# FOG: mantecas, aceites y grasas
## Preguntas frecuentes

**P. ¿Qué es FOG?**

**A.** FOG es una sigla en inglés que significa mantecas, aceites y grasas.

**P. ¿Por qué implementará la Ciudad de Baltimore un Programa de FOG?**

**A.** El Programa de FOG es uno de muchos requisitos operativos establecidos por un Decreto de consentimiento en colaboración con la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos y el Departamento de Medio Ambiente para mejorar la calidad del agua y eliminar los desbordamientos del alcantarillado sanitario, a través de mejoras a este sistema en toda la ciudad. El programa está diseñado para minimizar la cantidad de FOG que se descarga en el sistema de alcantarillado.

**P. ¿Cuáles son los requisitos del Programa de FOG?**

**R.** Todos los establecimientos de servicios de alimentos que descargan o tengan el potencial para descargar aguas residuales que contengan FOG deberán:

- Contar con un permiso válido de descarga de aguas residuales.
- Contar con un dispositivo de control de grasas que tenga el tamaño adecuado, esté instalado y funcione correctamente.
- Limpiar y realizar el mantenimiento del dispositivo de control de grasas con la frecuencia suficiente para cumplir con la Norma del 25 %.
- En las instalaciones, llevar un registro actualizado del mantenimiento de los dispositivos de control de grasas.
- Recolectar y desechar correctamente las FOG.

**P. ¿Cuáles son las fuentes de alimentos comunes que producen FOG?**

**A.** Grasas de carne, residuos de alimentos, aceites de cocina, productos horneados, salsas oscuras, productos lácteos, aderezos, salsas, manteca, mantequilla y margarina.

**P. ¿Qué tipos de instalaciones se ven afectados por el Programa de FOG?**

**A.** Todos los establecimientos de servicios de alimentos que descargan o tengan el potencial para descargar aguas residuales que contengan FOG deberán cumplir con los requisitos del Programa de FOG. Entre los ejemplos se incluyen restaurantes, establecimientos de comidas para llevar, tiendas de platos preparados, tiendas de alimentos, empresas de catering, cafeterías de hospitales y escuelas, hogares de ancianos y centros de vida asistida, cafés y heladerías.

**Para obtener más información, llame al 410-396-9695, envíenos un mensaje de correo electrónico a pollutioncontrolsection@baltimorecity.gov o visítenos en Internet en cleanwaterbaltimore.org**

cleanwaterbaltimore
www.cleanwaterbaltimore.org

Stephanie Rawlings-Blake
Alcaldesa

Alfred H. Foxx
Director

Rudolph S. Chow,
Ingeniero Profesional
Jefe de departamento

Impreso en papel reciclado y reciclable.

FS FOG del 13/9

**P. ¿Cómo ingresan las FOG en el sistema de alcantarillado?**

**A.** Las FOG se generan y eliminan en el sistema de alcantarillado durante las operaciones de preparación y limpieza de alimentos. Las fuentes principales de descargas incluyen fregaderos para ollas, estaciones de enjuague previo para lavaplatos, fregaderos para trapeadores, drenajes de suelo para soperas, estaciones de hornallas para wok y lavadoras con campanas de ventilación automáticas.

**P. ¿Con qué frecuencia debo limpiar el dispositivo de control de grasas?**

**A.** El dispositivo se debe limpiar de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y con la frecuencia suficiente para cumplir permanentemente con la Norma del 25 %. La frecuencia variará según la implementación de las mejores prácticas de gestión de la cocina, la cantidad de personas para la que tenga capacidad el establecimiento, el tipo de alimentos que se sirvan, la cantidad de artefactos que desemboquen en este y la capacidad del dispositivo.

**P. ¿Se pueden usar aditivos, enzimas o bacterias en el dispositivo de control de grasas?**

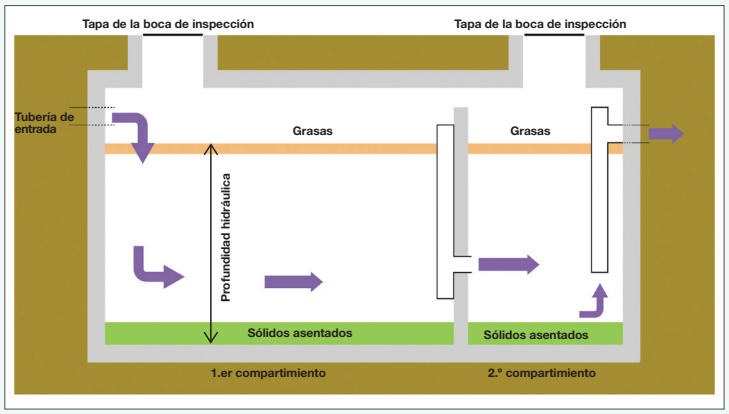
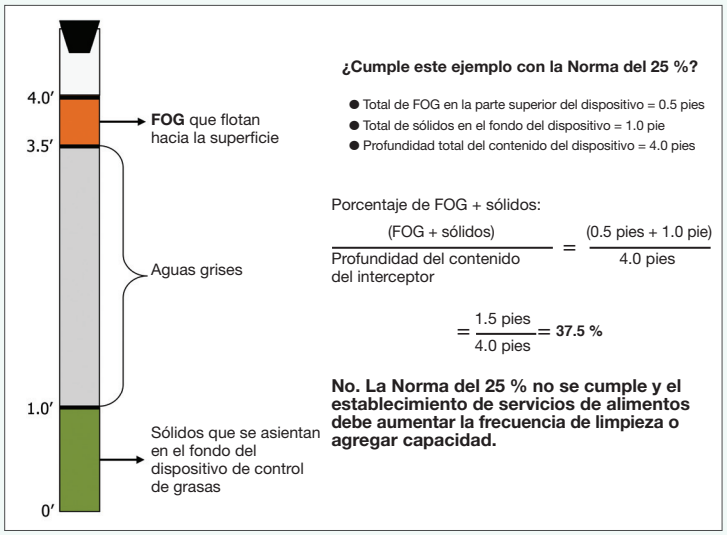
**R.** No. El uso de estos productos está prohibido por el Código de Plomería de la Ciudad de Baltimore.

**P. ¿Cuál es el método adecuado para desechar FOG?**

**A.** La grasa de desecho proveniente de freidoras profundas se puede reciclar y se debe almacenar en un recipiente cubierto hasta que un transportista con licencia pueda retirarla del lugar. La grasa recogida a partir de actividades de mantenimiento del dispositivo de control de grasas se debe recolectar en un recipiente cubierto y debe ser desechada en la basura o bien por un transportista con licencia. **Las FOG nunca se deben descargar en fregaderos, drenajes ni bocas de tormenta.**

**P. ¿Qué artefactos de la cocina deben estar conectados a un dispositivo de control de grasas?**

**A.** El Código de Plomería de la Ciudad de Baltimore exige que todos los artefactos y los equipos que se encuentren en áreas de preparación de alimentos que descarguen aguas residuales que contengan FOG deben estar conectados a un dispositivo de control de grasas. Entre los ejemplos de tales artefactos y equipos se incluyen: fregaderos para ollas, fregaderos de enjuague previo, soperas, drenajes de suelo y estaciones de lavado con campanas automáticas. Comuníquese con su plomero o con el Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de la Ciudad de Baltimore si tiene dudas acerca de los requisitos del código de plomería.

**P. ¿Qué es la Norma del 25 %?**

**R.** La Norma del 25 % es una pauta aceptada por el sector, empleada para establecer la frecuencia de limpieza y minimizar la cantidad de FOG que se descarga en el alcantarillado. La cantidad de grasa flotante y sólidos asentados no debe superar el 25 % de la profundidad hidráulica, según se mida desde el nivel del agua sin movimiento hasta el fondo del tanque interior. Esto significa que un dispositivo de control de grasas debe limpiarse antes de que la profundidad combinada de sólidos asentados y grasa superficial alcance el 25 % de la profundidad total del contenido del interceptor.