

Comisión de Servicios Públicos Ciudad/Condado

**POLÍTICA DE CONTROL DE GRASAS**

**OBJETIVO**

Es deber y responsabilidad de la Comisión de la Ciudad/Condado impedir el excesivo vertido de grasas en el sistema de alcantarillado y en las plantas de tratamiento de aguas. Esta política se propone implementar y e imponer el cumplimiento de la Resolución de Políticas del Sistema de Alcantarillado.

La intención de esta política es garantizar el cumplimiento del Programa de Pretratamiento de la Comisión, cual se contiene en la Resolución de Políticas del Sistema de Alcantarillado, en el reglamento de la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos y en el Departamento del Ambiente y de Recursos Naturales de Carolina del Norte, y proteger la infraestructura de la ciudad en lo que se refiere a recolección sanitaria de desechos y sistema de tratamiento de los mismos.

La acumulación de grasa en las alcantarillas aumenta la probabilidad de que ocurran obstrucciones del drenaje, lo que a su vez puede causar desbordamientos, con la consiguiente degradación de la calidad de las aguas superficiales de cada lugar. Dichas obstrucciones puede ocasionar que los desechos regresen a los negocios o a las casas, causando daños generalizados. La grasa se puede descargar al sistema del drenaje a través de diversas fuentes, como los Establecimientos de Servicios de Alimentos. Para reducir los taponamientos de los ductos, los Establecimientos de Servicios de Alimentos en el área de Winston-Salem/condado Forsyth que descargan agua de desechos que contenga grasa deben instalar y dar mantenimiento a una trampa o interceptor de grasas. Estos establecimientos abarcan todo servicio o negocio institucional de alimentos que sirva alimentos o prepare servicios de alimentos.

El Director se reserva el derecho a determinar qué tipo de interceptor de grasas es el adecuado y necesario, basándose en el examen de toda la información referente al desempeño del interceptor o trampa de grasas, su mantenimiento y el lugar dentro de las instalaciones y del plan del edificio, así como a revisar si requiere reparaciones, modificaciones o sustitución.

**AUTORIDAD – Resolución de Políticas del Sistema de Alcantarillado de la ciudad de Winston-Salem — Parte B**

**Sección 46. — Normas sobre vertidos prohibidos**

*Prohibiciones generales.* (A) Ningún usuario aportará o causará que tenga que aportar al POTW, directa o indirectamente, ningún contaminante o agua de desechos que cause interferencias o que fluya. Estas prohibiciones generales son aplicables a todos los usuarios del POTW.

*Prohibiciones específicas.* (B) Ningún usuario aportará o causará que tenga que aportar al POTW ninguno de los siguientes contaminantes, sustancias o agua de desechos.

- (2) Sustancias sólidas o viscosas en cantidades que puedan causar obstrucción al flujo del drenaje u otras interferencias con la operación del POTW.

- (10) Cualquier sustancia que pueda causar que los vertidos o cualquier otro producto del POTW, como residuos, lodos o espumas, no sean adecuados para su recuperación o reutilización o que interfieran con los procesos de recuperación. En ningún caso, las sustancias vertidas al POTW harán que éste deje de cumplir con las normas o permisos de uso o vertido de lodo, de acuerdo con la Sección 405 del Acta, el Acta de Vertido de Desechos Sólidos, el Acta de Aire Limpio, el Acta de Control de Sustancias Tóxicas o los criterios estatales aplicables al método utilizado en el manejo de los lodos.

### **Sección 51. — Pretratamiento de las aguas de desecho**

B(4) Todos los establecimientos de servicios de alimentos instalarán y darán mantenimiento a los interceptores de grasas, de acuerdo con la Política de Control de Grasas establecida por la Comisión y que obra en la oficina de Administración de Servicios Públicos de la Ciudad.

C El transporte y eliminación de los lodos generados por el pretratamiento queda sujeto a las normas aplicables federales, estatales o locales. El usuario será responsable de documentar el transporte y/o eliminación de los lodos del pretratamiento. El manifiesto y otra documentación se conservará por un mínimo de tres años y se pondrá a disposición del Director, a solicitud de éste.

### **Sección 92 — Los reportes de los usuarios**

Todos los usuarios que no requieran obtener permiso de usuario industrial o comercial deberán proporcionar los informes correspondientes al Director o que el Director pueda requerir.

### **Sección 98 — Inspección y muestreo**

La Ciudad tiene el derecho de entrar e inspeccionar las instalaciones de cualquier usuario para cerciorarse de si cumple con el objetivo de esta resolución y con todos los requisitos de la misma. Las personas o los ocupantes de lugares donde se genera agua de desechos, que se descarga o que se sospecha que se va a descargar, deberán permitir al personal de la Ciudad acceso abierto, en todo momento razonable, a todas las instalaciones con el fin de que sean inspeccionadas o queden sujetas a muestreos y a examen de las constancias; permitirá asimismo que se copien las constancias del desempeño de cualquiera de sus obligaciones. La Ciudad tendrá el derecho de implantar en la propiedad del usuario los dispositivos que resulten necesario para llevar a cabo el muestreo, inspección, monitoreo del cumplimiento y/o operaciones de medición. La negación del acceso de la Ciudad a las instalaciones del usuario constituirá una violación de esta resolución. Las demoras sin razón pueden constituir negación de acceso.

### **DEFINICIONES**

**Ciudad:** la ciudad de Winston-Salem, Carolina del Norte, o cualquier agente u oficial debidamente autorizados que actúen a nombre de la ciudad [Ayuntamiento].

**Comisión:** la Comisión de Servicios Públicos (utilities) de la ciudad de Winston-Salem/condado Forsyth, entidad conjunta de la ciudad de Winston/Salem y del condado Forsyth, Carolina del Norte.

**Director:** El director de Servicios (utilities) de las Obras Públicas de la ciudad de Winston-Salem o su representante o representantes autorizados.

**Establecimientos de Servicios de Alimentos:** Cualquier instalación comercial que descargue aguas de desechos culinarios o de preparación de alimentos, incluidos pero no limitados a los siguientes: restaurantes, moteles, hoteles, cafeterías, hospitales, escuelas, clubes nocturnos, delicatessen, preparación y corte de carnes, panaderías y tiendas de bagels (rosquillas), abarrotes, gasolineras y cualquier otra instalación que la Comisión determine que necesita un interceptor de grasas debido al tipo de operación que realiza.

**Grasa:** La acumulación de aceites (animales o vegetales), sebo, celulosa, almidón, proteínas, cera, lípidos o grasa (emulsionada o no), que se encuentren en el sistema de alcantarillado sanitario. Éstas son sustancias que pueden solidificarse y volverse viscosas a temperaturas entre treinta y dos (32) y ciento cincuenta (150) grados Fahrenheit [0° y 65.5°C].

**Interceptor de grasas/trampa de grasas:** Dispositivo usado para efectuar la separación de la grasa y de los aceites en los vertidos de agua de desechos de los Establecimientos de Servicios de Alimentos. Tales trampas o interceptores pueden ser de tipo “exterior” o subterráneo, de ordinario con una capacidad de 1,000 galones [3,785 litros] o más, o tratarse de paquetes de unidades “bajo el mostrador”, que de ordinario tienen capacidad inferior a los 100 galones [384 litros]. Para propósitos de esta definición, las palabras “trampa” e “interceptor” se usan como sinónimos.

**Propietario:** Individuo, personal, firma, compañía, asociación, sociedad, corporación o grupo en cuya propiedad se encuentra ubicado el edificio o estructura que contiene el Establecimiento de Servicios de Alimentos o en la que se construirá dicho Establecimiento. “Propietario” incluye también al dueño del Establecimiento de Servicios de Alimentos que puede haber tomado en alquiler el edificio, estructura o una porción del mismo y donde se contiene el Establecimiento de los Servicios de Alimentos.

**Restricciones a la propiedad física:** Una restricción a la propiedad física no incluye restricciones originadas en la decisión del propietario de un edificio de no disponer una instalación hacia donde derivar la grasa antes que un establecimiento de servicios de alimentos ocupe el lugar.

**Código de Ductos:** La actual edición del Código de Ductos (Plumbing Code) de Carolina del Norte.

**POTW (Publicly Owned Treatment Works/Obras de tratamiento de propiedad pública):** Obra de tratamiento, según se define en la Sección 22 del Acta (33 USC 1292), propiedad de la ciudad de Winston-Salem, que opera a través de la Comisión de Servicios Públicos de la Ciudad/Condado. Esta definición incluye cualquier dispositivo o sistema usado para la recolección, almacenamiento, tratamiento, reciclado y recuperación de las aguas sucias municipales o de los desechos industriales, de naturaleza líquida o sólida. Incluye también alcantarillas, tuberías y otros medios de transporte sólo si transportan agua de desechos a la planta de tratamiento POTW. Para propósitos de esta resolución, “POTW” incluirá también las alcantarillas que llevan el agua de desechos a POTW procedente de personas de fuera de la ciudad que, por contrato o acuerdo con el Ayuntamiento, o por cualquier otro modo, son usuarios de POTW.

**Usuario:** Cualquier persona, establecimiento o instalación, dentro o fuera de los límites de la ciudad, que aporta, causa o permite el aporte de aguas de desecho a POTW.

## **Sección 1. Diseño, instalación y mantenimiento de los interceptores de grasas**

Todos los nuevos interceptores de grasas se diseñarán y construirán de acuerdo con la Sección 2 y 3, a menos que el Director lo apruebe de distinta manera, pero en caso alguno puede ser menos que lo establecido en el Código de Ductos de Carolina del Norte. Todos los planos y especificaciones de los interceptores de grasas serán aprobados por el Ayuntamiento antes de su instalación.

Todos los interceptores de grasas se instalarán por un Contratista de Ductos de Carolina del Norte licenciado y recibirán mantenimiento por el Usuario y a expensas de éste, de manera que se encuentre en operación efectiva y continua. El mantenimiento consistirá en la remoción completa de todo el contenido, incluidos los materiales flotantes, el agua de desechos, lodos y sólidos. Se prohíbe la separación y decantación del interceptor de grasas o de los desechos, o hacer que éstos fluyan en sentido contrario.

El mantenimiento de los interceptores de grasas se efectuará de acuerdo con el tipo de interceptor, según se indica en la Sección 5.

El Usuario será responsable de la remoción adecuada y eliminación conforme a la ley de los desechos del interceptor de grasas. Todos los desechos extraídos de cada interceptor de grasas se transferirán a una instalación aprobada por la División de Manejo de Desechos Sólidos de Carolina del Norte para la recepción de tales desechos. Ningún desecho de los interceptores de grasas se descargará directamente al sistema colector de desechos o en las instalaciones de tratamiento de aguas sucias.

El Ayuntamiento puede llevar a cabo inspecciones obligatorias de cada Establecimiento de Servicios de Alimentos conectado al sistema de alcantarillado una vez cada dos años, así como en otras veces si el Ayuntamiento lo juzga necesario, a su discreción.

Si la grasa ocasiona bloqueos del alcantarillado, se inspeccionarán todos los Establecimientos de Servicios de Alimentos aguas arriba del bloqueo.

El uso exclusivo de enzimas o de aditivos biológicos como agentes de degradación de las grasas no se considera práctica aceptable para el mantenimiento de los interceptores de grasas. Cualquier Usuario que emplee esos aditivos deberá solicitar una variante y seguir los procedimientos para que se realice un estudio de variantes, como se establece en la Sección 10, para reducir los requisitos mensuales de mantenimiento.

## **Sección 2 Criterios de diseño y estructurales para interceptores exteriores**

Los interceptores de grasas se adecuarán a los siguientes criterios en su diseño y construcción:

- A. Retención de 24 minutos de acuerdo con el *flujo pico real*. Véanse los Criterios para el Tamaño en la Sección 3.
- B. Los interceptores nuevos en el suelo no tendrán menos de una capacidad de 1,000 galones [3,785 litros], a menos que el Director apruebe otra capacidad.

- C. Deflectores [baffles] interiores para distribuir los flujos. Se extenderá 6 (seis) pulgadas [15 cm] por arriba de la línea del agua y no ha de poder inundar la tubería de ingreso.
- D. La proporción mínima entre largo y ancho será de 2 a 1.
- E. Flujo de baja velocidad cerca de la salida.
- F. La pared de los deflectores [baffles] se encontrará entre 2/3 y 3/4 de distancia de la pared de ingreso.
- G. Nueve (9) pulgadas [22.8 cm] de espacio libre [freeboard] entre el nivel del líquido y la parte superior del interceptor de grasas.
- H. Cada interceptor de grasas tendrá Tes a la entrada y salida. La T de salida se extenderá 50% en el líquido. La T de salida se extenderá 25% en el líquido. Las T de entrada y salida tendrán tapones en la parte superior de la T sanitaria y tendrá un diámetro mínimo de 3 (tres) pulgadas [7.6 cm].
- I. Aberturas de acceso sobre la entrada, salida y cada compartimento del interior del receptor de grasas. Cada abertura tendrá 24 (veinticuatro) pulgadas [60.9 cm] de diámetro y contendrá agujeros de pico. Todas las cubiertas se construirán de hierro fundido o material equivalente para llevar tráfico.
- J. Los interceptores de grasas tendrán ventilación.
- K. Los interceptores de grasas enterrados recibirán desechos culinarios. Los desechos de cocina incluyen: vertidos de fregaderos, destazadores de carne, de botes, de suelos y de lavadoras de platos.
- L. La fuerza compresiva mínima del concreto será de 3,500 psi.
- M. Las juntas estarán debidamente selladas para impedir filtraciones hacia dentro o hacia fuera.
- N. Los interceptores de grasas tienen que tener un diseño estructural mínimo de 150 libras por pie cuadrado [74 kg/m<sup>2</sup>] para instalaciones sin tráfico. Para condiciones de tráfico vehicular, los interceptores se construirán para que resistan una carga de H-20 por rueda.
- O. Los interceptores de grasas se conformarán a los siguientes estándares: ASTM C-1227 para tanques sépticos, C-913 para Estructuras de Concreto Precolado para Aguas y Desechos de Agua, ACI-318 para el Diseño y ASTM C-890 para establecer la Carga Mínima del Diseño Estructural.
- P. Los interceptores de grasas hechos de polietileno o de fibra de vidrio han de poder resistir la cargas apropiadas (con o sin tráfico) o desempeñarse bajo una prueba al vacío para estimular la carga e incluir una fuerza ténsil última de 12,000 psi, una fuerza flexural de 19,000 psi y módulo flexural de 800,000 psi de elasticidad como por ASTM D790. Los tanques habrán sido enlistados y tendrán etiquetas.
- Q. Un profesional de diseño de Carolina del Norte diseñará específicamente el fundido o los tanques de mampostería en el lugar.

### **Sección 3. Tamaño**

#### **A. Cómo determinar el tamaño de los receptores de grasa exteriores en el suelo usando la fórmula de Manning**

**La fórmula para calcular el tamaño de los interceptores de grasas es:**

$Galones\ del\ interceptor = \left[ \left[ (1) = GPM(\text{galones por minuto})/\text{accesorio (derivado de la fórmula de Manning)} \right] \times (2) \# \text{ total de proporciones corrientes de desecho cargadas de grasa provenientes de un accesorio} \right] + (3) \text{ flujo directo de una lavadora de platos, lavadora de ropa o lavadora de vasos (en GPM)} \right] \times (4) = 24 \text{ minutos de tiempo de retención}$

*Componentes de la ecuación =*

**1. GPM/accesorio**– Se deriva de la fórmula de Manning. Toma en cuenta la pendiente, rugosidad de la tubería (plástico) usada y el diámetro de la misma. Al aplicar la fórmula de Manning se llega a las siguientes proporciones de drenado de los distintos diámetros de las tuberías:

0.5 pulgadas [1.27 cm] = 0.8 GPM/accesorio  
 1.0 pulgadas [2.54 cm] = 5.0 GPM/accesorio  
 1.5 pulgadas [3.81 cm] = 15 GPM/accesorio  
 2.0 pulgadas [5.08 cm] = 33 GPM/accesorio  
 2.5 pulgadas [6.35 cm] = 59 GPM/accesorio  
 3.0 pulgadas [7.62 cm] = 93 GPM/accesorio

**2. Proporciones entre accesorios y corrientes cargadas de grasa**: Los accesorios que llevan más grasa en su corriente de desechos tienen valores más altos, mientras que a menos grasa corresponden valores inferiores, como se muestra en la siguiente tabla:

**Tabla de accesorios comunes en cocinas comerciales y sus correspondiente proporción (cada una)**

Fregadero de 2, 3 ó 4 compartimentos = 1.0  
 Destazadores de **carne** de 1 ó 2 compartimentos = 0.75  
 Fregadero pre-enjuagador = 0.5  
 Fregadero preparador de **verduras** de 1 ó 2 compartimentos = 0.25  
 Fregadero de botes = 0.25  
 Fregadero de trapeadores = 0.25  
 Lavados de suelo = 0.00

**3. Flujo directo de lavaplatos, lavarropas y lavavasos**: Estos flujos se han de añadir directamente al flujo de GPM por su potencial para descargar grandes cantidades de agua en un breve tiempo. Como estos dispositivos tienen bombas, la fórmula de Manning no es aplicable para predecir el flujo y, por tanto, se debe usar la tasa de descarga de los flujos por GPM indicada por el fabricante, pero no inferior a la tasa baja de extracción.

**4. Tiempo de retención de 24 minutos**: Los ingenieros señalan que al aplicar los criterios para determinar la adecuada separación de la grasa (lípidos animales y vegetales), usando la ley de Stokes, la gravedad específica de los lípidos, etc., se requiere un tiempo de retención de 24 minutos.

**Ejemplo # 1:** Un restaurante tiene los siguientes accesorios en su cocina (todos estos accesorios tienen tuberías de 1.5 pulgadas [3.81 cm] de diámetro:

- ◆ 1 fregadero de 3 compartimentos
- ◆ 1 fregadero pre-enjuagues
- ◆ 1 fregadero de preparación de verduras de 2 compartimentos

- ◆ 1 lavaplatos que descarga 10 GPM

Usando la fórmula para calibrar el tamaño de los interceptores exteriores de grasa, tenemos:

Galones del interceptor de grasas

$$= [(15 \text{ GPM} \times [1 + 0.5 + 0.25]) + 10 \text{ GPM}] \times 24 \text{ minutos}$$

$$= [(15 \text{ GPM} \times 1.75) + 10 \text{ GPM}] \times 24 \text{ minutos}$$

$$= 26.25 \text{ GPM} + 10 \text{ GPM} \times 24 \text{ minutos}$$

$$= 36.25 \text{ GPM} \times 24 \text{ minutos}$$

$$= 870 \text{ galones; redondeando al siguiente tamaño} = \underline{\underline{\text{se requiere un interceptor de grasas de 1,000 galones}}}$$

**Ejemplo #2:** Un restaurante tiene los siguientes accesorios:

En una tubería de 0.5 pulgadas [1.27 cm] de diámetro: fregadero pre-enjuagues

En una tubería de 1.5 pulgadas [3.81 cm] de diámetro:

- ◆ 1 fregadero de 3 compartimentos
- ◆ 1 fregadero pre-enjuagues
- ◆ 1 destazador de carne
- ◆ 1 fregadero de preparación de verduras

En una tubería de 3.0 pulgadas [7.62 cm] de diámetro:

- ◆ 1 fregadero de botes

Usando la fórmula para medir el tamaño de los interceptores exteriores, tenemos:

$$\text{Para el fregadero pre-enjuagues tomanos } 0.8 \text{ GPM} \times 0.5 = 0.4 \text{ GPM}$$

$$\text{Para los accesorios de 1.5 pulgadas diámetro: } 15 \text{ GPM} \times [1 + 0.5 + 0.75 + 0.25] = 15 \text{ GPM} \times 2.5 = 37.5 \text{ GPM}$$

$$\text{Para el fregadero: } 93 \text{ GPM} \times 0.25 = 23.25 \text{ GPM}$$

$$\text{Añadir } 23.25 \text{ GPM} + 37.5 \text{ GPM} + 0.4 \text{ GPM} = 61.15 \text{ GPM} \times 24 \text{ minutos} = 1,468 \text{ galones; redondeando al tamaño siguiente} = \underline{\underline{\text{se requiere un interceptor de grasas de 1,500 galones.}}}$$

## B. Cómo determinar el tamaño de un interceptor de grasas punto de uso:

<b>Paso 1</b>	Determinar el contenido cúbico del accesorio multiplicando largo x ancho x hondo	Número de compartimentos por 24" de largo x 24" de ancho x 14" de hondo. Contenido cúbico: 3 x 24 x 24 x 14 = 24,192 pulgadas cúbicas
<b>Paso 2</b>	Determinar la capacidad en galones; 1 galón = 231 pulgadas cúbicas	Contenido en galones: 24,192 ÷ 231 = 104.7 galones
<b>Paso 3</b>	Determinar la carga real de drenaje. El dispositivo suele estar lleno en un	Carga real: .75 x 104.73 galones = 78.55 galones

	75% de su capacidad con agua de desechos. Lo que se va a lavar desplaza un 25% del contenido del accesorio. La carga real de drenaje = 75% de la capacidad del accesorio.	
<b>Step 4</b>	Por consideraciones de diseño es una buena práctica calcular la proporción de flujo en GPM iguales o mayores a 75% de la capacidad del accesorio.	Proporción de flujo calculado para la capacidad de diseño en GPM en 75% de la capacidad del accesorio: 75% de capacidad del accesorio = 78.55 galones Proporción de flujo = 78.55 GPM
<b>Paso 5</b>	Seleccionar el dispositivo de separación de grasas que cuadre con el diseño calculado de proporción de flujo. Nota: Seleccionar el siguiente tamaño más grande cuando la proporción de flujo cae entre dos tamaños.	<b>79 GPM</b>

#### Sección 4. Registros de servicio

Todos los Establecimientos de Servicio de Alimentos llevarán durante 3 (tres) años un registro escrito en el lugar del mantenimiento del interceptor de grasas. Una copia de cada registro de mantenimiento será enviada al Ayuntamiento, en la dirección abajo indicada, antes de 15 (quince) días de pasado el final del mes en que tuvo lugar el mantenimiento. Toda persona que no cumpla con esta sección quedará sujeta a acciones de apremio, según se señalan en la Sección 12. La falta de presentación de los registros mensuales durante dos meses consecutivos puede resultar en una inspección.

Los reportes y/o informes se enviarán a: City of Winston-Salem, IWC Grease Program, 2799 Griffith Road, Winston-Salem, NC 27103. El número telefónico es 336-765-0134 y el número del fax es 336-659-4320.

#### Sección 5. Instalaciones existentes con interceptores de grasas

- A. Todos los Establecimientos de Servicios de Alimentos existentes mantendrán interceptores de grasas que funcionen de manera continua, satisfactoria y efectiva.
- B. El mantenimiento incluirá el remoción de todos los contenidos, incluidos materiales flotantes, aguas de desechos, lodos y sólidos. Se prohíbe la separación y decantación del interceptor de grasas o de los desechos, o hacer que éstos fluyan en sentido contrario.
- C. El Establecimiento de Servicios de Alimentos tendrá una Firma de Administración de Sépticos de Carolina del Norte, con licencia, para atender todos los interceptores a intervalos sin excedente de 60 (sesenta) días.
- D. Los registros de los servicios se presentarán como se establece en la Sección 4.
- E. Todo accesorio que se añada al Establecimiento de Servicio de Alimentos y que descargue una corriente de desechos cargada de grasa como se señala en la Sección 3(A)(2) será conectado al interceptor y/o se puede requerir un nuevo interceptor.

### **Sección 6. Establecimiento de Servicio de Alimentos en nuevas instalaciones**

- A. Los Establecimientos de Servicios de Alimentos que se ubiquen en instalaciones recién construidas instalarán un interceptor de grasas del tamaño conveniente y aprobado por el Ayuntamiento.
- B. Todos los nuevos interceptores de grasas se diseñarán y construirán de acuerdo con la Sección 2 y 3.
- C. No se permitirán que ningún nuevo Establecimiento de Servicios de Alimentos inicie operaciones si no tiene interceptores aprobados e inspeccionados por el Ayuntamiento.
- D. Una vez instalado un interceptor de grasas, todos los Establecimientos de Servicios de Alimentos cumplirán con los requisitos de mantenimientos señalados en la Sección 5.
- E. Los Establecimientos de Servicios de Alimentos con un involuntario inconveniente por restricción de propiedad física instalarán un interceptor de grasas punto de uso. La construcción y mantenimiento se ajustará a la Sección 7(B).

### **Sección 7. Nuestros Establecimientos de Servicios de Alimentos en instalaciones existentes**

- A. Los nuevos Establecimientos de Servicios de Alimentos que se ubiquen en edificios existentes deberán cumplir con las normas sobre interceptores de grasas aplicables a nuevas instalaciones, como se estipulan en la Sección 6.
- B. Para los casos en que es imposible instalar interceptores de grasas de tipo externo, *debido a restricciones físicas de la propiedad*, se instalará una trampa de grasas “punto de uso”. La trampa de grasas “punto de uso” se ajustará a los criterios sobre tamaño especificados en la Sección 3(B). Se puede conectar más de un accesorio a un mismo interceptor de grasas, pero el tamaño de los interceptores de grasas será igual a la capacidad total de los accesorios que desagüen en el interceptor. Si lo requiere el fabricante, en la entrada de todos los punto de uso habrá un dispositivo de control de flujo. La temperatura de ingreso del interceptor de grasas será de 140° F (60° C) o menos. Los procedimientos de mantenimiento se efectuarán conforme a la Sección 5.
- C. El Ayuntamiento aprobará los dispositivos de control y el diseño del interceptor de grasas antes de su instalación.

### **Sección 8. Nuevos edificios (centros strip) con potencial para Establecimientos de Servicios de Alimentos**

Se recomienda que todos los nuevos edificios o centros strip [ubicados a lo largo de la carretera] con secciones para comercios tengan derivaciones para un conducto de desechos al que se puedan conectar interceptores de grasas en el futuro. El propietario de un nuevo centro strip destinará un espacio físico adecuado y gradiente de alcantarillado que permita la instalación de uno o varios interceptores de grasas en el suelo en cualquier espacio dentro del centro strip. No es admisible aducir Restricciones Físicas de Propiedad o gradiente de alcantarillado para dejar de instalar un interceptor de grasas en el suelo y exterior.

### **Sección 9. Interceptores de grasas inadecuados**

- A. A todo Establecimiento de Servicios de Alimentos que carezca de interceptor de grasas se le dará una fecha límite, que no excederá de 6 (seis) meses desde la fecha de la notificación, para que le sean aprobados e instale los interceptores.
- B. En el caso de que los interceptores de grasas de un Establecimiento de Servicios de Alimentos existente no tengan el diseño requerido o no cumplan con esta Política, se hará saber por escrito al propietario o propietarios de las deficiencias y mejoramientos requeridos y se le otorgará una fecha límite, no mayor de 6 (seis) meses, para que se ajuste a los requisitos de esta norma. Se exigirá un interceptor en el suelo y exterior, y en lo que respecta a instalación y mantenimiento se ajustará a la Sección 5 de esta Política.
- C. En los casos en que sea imposible instalar interceptores de grasas de tipo externo, *debido a restricciones físicas de la propiedad*, se instalará una trampa “punto de uso” que deberá cumplir con los criterios de tamaño especificados en la Sección 3(B). Se puede conectar más de un accesorio a un mismo interceptor de grasas, pero el tamaño de los interceptores será igual a la capacidad total de los accesorios que desagüen en el interceptor. Si lo requiere el fabricante, en la entrada de todos los “punto de uso” habrá un dispositivo de control de flujo. Los procedimientos de mantenimiento serán conforme a la Sección 5. Las lavadoras de platos no se pueden conectar a un interceptor de “punto de uso”.
- D. El Director deberá aprobar los dispositivos de control y el diseño de los interceptores de grasas antes de su instalación.

### **Sección 10. Variantes**

- A. Se puede solicitar al Ayuntamiento una variante de los requisitos de mantenimiento fijado para los interceptores de grasas (de 1,000 galones en adelante), según están establecidos en la Sección 5, presentando la información y documentación del caso. En dicha documentación se explicará por escrito la necesidad de desviarse del calendario de mantenimiento exigido en esta resolución. Tras la presentación de la solicitud al Ayuntamiento, éste revisará toda la documentación presentada y notificará por escrito al Establecimiento de Servicios de Alimentos la aceptación o denegación de la solicitud de variante. Todos los Establecimientos de Servicios de Alimentos que soliciten una variante aceptarán que se realice un estudio de variantes. El Ayuntamiento tiene el derecho de suspender el estudio de la variante en cualquier momento si la descarga del interceptor de grasas perjudica el sistema de alcantarillado sanitario o la central de tratamiento.

Los honorarios causados por la solicitud de variante incluirán un cargo por la variante de \$300, que incluirá los costos estimados del estudio de la variante. Los honorarios no son reembolsables y se pagarán por adelantado.

Se puede conceder una variante si la capa de grasa acumulada o el bolsón de lodo están por debajo de 25% (veinticinco por ciento) de la profundidad total del piso interior del interceptor de grasas hasta el nivel de agua estática u operante, en cualquier punto entre los conductos/deflectores [baffles] de entrada y salida del interceptor de grasas. Ninguna variante concedida superará los 90 (noventa) días.

A cualquier Establecimiento de Servicios de Alimentos al que se encuentre violando la norma del 25% (veinticinco por ciento) como se establece en la Subsección B(6), abajo, se le puede exigir que bombee con más frecuencia que un mes.

- B. Procedimiento para el estudio de variantes. Una vez concedida la variante, se llevará a cabo un estudio de la variante, ateniéndose al siguiente procedimiento.
1. Antes de proceder al estudio de la variante, el interceptor de grasas deberá ser bombeado por completo y deberá ser limpiado suficientemente por una compañía de servicios a expensas del Usuario. El estudio de la variante no se puede efectuar a menos que el interceptor de grasas haya recibido el servicio adecuado, según lo determine el Ayuntamiento.
  2. El Establecimiento de Servicios de Alimentos acudirá al Ayuntamiento 2 (dos) días laborables antes de la limpieza fijada del interceptor.
  3. Una vez se haya limpiado adecuadamente el interceptor de grasa y se haya rellenado con agua del Establecimiento de Servicios de Alimentos, el Ayuntamiento realizará una inspección visual del interceptor y comprobará que todos los componentes de la trampa están en su lugar y funcionando. Si un interceptor de grasas no pasa la inspección visual, el Establecimiento de Servicios de Alimentos corregirá las deficiencias a expensas del Propietario. El Establecimiento de Servicios de Alimentos notificará por escrito al Ayuntamiento las medidas correctivas una vez se hayan completado. Esa notificación se enviará a la dirección señalada en la Sección 4.
  4. Dos (2) semanas después del bombeo inicial, el Ayuntamiento medirá la capa de grasa y el bolsón de lodo para recabar datos con los que determinar el desempeño del interceptor de grasas.
  5. Cuatro (4) semanas después del bombeo inicial, el Ayuntamiento volverá a medir la capa de grasa y el bolsón de lodo para evaluar con más exactitud el desempeño del interceptor.
  6. Este procedimiento se seguirá efectuando con una frecuencia bisemanal hasta que la capa de grasa y el bolsón de lodo acumulados alcancen el 25% (veinticinco por ciento) de la profundidad total del interceptor de grasas. Los estudios de la variante no superarán los 90 (noventa) días.
  7. El Ayuntamiento revisará todos los datos obtenidos y entregará por escrito los resultados de la variante. El resultado se entregará sólo al Establecimiento de Servicios de Alimentos que solicitó la variante.
  8. El Ayuntamiento no será responsable de cualquier descarga, olor o bloqueos por la grasa durante o después del estudio de la variante. En ningún momento durante el estudio de la variante se bombeará el interceptor de grasa, salvo con aprobación directa del Ayuntamiento.
- C. Revocación de la variante. El ayuntamiento puede revocar una variante, a su discreción, si después de un tiempo de concedida la variante ocurre algún caso de los siguientes:
- ◆ Si las descargas del interceptor de grasas afecta perjudica el sistema de alcantarillado o la planta de tratamiento.

- ◆ La acumulación de grasa y sólidos supera el 25% (veinticinco por ciento) de la profundidad total del piso interior del interceptor hasta el nivel del agua estática u operante, en cualquier punto dentro del interceptor de grasas.
- ◆ Un Establecimiento de Servicios de Alimentos aumenta significativamente la producción de servicios de alimentos o su capacidad de personas sentadas o un cambio en el menú.
- ◆ Un Establecimiento de Servicios de Alimentos aporta o produce un bloqueo o desbordamiento del alcantarillado sanitario.

### **Sección 11. Prohibiciones y violaciones.**

Ningún Usuario causará o hará que se cause en el sistema de alcantarillado sanitario lo siguiente:

- A. Corra el agua continuamente por el interceptor de grasas.
- B. Se descarguen soluciones concentradas alcalinas o ácidas en el interceptor de grasas.
- C. Se descarguen detergentes concentrados en las trampas de grasas
- D. Se descarguen aceites o grasas en el sistema de alcantarillado sanitario.

Constituirá una violación de esta Resolución el que cualquier persona o Usuario:

- A. Modifique la estructura del interceptor de grasas sin consentimiento del Ayuntamiento.
- B. Proporcione registros de mantenimiento falsos.
- C. No se ajuste a esta Política.

### **Sección 12. Sanciones**

A todo Establecimiento de Servicios de Alimentos al que se le identifique, en todo o en parte, como fuente de bloqueos y/o desbordamientos del alcantarillado sanitario se le impondrá una multa no inferior a \$500 y no superior a \$25,000, más costos por la limpieza remediativa, además de las multas que imponga el Estado de Carolina del Norte.

A los Establecimientos de Servicios de Alimentos que comentan alguna de las infracciones que aquí se señalan se le impondrán los correspondientes montos en base al año calendárico. Estas multas se facturarán trimestralmente y se pagarán al ser recibidas.

Las multas establecidas en esta sección no son exclusivas y no obstan para el Director aplique cualquier otro remedio previsto por la ley.

#### **A. Violaciones menores**

##### **1ª Infracción (incumplimiento)**

No presentar registros	\$50
Oposición a la inspección (referente al equipo)	\$50
No tener los registros en el lugar	\$50
No bombear la grasa y no presentar registro	\$150

##### **2ª Infracción**

No presentar registros	\$100
Oposición a la inspección (referente al equipo)	\$100
No tener los registros en el lugar	\$100
No bombear la grasa y no presentar registro	\$300

##### **3ª Infracción**

No presentar registros	\$150
Oposición a la inspección (referente al equipo)	\$150
No tener los registros en el lugar	\$150
No bombear la grasa y no presentar registro	\$450
4ª Infracción y subsiguientes	
No presentar registros	\$300
Oposición a la inspección (referente al equipo)	\$300
No tener los registros en el lugar	\$300
No bombear la grasa y no presentar registro	\$1,000

**B. Violación intermedia**

Falta del equipo necesario

(Tes, trampa no sellada, deflectores, etc.)

1ª Infracción	\$150
2ª Infracción	\$300
3ª Infracción	\$500
4ª Infracción y subsiguientes	\$1,000

**C. Violaciones serias**

Ser fuente de bloqueo del alcantarillado (mínimo)	\$500
Ser fuente de desbordamiento del alcantarillado sanitario (mínimo)	\$1,000
Falsificación de los registros de mantenimiento	\$1,000