

EL GUÍA DE RESTAURANTE MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO



Industria de Servicios alimenticios

- Desechos de comida
- Grasas, mantecas, aceites
- Jabones y detergentes
- Químicos de limpieza y desinfectantes
- Pesticidas
- Basura y desperdicios

Entrenamiento

- Crea un programa de entrenamiento de BMP para todos los empleados nuevos y existentes y proporcione entrenamientos trimestrales (o según sea necesario) y actualice repases anuales sobre la prevención de la polución de aguas pluviales
- Fije BMPs en la cocina o áreas de descanso de empleados
- Mantenga todos los registros de entrenamiento en el sitio y disponible para inspección

Prevención de Derrames y Limpieza

- Mantenga un kit de derrame en el sitio y disponible para uso
- Limpie derrames o goteos inmediatamente
- Designe un empleado principal para monitorear la limpieza de barriles de grasa/aceite de cocina
- Use métodos secos para limpiar los derrames (uso de materiales absorbentes, barrer con escoba) en lugar de enjuagar las áreas

Para aprender más sobre los BMPs para la limpieza móvil de áreas superficies como el patio o terrazas, visite la Página Web de Manejo de Aguas Pluviales de su ciudad.

ACERCA DE ESTA GUÍA

Muchas personas y negocios no se dan cuenta de que sus prácticas pueden afectar nuestros locale arroyos, lagos, ríos y el océano. Los contaminantes de las operaciones de restaurantes pueden entrar en contacto con el riego y el agua de escorrentía pluvial, y fluir hacia una entrada de desagüe pluvial y hacia nuestros cuerpos de agua.

Esta guía proporciona BMPs generales para operaciones de servicios de alimentos como restaurantes, camiones de comida, cafeterías institucionales, supermercados, panaderías, delicatessen y cualquier otra instalación que prepare alimentos. Usted puede ayudar a reducir polución del agua durante todo el año mediante la aplicación de los siguientes enfoques:

-  Mantenga la limpieza. Cubra y contenga áreas de almacenamiento.
-  Lave equipo adentro en lavaderos, a menos que proporcione 100% contención al aire libre.
-  Mantenga agua de lavado fuera de drenajes de tormenta.
-  Deseche correctamente y legalmente el agua de lavado y/o aguas residuales descargándolas en el alcantarillado sanitario a través de un lavabo o alcantarilla, no en un área ajardinada ni en la superficie del suelo (consulte las regulaciones locales sobre la disposición adecuada de los residuos de alimentos)
-  Solo el agua clara libre de contaminantes como jabón, detergentes, residuos de alimentos, grasas, aceites y grasa (FOG) debe ser descargada en áreas ajardinadas o en superficies del suelo.

¿Sabía Que? Hasta los productos con la etiqueta “no toxico” y “biodegradable” no son inofensivos. “No toxico” significa que el producto no es toxico para el consumidor. “Biodegradable” significa que el producto eventualmente se descompondrá. Estos productos son todavía perjudiciales para la vida silvestre y para el medio ambiente.



BMPs DE RESTAURANTE

LIMPIEZA DEL AIRE LIBRE Y DE EQUIPO

- Barra las partículas de comida, colillas de cigarrillos, y basura antes de trapear. Trape agua en exceso y escúrrala en un balde.
- Colecte agua de lavado de trapeo, limpieza del basurero, área de superficie al aire libre y descargue el agua a un fregadero, taza, u otro drenaje conectado a la cloaca sanitaria.
- Limpie los tapetes de cocina, filtros y botes de basura en un fregadero o cerca de un desagüe conectado al drenaje sanitario. No lave estos artículos en un estacionamiento, callejón, calle o canaleta.

¿Sabía Que? La limpieza de tapetes de cocina y piso, filtros, y basureros también se puede hacer en un lavado de autos público que descarga el agua a la cloaca sanitaria.

VAMOS VERDE: Para aprender más acerca de la sostenibilidad, visite **Santa Barbara County's Green Business Program** en <https://greenbusinessca.org>.

PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN PÓNGASE EN CONTACTO CON NUESTRAS AGENCIAS ASOCIADAS

EL GUÍA DE RESTAURANTE MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO



¿QUIERE SABER MÁS?

Las ciudades de Buellton, Carpintería, Goleta, Lompoc, Santa Bárbara y Solvang, y el condado de Santa Bárbara, tienen programas extensos de manejo de aguas pluviales, con una gran selección de información y herramientas útiles para ayudar a proteger el medio ambiente.

Asegúrese de siempre comprobar:

- Ordenanzas de la ciudad local
- Restricciones de sequía

SUGERENCIA: Póngase en contacto con su reciclador de aceite/grasa y pregúntele si tienen contenedores de reciclaje con llantas par transporte fácil y que este diseñado con una tapadera que permite el drenaje de cualquier residuo derramados en el contenedor.

Asegúrese de siempre:

- Comprender el drenaje en el sitio
- Identifique todas las entradas de desagüe de tormenta en el sitio, las cuencas de captación y/o la ubicación de drenaje fuera del sitio más cercana
- Asegúrese de que todas las entradas de desagües pluviales en el sitio estén etiquetadas como "Sin vertido"
- Inspeccionar y limpiar rutinariamente las entradas de drenaje pluvial en el sitio o las cuencas
- Evitar que el agua de lavado llegue a la calle o al desagüe pluvial instalando una bermá perimetral y/o bloquee las entradas de desagüe pluvial y use una aspiradora para recoger el agua de lavado y desecharla adecuadamente

SOLO LA LLUVIA POR EL DRENAJE DE TORMENTA

MANEJO DE ACEITE/GRASAS

- Limpie trampas de grasa por lo menos una vez a la semana e inceptores de grasas mensual o como requerido por su permiso de descargue.
- No vacíe grasa/aceite en el basurero, en el suelo, a la calle, desagües pluviales o alcantarillas pluviales.
- Colecte el aceite/grasa en los contenedores o barriles para reciclarlo apropiadamente.
- Guarde los contenedores de aceite/grasa en un lugar seguro con las tapas cerradas cuando no están en uso y mantenga el área limpia y limpie derrames pronto.

¿Sabía Que? Cualquier grasa que se mete en el drenaje de cocina puede bloquear pipas y puede causar respaldo de aguas residuales en edificios o derrames en áreas públicas. Por esta razón, trampas de grasa e interceptadores son requeridos en instalaciones comerciales para recoger la grasa antes de que obstruya las tuberías. Las trampas y los interceptores deben limpiarse periódicamente para evitar que la grasa continúe mas debajo de la tubería. Reduzca la grasa raspando los residuos de los platos, sartenes y utensilios colocarlos dentro de una bolsa de basura antes de lavarlos.

El aceite/grasa de cocina (como el de las freidoras) debe ser reciclado y colocado en un contenedor de reciclaje proporcionado por un Transportista de Grasa de Cocina No Comestible (IKG) aprobado por el estado. La grasa no debe derramarse en pasillos ni al alrededor de contenedores de reciclaje. El aceite y la grasa en el suelo atraen a los reedores, crían moscas y contribuyen a la contaminación de nuestros cuerpos de agua. Visite el sitio web del proveedor de servicios de aguas residuales de su ciudad para obtener más información sobre su Programa de Grasas y Aceites (FOG).

MINIMIZACION DE RESIDUOS Y USO DE QUIMICOS TOXICOS

- Evite comprar y usar productos que no son durables, reusables, ni reparables.
- Use productos de limpieza con menos tóxicos.
- Si usted use productos disponibles, escoja productos compostable y/o de papel cuando siempre sea posible.

¿Sabía Que? El plástico y el poliestireno no son biodegradables. Todo el plástico producido siempre permanecerá con nosotros para todas las generaciones que vienen.

RECICLAJE Y ELIMINACION DE DESECHOS

- Crea un sistema para la separación de residuos.
- Disponga de químicos no deseados como los químicos de limpieza y pesticidas a través de un contratista autorizado de residuos peligrosos del estado.
- Recicle el aceite y la grasa de cocina a la vez de un IKG aprobado por el estado.
- Póngase en contacto con su transportista de residuos para obtener más información sobre el reciclaje comercial (AB 341) y el reciclaje de materia orgánica comercial (AB 1826), o visite **Less Is More** en www.lessismore.org para programas de reciclaje de desecho de comida.

¿Sabía Que? El Departamento de Comida y Agricultura (CDFA) de California desarrollo un programa de IKG para parar el robo y disposición ilegal de grasas y aceites. Usted puede verificar si su transportista este registrado/licenciado como IKG llamando **CDFA** al 916.900.5004.

CONTENEDOR DE BASURA Y AREA DE CARGA DE MUELLE

- Tapes de bote de basura y contenedor de basura deben permanecer cerradas cuando no estén en uso. Esto evita que el agua de lluvia lleve los desperdicios de comida en el drenaje pluvial y evita que las aves y plagas dispersen la comida.
- Contrate un limpiador de superficie móvil para mantener limpio el área del contenedor de basura durante todo el año.
- Asegurese de que los empleados estén desechando cuidadosamente el aceite y la grasa y no permitan que se desborde y entre en contacto con el pavimento o el suelo
- Notifique a su transportista de basura si su bote de basura o contenedor de basura está dañado o tiene fugas. Nunca use botes de basura o contenedores de basura para deshacerse de los desechos líquidos.



Ciudad de Buellton
www.CityofBuellton.com



Ciudad de Carpintería
www.CarpinteriaCa.gov



Ciudad de Goleta
www.CityofGoleta.org



Ciudad de Lompoc
www.CityofLompoc.com



Ciudad de Santa Bárbara
www.SBCreeks.com



Ciudad de Solvang
www.CityofSolvang.com



Condado de Santa Bárbara
www.SBProjectCleanWater.org

