

Guía de limpieza y mantenimiento

Recomendaciones Generales

Objetivo

Instruir al usuario sobre el mantenimiento y limpieza de los sistemas convencionales de trampas de grasas de los restaurantes, talleres, lubricadoras, lavadoras, gasolineras y similares.

¿Qué es un Sistema Sedimentador Trampa de Grasas (SS-TG)?

Es un sistema de tratamiento de aguas residuales, que retiene sólidos no disueltos y suspendidos, grasas, aceites y jabones.

¿Cómo funciona?

Las aguas residuales provenientes de los lavaderos y de sistemas de recolección (canaletas), ingresa al sistema instalado donde por procesos físicos, los sólidos tienden a sumergirse y un porcentaje de grasas y aceites flotan.

Mantenimiento recomendado

Antes de poner en funcionamiento y cada vez que se realice la limpieza general del sistema, se deben lavar perfectamente los diferentes compartimientos y tuberías, y a continuación debe llenarse con agua limpia y quedar hasta el nivel del tubo que se conecta al siguiente compartimiento.

Para realizar una limpieza diaria más efectiva se recomienda:

- No arroje grasa en los drenajes, cunetas, vía pública; recogerla para eliminarla adecuadamente o reciclar.
- No use desengrasantes ni solventes para disolver la grasa de los drenajes de fregaderos o separadores de grasa, ya que las trampas de grasa se encargan de retener la grasa.
- No utilizar agua caliente.

Restaurantes o similares

- Recoja la grasa que queda en ollas, sartenes y platos.
- Coloque mallas o rejillas en el drenaje del piso y del fregadero para impedir la entrada de restos de comida y trozos grandes de grasa en la trampa de grasa.
- Coloque letreros que digan «NO VERTER GRASA» sobre fregaderos y lavavajillas.



Capacite a todos sus empleados sobre estas prácticas.

Procedimiento de limpieza del sistema

Restaurantes o similares

1. Extraer la capa de grasa acumulada en las cámaras de su sistema empleando un cedazo pequeño.
2. Dejar escurrir lo anterior en un cedazo

más grande, por espacio de una hora.

3. Mezclar en un balde de 18-20 libras, las grasas obtenidas con una cantidad de arena equivalente al 25% del peso del material.
4. Una vez concluido el paso anterior, se añade cal a la mezcla obtenida en el balde, empleando una proporción de 600 gramos (libra y media) por cada 20 litros (una caneca) de grasa tratada con arena.

5. La mezcla producto de este tratamiento debe depositarse en fundas plásticas de color verde limón y ser dispuesta para su recolección.

6. La limpieza del sistema debe realizarse cada día o acorde a las disposiciones del fabricante.

Talleres - lavadoras -lubricadoras -gasolineras y similares

Los aceites de origen mineral deben recolectarse en tanques de 55 galones y luego entregarse a las empresas autorizadas por el Muy Ilustre Municipio de Guayaquil.

Incorrecta instalación del Sistema

- Un sistema está mal instalado cuando los lavaderos y las canaletas no descargan al Sistema.
- Cuando no cuente con los accesorios ni tuberías internas de los compartimentos existentes .
- Cuando existan filtraciones en las paredes del sistema y en las uniones de las tuberías.

Generalidades:

El buen mantenimiento y limpieza de los sistemas, es verificado mediante el análisis del efluente del sistema, realizado por los laboratorios acreditados por la SAE.

La norma TULSMA (Texto Unificado de la Legislación Ambiental Secundaria del Ministerio del Ambiente), permite descargar al alcantarillado sanitario los siguientes valores:

Parámetro	Valor máximo permisible	Tipo
Aceites y grasas	70 mg/l	Restaurantes y similares
Hidrocarburo Total de Petróleo (TPH)	20 mg/l	Talleres y similares

Un resultado de la toma de muestra mayor a lo que indica la norma TULSMA significa que existe un mal mantenimiento y limpieza del sistema instalado y el consiguiente informe a la Dirección Ambiental del Muy Ilustre Municipio de Guayaquil.

El ramal domiciliario de AASS debe permanecer libre de grasas. Las grasas poseen la particularidad de solidificarse y causar el taponamiento del sistema de alcantarillado sanitario y pluvial. Es

responsabilidad del usuario preservar el medio ambiente, debe evitar que las grasas y aceites generados en su establecimiento lleguen al ramal de aguas servidas.

Nota: Incurrir en descargas fuera de parámetro y un mantenimiento incorrecto ocasionarán la no expedición del Certificado y la aplicación de **sanciones**.

EVITE OBSTRUCCIONES RECICLE LA GRASA, EL ACEITE Y EL SEBO



Guía del usuario para un correcto mantenimiento y limpieza de su Sistema

Control de Efluentes

Fecha de revisión: 14/07/2020

Código: GI-OPC-003

Versión: 003

