



Best Management Practices for Food Service Establishments

WHAT IS FOG?

- ◆ FOG is fats, oils and grease that can build up in sewer lines. FOG is a major cause of sanitary sewer clogs and overflows. The source is often food service establishments.



WHY IS FOG A PROBLEM?

- ◆ Sewer pipes can become clogged by FOG and cause backups into basements, roadways, and water bodies. Sewer backups create health hazards, can result in expensive property damage, and threaten the environment.

WHY HAVE A FOG PROGRAM ?

- ◆ The Commission has existing regulations pertaining to the discharge of FOG to the sewer system. The regulations provide detailed information with respect to discharge limits, record keeping, inspections, reporting, and maintenance of Grease Removal Devices (GRDs). These regulations were established to support the proper operation of the sewage collection system and to provide continued compliance with state and federal regulations and mandates. Visit <http://www.waterandsewer.org>. The implementation of the FOG Program is a fundamental component in the operation and maintenance of the sewer system.

BEST MANAGEMENT PRACTICES (BMPS)

- ◆ BMPs are techniques used throughout the food service industry to help reduce FOG from entering the sewer system. **These techniques are supported by the National Restaurant Association and have proven effective when implemented properly and consistently.**

BEST MANAGEMENT PRACTICES FOR FOOD SERVICE ESTABLISHMENTS

- ◆ **Train Kitchen Staff:** Train staff in methods to reduce the volume of grease discharged into the sanitary sewer system. Know where your Grease Removal Device (GRD) is located and make sure it is properly functioning. Train staff in GRD maintenance.
- ◆ **Post "NO GREASE IN DRAIN" SIGNS :** Posting no grease signs above sinks and dishwashers serves as a constant reminder to keep grease out of the sewer system.

BEST MANAGEMENT PRACTICES FOR FOOD SERVICE ESTABLISHMENTS

- ◆ **Dry Wipe Pots, Pans, and Dishware prior to Dishwashing:** Food and FOG remaining in pots and pans should be dry wiped into the trash.
- ◆ **Pre-wash:** Pre-wash pots, pans and dishes with hot water in the sink that connects the GRD then place them in the dishwasher, but only after scraping and dry wiping.
- ◆ **Do Not Dispose of Waste Food Through a Garbage Disposal:** Ground up food scraps will settle in the grease interceptor. Dispose of food scraps in trash.
- ◆ **Inspect and Clean Grease Interceptor Routinely and Keep Records :** Routine cleanings and inspections will ensure proper operation of the interceptor. Grease interceptors that are not cleaned regularly can produce very unpleasant odors and pass grease into the sewer system.
- ◆ **Cover Floor and Sink Drains:** Cover floor drains with a screen and sink drains with a mesh strainer. Empty and dispose in the trash as needed.
- ◆ **Grease Spills:** Clean up spills using towels or cloths. Dispose of towels or cloths in the trash after cleanup.

HELP US CEASE THE GREASE, SPRINGFIELD!

Contact Information:



Lori Belanger 413-787-6207 x202
Lori.Belanger@waterandsewer.org
or
Gail Colburn 413-787-6207 x244
Gail.Colburn@waterandsewer.org



Mejores Prácticas de Manejo Para los establecimientos de Servicio de Alimentos

¿QUÉ ES “FOG” ?

“FOG” es una acumulación de grasas, aceites y mantecas que se acumula en las líneas de alcantarillado. “FOG” es la causa mayor por la cual los alcantarillados sanitarios se tapan causando desbordamientos. A menudo, la fuente, proviene de establecimientos de servicio de alimentos.



¿PORQUÉ “FOG” PUEDE SER UN PROBLEMA?

Las tuberías de alcantarillado pueden ser tapadas y causar desbordamientos en los sótanos, las carreteras y vastos de agua. Los desbordamientos en el alcantarillado sanitario crean riesgos a la salud, pueden resultar en altos costos de reparaciones por daños a la propiedad y amenazan el ambiente.

¿PORQUÉ TENER UN PROGRAMA DE “FOG”?

La Comisión tiene regulaciones existentes sobre la descarga de “FOG” al sistema de alcantarillado sanitario. La regulación provee información detallada con respecto a los límites de descargas, mantenimiento de registros, inspecciones, informes y el mantenimiento de los Dispositivos de Eliminación de Grasa (GRD). Esta regulación fue establecida para apoyar el buen funcionamiento del sistema de recolección de aguas residuales y proporcionar continuo cumplimiento con las regulaciones estatales y federales y sus mandatos. Para mas información, visite <http://www.waterandsewer.org>. La implementación del Programa “FOG” es un componente fundamental de los programas de operación y mantenimiento del sistema de alcantarillado sanitario.

MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO

Mejores Prácticas de Manejo son técnicas utilizadas a lo largo de la industria de establecimientos de servicio de alimentos para ayudar a que se reduzca “FOG” y que el mismo entre en el sistema alcantarillado. Estas técnicas son respaldadas por la Asociación Nacional de Restaurantes y han demostrado ser efectivas cuando se aplican correctamente y consistentemente.

MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Capacite al personal de cocina: Capacite al personal de cocina sobre métodos para reducir el volumen de grasa que se descarga al sistema de alcantarillado sanitario. Sepa donde está ubicado el “Grease Removal Device” (GRD), el cual se conoce como el Dispositivo de Eliminación de Grasa, y asegúrese que esté funcionando correctamente. Capacite al personal sobre el mantenimiento de GRD.

Publique anuncios “NO DEPOSITE GRASA EN EL DRENAJE”: El publicar anuncios en la parte superior de los fregaderos y lavaplatos, que lean, “NO DEPOSITE GRASA EN EL DRENAJE” sirve como un recordatorio de mantener la grasa fuera del sistema alcantarillado sanitario.

MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Limpie en seco las ollas, sartenes y vajilla antes de utilizar el lavaplatos : Todo residuos de alimentos, grasas, aceites y mantecas deberán ser removidos de los platos, ollas y sartenes y echados en la basura.

Pre-lavado: Pre-lave ollas, sartenes y vajillas con agua caliente en el fregadero que conecta al (GRD) y ubíquelos en el lavaplatos, pero sólo después de haber raspado y secado.

No Arroje los Residuos a Través del Demolidor de Despojos: Residuos de comida se atascan en el interceptor de grasa. Disponga de trozos de alimentos en la basura.

Inspeccione y Limpie el Interceptor de grasa de forma rutinaria y mantenga un registro: Limpieza rutinaria e inspecciones asegurarán una operación apropiada del interceptor. Interceptores de grasa que no se limpian con regularidad pueden producir olores desagradables y pasar la grasa al sistema de alcantarillado sanitario.

Cubra los desagües ubicados en el piso: Cubra los desagües del piso y fregadero con colador. Vacíe y disponga de residuos en la basura cuando sea necesario.

Derrames de Grasa: Limpie los derrames de grasa utilizando toallas o paños. Disponga de toallas o trapos en la basura después de la limpieza.

AYÚDANOS A “PARAR LA GRASA”, SPRINGFIELD!

Información de Contacto:



Lori Belanger 413-787-6207 x202
Lori.Belanger@waterandsewer.org

or

Gail Colburn 413-787-6207 x244
Gail.Colburn@waterandsewer.org