

Kitchen Best Management Practices

Manejo Práctico de Cocinas

The following kitchen best management practices (BMPs) will help reduce the cost to clean and maintain your grease interceptor and keep your facility in good standing with local pretreatment authorities.

Las siguientes prácticas (BMPs) de cocinas ayudan a reducir el costo para limpiar y mantener su interceptor de grasa y mantener su lugar en buen estado con las autoridades locales.



1 Use debris screens in all floor and sink drains. Regularly empty screens into trash.

Use cedazos en todas las coladeras de piso y fregaderos. Regularmente vací el contenido de los cedazos en la basura.



2 Minimize use of food waste disposals to improve interceptor storage and reduce maintenance costs.

Reduzca al mínimo el uso de molinos de desperdicios de comida para mejorar el espacio del interceptor y reducir costos.



3 Dry-wipe food waste from dishes before washing and clean grease spills with disposable materials.

Limpie el desperdicio de comida de los platos antes de lavarlos y recoja derrames de grasa con materias disponibles.



4 **NEVER** pour oil, fry oil, or melted lard or butter down drain line. Dispose these oils in appropriate container.

NUNCA vacíes aceite, aceite para freír, o manteca o mantequilla derretida al drenaje. Disponga estos aceites en recipientes apropiados



5 **NEVER** put chemicals for reducing grease into the drain system. The temporarily dissolved grease will bypass the interceptor and harden in downstream piping.

NUNCA vacíes químicas para reducir la grasa en el sistema de drenaje. La grasa que esta temporalmente hecha liquido se pasa por el interceptor y se endurece mas adelante.



6 Implement BMP training program for kitchen staff.

Empieza un programa de entrenamiento BMP para personas en la cocina.



7 Observe pumper contractor work to ensure interceptor is fully pumped out, properly cleaned and in good condition.

Observa al contratista que bombea el interceptor para asegurar que a bombeado el interceptor completamente y que el interceptor este en buenas condiciones.



8 Make sure to run sinks to refill unit with cold water after pump-out.

Asegure rellenar la unidad con agua fría después de que lo han bombeado.



9 Keep maintenance log detailing pump-outs, repairs and condition of interceptor.

Mantenga un diario detallando bombeadas, reparaciones y la condición general del interceptor.