



**CIUDAD DE SOMERVILLE, MASSACHUSETTS**  
**DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE INSPECCIÓN**  
**ALCALDESA KATJANA BALLANTYNE**

**PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE FOG**

1. ¿Qué significa FOG?

FOG significa grasas y aceites (siglas en inglés de *Fats, Oils and Greases*).

2. ¿Por qué surge ahora esta nueva regulación? ¿Cuáles son los objetivos de la ciudad?

Por orden de la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y en colaboración con el Departamento de Protección Ambiental de Massachusetts (DEP), la Junta de Salud (BOH) de Somerville ha implementado recientemente regulaciones renovadas sobre el pretratamiento de grasas y aceites (FOG). La orden responde a los niveles elevados de estos materiales en las aguas residuales. Además, la antigua infraestructura de la ciudad podría verse desbordada si no se adoptan técnicas adecuadas de manejo de grasas y aceites.

3. ¿A qué tipos de comercios afecta esta regulación?

Los comercios nuevos y existentes que se verán afectados se dividen en dos categorías: establecimientos de preparación de alimentos y establecimientos sin preparación de alimentos que producen grasas y aceites.

4. ¿Es obligatorio? En caso afirmativo, ¿para cuándo?

Para que un establecimiento de preparación de alimentos obtenga un permiso de funcionamiento del Departamento de Servicios de Inspección deberá proporcionar un Plan de manejo de grasas y aceites como parte de su proceso de obtención del permiso. Esto se deberá presentar durante el ciclo de renovación de 2023.

5. ¿Cuáles son los pasos para hacer la solicitud?

Ingrese a su cuenta de Citizen Serve, proceda con el proceso de renovación/solicitud y envíe la solicitud del Plan de manejo de grasas y aceites (junto con los documentos complementarios enumerados en el documento de la solicitud). ¡Así de sencillo!

6. ¿Cuál es la tarifa? ¿A qué se destina?

La tarifa está incluida en el costo actual de renovación. Estas tarifas se destinan al tiempo de procesamiento que el personal necesita para revisar y aprobar una solicitud.

## Preguntas técnicas frecuentes

7. ¿Puedo realizar la instalación por mi cuenta o debo contratar a un plomero matriculado?

Deberá contratar a un plomero matriculado para instalar un dispositivo de manejo de grasas y aceites. Verifique la matrícula [aquí](#).

8. Si no tengo un plano del diseño de plomería para la cocina, ¿puedo presentar alguna documentación alternativa? ¿Fotos, especificaciones, etc.?

Se aceptan fotos y especificaciones, pero se recomienda encarecidamente que los solicitantes obtengan un plano para que los inspectores evalúen con claridad el sistema para grasas y aceites.

9. ¿Es importante el tamaño de las trampas?

Un dispositivo de manejo de grasas y aceites instalado deberá tener una capacidad de retención de grasa mínima de dos libras (0.90 kg) de grasa por cada galón por minuto de flujo. La capacidad nominal del interceptor nunca deberá ser inferior al 40 % de la capacidad individual de la instalación en galones. El tamaño mínimo de los dispositivos exteriores deberá ser igual al flujo diario máximo (calculado según 310 CMR 15.00) durante un período de 24 horas, pero nunca inferior a los 1000 galones (3785 litros).