



# City of Arroyo Grande

## Fats Oils and Grease Control Program: Guide for Kitchen Best Management Practices (BMPs)

The following is a list of Best Management Practices (BMPs) which is provided as a guide to assist Food Service Establishments (FSEs) to minimize the effects of Fats Oils and Grease (FOG) on plumbing fixtures and the District Sewer System.

### **Grease Traps and Interceptors**

- Clean traps and interceptors as required by your FOG Discharge Permit. Always maintaining FOG levels <25% of total liquid depth
- Keep all records for cleaning and maintenance in a FOG Binder and maintain records for 3 years
- Inspect Traps and Interceptors regularly to make sure all internal and external components are in place and functioning as designed

### **Grease Container Usage**

- Pour all liquid oil and grease from pots, pans, and fryers into a waste grease container
- Prior to washing, scrape solidified fats, oils, and grease from pots, pans, fryers, utensils, screens and mats into containers
- Use recycling barrels or bins with covers and secondary containment for onsite collection of grease and oil
- Used oil and grease generated from fryers and other cooking equipment must be recycled through a rendering and recycling company

### **Drain Screens**

- Required to be installed in all drains with openings between 1/8" and 3/16"

### **Dishwashing**

- Use rubber scrapers, squeegees, or towels to remove food and all visible fats, oils, and grease from cookware and dishes prior to dishwashing
- Dry wipe remaining food and fats, oils, and grease into trash prior to dishwashing

### **Spill Prevention and Clean-Up**

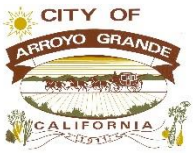
- Proactive Spill Prevention and Clean-Up Procedures
  - Develop and Post spill procedures for kitchen staff
  - Develop a schedule to train employees on spill prevention and clean-up
  - Designate a key employee to monitor the management and clean-up of grease barrel/container
- Spill Prevention BMPs
  - Empty containers before they are full to prevent accidental spills
  - Provide a proper portable container with a cover to transport materials without spilling
- Spill Clean-Up BMPs
  - Block off sink and floor drains near the spill
  - Clean spills with towels or absorbent materials
  - Use wet cleaning methods only after area is 99% clean to remove trace residues
  - Clean spills or drippings immediately as they occur

### **Absorbent Materials and Towel Usage**

- Use disposable absorbent materials to clean areas where oils and grease may be spilled or dripped
- Use towels to wipe down work areas
- Use absorbent materials under colanders in sinks when draining excess meat fats

### **Employee Education**

- An Education Program on BMPs should be implemented. The program must consist of:
  - New Employee BMP Training Program. Keep all training records on site.
  - Quarterly training for existing kitchen staff. Keep all training records on site.
  - Posting of BMPs and facility FOG Permit in kitchen area



# Ciudad de Arroyo Grande

## Programa de Control sobre el aceite y grasa: Guía para las Mejores Prácticas de Cocina (BMPs)

La siguiente lista de Mejores Prácticas de Manejo (BMPs) se proponen como un guía para asistir el Establecimiento de Servicios de Alimentos (FSEs) para reducir los efectos de aceite y grasa (FOG) sobre los accesorios de plomería y el sistema de alcantarillado de la ciudad.

### **Trampas de grasa e interceptores**

- Limpie trampas e interceptores como lo exige su permiso de descarga. Siempre mantenga los niveles de grasa menos de 25% de la profundidad total del líquido
- Mantenga todos los registros de limpiezas y mantenimiento en un carpeta designada para mantener los registros de grasa y mantenga la carpeta por 3 años
- Inspeccione las trampas e interceptores regularmente para asegurarse todos los componentes interiores y externos estén en su lugar y que funcionen como diseñado

### **Uso de contenedores de grasa**

- Vacíe todos los líquidos de aceite y grasas de ollas, sartenes y freidores en un contenedor de desecho antes de lavar, limpiar aceites adheridos de ollas, sartenes, freidores, utensilios, etc.
- Use contenedores de reciclaje con tapa y contención secundaria para la recolección de aceite y grasas en el sitio
- Aceites y grasas generados por freidoras u otros equipos de cocina deben ser reciclados a través de un centro de reciclaje

### **Colador de drenaje**

- Se debe de instalar en todos los desagües con aberturas entre 1/8" and 3/16"

### **Lavaplatos**

- Use fibras de goma, limpiador, o toallas húmedas para remover restos de comida y todas los aceites y grasas de los platos y cazuelas antes de lavar en el lavaplatos
- Tire la comida y aceite en la basura antes de lavar

### **Prevención de derrames y limpieza**

- Prevención continuo de derrame y procedimiento de limpieza
  - Desarrolle y publique un procedimiento para el personal de limpieza en caso de un derrame
  - Establezca un programa para entrenar al personal sobre la prevención de derrames y limpieza
  - Designe un empleado para monitorear el manejo de limpieza de contenedores de grasa
- Prevención de derrames BMPs
  - Vacíe contenedores antes de que se llenen para prevenir un derrame accidental
  - Proporcione un recipiente portátil adecuado con una cubierta para transportar materiales sin derrames
- Limpieza de derrames BMPs
  - Bloquee desagües de fregadero y drenajes de piso cerca del derrame
  - Limpie derrames con materiales absorbentes como las toallas
  - Utilice métodos de limpieza húmedos solo después que la área este 99% libre de aceite para eliminar residuos
  - Limpie derrames o goteos de grasa inmediatamente después que ocurran

### **Uso de materiales absorbentes y de toallas**

- Utilice materiales absorbentes desechable para limpiar áreas donde aceite y grasas puedan derramarse
- Utilice toallas para limpiar las áreas de trabajo
- Utilice materiales absorbentes con coladores en los fregaderos cuando drene las grasas de carne

### **Educación de Empleados**

- Un programa de educación sobre los BMPs debe ser implementado. El programa debe consistir de:
  - Programa BMP de entrenamiento para nuevo empleados. Mantenga todos los registros de entrenamiento en sitio
  - Entrenamiento trimestral requerido para empleados existentes. Mantenga todos los registros de entrenamiento en sitio
  - Publique el BMP y el permiso de FOG en la área de la cocina