

HOJA DE INFORMACIÓN

Comisión de Servicios Públicos de San Francisco

Ordenanza Propuesta para el Control de Grasas y Aceite

¿CUÁL ES EL PROBLEMA?

Tenemos un problema grande con la grasa. Los aceites de cocina usados (también llamados aceites y grasas ó en inglés: fats, oils and grease o “FOG”) están atorando las tuberías de aguas residuales de San Francisco y nos están costando mucho dinero a todos—más de \$3.5 millones cada año para atender las tuberías atoradas con grasa. Al verterse en los tubos de desagüe, el aceite de cocina se endurece y se acumula en el interior de tubos de desagüe y tuberías de aguas residuales, restringiendo el flujo de agua del mismo modo que el colesterol afecta el flujo de sangre en las arterias.

¿POR QUÉ UNA ORDENANZA PARA EL CONTROL DE FOG?

Las leyes de San Francisco ya requieren que restaurantes y otros establecimientos de servicio de comida (Food Service Establishments o FSEs) cumplan con límites de la cantidad total de aceite y grasa que puede ser descargada en las tuberías de aguas residuales de la Ciudad. Sin embargo, está claro que el límite de descarga no está logrando mantener FOG fuera de las tuberías de aguas residuales. Muchos FSEs tienen instalados equipos para atrapar grasa, pero no tienen buen mantenimiento ni servicio, por lo tanto no ayudan mucho a extraer la grasa de las aguas residuales que van a dar al sistema de tuberías. Algunos no tienen instalado ningún equipo para atrapar grasa.

¿QUÉ HARÁ LA ORDENANZA?

La ordenanza para el control de FOG:

- » dará a los FSEs locales requisitos claros acerca de qué tipo de equipo para atrapar grasa deben instalar (basados en el equipo de cocina, aparatos de plomería y otros factores que relacionan un FSEs con el riesgo de descargar FOG);
- » dará como resultado estándares e inspecciones para asegurar que todo equipo para atrapar grasa tenga un buen mantenimiento y servicio (de manera que cumplan con su propósito de extraer la grasa de las aguas residuales);
- » establecerá otras prohibiciones y requisitos menores que protegerán el sistema de aguas residuales de FOG y asegurarán que los equipos para atrapar grasa funcionen debidamente; y
- » aumentará las oportunidades para el reciclaje de grasa desechada, con el potencial de convertirlo en bio-combustible

REQUISITOS PARA LOS EQUIPOS PARA ATRAPAR GRASA

Los Establecimientos de Servicio de Comida existentes, serán clasificados en una de cuatro categorías de descarga:

Categoría 4 de descarga de FOG: Sólo calienta o mantiene caliente comida preparada.

- Ningún cambio de los requisitos actuales de la Ciudad.
- No se requiere ningún equipo para atrapar grasa.

Categoría 3 de descarga de FOG: Los FSE con actividades de preparación de comida que generan FOG, pero posan un menos - riesgo significativo de descargar FOG a las tuberías de aguas residuales (basado en factores como el equipo de cocina y los aparatos de plomería).

- Ningún cambio de los requisitos actuales de la Ciudad;
- De conformidad con el Código de Plomería de la Ciudad, debe instalar un equipo aprobado para atrapar grasa.¹

Categoría 2 de descarga de FOG: La descarga de FOG a las tuberías de aguas residuales no es menos - riesgo significativo y el FSE sí tiene instalado un equipo aprobado para atrapar grasa para capturar las descargas que contienen FOG:

- El tamaño del equipo existente debe haber sido adecuadamente seleccionado y el equipo debidamente instalado; debe recibir todos los tubos de descarga de grasa desechada; debe funcionar completamente y debe recibir el mantenimiento y servicio debido.

Categoría 1 de descarga de FOG: La descarga de FOG a las tuberías de aguas residuales no es menos - riesgo significativo y el FSE no tiene instalado un equipo aprobado para el control de grasa.

- Debe instalar un Aparato para la Extracción de Grasa o un Interceptor de Grasa por Gravedad aprobado dentro de un plazo de 60 días.



La tubería de servicio de aguas residuales, conectada a un restaurante de San Francisco, está atorada por FOG.

¹ Los equipos aprobados para atrapar grasa en el Código de Plomería de San Francisco incluyen: Interceptores de Grasa Hidromecánicos (Hydromechanical Grease Interceptors ó HGI), Interceptores de Grasa por Gravedad (Gravity Grease Interceptors ó GGI) y Aparatos para la Extracción de Grasa (Grease Removal Devices ó GRD). Se debe obtener permisos de plomería antes de instalar cualquier equipo de ese tipo (así como permisos eléctricos o de construcción si fuera pertinente).

OTROS REQUISITOS DE LA ORDENANZA

Requisitos Generales: La operación, el mantenimiento y el servicio debidos de todos los equipos para el control de grasa; el almacenamiento y reciclaje (o desechado) debido de FOG; la instalación de rejillas o coladores con orificios pequeños en los desagües de las cocinas; la implementación de acciones para el control de FOG (como limpiar los platos en seco con un trapo); si el SFPUC lo requiere, los FSEs deberán solicitar permisos de descarga de aguas residuales o otras autorizaciones.

Prohibiciones: La ordenanza prohibirá:

- El desecho de FOG o de cualquier resto de comida que contenga FOG directamente a los tubos de desagüe que están conectados al sistema de aguas residuales, excepto de conformidad con la ordenanza, el Código de Plomería de San Francisco y los reglamentos del SFPUC.
- La instalación de trituradores de basura en FSEs nuevos; los trituradores de basura en los FSEs existentes deberán ser retirados o puestos fuera de funcionamiento en forma permanente.
- La descarga de aguas residuales con una temperatura superior a los 140°F a un equipo para atrapar grasa ó a través de él.
- La descarga de aguas residuales de lavaplatos al equipo para atrapar grasa o a través de él.
- Que los inodoros, urinarios u otros aparatos de plomería que lleven desechos humanos viertan en cualquier equipo para atrapar grasa o a través de él.
- La descarga de solventes o aditivos que emulsifican la grasa a los tubos de desagüe que están conectados a los equipos para atrapar grasa.
- El uso de aditivos biológicos antes de pasar por los equipos para atrapar grasa, incluyendo, entre otros, a las enzimas.

Situaciones especiales:

- Si se descubre que un FSE causa o contribuye a problemas de acumulación de grasa en las tuberías de servicio o tuberías principales de aguas residuales, se le requerirá la instalación dentro de 60 días de un Aparato para La Extracción de Grasa o un Interceptor de Grasa por Gravedad, sin importar la Categoría de Descarga de FOG que se le asignó inicialmente.
- La construcción de un nuevo FSE o cambios de propietario o remodelación de un FSE existente, iniciarán el proceso de evaluación de categoría de descarga de FOG y la instalación del equipo para atrapar grasa pertinente.

POSIBLES BENEFICIOS PARA LOS NEGOCIOS

- Menos mantenimiento desagradable de equipos;
- Reducción de olores, pestes y riesgos de salud;
- Reducción en el riesgo de recibir multas por no cumplir con los límites de descarga de aceite y grasa en aguas residuales o por violaciones del código de plomería; y
- Reducción en la probabilidad de limpiezas y reparaciones caras a la plomería.

¿CÓMO SE COMPARAN LOS APARATOS PARA LA EXTRACCIÓN DE GRASA (GRDS) CON OTROS EQUIPOS?

- Los aparatos para la extracción de grasa automáticamente, mecánicamente extraen la grasa de desecho (y sólidos de comida) de las descargas a las aguas residuales.
- Si son operados correctamente, es menos desagradable darle mantenimiento y limpiar los GRDs porque la grasa desechada no se acumula en el equipo; por lo tanto también es más probable que reciban el mantenimiento y servicio debidos y sigan siendo eficaces en extraer FOG.
- La grasa de desecho recuperada de los GRD es de mejor calidad y puede tener el potencial para ser convertido en bio-combustible. La extracción de grasa de los GRDs puede ser menos costosa que la extracción de grasa y los gastos de bombeo para Interceptores de Grasa por Gravedad (GGIs) o Interceptores de Grasa por Hidromecánica (HGI).
- Los Interceptores de Grasa por Gravedad son eficaces, pero grandes (>300 galones) y generalmente se instalan fuera o en forma subterránea; por lo tanto pocos FSEs de San Francisco tendrán esta opción.

EL SFPUC AYUDARÁ A RECUPERAR COSTOS

Los costos iniciales de compra e instalación de un GRD son mayores que los más comunes Interceptores de Grasa Hidromecánicos (Hydromechanical Grease Interceptors ó HGI), pero típicamente los costos anuales de operación y mantenimiento son menores. Por lo tanto, una inversión inicial será recuperada por sí misma con el tiempo. Además, el SFPUC espera poder ofrecer los siguientes incentivos económicos para reducir al mínimo los costos iniciales a los FSEs y acelerar el retorno de la inversión para los negocios.

Ahorros en la Cuenta de Servicio de Aguas Residuales:

- Los FSEs a los que se le haya verificado tener un GRDs o Interceptores de Grasa por Gravedad debidamente seleccionados, instalados y que operen plenamente, podrían recibir una reducción en sus cargos de servicio de aguas residuales (se calcula actualmente entre el 12% y el 14%).
- Este ajuste toma en cuenta la mejora anticipada en el desempeño del equipo y por lo tanto la reducción de descargas de aceite y grasa en el sistema de aguas residuales.
- Para poder recibir este beneficio, el FSE deberá tener su propia cuenta de agua/aguas residuales y haber estado pagando los recargos asignados a los establecimientos de servicio de comida por descargar aceite y grasa al sistema de aguas residuales.

Subsidios:

- El SFPUC ha identificado abastecedores de micropréstamos y arrendamiento de equipo para comparar GRDs.

San Francisco Public Utilities Commission
1155 Market Street, 11th Floor
San Francisco, CA 94103

www.sfsewers.org

