

## ¿Este ejemplo cumple con la regla del 25%?

- Total FOG en la parte superior del interceptor = 0.5 pies.
- Total de sólidos en la parte inferior del interceptor = 1.0 pies
- profundidad total del contenido del interceptor = 4.0 pies

■ Porcentaje de FOG + sólidos=

$$\frac{(FOG + sólidos)}{\text{Profundidad de los contenidos del interceptor}} = \frac{(0.5' + 1.0')}{4.0'} = \frac{1.5'}{4.0'}$$

= **37.5%**

- **Respuesta: No, la regla del 25% no se cumple y el FSE necesita aumentar la frecuencia de bombeo.**
- El transportista de grasas certificado que emplea ha sido entrenado por la WWTP para ayudarlo con un programa de limpieza apropiado.

### Lista de transportistas aprobados:

(En ningún orden específico)

- Jackson Pumping
  - (712) 276-7990
- Lindblom Services
  - (712) 255-3318
- Liquid Environmental Solutions
  - (866) 694-7327
- MJ Minor
  - (605) 422-8792
- Roto Rooter- Sioux City
  - (712) 276-7329
- Morningside Plumbing
  - (712) 274-1738
- Speedy Rooter
  - (712) 276-6837

Estos son los únicos transportistas aprobados para limpieza / bombeo

Según la Ordenanza Municipal, todos los establecimientos de servicio de alimentos deben tener interceptores de grasa mantenidos por un transportista de grasas certificado cuando alcanzan el 25% de la capacidad de diseño O trimestralmente, lo que ocurra primero. Comuníquese con su proveedor de servicios o la planta de tratamiento de aguas residuales si tiene alguna pregunta.

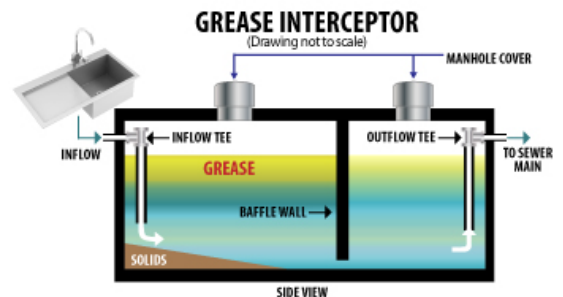
**La grasa de tocino, la mantequilla, la margarina, la manteca de cerdo, la salsa, la manteca, los productos lácteos, los restos de grasa de la carne, la mayonesa, el aceite de cocina, la grasa de la freidora, el aderezo de ensaladas, el batido y el helado son TODO "FOG".**

### Límite de descarga de grasa y aceite = 400 mg/l

- Leche descremada = 1,700 mg / l
- 2% = 20,000 mg / l
- Entera = 37,000 mg / l
- Helado = 150,000 mg / l
- Ranch = 470,000 mg / l
- Mayo = 670,000 mg / l

## Las mejores prácticas de manejo

1. Educación inicial y continua de los empleados, que se completará al menos una vez al año. La documentación de la formación debe ser accesible.
2. La señalización educativa debe mostrarse y el personal debe comprenderla fácilmente.
3. Deseche los desperdicios de comida en los receptáculos de basura.
4. Raspe y "seque con un paño" todas las ollas, sartenes, utensilios y otras dispositivos de cocina en los receptáculos de basura antes de lavarlos.
5. Coladores en los fregadores y rejillas en los desagües del piso para capturar los sólidos de los alimentos, que se vaciarán en los basureros a diario.
6. Barra todos los escombros del piso para eliminar los desechos sólidos antes de lavarlos.
7. Limpie todas las alfombrillas y deseche el agua del trapeador a través de un fregadero de servicios públicos que esté conectado al mecanismo de control de FOG.
8. Uso de almohadillas absorbentes u otro material que no fluya libremente para limpiar derrames y fugas.
9. Limpie todos los rejillas de ventilación y las campanoas con regularidad.
10. Limpie los sistemas de escape regularmente.
11. Use temperaturas de agua de lavado de menos de 140 ° F
12. Use un sistema de lavavajillas de tres fregaderos.
13. Reciclar el aceite de cocina usado en un recipiente adecuado.
14. Siga un estricto programa de mantenimiento para la limpieza del mecanismo de control FOG
15. Sea testigo de todo el mantenimiento / limpieza del mecanismo de control de FOG.
16. Mantenga un registro de las frecuencias de limpieza y otro mantenimiento del mecanismo FOG.
17. Ubique todos los contenedores de basura al aire libre y recicle los de los desagües de aguas pluviales.



Planta de tratamiento de aguas residuales de Sioux City

3100 S. Lewis Blvd.

Sioux City, IA 51106

FOG Program

(712) 279-6988

[www.sioux-city.org/FOG](http://www.sioux-city.org/FOG)