

PROGRAMA DE CONTROL DE GRASAS, ACEITES Y SEBO (“FOG”)
REGLAS Y REGULACIONES APLICABLES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS
DE ALIMENTACIÓN
DE LA

CIUDAD DE SANTA ANA
Departamento de Obras Públicas
220 S. Daisy Avenue
Santa Ana, CA 92703

Con efectividad a partir del 15 de diciembre de 2004, la Ciudad de Santa Ana adoptó la Ordenanza Número NS 26-70 enmendando el Capítulo 39 del Código Municipal de Santa Ana agregando regulaciones de control de agregado de grasas, aceites y sebo (FOG por sus siglas en inglés) aplicables a los Establecimientos de Servicios de Alimentación (FSE por su siglas en inglés). La ordenanza requiere que todos los FSEs sean nuevos o remodelados, instalen y mantengan interceptores de grasas. A los FSEs existentes sin interceptores de grasas se les extenderá una exención condicional y serán inspeccionados regularmente para evaluar la efectividad de las medidas de control de grasas adoptadas por los mismos. A los FSEs existentes que descarguen FOG y estén en incumplimiento de las disposiciones de la Ordenanza se les requerirá que instalen interceptores de grasa. Todos los FSEs deben implementar las Mejores Prácticas de Administración (BMPs por sus siglas en inglés) de Cocina para eliminar FOG de los residuos que entren en el sistema de alcantarillado.

Las violaciones de las Regulaciones del Programa de Control de FOG pueden resultar en la emisión de advertencias, avisos para corrección, y/o Citaciones Administrativas. Las Citaciones Administrativas conllevan una multa de hasta \$500 por incidente.

Cualquier persona actuando en violación de esta sección del código puede estar también actuando en violación de la Ley Federal de Agua Limpia o de la Ley Estatal de Porter-Cologne y otras leyes y también pueden estar sujetos a procedimientos para hacer cumplir lo dispuesto en dichos estatutos.

Conforme a la Ordenanza Número NS 26-70 el Director Ejecutivo del Departamento de Obras Públicas por el presente establece las siguientes Reglas y Regulaciones relativas al Programa de Control de FOG. Dichas Reglas y Regulaciones tendrán efecto en forma inmediata.

El Director Ejecutivo de la Ciudad de Santa Ana puede agregar, modificar o eliminar estas Reglas y Regulaciones.

Los Establecimientos de Servicios de Alimentación (FSEs) deben cumplir con estas Reglas y Regulaciones.

INDICE DE TEMAS

REGLA NO.	TITULO	PAGINA NO.
1	Aviso del Programa de FOG y Exención Condicional.....	3
2	Prohibiciones Generales de Descarga de Residuos.....	4
3	Requisitos de las Mejores Prácticas Administrativas de Cocina (BMP).....	5
4	Operación y Mantenimiento del Interceptor de Grasas.....	7
5	Requisitos para la Operación y Mantenimiento del Colector de Grasa	8
6	Requisitos de Notificación.....	9
7	Requisitos de Llevar Registros	11
8	Requisitos de Presentación de Planos.....	12
9	Requisitos de Monitoreo de Instalaciones	13
10	Requisitos de Monitoreo e Informe de Condiciones	14

REGLA NO. 1

Aviso del Programa de FOG y Exención Condicional

Aviso del Programa de FOG:

A todos los FSEs se les enviará un Aviso del Programa de FOG. El aviso contendrá la Reglas y Regulaciones actuales del Programa de Control de FOG así como los requisitos específicos del local.

Exención Condicional del Requisito de Interceptor:

A los FSEs existentes que no tengan un interceptor de grasas instalado se les extenderá una Exención Condicional. La Exención Condicional especificará los requisitos con que el FSE debe cumplir para operar sin un interceptor. El Administrador del Programa de Control de FOG de la ciudad revisará continuamente el cumplimiento del FSE con los requisitos de la Exención Condicional. Una Exención Condicional puede revocarse en cualquier momento por cualquiera de las siguientes razones:

- La descarga de grasas, aceites y sebo (FOG por sus siglas en inglés) como sea medida o como sea indicado de acuerdo al tamaño del establecimiento de servicio de alimentación basándose en la capacidad de asientos, número de comidas servidas, menú, uso de agua, cantidad de consumición en el local de alimentos preparados, y otras condiciones, ha cambiado desde el otorgamiento de dicha exención de modo tal que el FSE está contribuyendo con descargas de FOG.
- La identificación del FSE como un contribuyente significativo de FOG en el Sistema de Alcantarillado, lo cual se basa en la inspección o muestras tomadas de las FOG descargados desde el sistema de aguas residuales del FSE al Sistema General de Alcantarillado.
- La adecuación de la implementación de y cumplimiento con las Mejores Prácticas de Administración de Cocina (BMPs).
- El cambio en el tamaño, grado, y condición de las aguas residuales constatado por información visual.
- Cambios en las operaciones que afecten significativamente la descarga de FOG.
- Falla en cumplir con cualquiera de los requisitos específicos establecidos en esta Exención Condicional.
- Cualquier otra condición considerada razonablemente relacionada con la generación de descargas de FOG por el Administrador del Programa de Control de FOG.

REGLA NO. 2

Prohibiciones Generales de Descarga de Residuos

A todos los FSEs se les prohíbe lo siguiente:

1. La descarga en el sistema de alcantarillado de FOG que se puede acumular y/o causar o contribuir a bloqueos en el sistema de alcantarillado o en sistema lateral de alcantarillado excepto como se dispone en el presente documento.
2. La instalación de trituradores de alimentos en el sistema de cañerías en nuevas construcciones de FSEs. Todos los trituradores de alimentos existentes en los FSEs deberán ser desinstalados para el 15 de junio de 2005.
3. La introducción de cualquier aditivo en el sistema de aguas residuales de los FSEs con el fin de emulsionar FOG, a menos que se obtenga una autorización escrita específica por parte del Administrador del Programa de Control de FOG.
4. Volcar aceite para cocinar en las tuberías de desagüe. Todos los aceites de cocina residuales deberán recolectarse, almacenarse y etiquetarse apropiadamente en receptáculos tales como barriles o bidones para reciclaje u otros métodos aceptables de eliminación.
5. La descarga de aguas residuales desde los lavaplatos hacia algún colector o interceptor de grasas.
6. La descarga de aguas residuales con temperaturas que excedan los 140°F hacia cualquier dispositivo de control de grasas, incluyendo colectores de grasa e interceptores de grasa.
7. El uso de aditivos biológicos como recurso de disolución de grasas o como un complemento para el mantenimiento del interceptor, sin previa autorización por el Administrador del Programa de Control de FOG.
8. La descarga de residuos desde inodoros, urinales, lavatorios, y otros aparatos conteniendo materias fecales hacia las líneas del alcantarillado usadas por el servicio interceptor de grasas.
9. La descarga de cualquier residuo incluyendo FOG y materias sólidas extraídas del dispositivo de control de grasas al sistema de alcantarillado. La grasa extraída de los interceptores de grasa deberá ser transportada periódicamente como parte de los requisitos de operación y mantenimiento de los interceptores de grasa.
10. Los lavaplatos y las unidades de eliminación de residuos no deberán estar conectados a o descargados en ningún colector de grasa.
11. La operación de los interceptores de grasa con una acumulación de FOG y sólidos excediendo el 25% de la profundidad hidráulica designada del interceptor de grasa (regla del 25%).

REGLA NO. 3

Requisitos de las Mejores Prácticas de Administración (BMP) de Cocina

Se les requerirá a todos los FSEs, como mínimo, implementar y cumplir con las siguientes BMPs de cocina, toda vez que se apliquen:

1. Se deberán instalar rejillas de drenaje en todas las tuberías de desagüe en las áreas de preparación de alimentos.
2. Todo aceite residual de cocina se recolectará y almacenará apropiadamente en receptáculos para reciclaje tales como barriles o bidones. Tales receptáculos para reciclaje deberán mantenerse en buena forma para asegurar que no tengan pérdidas. Se deben usar transportistas licenciados de residuos o una instalación de reciclaje aprobada para disponer del aceite de cocina.
3. Toda la basura y residuos de alimentos deben ser eliminados directamente en cubos o contenedores de basura, y no en los fregaderos o resumideros. Se recomienda en grado sumo que se embolsen dos veces los residuos que tengan el potencial de filtrarse dentro de cubos de basura.
4. Capacitación de los empleados:

Los empleados de los FSEs deberán estar entrenados para el 15 de junio de 2005, y en lo sucesivo dos veces por año calendario en las siguientes áreas:

- a) Cómo “secar/rasquetear” ollas, cacerolas, áreas de lavado de platos y de trabajo antes de lavar para eliminar FOG.
- b) Cómo disponer correctamente de basura, residuos de alimentos y sólidos dentro de bolsas de plástico antes de disponerlos en cubos o contenedores de basura para prevenir el filtrado y los olores.
- c) La colocación y el uso de productos de absorción para limpiar debajo de canastos de freír y otros lugares donde pueden haberse derramado o acumulado FOG.
- d) Cómo eliminar correctamente las FOG del equipo de cocinar en un receptáculo para FOG tal como un barril o un bidón sin derramar.

La capacitación deberá documentarse y se deberán registrar las firmas de los empleados para indicar la asistencia de cada empleado y el entendimiento de las prácticas revisadas. Los registros de capacitación estarán disponibles para la revisión en cualquier momento razonable por el Administrador o las personas nombradas del Programa de Control de FOG, Departamento de Atención de la Salud del Condado de Orange (OCHCA por sus siglas en inglés).

5. Los filtros de escape se deberán mantener en buena condición de funcionamiento utilizando prácticas frecuentes de limpieza. Las aguas residuales generadas a partir de la limpieza del filtro de escape se deberán eliminar apropiadamente.

6. Las BMP de cocina y los carteles, afiches con “NO GRASA” o información similar en el(los) idioma(s) apropiados deberán estar colocados en todo momento en forma prominente en las áreas de preparación de alimentos y de lavado de platos.
7. Se deberán colocar materiales absorbentes (ej. arena absorbente o toallas de papel) debajo de las áreas donde se fríe y otras áreas donde FOG generalmente o frecuentemente se derrama o gotea.
8. Se deberán usar dispositivos transportadores cubiertos para transportar FOG sin derramar.
9. Los contenedores de FOG se deberán vaciar antes que estén llenos para evitar derrames accidentales o incidentales.
10. Se deberán preparar “Equipos para derrames” (ej. materiales absorbentes, arena absorbente) y deberán estar claramente marcados y accesibles en el caso que ocurra un derrame.

REGLA NO. 4

Requisitos para la Operación y Mantenimiento de Interceptores de Grasas

Todos los interceptores de grasa existentes o recientemente construidos deberán operarse de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

La frecuencia del mantenimiento por todos los FSEs con un interceptor de grasa deberá determinarse por uno de los siguientes métodos:

1. Los interceptores de grasas se deberán mantener en condición de operación eficiente mediante el vaciamiento periódico de todo el contenido del interceptor. Los interceptores de grasas serán bombeados y limpiados totalmente con una frecuencia tal que los FOG combinados y la acumulación de sólidos no exceda el 25% de la profundidad hidráulica designada del Interceptor de grasa. Esto es para asegurar que el tiempo mínimo de retención hidráulica y volumen disponible requerido sea mantenido para interceptar y retener efectivamente los FOG.
2. Todos los FSEs con un interceptor de grasas bombearán los contenidos del interceptor con una frecuencia mínima trimestral (al menos una vez cada 3 meses) a menos que la frecuencia sea cambiada basándose en los procedimientos descritos en 3. y 4. de más abajo.
3. El Administrador del Programa de Control de FOG o la persona nombrada pueden ordenar un cronograma más frecuente de limpieza si encuentra que el FSE no está manteniendo el interceptor de grasa de una manera satisfactoria en cumplimiento con 1. de más arriba. La frecuencia del mantenimiento se puede ajustar cuando se han obtenido datos suficientes para establecer una frecuencia promedio que asegure el cumplimiento de 1. de más arriba. Basándose en la generación real de FOG por parte del FSE, la frecuencia del mantenimiento puede aumentar o disminuir; sin embargo, la frecuencia mínima de bombeado será cada 6 meses.
4. Un FSE puede remitir una solicitud en cualquier momento al Administrador del Programa de Control de FOG para cambiar la frecuencia de mantenimiento de su interceptor de grasas. El FSE tiene la responsabilidad de demostrar que el cambio solicitado en la frecuencia refleja las condiciones reales de funcionamiento basándose en el promedio de acumulación de FOG en el tiempo y satisface los requisitos descritos en 1. de más arriba y que está en total cumplimiento con el Código Municipal de Santa Ana, Sección 39-56.8 y el Programa de Control de FOG. Luego de la determinación por el Administrador del Programa de Control de FOG que la revisión solicitada es justificada, el FSE será notificado por escrito de la frecuencia revisada de mantenimiento.
5. Si el interceptor de grasa, en cualquier momento contiene FOG y acumulación de sólidos que no cumplen con los requisitos descritos en 1. de más arriba, se requerirá al FSE que su interceptor de grasa sea inspeccionado tan pronto como sea posible, pero no más allá a las 24 horas de constatado, de modo tal que todos los FOG, sedimentos, y otros materiales sean completamente removidos del interceptor de grasas.

REGLA NO. 5

Requisitos para la Operación y Mantenimiento del Colector de Grasas

1. Un FSE puede usar o se le puede requerir que instale colectores de grasas, en lugar de la instalación de un interceptor de grasa cuando (1) la instalación de un interceptor no se puede lograr por impedimentos físicos, (2) no existe un adecuado declive para el flujo de gravedad entre los aparatos de plomería de la cocina y el interceptor de grasas y/o entre el interceptor de grasas y las líneas privadas de recolección o el alcantarillado público y (3) no se puede instalar un pre-tratamiento alternativo. Los tamaños y la instalación de colectores de grasa deberán cumplir con la edición actual del Código de Plomería de California.
2. Los colectores de grasa se deberán operar de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
3. Los colectores de grasa deberán mantenerse en condiciones eficientes de operación removiendo la grasa acumulada en la medida de lo necesario, o con la frecuencia especificada por el fabricante, pero no menos de una vez semanal.
4. Los colectores de grasa deberán mantenerse libres de cualquier residuo de comida y de todo residuo de FOG eliminado durante el proceso de limpieza y rasqueteado.
5. Los colectores de grasa deberán ser inspeccionados periódicamente, pero en ningún caso menos de una vez al mes, para revisar por filtrados en juntas y tuberías, y para una operación efectiva de los difusores y dispositivo de regulación del flujo. Los colectores de grasa y sus difusores se mantendrán libres de todo FOG impregnados y de residuos. Los difusores removibles se deberán sacar y limpiar durante el proceso de mantenimiento.
6. Los lavaplatos y las unidades de eliminación de residuos de alimentos serán conectados a o descargados en un colector de grasa.

REGLA NO. 6

Requisitos de Notificación

Los FSEs deberán cumplir con los requisitos de notificación:

1. Notificación de **Derrames y/o Debordes del Alcantarillado (SSOs)**

- a. En el caso que un FSE no tenga posibilidad de cumplir con la Sección 39-56 del Código Municipal de Santa Ana y/o el Programa de Control de FGO debido a la ruptura de equipo, accidente, o error humano o el FSE cree razonablemente que la descarga violará el Capítulo 39-56 y/o el Programa de Control de FGO, el FSE o su representante notificarán inmediatamente al Administrador de Control de FGO por teléfono al:

Administrador de Control de FOG (714) 647-3380

- b. Si el material descargado tiene el potencial de causar o resulta en un bloqueo del alcantarillado o un Desborde del Alcantarillado (SSO por sus siglas en inglés), el FSE notificará inmediatamente al Departamento de Atención de la Salud del Condado de Orange (OCHCA por sus siglas en inglés) y al Administrador del Programa de Control de FOG por teléfono al:

Administrador de Control de FOG (714) 647-3380
OCHCA (714) 667-3600

- c. La confirmación de esta notificación se hará por escrito al Administrador del Programa de Control de FOG no más allá de cinco (5) días hábiles desde la fecha del incidente a la dirección siguiente:

FOG Control Program Manager
City of Santa
Public Works Agency
220 S. Daisy Ave.
Santa Ana, CA 92703

La notificación por escrito expondrá la fecha del incidente, las razones para la descarga o derrame, los pasos que se tomaron para corregir inmediatamente el problema y los pasos que se están tomando para prevenir una recurrencia.

- d. Tal notificación no liberará al FSE de ningún gasto, pérdida, daño u otra obligación en que se pueda incurrir como resultado del daño u de otra manera surgida por una violación de la Sección 39-56 del Código Municipal de Santa Ana o cualquier otro capítulo del Código Municipal de Santa Ana, u otra ley aplicable.

2. Notificación con Respecto a Cambio en las Operaciones

El FSE notificará al Administrador de Control de FOG por escrito al menos 60 días antes de comienzo de cualquier extensión y/o remodelación de las instalaciones o modificaciones del proceso que puedan resultar en descargas nuevas o sustancialmente aumentadas de FGO o un cambio en la naturaleza de la descarga. El FSE remitirá toda la información solicitada por el Administrador del Programa de

Control de FOG para la evaluación del efecto de tal extensión y/o remodelación o modificaciones del proceso sobre la descarga de FOG por el FSE al sistema de alcantarillado.

La dirección para enviar las notificaciones al Administrador del Programa de Control de FOG es la siguiente:

FOG Control Program Manager
City of Santa Ana
Public Works Agency
220 S. Daisy Ave.
Santa Ana, CA 92703

La notificación por escrito deberá incluir el nombre del FSE, la posición de la persona de contacto o de la persona más conocedora del FSE con respecto a la extensión y/o remodelación de las instalaciones o de las modificaciones del proceso, la dirección y número de teléfono del FSE, la fecha propuesta para la extensión y/o remodelación del local o de las modificaciones del proceso y las razones para las mismas.

REGLA NO. 7

Requisitos para Llevar Registros

Los registros siguientes se mantendrán por no menos de dos (2) años y el FSE debe tenerlos disponibles para el Administrador del Programa de Control de FOG, OCHCA, o sus representantes:

1. Un registro o libro de control de las prácticas y actividades de mantenimiento y limpieza del interceptor de grasas o del colector de grasas.
El registro o libro de control deberá incluir:
 - a. Fechas de inspección;
 - b. Nombre del inspector;
 - c. Observaciones del inspector concernientes a la efectividad del interceptor de grasa o colector de grasa para controlar FOG;
 - d. Fechas de las limpiezas; y
 - e. Fechas y naturaleza del mantenimiento.
2. Un registro o libro de control de las Mejores Prácticas de Administración (BMPs) de Cocina que se implementen incluyendo capacitación de los empleados como se describe en la Regla 2.
3. Cualquier otra información considerada apropiada por el Administrador del Programa de Control de FOG para asegurar el cumplimiento de la Sección 39-56 del Código Municipal de Santa Ana y del Programa de Control de Fuentes de FOG.

Para FSEs con Interceptores de Grasa:

4. Las copias de los registros y evidencias del transporte de los contenidos residuales del interceptor de grasa, incluirán:
 - Nombre de la empresa transportista
 - Nombre y firma del operador que lleva a cabo el bombeado
 - Documentación del bombeado completo con el volumen de agua y FOG extraídos (ej. 1500 galones)
 - Documentación del nivel de FOG flotante y de Sólidos Sedimentados (para determinar si el volumen excede el 25% de capacidad del equipo de eliminación de grasa)
 - Documentación si se requieren reparaciones del interceptor de grasa
 - Identificación del local donde el transportista está planeando disponer de los residuos.
5. Registros de los datos de muestra y/o sedimentos versus monitoreo de la altura del material sedimentado por FOG o acumulación de sólidos en los interceptores de grasa.
6. Registros de cualquier derrame y/o limpieza del lateral o sistema de alcantarillado.

REGLA NO. 8

Requisitos de Presentación de Planos

Por solicitud del Administrador del Programa de Control de FOG o de la persona nombrada:

1. Se le puede requerir a un FSE propuesto o existente que envíe los planos del local, los planos de plomería y mecánicos, y otros detalles que muestren las ubicaciones del alcantarillado y las conexiones de las instalaciones o local. La presentación se hará en un formulario y con contenido aceptable por la Ciudad para la revisión de existentes o propuestos interceptor de grasa, colector de grasa, instalaciones de monitoreo, instalaciones de medición, y procedimientos de operación. La revisión de los planos y de los procedimientos no liberarán de manera alguna al FSE de la responsabilidad de modificar las instalaciones o procedimientos en el futuro, si fuera necesario, para cumplir con los requisitos de la Sección 39-56, del Programa de Control de FOG o cualquier requisito de otros Departamentos Reguladores.
2. La Ciudad puede requerir que los planos sean preparados por un Ingeniero Civil, Mecánico, o Eléctrico registrado en California.

REGLA NO. 9

Requisitos de Monitoreo de las Instalaciones

1. La Ciudad puede requerir a un FSE que construya o mantenga en condición apropiada de operación a su sola expensa, instalaciones de monitoreo de flujo, monitoreo de constituyentes y/o de muestreo.
2. La ubicación de las instalaciones de monitoreo o medición estará sujeta a la aprobación por el Administrador del Programa de Control de FOG.
3. Los FSEs deberán, durante las horas regulares hábiles, permitir el acceso inmediato y seguro del Administrador del Programa de Control de FOG, OCHCA, o sus representantes a las instalaciones de monitoreo y medición de los FSEs.
4. El FSE deberá, a solicitud del Administrador del Programa de Control de FOG enviar los planes para análisis de residuos, planes de contingencia, y otra información necesaria para verificar esté en cumplimiento con la Sección 39-56 del Código Municipal de Santa Ana y de este Programa de Control de FOG.
5. Ningún FSE aumentará el uso de agua o de otra manera intentará diluir una descarga como medida para lograr el cumplimiento con la Sección 39-56 del Código Municipal de Santa Ana y de este Programa de Control de FOG.

REGLA NO. 10

Requisitos de Monitoreo e Informe de Condiciones

1. El Administrador del Programa de Control de FOG puede requerir un informe periódico del estado de la implementación de las BMPs de Cocina (Regla 3), de acuerdo con el Programa de Control de FOG.
2. El Administrador del Programa de Control de FOG puede requerir monitoreo visual a sola expensa del FSE para observar las condiciones reales del lateral de alcantarillado de los FSEs y de las líneas descendentes de alcantarillado.
3. El Administrador del Programa de Control de FOG puede requerir informes para auto-monitoreo de los constituyentes de las aguas residuales y de las características de FOG del FSE, necesario para determinar el cumplimiento con las condiciones y requisitos como se especifican en la Sección 39-56 del Código Municipal de Santa Ana y del Programa de Control de FOG. El Administrador de Control de FGO aprobará en forma los informes de monitoreo de los análisis de los constituyentes de las aguas residuales y de las características de FOG. La falla por parte del FSE de llevar a cabo cualquiera de los monitoreos requeridos o de enviar los informes de monitoreo requeridos por el Administrador del Programa de Control de FSE constituye una violación a la Sección 39-56. El FSE será responsable por cualquier y todas las expensas de la Ciudad por hacerse cargo de tales análisis de monitoreo y preparación de los informes requeridos del FSE.