



## St. Helena Pollution Prevention Program

In cooperation with  
The Napa County  
Storm Water  
Management  
Program

### Eliminación de residuos

- ◆ Inspeccione periódicamente los contenedores de basura y los compactadores para asegurar que no tengan fugas. Si tienen fugas, llame a la empresa de arrendamiento para que los repare o los reemplace.
- ◆ Cubra los contenedores y otros receptáculos de basura para evitar que el agua de lluvia caiga dentro.
- ◆ Nunca arroje productos de desecho o desperdicios, como los de alimentos o líquidos, a los desagües de aguas pluviales. Done los alimentos en buen estado a un banco de alimentos, participe en programas de realización de abono compuesto con desperdicios de alimentos, comuníquese con una empresa de alimentación de animales o elimine los residuos de alimentos en un receptáculo para basura.
- ◆ Nunca lave con manguera los contenedores de basura ni las áreas en que estos se encuentran. Si es necesario limpiar un contenedor de basura, comuníquese con la empresa de arrendamiento de los contenedores. Use métodos de limpieza en seco para lavar el área en que se encuentran los contenedores de basura o bien realice otras Prácticas de mejor manejo (Best Management Practices – BMPs, en inglés) para limpiar el área en que estos se encuentran para evitar que el agua usada para la limpieza fluya hacia el sistema de drenaje de aguas pluviales.
- ◆ Es ilegal manipular o desechar inapropiadamente cualquier producto que pueda fluir hacia un drenaje de aguas. Tanto la empresa como las personas responsables de esto están sujetas a enjuiciamiento civil y criminal.



## St. Helena Pollution Prevention Program

In cooperation with  
The Napa County  
Storm Water  
Management  
Program

### Tratamiento y almacenamiento de grasas

- ◆ No vierta aceite de cocina ni grasa para cocinar en fregaderos ni en desagüados ubicados en el piso; tampoco los vierta en estacionamientos, en drenajes de aguas pluviales o en la calle.
- ◆ Elimine o recicle el aceite de cocina y la grasa para cocinar por medio de un transportista de desperdicios de grasas autorizado o de una agencia de reciclado de grasas autorizado. Busque transportistas y agencias de reciclado de grasas en las Páginas Amarillas bajo el nombre de "tallow" (sebo o grasa animal).
- ◆ Realice un mantenimiento de los interceptores de aceites y grasas al menos una vez al mes. Para que los interceptores de aceites y grasas funcionen correctamente, no deben contener más de 1/3 de su capacidad de capa de grasa flotante ni más de 1/4 de su capacidad de sedimento en el fondo ([www.oracwa.org](http://www.oracwa.org)).
- ◆ Debe realizarse un mantenimiento semanal de los colectores de grasa instalados bajo los fregaderos. Será necesario mantenerlos con más frecuencia si la grasa sobrepasa el 50% de capacidad del colector ([www.oracwa.org](http://www.oracwa.org)).
- ◆ Límpielos en seco. Use rascadores para quitar los desperdicios de alimentos de la vajilla, las ollas, las sartenes, las parrillas y las superficies para cocinar antes de limpiarlas con agua. Deseche los desperdicios de alimentos en un receptáculo para basura, envíelos a una empresa de alimentación de animales o done las sobras de alimentos en buen estado a un banco de alimentos.
- ◆ Coloque papel para alimentos para absorber el aceite y la grasa bajo los canastos de las sartenes. Deseche el papel engrasado en un receptáculo para basura.
- ◆ Es ilegal manipular o desechar inapropiadamente cualquier producto que pueda fluir hacia un drenaje de aguas. Tanto la empresa como las personas responsables de esto están sujetas a enjuiciamiento civil y criminal.



## St. Helena Pollution Prevention Program

In cooperation with  
The Napa County  
Storm Water  
Management  
Program

### Limpeza de pisos y pavimentos

- ◆ Mantenga limpias las áreas de estacionamientos, de accesos para coches y de contenedores de basura y retire los desechos acumulados. Use métodos de limpieza en seco para los derrames: por ejemplo, barra en vez de lavar con agua; use trapos, piedras sanitarias para gatos u otro tipo de materiales absorbentes; coloque la basura y los desechos sólidos en contenedores de basura. Si limpia un derrame con un trapeador, deseche el agua que usó para lavar el trapeador en fregaderos interiores para limpieza o en fregaderos exclusivos para trapeadores.
- ◆ No limpie el pavimento ni ningún área exterior con manguera para evitar que este agua fluya hacia el drenaje de aguas. Use un limpiador de superficies certificado por BASMAA ([www.city.paloalto.ca.us/cleanbay/cbb.html](http://www.city.paloalto.ca.us/cleanbay/cbb.html)) para lavar aceras, áreas de acceso para coches y estacionamientos. Sus empleados y su contratista deben hacer uso de las BMPs para evitar que el agua utilizada para lavar fluya hacia el sistema de drenaje de aguas pluviales.
- ◆ Nunca vierta ni barra aguas residuales provenientes de pisos de restaurantes por la puerta trasera o hacia una canaleta, un drenaje de aguas pluviales o un riachuelo. Deseche el agua que usó para lavar el trapeador en fregaderos interiores para limpieza o en retretes.
- ◆ Es ilegal manipular o desechar inapropiadamente cualquier producto que pueda fluir hacia un drenaje de aguas. Tanto la empresa como las personas responsables de esto están sujetas a enjuiciamiento civil y criminal.



## St. Helena Pollution Prevention Program

In cooperation with  
The Napa County  
Storm Water  
Management  
Program

### Limpieza de equipos

- ◆ Limpie alfombras, filtros para grasa, tarros de basura y otros equipos de restaurante en un fregadero para limpieza, un drenaje para pisos interior u otras áreas de lavado designadas cuyas aguas fluyan hacia el sistema de alcantarillado sanitario. Hable con la agencia local de alcantarillado sanitario para conocer los requisitos. El agua usada para lavar los equipos no debe fluir hacia el sistema de drenaje de aguas pluviales.
- ◆ Si el restaurante hace limpiar las alfombras, las campanas de ventilación o cualquier otro equipo por un contratista, asegúrese de que el agua utilizada para lavar no fluya hacia el sistema de drenaje de aguas pluviales. El restaurante es responsable de las acciones del contratista.
- ◆ Verifique el buen funcionamiento de los ventiladores de extracción y las chimeneas de ventilación ubicados en el techo al menos una vez por semana. Coloque una bandeja de recolección de aceite bajo los recubrimientos de los ventiladores de extracción ubicados en el techo para recolectar el aceite de cocina y la grasa; vacíe semanalmente las bandejas
- ◆ No limpie los equipos en fregaderos que se usan para la preparación de alimentos.
- ◆ Es ilegal manipular o desechar inapropiadamente cualquier producto que pueda fluir hacia un drenaje de aguas. Tanto la empresa como las personas responsables de esto están sujetas a enjuiciamiento civil y criminal.