

# EDMONTON

Para obtener información sobre el tratamiento de residuos, llame al 311 o visite [www.edmonton.ca](http://www.edmonton.ca) (haga clic en Bylaws & Licences [Ordenanzas y licencias] para ver la ordenanza de desagüe núm. 16200 y los códigos de conducta para los establecimientos del sector alimentario).

Para obtener información sobre empresas de instalación y mantenimiento de filtros, así como empresas de limpieza, busque empresas locales que ofrezcan estos servicios en las Páginas Amarillas.

## Desagües limpios y ecológicos

**Bueno para usted,  
bueno para el  
medioambiente**

THE CITY OF  
**Edmonton**

THE CITY OF  
**Edmonton**



Las grasas y los aceites están presentes en las cocinas; no puede evitarse. Sin embargo, la forma de tratar estas sustancias puede afectar enormemente a la empresa y al medioambiente. La eliminación inadecuada de las grasas y aceites (FOG) de las cocinas de empresas e instituciones no solo puede ser peligrosa para la salud del personal de la cocina, sino que además puede constituir una amenaza para el medioambiente y la empresa. Las grasas y los aceites son una consecuencia de cocinar y por lo general incluyen:

- Restos de comida
- Grasas de carne
- Manteca
- Aceite usado para cocinar
- Mantequilla y margarina
- Salsas y similares

El alcantarillado de la ciudad de Edmonton (Canadá) se rige por la **ordenanza de desagüe núm. 16200, que obliga a todas las instalaciones comerciales e institucionales de producción alimentaria a desechar adecuadamente las grasas y aceites**. Su incumplimiento puede resultar en una multa de hasta 5.000 dólares por incidente.

La acumulación y desbordamiento de las aguas residuales también puede costar a los propietarios de las empresas más que solo una multa.

Una cocina sucia, como resultado de no eliminar adecuadamente las grasas y aceites, crea una zona de trabajo no segura para el personal de la cocina: los suelos resbaladizos pueden causar caídas innecesarias; los restos de alimentos a causa de la acumulación y el desbordamiento de las aguas residuales atraen insectos; una zona de cocina sucia supone un riesgo grave para la salud y puede hacer peligrar la licencia del negocio.

La limpieza y restauración de una propiedad dañada por un desbordamiento también puede resultar cara. El vertido de grasas y aceites por el desagüe puede obstruir la canalización de aguas residuales y provocar la acumulación y el desbordamiento de dichas aguas.

Actualmente, se producen alrededor de 200 obstrucciones anuales en el alcantarillado de Edmonton, lo que se traduce en peligros potenciales para el medioambiente y en un gasto de más de 1,2 millones de dólares al



### Uso adecuado de filtros de grasa

Un filtro de grasa es un mecanismo que acumula e impide que entren grasas y aceites en el alcantarillado. El alcantarillado de la ciudad de Edmonton se rige por la **ordenanza de desagüe núm. 16200, que obliga a todas las instalaciones comerciales e institucionales de producción alimentaria a instalar y mantener un filtro de grasa adecuado en todos los desagües por los que puedan verse grasas y aceites.** En el diagrama al final de este documento se ilustra cómo conectar los tubos de desagüe de los electrodomésticos de la cocina a un filtro común. Con un filtro de grasa mantenido adecuadamente es posible hacer circular las aguas residuales sin grasas y aceites.

Para instalar un filtro, póngase en contacto con un fontanero de su zona, quién le proporcionará la información necesaria sobre el tamaño, el mantenimiento y la frecuencia de limpieza para que funcione el filtro y se mantenga limpia la red de alcantarillado.

### Limpieza periódica de los filtros de grasa

Para reconocer fácilmente el momento en que debe limpiar los filtros, mida el % de grasas/aceites y sólidos. Si las grasas/aceites y sólidos ocupan un máx. del 25% de la profundidad de líquido del filtro, llame a un servicio de limpieza para que **elimine las grasas, el agua y los sedimentos** (busque en las Páginas Amarillas servicios de fosas sépticas - limpieza y eliminación, inspección y mantenimiento de tuberías; tuberías - drenaje y limpieza de tuberías, servicios de limpieza con camiones).



### Téngase en cuenta lo siguiente:

- Las grasas y aceites deben desecharse en una instalación aprobada, como un vertedero, sistema de reciclaje de compost o digestor de planta de tratamiento de aguas residuales.
- Los aceites empleados para freír alimentos (grasas amarillas) deben guardarse en los envases designados y reciclarse por una empresa de reciclado. Consulte las Páginas Amarillas para obtener más información.
- Según la norma CSA B481.4-07 relativa al mantenimiento de filtros de grasa, no se recomienda el uso de agentes químicos, enzimas, bacterias, disolventes, agua caliente ni otros agentes que estimulen el paso de los las grasas y los aceites por un filtro.

### Enseñar al personal para detener el vertido de grasas y aceites por los desagües

Para reducir la cantidad de residuos que se vierten por los desagües, enseñe al personal a:

1. **Filtrar los aceites y las grasas con toallas de papel y desechar estas adecuadamente:** antes de lavar o aclarar cazos o platos, retirar el aceite, así como las salsas y el aliño de las ensaladas, con toallas de papel que después se tirarán a los contenedores de residuos designados.
2. **Tirar los alimentos sólidos** (como los restos de un plato) a la basura antes de poner los platos en el fregadero o lavavajillas. También otros sólidos, como el café y las hojas de té, deben tirarse a la basura en lugar de verse por el desagüe.
3. **Filtrar el desagüe** con la colocación de un filtro en el fregadero para impedir que los sólidos pasen por el desagüe.

### Una cocina limpia y sin grasas

Un mantenimiento periódico de los electrodomésticos de la cocina impide la formación de grasa y aceite.

- **Es importante eliminar toda la grasa sólida que se forma en los sistemas de aspiración** de los equipos de procesamiento y tirar dichos residuos a un contenedor apropiado.
- **El agua con aceites y grasas** que se haya empleado para limpiar aparatos y equipos **debe verse por un desagüe con un filtro de grasa**, no por un desagüe con salida al exterior, ya que el agua de estos últimos va a parar directamente a los ríos sin tratarse.
- **Los desagües en el suelo deben conectarse a un filtro de aceites y grasas.** Instale un filtro para asegurarse de que no pasan partículas grandes al desagüe. El filtro y el desagüe deben limpiarse con la frecuencia necesaria.
- **Use y tire los productos de limpieza según las instrucciones proporcionadas en los envases.** Verter los productos de limpieza directamente en el desagüe también puede ser considerado como una infracción de la ordenanza.

