Valley Sanitary District

Kitchen Best Management Practices (BMPs)

Fregaderos y desagües

Pantallas de drenaje

- Instalarse en todos los desagües
- Tienen aberturas entre 1/8" y 3/16"
- Sea extraíble para facilitar la limpieza
- Limpiarse con frecuencia (desechar los sólidos a la basura)

Uso de contenedores de grasa

- Traslade todo el aceite líquido y la grasa de ollas, sartenes y freidoras en un recipiente de grasa de desecho
- Antes de lavar, raspe las grasas solidificadas y la grasa de ollas, sartenes, freidoras, utensilios, pantallas y esteras en un contenedor
- Utilice barriles o contenedores de reciclaje con cubiertas para la recolección in situ de grasa y aceite
- Vacíe las cestas o cajas de chatarra de la parte superior de la parrilla en un recipiente

Lavado de platos

- Use raspadores de goma, o toallas para eliminar los alimentos y todas las grasas, y aceites visibles de utensilios, ollas, y sartenes antes de ser lavados
- Limpie en seco los alimentos y grasas restantes, aceites y grasas en el bote de basura antes de lavar los platos

Prevención y limpieza de derrames

Procedimiento proactivo de prevención y limpieza de derrames BMP

- Desarrollar y publicar procedimientos de derrame
- Desarrollar un cronograma para capacitar a los empleados sobre los procedimientos
- Designar a un empleado clave que supervise la limpieza

BMPs de prevención de derrames

- Vacíe los recipientes antes de que estén llenos para evitar derrames accidentales
- Proporcionar un contenedor portátil adecuado para transportar materiales sin derrames
- Use una cubierta para transportar materiales de grasa a un barril de reciclaje

BMPs de limpieza de derrames

- Bloquee los desagües del fregadero y del piso cerca del derrame
- Limpie los derrames con toallas y material absorbente
- Use métodos de limpieza húmeda solo para eliminar rastros de aceite

Materiales absorbentes y uso de toallas

- Use materiales absorbentes desechables para limpiar áreas donde la grasa puede derramarse o gotear
- Cuando use toallas de papel, use papel de grado alimenticio para absorber el aceite y la grasa debajo de la freidora
- Use toallas para limpiar las áreas de trabajo
- Use materiales absorbentes debajo de los coladores en los fregaderos al drenar el exceso de grasa de la carne

Eliminación/reciclaje de residuos alimentarios

- Aceite y grasa usados o gastados generados a partir de freidoras y otros equipos de cocina pueden ser reciclados a través de una empresa de renderizado o reciclaje

Molinillos de alimentos

- Los molinillos de alimentos no deben usarse en establecimientos de servicios de alimentos (FSE) porque la cantidad de desperdicios pueden obstruir las tuberías de drenaje y/o llenar trampas de grasa e interceptores

Educación de los empleados

- Se debe implementar un programa de educación sobre los BMPs a empleados nuevos, y refrescar a los empleados con frecuencia