



**PROGRAMA DE ACEITES Y GRASAS (FOG - SIGLAS EN INGLES)  
INFORMACION DE CONTACTO Y MEJORES PRACTICAS DE ADMINISTRACION (BMP SIGLAS EN INGLES)  
PARA ESTALECIMIENTOS DE SERVICIO DE COMIDA (FSEs - SIGLAS EN INGLES)**

Nombre Establecimiento: [ ] Dirección: [ ] Suite#: [ ]  
Ciudad: [ ] Estado/ Código Postal: [ ] Teléfono: [ ] Fax: [ ]  
Email: [ ] Nombre del dueño: [ ] Teléfono: [ ]  
Email: [ ] Contacto de emergencia: [ ] Teléfono: [ ]  
Email: [ ] Dirección para cartas [ ]

**HORAS DE OPERACIÓN**

Lunes [ ] Martes [ ] Miércoles [ ] Jueves [ ] Viernes [ ] Sábado [ ] Domingo [ ]

**MEJORES PRACTICAS DE ADMINISTRACIÓN (BMPs - SIGLAS EN INGLÉS)**

- Rutinariamente entrene a sus empleados de cocina en mejores prácticas de manejo de grasa.
- NUNCA vierta agua caliente de mas de 140° por el drenaje conectado a la trampa de grasa/interceptor. Altas temperaturas y grandes volúmenes de agua reducen la eficiencia de la trampa de grasa/interceptor.
- Botes de grasa, basureros y otros receptáculos deben estar localizados lejos los de drenajes de tormenta.
- Usar una cubierta para transportar el contenido del interceptor al barril. Asegure los barriles de grasa que están en el exterior.
- Proveer a los empleados con las herramientas necesarias (barriles, cucharones, etc) para el transporte de materiales FOG y así evitar derrames y accidentes.
- Limpie en seco y todas las ollas, sartenes y platos en un basurero para eliminar restos de aceite, grasa y partículas de comida.
- Mantenga registros en el establecimiento sobre la trampa de grasa y el mantenimiento para poder proveerlos a los inspectores.
- Tener mantenimiento supervise ya sea testigo de todas las limpiezas y mantenimiento de la trampa de grasa/interceptor para asegurar el manejo correcto.
- Las trampas/interceptores de grasa interiores de bombearon y limpiarse al menos cada 30 días o según necesitado.
- Los receptores de grasa al aire libre de bombearon y limpiarse por lo menos cada 3 meses o más frecuente si es necesario.
- Estamos altamente recomendando solicitar fotos del bombeo y la limpieza de la trampa de grasa/interceptor de antes y después de completado por el proveedor del servicio de limpieza.

**PERSONA A CARGO DEL ENTRENAMIENTO A TODO EL PERSONAL DE CONINA SOMBRE FOG BMPs**

Nombre: [ ] Trabajo título: [ ]  
Firma: [ ] Fecha: [ ]

**Trampa de grasa / interceptor de grasa**

# Instalado Localización: [ ]  
Proveedor de servicio de limpieza licenciado: [ ]  
Frecuencia de bombeo y limpieza: [ ] Tamaño: [ ]

**El auto bombeó, limpieza y disposición:**

Frecuencia de bombeo y limpieza: [ ] Trabajo título: [ ]  
Nombre de la persona encargad: [ ] Trabajo: [ ]

**Someter las formas completadas via fax, email, correo, o en persona:**

**Fax (843.764.2659) Email: [jessica.reed@ncsd.sc.gov](mailto:jessica.reed@ncsd.sc.gov) o [caitlin.graham@ncsd.sc.gov](mailto:caitlin.graham@ncsd.sc.gov).**

**Direccion de correo: North Charleston Sewer District FOG Program - 7225 Stall Rd/PO Box 63009 - North Charleston, SC 29419**

**Direcion de la oficina: North Charleston Sewer District - 7225 Stall Rd - North Charleston, SC 29406**



7225 Stall Road /P.O. Box 63009

*Cuidándonos hoy para preservar el mañana*  
North Charleston, SC 29419 843.764.3072