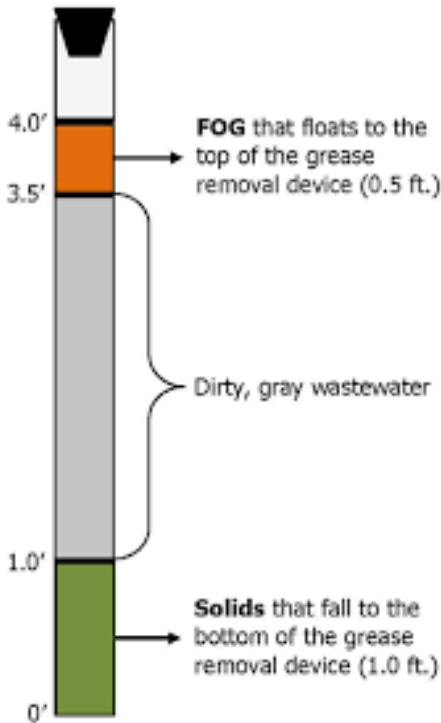


Entender la eliminación de grasa y la regla del 25%



¿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=

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

= **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
- Speedy Rooter
 - (712) 276-6837
- Lindblom
 - (712) 255-3318
- Liquid Environmental Solutions
 - 1-866-694-7327
- Sioux City-Roto Rooter
 - (712) 276-7329
- MJ Minor
 - (605) 422-8792
- Wrenn Plumbing
 - (712) 276-6014
- Terry's Septic
 - (712) 433-1662

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.

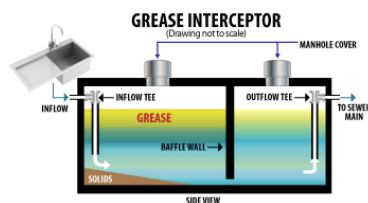
La grasa de tocino, la mantequilla, la margarina, la manteca de cerdo, la salsa, la manteca, los productos lácteos, los restos de grasa de la carne, la mayonesa, el aceite de cocina, la grasa de la freidora, el aderezo de ensaladas, el batido y el helado son TODO "FOG".

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 capacitación debe ser accesible.
2. La señalización educativa debe ser accesible.
3. Deseche los desechos de comida en receptáculos de basura.
4. Raspe y "seque en seco" todas las ollas, sartenes, utensilios y otras necesidades de cocción en los recipientes de basura antes del lavado.
5. Filtros en fregaderos y pantallas en los desagües del piso para capturar los sólidos de los alimentos, para vaciarlos en receptáculos de basura diariamente.
6. Barra todos los desechos del piso para eliminar los desechos sólidos antes de lavarlos.
7. Limpie todas las esteras y deseche el agua de la fregona a través de un fregadero 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 respiraderos y capuchas 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.
14. Cumplir con 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 mantenimiento.
17. Ubique todo el contenedor de basura al aire libre y recicle los contenedores lejos de las capturas de aguas pluviales.



Planta de tratamiento de aguas residuales de Sioux City
3100 S. Lewis Blvd.
Sioux City, IA 51106
Vicki Baker
(712) 224-5178
www.sioux-city.org