



LÍMPIELO CORRECTAMENTE

Las mejores prácticas de limpieza



City of Grand Prairie
Environmental Services Department
www.gptx.org/environmentalquality

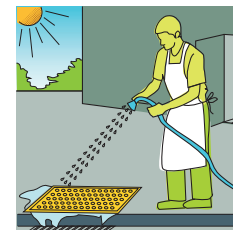


Sabía que ...

¿Cada vez que usted lava almacenes de áreas de desperdicios, cuando lava tapetes de cocina en un callejón o en la acera, o vierte el agua de trapeados afuera – partículas de alimentos, grasa, colillas de cigarrillo, productos de limpieza y otros desperdicios terminan drenándose en canales y por último fluyen en los arroyos locales y el Río Trinity?

Cualquier cosa que es desperdiciada en superficies exteriores, o que se eliminan en los canales de drenaje, tarde o temprano se mezcla con el agua de la lluvia y termina en los alcantarillados. ¡A diferencia de las alcantarillas sanitarias (fregaderos, lavaderos, etc.), que van a una planta de tratamiento de aguas negras, las alcantarillas para lluvias drenan directamente al Río Trinity sin que reciban ninguna clase de tratamiento!

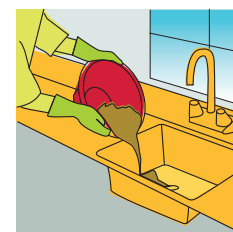
DONT'S



No lave tapetes de cocina afuera - en los callejones o sobre la acera.



No lave contenedores de basura, almacenes con grasas o áreas de estacionamiento con mangueras a menos que el alcantarillado sea bloqueado y el agua sea aspirada o bombeada al desagüe.



No vierta cantidades grandes de grasa en contenedores de basura o fregaderos. La eliminación de grasas en los desagües esta prohibida según las ordenanzas locales debido a que obstruye las tuberías. Nunca vierta grasa en canales de la calle o alcantarillados.



No lave con agua a presión y jabón el exterior de edificios u otras áreas externas a menos que el alcantarillado sea protegido y el agua sea aspirada o bombeada al desagüe.

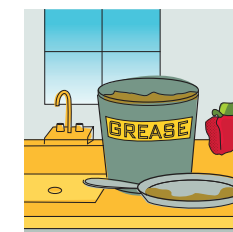
DO'S



Lave los tapetes de cocina cerca de un desagüe para cocina o dentro del fregadero. Si usted no tiene un fregadero o un desagüe en el piso, llévelos a un lava carros automático o contrate los servicios de una empresa para que los lave por usted.



Seque almacenes limpios y áreas de estacionamiento con trapeadores y utilice polvos absorbentes para aquellas áreas con manchas de aceite o grasa. Si se necesitan productos de limpieza, trapee el área afectada y deshágase del agua en un fregadero o lavatorio.



Recoja grasas y póngalas en contenedores y contacte a empresas encargadas de desechar los residuos en áreas permitidas. Consulte su guía telefónica para obtener los listados. La grasa será reciclada en productos útiles tales como jabones o insumo alimenticio animal.



Contrate a una empresa de limpieza móvil que está de acuerdo con recolectar todos los desechos para que sean eliminados de manera apropiada. Las aceras pueden ser enjuagadas usando sólo agua si la basura y los desechos han sido primero barridos y cualquier residuo de grasa es eliminado.

Recuerde... es ilegal permitir que cualquier agente contaminador fluya a los alcantarillados. Siguiendo estas prácticas, usted puede ayudar a evitar multas debido a violaciones de los códigos locales.

Para obtener información sobre la prevención de contaminación del agua de lluvias, póngase en contacto con el Departamento de Servicios Ambientales de la ciudad al 972-237-8055 o visítenos en Internet en www.GPTX.org/EnvironmentalServices

Las Mejores Prácticas de limpieza relacionadas con alimentos:

Panaderías, Productores y Distribuidores de Alimentos, Supermercados y Restaurantes

Los productos originados de limpieza relacionada con alimentos pueden dañar el ambiente si estos entran en el sistema de alcantarillado de lluvias. Los negocios de alimentos pueden causar daño por poner residuos de alimentos en basureros agujereados, no limpiando derrames de alimentos o químicos en la calle, o por drenar dentro de los sistemas de alcantarillado. Actividades rutinarias como la limpieza de rejillas grasosas y asegurando el funcionamiento y mantenimiento de camiones de repartos son considerados también como fuentes de contaminación, a menos que se tomen las precauciones apropiadas. Cuando llueve, el aceite y la grasa que no son correctamente eliminadas pueden ser drenadas hacia el sistema de alcantarillado. El aceite y la grasa que son desechadas en el ambiente pueden bloquear el oxígeno que entra en el agua. Las toxinas encontradas en el horno y limpiadores de piso, en altas concentraciones, pueden dañar la vida acuática.

Conductas de los Empleados y Educación del Cliente

Los empleados pueden ayudar a prevenir la contaminación cuando usted incluye temas como la calidad de agua dentro de la orientación del empleado. Promueva estas Prácticas de Prevención (PMPs, por sus siglas en ingles):

- Contenedores de Almacenaje deben ser inspeccionados con regularidad y mantenidos en buen estado.
- Coloque materiales dentro contenedores sólidos, duraderos, herméticos, cubiertos y a prueba de roedores.
- Almacene materiales dentro de un edificio o construya un área pavimentada cubierta y diseñada para impedir el derrame de materiales hacia los alcantarillados.
- Coloque cubiertas plásticas de protección sobre materiales o contenedores y asegure las cubiertas con lazos y objetos pesados. (No apropiado para almacenar líquidos.)

Coloque las normas BMPs donde los empleados y clientes puedan verlas. Mostrarle a los clientes que usted se preocupa por el medio ambiente ayuda mucho a sus relaciones públicas.

Explique normas BMPs a otros negocios de alimentos a través de las asociaciones mercantiles o cámaras de comercio a las que pertenece.

Limpieza de Tapetes de Restaurantes, Filtros de Gases de combustión, etc.

No lave equipos alimenticios o de restaurantes al aire libre, permitiendo que el agua de enjuague drene hacia los alcantarillados de lluvia. Los tapetes deben ser lavados dentro del local y el agua debe ser drenada hacia un desagüe sanitario (lavadero o desagüe de piso). Cubra, arregle o remplace contenedores y compactadores agujereados, y/o drene el pavimento debajo de ellos hacia un desagüe. La lluvia puede lavar aceites, grasas y otras sustancias y drenarlas hacia los alcantarillados. *Alternativa: Lave equipos grasientos como rejillas y áreas designadas para el lavado de vehículos usando un separador de grasas y agua antes de alma cenarlos afuera. Asegúrese que las áreas designadas de lavado se encuentran conectadas con el sistema sanitario de desagüe.*

Grasa de Cocina – Aceite Reciclable de Cocina, Grasa y Aceite Animal (Sebo)

Aceites seguros, grasas y sebos para reciclaje en baldes u otros contenedores sellados. Nunca los deseche en el fregadero, desagüe de piso o alcantarillado. No contamine grasas reciclables con desechos grasosos super fluos de interceptores de aceite/agua o trampas de grasas. *Para ponerse en contacto con empresas de reciclaje en su área, consulte las páginas amarillas y busque bajo “Grasa”, “Sebo” o “Reciclaje.”*

Horario de Drenaje de Trampas de Grasa de Grand Prairie

Todas las instalaciones que fríen comidas deben realizar el drenaje mensualmente. Todos los restaurantes de servicio completo que no fríen comidas deben realizar el drenaje cada tres meses. Todas las demás entidades deben realizarlo cada tres meses.

Desechos Grasosos de Cocina de Interceptores o Trampas

Nunca elimine la grasa superflua en el sistema o canal de sagüe o en el sistema de alcantarillado sanitario. Asegúrese de seguir los requisitos de drenaje de trampas de grasa.

Recolección de Desechos Tóxicos

Desechos tóxicos incluyen limpiadores, alfombras (empapadas con solventes, limpiadores de piso y detergentes) y productos automotores (como anticongelante, líquido de freno, líquido del radiador y pilas usadas).

Eliminación de Desechos de Cocina

Compre productos reciclables. Haciendo esto, usted asegura el uso de materiales reciclables. Recicle los siguientes materiales:

- Desechos alimenticios (no grasosos, desechos no animal pueden ser usado como ‘compost’).
- Papel y cartón
- Contenedores de vidrio, aluminio y lata
- Paletas y barriles
- Aceite y grasa
- Desechos separados

Mantenga los desechos reciclables en contenedores separados según el tipo de material. Al estar separados son más fáciles de reciclar. Use productos no desechables. Sirva los alimentos sobre platos de cerámica en lugar de platos de cartón, nieve seca (Styrofoam) o plástico; y utilice servilletas de tela en lugar de papel. Si usted debe usar productos desechables, utilice productos de papel en lugar de nieve seca (Styrofoam). Compre los productos menos tóxicos que se encuentran disponibles. Busque las frases: “no tóxico”, “no a base de petróleo”, “sin amoníaco, fosfatos, tintes o perfume”, “fácilmente biodegradable” sobre la etiqueta. Evite sustancias compuestas con cloro, destilados de petróleo, fenoles y formaldehído. Use productos a base de agua. Busque y use contenedores “reciclados” y “reciclables”.

Lavado de Carritos de Mercado – Con Jabón

Las aguas negras deben ser recolectadas, filtradas para atrapar partículas y bombeada o drenada a la alcantarilla sanitaria

Lavado de Vehículos de Alimentos y Carritos de Mercado

Las aguas negras provenientes del lavado deben ser desechadas a través de un comisario equipado para aceptar y desechar aguas negras al sistema de alcantarilla sanitaria. Nunca des cargue aguas negras (excepto de hielo derretido) a canales de desagüe o alcantarillados. Camiones, carros y cualquier equipo deben ser enjuagados sobre áreas equipadas para lavado en lugares designados.

Lavado de Carritos de Mercado – Sin Jabón

Las aguas negras deben ser recolectadas, filtradas para atrapar partículas y bombeada o drenada a la alcantarilla sanitaria. Si se usa agua caliente, esta prohibida la eliminación de hacia los sistemas de desagüe o alcantarillado.

