

# Ciudad de Santa Barbara Programa de Gordura, Aceite, y Grasas: Guía para la cocina de Mejores Prácticas de Administración (MPA)



La siguiente es una lista de Mejores Prácticas de Administración (MPA), que se ofrecen como un guía para ayudar a los Establecimientos de Servicios Alimentarios (ESA) reducir los efectos de la gordura, aceites, y grasas en los anexos de plomería y el Alcantarillado de la Ciudad.

## **Trampas de Grasa e Interceptores**

- Limpie las trampas de grasa e interceptores regularmente y siempre mantenga los niveles de gordura, grasa y aceite a menos de 25%.
- Mantenga todos los registros de limpieza y mantenimiento en un folleto el cual se mantiene por 3 años.
- Inspeccione las trampas e interceptores con regularidad para asegurarse que todos los componentes internos y externos están en su lugar y funcionando como debe.

## **Uso de Recipiente de la grasa**

- Eche todo el aceite y grasas de ollas, sartenes, freidoras y desechos de grasa en un recipiente vacío y las canastas de chatarra de la parrilla en otro recipiente.
- Antes de lavar, raspe la grasa precipitada de las ollas, sartenes, freidoras, utensilios, pantallas, y esteras y deseche las grasas precipitadas en un contenedor.
- Utilice barriles de reciclaje o bandejas con tapas y técnicas de contención secundaria para coleccionar la grasa y aceite.
- El aceite y la grasa generada por las freidoras y otros equipos de cocina debe ser reciclado a través una empresa de reciclaje.

## **Lavaderos y Desagües**

- Es necesario instalar pantallas en todas las desagües con aberturas entre 1/8" y 1/36".
- Deben ser desmontable para una limpieza fácil y ser limpiadas frecuentemente (desechar de sólidos a la basura).

## **Lavavajillas**

- Utilice raspadores de goma, escurridores, o toallas secas para eliminar comida y toda la gordura, grasa, y aceite de utensilios de comida y platos antes de usar el lavavajillas.

## **Prevención de Derrame y Limpieza**

Proactiva Prevención de Derrame y Procedimiento de Limpieza

- Desarrolle y Anuncie procedimiento de derrame a todos los empleados y también proporcione entrenamiento en prevención de derrame y limpieza.
- Designe a un empleado clave para supervisar la limpieza del tambor o contenedor de grasa.

Prevención de Derrames

- Vacíe los contenedores antes de que estén llenos para evitar derrames accidentales.
- Proporcione un buen recipiente portátil con una tapa para transportar los materiales sin derramar nada.

Limpieza de Derrames

- Bloque el lavabo y desagües de piso cerca del derrame y limpie el derrame con toallas o materiales absorbentes.
- Limpie con métodos húmedos después que el 99% de residuos fueron eliminados.

## **Materiales Absorbentes y uso de Toallas**

- Use materiales absorbentes para limpiar las zonas donde aceites y grasa pueden derramar o gotear.
- Use materiales absorbentes debajo de las coladeras en los lavabos cuando desechando la gordura de carne que están en exceso.

## **Educación de Empleados**

- Implemente un programa de Educación acerca MPAs consistiendo de:
  - Programa de Entrenamiento para empleados nuevos
  - Entrenamiento regular para los empleados de la cocina
  - Anunciar MPAs en la cocina