

¿Qué pueden hacer los establecimientos alimenticios para evitar la contaminación del agua?

Es un requisito que la industria alimenticia contribuya para prevenir la contaminación del agua mediante mejores prácticas de gestión como:

- Desechando los residuos de alimentos
- Desechando la grasa y el aceite
- Limpieza de derrames
- Mantenimiento de los contenedores de basura
- Eliminación de aguas residuales
- Limpiando los pisos y los tapetes
- Proporcionar formación continua para los empleados sobre los procedimientos de limpieza de derrames y prácticas de aseo

Se incluye información adicional sobre cómo evitar la contaminación por escorrentías.



¿Quién es H₂OC?

¡H₂OC es USTED! H₂OC es un programa cooperativo de aguas pluviales que incluye 34 ciudades del condado de Orange y del Orange County Flood Control District (OCFCD). Para el condado de Orange, es importante que las playas, arroyos, ríos, bahías, humedales y océanos estén limpios y saludables. H₂OC ofrece a los residentes y empresas los recursos necesarios para evitar la contaminación del agua, además fomenta la acción individual al trabajar con las comunidades para evitar que las escorrentías contaminantes lleguen a los canales.

Únete a nosotros

Visita h2oc.org para obtener más información sobre las escorrentías, la contaminación del agua y como usted puede ser la solución para proteger nuestros recursos de agua de la contaminación de escorrentías.

Contacto

📞 **Línea directa 24 horas para reportes de contaminación:**
1-877-89-SPILL (1-877-897-7455)

📱 **Sitio web 24 horas para reportes de contaminación:**
myOCeServices.ocgov.com

Para emergencias, marque el 911

Mejores Prácticas de Gestión
para Empresas

CONTAMINACIÓN DEL AGUA Y LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

USTED ES LA SOLUCIÓN PARA PREVENIR
LA CONTAMINACIÓN POR ESCORRENTÍAS



¿Cómo influyen los establecimientos de servicios alimenticios en la calidad del agua?

La industria de servicios alimenticios genera una serie de residuos que pueden convertirse en contaminantes. Entre ellos se incluyen la basura, el aceite de cocina, los desperdicios de alimentos y los productos de limpieza. Si no se desechan adecuadamente, la lluvia, las aguas residuales y el viento pueden transportarlos a los arroyos, ríos, y el océano de Orange County por medio de nuestros desagües. A diferencia del agua de las alcantarillas sanitarios (como lavabos e) baños, el agua de las alcantarillas no se procesa antes de desembocarla en nuestros arroyos, ríos u océano, por lo tanto, nunca debe contener aguas residuales, basura, grasa u otros contaminantes.



A continuación, se detallan Buenas Prácticas de Manejo de residuos para la industria alimentaria para que contribuya a la limpieza de nuestros canales:

DESECHAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTO

- Raspe los residuos de alimentos de las mesas de servicio, platos, utensilios, ollas, zonas de preparación alimenticia y la cocina, y vacíelos en el triturador de residuos (productos orgánicos) contenedor o basura.
- Jamas debe introducir residuos de alimentos por los desagües. Las sobras a menudo tienen grasas que puede obstruir las tuberías y producir atascos y desbordamientos en las aguas residuales.



ELIMINACIÓN DE GRASAS Y ACEITES

- Para deshacerse del aceite y la grasa, se deben de poner en un recipiente seguro con tapa. Nunca se deben verter por los desagües.
- Solamente llene el contenedor de aceite hasta el máximo permitido por el fabricante y mantenga la zona siempre limpia.

- Tiene que darle mantenimiento con regularidad a los dispositivos de control de aceite, como los filtros e interceptores de grasa, según los requisitos del ayuntamiento y del centro de saneamiento local..
- Mantenga los registros de mantenimiento y limpieza del establecimiento disponibles para las inspecciones de las agencias de regulación.
- Para obtener más información sobre la manera adecuada de eliminación de grasa y aceite, puede visitar CalRecycle.ca.gov o ponerse en contacto con el centro de saneamiento local.

LIMPIEZA DE VERTIDOS DERRAMES

- Controle, contenga, y limpie todos los vertidos.
- Nunca se debe limpiar un vertido con manguera.
- Los vertidos se deben limpiar inmediatamente con materiales como trapos, trapeadores o absorbentes.
- Mantenga equipos de limpieza y prevención de derrames disponibles para entrenar a todos los empleados sobre su uso.
- Si algún derrame sale de su establecimiento, se debe informar de ello a la línea directa 24 horas o en el sitio web. Información de contacto en el panel posterior.



MANTENIMIENTO DE CONTENEDORES DE BASURA

- Se deben barrer y recoger los residuos que hay alrededor de los contenedores diariamente.
- Cuando no se estén usando los contenedores, las cubiertas deben estar cerradas.
- Nunca se deben verter líquidos en los contenedores ni rociar con una manguera.
- Para reparar o substituir los contenedores dañados o con goteras, se debe contactar con el servicio de reciclaje y desechos correspondiente.
- Cuando sea necesario hacer una limpieza a vapor, se debe contener y eliminar el agua residual conforme a todos los códigos. Está prohibido que las aguas residuales se vacíen hacia estacionamientos, alcantarillas o desagües.



ELIMINACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES

- Se debe eliminar el agua residual en el fregadero o en un desagüe de piso, preferiblemente conectado a un interceptor de grasas.
- Nunca se debe eliminar las aguas residuales en calles, estacionamientos, desagües o alcantarillas.



LIMPIEZA DE SUELOS Y ALFOMBRAS

- Barra los suelos y alfombras de manera regular desechando los residuos en la basura.
- Se deben limpiar todas las alfombras en una zona designada para la limpieza, como un lavadero interior o un desagüe de piso. Las aguas residuales no se puede verter nunca en calles, estacionamientos, desagües o alcantarillas.