RIVERSIDE COUNTY
WATERSHED PROTECTION

Mejores Prácticas en Servicios de Alimentos

- Restaurantes
- Camiones de comida ambulantes
- Supermercados
- Panaderías
- Delicatessen

¡Amamos ❤ Nuestra Cuenca Hidrográfica!

Una cuenca hidrográfica limpia y saludable es importante para todos.

La basura, los escombros, los químicos y otros contaminantes de las actividades comerciales a menudo llegan al sistema de drenaje pluvial del Condado de Riverside. Esto contamina nuestra agua potable y los cuerpos de agua, haciéndolos inseguros para las personas y la vida silvestre.

¿Sabía usted que...?

Los drenajes pluviales recogen el agua de lluvia y la llevan directamente a nuestros ríos, lagos y arroyos — sin ningún tratamiento.

Las alcantarillas sanitarias recogen el agua de los lavamanos, baños y drenajes de piso, que luego es procesada y tratada antes de liberarse al medio ambiente.

Mejores Prácticas de Cocina

Proteja nuestros cuerpos de agua y mantenga sus cocinas en buen estado implementando estas mejores prácticas de manejo (MPM):

Recicle Aceite y Grasa

- Nunca tire aceite o grasa por el drenaje. Contenga la grasa y el aceite usando contenedores cubiertos de almacenamiento de grasa o instalando un interceptor de grasa.
- Nunca llene en exceso su contenedor de almacenamiento de grasa ni lo transporte sin tapa.
- Los dispositivos de control de grasa deben ser vaciados y limpiados por compañías autorizadas y de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
- Mantenga registros de mantenimiento en el sitio.
- Para obtener una lista de compañías de reciclaje de aceite/grasa, contacte a CalRecycle en www.calrecycle.ca.gov o comuníquese con su distrito sanitario local.

Manejo de Derrames

- Limpie los derrames de alimentos en las áreas de carga y de basura usando materiales absorbentes y barriendo, luego trapeando.
- Descargue el agua del trapeador en el alcantarillado sanitario a través de un interceptor de grasa.
- Tenga kits de contención y limpieza de derrames disponibles.
- Para reportar derrames tóxicos graves, llame al 911.

Mejores Prácticas de Cocina

Continuación

Manejo de Químicos Tóxicos

- Deseche todos los materiales tóxicos no deseados como productos de limpieza, solventes y detergentes a través de una empresa transportadora de residuos peligrosos. ¡Estos artículos no son basura común!
- Use productos de limpieza no tóxicos siempre que sea posible.
- Para información sobre transportistas de desechos peligrosos, llame al (888) 722-4234.

Áreas de Basureros

- Mantenga las tapas de los basureros cerradas y las áreas alrededor de ellos limpias.
- No los llene con residuos líquidos ni los limpie con manguera.
- Llame a su servicio de recolección de basura para reemplazar cualquier basurero dañado o que tenga fugas.

Eliminación de Desechos de Alimentos

- Raspe los desechos de alimentos de los platos, ollas y áreas de preparación de alimentos y deséchelos en la basura.
- Los restos de comida a menudo contienen grasa, la cual puede obstruir las tuberías de alcantarillado y resultar en costosos atascos y derrames de aguas residuales.
- Nunca tire desechos de alimentos por el drenaje.

Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el equipo, tapetes de piso, filtros y botes de basura en un lavadero de trapeadores, estación de lavado o drenaje de piso conectado al alcantarillado sanitario.
- Barra las áreas exteriores y ponga los escombros en contenedores de basura. NO lave con manguera ni barra hacia el estacionamiento o la calle.
- Las áreas de comida al aire libre y las aceras no deben lavarse con manguera o con lavado a presión A MENOS QUE se cumplan los siguientes estándares:
    - Use métodos de limpieza en seco antes de cualquier lavado a presión — absorbiendo con arena para gatos, barriendo, aspirando, raspando los escombros secos.
    - Las aguas de lavado deben ser capturadas para una eliminación adecuada: las aguas recolectadas deben descargarse en un drenaje sanitario.
    - NO use ningún químico o detergente.
    - NO lave ni derrame agua en estacionamientos, callejones, banquetas o calles.

Camiones de comida ambulantes

- El potencial de generar contaminación por aguas pluviales como parte de un negocio de comida ambulante requiere atención especial. Las actividades de limpieza deben realizarse en un lugar fijo y autorizado con conexión a un alcantarillado sanitario. Para obtener más información, comuníquese con el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Riverside al (888) 722-4234.
- No descarte el agua de lavado en los desagües pluviales.
- Limpie en una plataforma de lavado debidamente equipada y drene las aguas residuales a un sistema de alcantarillado sanitario.

Contáctenos

Para reportar contaminación:

Llame al **(800) 506-2555**

Visite **RCWatershed.org/get-involved/report-pollution**

En caso de emergencia, llame al **911**

Si tiene preguntas sobre las mejores prácticas de manejo, o si tiene preguntas sobre el desecho ilícito y la contaminación de las aguas pluviales, visite el sitio web de Prevención de la Contaminación: RCWatershed.org.

Para obtener más información sobre los requisitos para todas las instalaciones comerciales de alimentos, visite el sitio web de Salud Ambiental del Condado de Riverside: RivCoEH.org