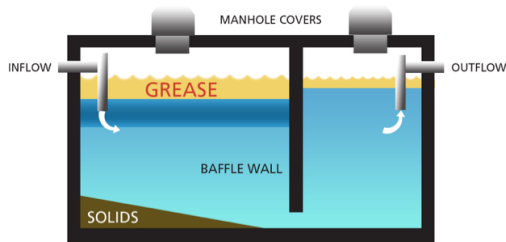
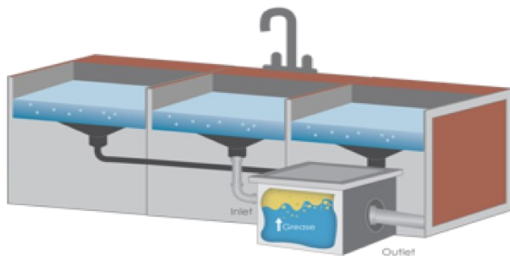


## Diseño Típico de Interceptor de Grasa

Diseño Típico de Interceptor de Grasa



Diseño Típico de Trampa de Grasa



Para más asistencia llame

Gabriel Mayorquin, Inspector de FOG  
Phone: 323-641-8721  
E-mail: gmayorquin@interwestgrp.com

## Programa (FOG) y Requisitos para Trampa/Interceptor de Grasas



▶ Para más asistencia llame

City of Maywood - City Hall  
4319 East Slauson Avenue  
Maywood, California 90270  
Phone: 323-562-5700  
Fax: 323-773-2806

□  
Gabriel Mayorquin, Inspector de FOG  
Phone: 323-641-8721  
E-mail: gmayorquin@interwestgrp.com



## Preguntas Frecuentes

### ¿Qué es el programa de FOG?

FOG es el Programa de mantecas, aceites y grasas (FOG, por sus siglas en inglés) en la Ciudad de Maywood. Se estableció una Ordenanza el 13 de Junio de 2018. Esta regulación prohíbe la descarga de FOG en el sistema de alcantarillado de la Ciudad. El objetivo es evitar el desbordamiento de alcantarillado sanitario (DAS) en las aguas de los Estados Unidos por orden de la Junta Estatal de Control de Recursos de Agua 2006-0003-DWQ. Para Maywood, esto significa evitar la contaminación en el río adyacente de Los Ángeles.

### ¿Qué debo hacer en caso de un derrame de alcantarillado?

Si es testigo de un derrame de alcantarillado o ve evidencia de que se ha producido un derrame, comuníquese con la Ciudad de Maywood al (323) 562-5700. Si la Ciudad está cerrada, llame a George Salas, de National Plant Services, o el Superintendente de Alcantarilla directamente al (562) 755-1767.

### ¿Quién está obligado a presentar planes para la revisión del programa AG?

Cualquier persona o entidad que planee desarrollar, remodelar o construir un establecimientos de servicio de alimentos (ESA), incluidas las instalaciones de procesamiento o fabricación de alimentos, debe presentar los planes para su revisión.

### ¿La Ciudad regula la eliminación de basura o el uso de molinillos de alimentos?

En los establecimientos de servicio de alimentos no están permitidos los trituradores de basura ni los trituradores de alimentos.

### ¿Mi instalación requiere un interceptor de grasa por gravedad?

Se requiere un interceptor de grasas por gravedad si su establecimiento es: 1) un establecimiento de servicio de alimentos recién construido, 2) un establecimiento de servicio de alimentos existente que sufre un cambio en la propiedad, 3) un establecimiento de alimentos existente que experimenta un cambio en las operaciones, o 4) un establecimiento existente establecimiento de servicio de alimentos que se somete a una remodelación que incluye plomería bajo losa, aumento de los asientos, aumento del área de la cocina o cambios en el tamaño o tipo de equipo de reparación de alimentos.

### ¿Qué tamaño se requiere Interceptor de grasa por gravedad?

El tamaño del interceptor de grasa por gravedad se basa en las unidades de fijación de drenaje (UFD) conectadas al interceptor de grasa por gravedad, de conformidad con el Código de plomería de California (CPC) actual, tabla 10-3. En la mayoría de los casos, un arquitecto, un ingeniero de plomería o un contratista de plomería pueden ayudar a determinar el tamaño necesario del interceptor de grasa por gravedad.

### ¿Qué accesorios / desagües se requieren para ser conectados al Interceptor de grasa por gravedad?

Todos los accesorios y desagües potenciales para rodamientos (desagües de equipos de cocina, fregaderos, fregaderos de 3 compartimento, fregaderos de fregonas, fregaderos de prelavado de lavavajillas, fregaderos de preparación, fregaderos de pisos, desagües de pisos) en las áreas de preparación de alimentos, cocción y limpieza del Se requiere que la instalación esté conectada al Interceptor de grasa por gravedad.

### ¿Qué artefactos / desagües no deberían conectarse al Interceptor de grasa por gravedad?

El drenaje de los lavaplatos o lavabos automáticos no debe conectarse al interceptor de grasa por gravedad (Nota: el lavabo de prelavado del lavavajillas debe estar conectado al interceptor de grasa por gravedad).

### ¿Hay algún requisito de configuración especial para Interceptor de grasa por gravedad?

La configuración del Interceptor de grasa por gravedad debe proporcionar acceso para el mantenimiento e inspección de las entradas, salidas y deflectores y debe incluir una caja de muestras. Dependiendo del tamaño y el fabricante del Interceptor de grasa por gravedad, el Interceptor de grasa por gravedad puede requerir tres (3) aberturas de acceso (excluyendo la caja de muestra) para proporcionar el acceso requerido. Debe consultar con su fabricante del interceptor para identificar una configuración de interceptor de grasa por gravedad que cumpla con estos requisitos.

### ¿Cuánto tiempo tomará el proceso de revisión del plan de la Ciudad?

Hacemos todo lo posible para revisar y procesar sus planes lo más rápido posible, y las revisiones de los planes se realizan generalmente dentro de un día hábil, los sitios con condiciones especiales o restricciones demorarán más.

### ¿Se inspeccionará mi establecimiento de servicio de alimentos?

Sí. Poco después de que sus instalaciones comiencen a funcionar, un inspector de FOG de la ciudad realizará una inspección de su instalación para ayudarlo a entender el programa. A continuación, se realizan inspecciones rutinarias de FOG con regularidad para garantizar el cumplimiento continuo de las normas y reglamentos del Programa FOG.