

PARA MAS INFORMACION PORFAVOR VISITE

www.CleanWaterways.org

Las Mejores Practicas de Aguas Pluviales



*Restaurantes e Instalaciones de
Servicios de Alimentos*

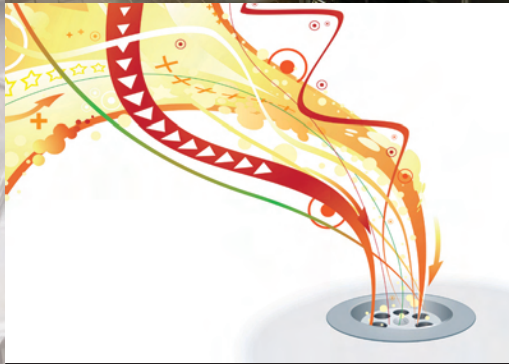
Buenas Practicas para Establecimientos de Comida

Las actividades de los restaurantes pueden causar daño al ambiente si no tienen cuidado con su disposición y procedimientos de limpieza. Con entrenamiento apropiado y educación, los restaurantes pueden impedir que sus escombros entren en el desagüe tormentoso y así ayudar a mejorar la calidad de agua en canales vecinos.

Este folleto explicará pasos que su establecimiento de alimento puede tomar para ayudar a conservar la calidad de agua guardando escombros del desagüe tormentoso y previniendo que grasas, y aceites bloqueen las líneas de alcantarillas.

Desagües Tormentosos y Alcantarillas Sanitarias

Los desagües tormentosos se encuentran en aparcamientos y en calles. El desagüe tormentoso esta hecho para juntar y transportar el agua de tormentas a nuestros canales locales. Los sistemas de desagüe tormentosos no limpian ningún contaminador o minerales de las aguas pluviales antes de que sea descargada en arroyos y canales. ¡Solo agua que no esta contaminada puede ser descargada a un desagüe tormentoso!



Las alcantarillas sanitarias coleccionan aguas negras de las tuberías (inodoros, fregaderos, lavadoras, y desagües de suelo) y las transporta a una planta de tratamiento de aguas residuales para remover los contaminantes.



“¡Solo agua que no esta contaminada puede ser descargada a un desagüe tormentoso!”



Grasas y Aceite

El mantenimiento regular y el servicio de las líneas de alcantarillas e interceptor de trampa de grasa ayudarán a prevenir desbordamientos de alcantarilla al sistema de desagüe tormentoso.

- No descarge grasas o aceites en desagües fregaderos, o en entradas de aparcamientos.
- ¡Mantenga trampas de grasa!
- Recicle la grasa y el aceite.
- Utilice materiales secos (como arena higiénica para gatos) y barra.

Limpieza Apropiada

- Siempre vierta el agua en un fregadero de fregona.
- Lave tepetes y cubos de basura en un fregadero de fregona.
- Inspeccione y limpie la basura del exterior del restaurante con regularidad.



Contenedores de Basura

- Siempre use bolsas o botes de basura.
- ¡Nunca enjuague el contenedor!
- Solicite que su transportador de desechos cambie el contenedor sucio.
- Mantenga las tapas de los contenedores cerradas y seguras.
- Asegúrese que el enchufe del desagüe este en el contenedor.
- Mantenga el área alrededor del contenedor limpio.
- Evite colocar líquidos, aceite, o grasa en el contenedor.
- Nunca sobre llene el contenedor.

