



**FATS**  
**MANTECA**



**OILS**  
**ACEITE**



**GREASE**  
**GRASA**

## Las mejores prácticas de administración para la cocina

Para hacer	¿Por qué?	Beneficios
Entrene a los empleados	Los empleados ayudan a eliminar los bloqueos causados por la grasa y los derrames en las alcantarillas	Los restaurantes se evitarán multas al no bloquear el alcantarillado y evitan problemas ambientales
Coloque la información de “No se permite grasa” en el lugar de trabajo	Les recuerda a los empleados a reducir la cantidad de manteca, aceite y grasa en la cocina	Reduce la descarga de grasa e los restaurantes; reduce el costo de limpieza y de desecho
Raspe o limpie en seco el exceso de comida y la grasa solidificada de los sartenes; tirela en la basura	Mantiene la grasa fuera de los colectores e interceptores	Menos grasa en los colectores significa tener que limpiar menos frecuente, lo cual reduce los costos de mantenimiento
Instale mallas removibles en todos los desagües de la cocina	Previene que las partículas de comida entren y bloqueen el sistema de alcantarillado	Reduce la cantidad de grasa y de material de comida en los colectores e interceptores
Use agua caliente en los desagües a menos de 140° F	El agua a una temperatura más caliente de 140° F disuelve la grasa, causando que se solidifique después en la tubería del alcantarillado	Reduce los costos de calentar agua; previene que la manteca, aceite y grasa “pase a través” de los interceptores para grasa
No rebalse los envases de FOG (manteca, aceite y grasa)	Previene derrames resbalosos de manteca, aceite y grasa	Seguridad de los empleados
Vierta la grasa para cocinar y el aceite líquido en un recipiente para grasa y cúbralo	Reduce la cantidad de grasa que es descargada al alcantarillado	Los restaurantes reducen el desperdicio de grasa y el costo potencial de transportar basura
Use los estuchess para los derrames	Los materiales absorbentes la grasa y el aceite derramado	Reduce la cantidad de material en los colectores e interceptores de grasa
De manera rutinaria, limpie los filtros y campanas del sistema de ventilación de la cocina. (Vacíe el agua que usó para limpiar las campanas y los filtros en un desagüe conectado a un interceptor de grasa; o haga que le limpien las campanas a través de un servicio profesional.)	Si la grasa y el aceite se escapan a través del sistema de ventilación de la cocina, pueden acumularse en el techo y eventualmente entrar al sistema de alcantarillado de aguas pluviales	Se protege la calidad del agua en las vías fluviales locales. Evita multas o infracciones debido a las regulaciones sobre aguas pluviales