



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

El propósito de este documento es orientar a los propietarios, gerentes y operadores de establecimientos de preparación de alimentos y establecimientos sin preparación de alimentos actuales y potenciales a través de los requisitos reglamentarios del dispositivo de manejo de grasas y aceites (FOG) exigidos por la ciudad de Somerville y las entidades reguladoras estatales y federales. A partir del 30/6/2022, todos los establecimientos de preparación de alimentos necesitarán la aprobación anual de un Plan de manejo de grasas y aceites como una condición para obtener su permiso de establecimiento de alimentos.

Información/consideraciones sobre el manejo de grasas y aceites para los operadores:

- A) Identifique qué dispositivos de manejo hay o no en la propiedad.
- a. Intente encontrar un conjunto de planos conforme a obra que incluyan cualquier sistema de plomería de la propiedad. Si existen planos podrían estar archivados en la División de Construcción del Departamento de Servicios de Inspección.
 - b. Contrate a un plomero matriculado, especialista en salud y saneamiento certificado o ingeniero profesional certificado para que evalúe su establecimiento y determine el tipo de dispositivo de manejo que tiene o necesitará tener.
 - a. Les deberá informar:
 - i. la cantidad de asientos de su establecimiento,
 - ii. la cantidad y el tamaño de las instalaciones de su establecimiento. Esto incluye desagües de piso y fregaderos, pero excluye lavabos del baño e inodoros.
 - c. Con su plomero matriculado, especialista en salud y saneamiento certificado o ingeniero profesional certificado, consulte la lista de verificación del Plan de manejo de grasas y aceites (se puede encontrar en <https://www.somervillema.gov/FOG>) para revisar la documentación que necesitará presentar a la ciudad para la aprobación, así como las [Regulaciones sobre el pretratamiento de grasas y aceites de la ciudad](#).
 - i. Su plomero matriculado, especialista en salud y saneamiento certificado o ingeniero profesional certificado deberá certificar la documentación que demuestre que su establecimiento cumple con las regulaciones sobre grasas y aceites de la ciudad.
 - d. Las siguientes instalaciones de plomería de establecimientos de preparación de alimentos requieren dispositivos de manejo de acuerdo con el Código de Plomería de Massachusetts 248 CMR 10.09(2)(c):
 - a. fregaderos comerciales (con compartimentos de más de 10 pulgadas [25 cm] de profundidad);
 - b. fregaderos comerciales con estación de trabajo (con compartimentos de más de 10 pulgadas [25 cm] de profundidad);
 - c. desagües de piso (consultar con un inspector de plomería);



DPW BUILDING • 1 FRANEY ROAD • SOMERVILLE, MASSACHUSETTS 02145
(617) 625-6600 EXT. 5600 • TTY: (866) 808-4851 • FAX: (617) 666-2624
www.somervillema.gov



- d. sumideros;
 - e. lavavajillas automáticos sin importar la temperatura;
 - f. fregaderos de preenjuague;
 - g. hervidores de sopa o dispositivos similares;
 - h. estaciones para wok;
 - i. unidades de lavado automático de campanas.
- e. Según el Código de Plomería de Massachusetts 248 CMR 10.09 (1b) (1 a-b) debe haber desagües de piso y separadores de combustible, aceite y arena instalados en todos los vehículos motorizados comerciales:
- a. lugares de estacionamiento y almacenamiento;
 - b. talleres de reparación, instalaciones de reparación o instalaciones de reparación de carrocería de automóviles;
 - c. instalaciones de servicios con o sin rejillas y fosas de grasa;
 - d. áreas de lavado de rejillas;
 - e. áreas de lavado;
 - f. instalaciones donde posiblemente se generan o pueden derramarse aceites de motor, combustible, anticongelantes y residuos líquidos peligrosos similares.
- f. Todas las áreas del establecimiento donde se encuentran los interceptores de grasa deben tener la señalización adecuada según se establece en el Código de Plomería 248 CMR 10.09 (2m)(3):
- i. 10.09: Interceptores, separadores y tanques de retención

(2m) Mantenimiento

- a. Se debe colocar un letrero laminado en la trampa o interceptor de grasa, o en el área inmediata de estos, con letras de una pulgada (2.5 cm) de alto. El letrero debe indicar lo siguiente, con las palabras exactas en inglés: “IMPORTANT This grease trap/interceptor shall be inspected and thoroughly cleaned on a regular and frequent basis. Failure to do so could result in damage to the piping system, and the municipal or private drainage systems.” Esto significa: “IMPORTANTE Esta trampa o interceptor de grasa se debe inspeccionar y limpiar minuciosamente de manera periódica y frecuente. De lo contrario, podrían producirse daños en el sistema de tuberías y en los sistemas de desagüe municipales o privados”.
- B) ¿Planea realizar un trabajo en la propiedad?
- a. Cualquier trabajo para incorporar, reemplazar o reparar las instalaciones de plomería de la cocina o los dispositivos de manejo requiere un permiso de plomería de los Servicios de Inspección.
 - i. Se deben proporcionar los planos para todos los dispositivos de manejo.
 - ii. El inspector de plomería de la ciudad revisará los planos.
 - b. El uso de tecnologías alternativas se revisará caso por caso y la tecnología deberá ser aprobada por la Junta de Plomeros y Gasistas de Massachusetts y por la Junta de Salud de Somerville.
 - c. Una vez que se complete el trabajo, el inspector de plomería llevará a cabo una inspección para verificar el cumplimiento del código de plomería estatal.

- d. De acuerdo con las regulaciones sobre grasas y aceites de Somerville, para cualquier instalación nueva de dispositivo de manejo se deben instalar interceptores de grasas y aceites exteriores y subterráneos siempre que sea factible. Factibilidad significa cumplir con cualquiera de los siguientes requisitos:
- i. El establecimiento de preparación de alimentos está ubicado en una propiedad con un tamaño superior a medio acre.
 - ii. La propiedad del establecimiento de preparación de alimentos incluye tres o más espacios de estacionamiento en el lugar (en propiedad privada).
 - iii. El establecimiento de preparación de alimentos tiene capacidad para más de 200 clientes.
 - iv. El establecimiento de preparación de alimentos genera más de 50 gpm de aguas residuales.
- e. Asegúrese de considerar futuras posibilidades de expansión. Consulte la tabla siguiente para determinar el tamaño necesario del dispositivo de manejo.

Para restaurantes:	Otros establecimientos con cocinas comerciales:
$(S) \times (GS) \times (HR/12) \times (LF) =$ capacidad efectiva de las trampas y los interceptores de grasa en galones	$(M) \times (GM) \times (LF) =$ capacidad efectiva de las trampas y los interceptores de grasa en galones
DONDE:	DONDE:
<p>S = cantidad de asientos en la zona de comedor</p> <p>GS = galones de aguas residuales por asiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usar 25 galones para los restaurantes con platos de porcelana o lavavajillas automáticos • Usar 10 galones para los restaurantes con papel o canastas y sin lavavajillas <p>HR = cantidad de horas que el restaurante está abierto</p> <p>LF = factor de carga. Se deberá usar un LF de 1.5 para todos los establecimientos de preparación de alimentos de la ciudad de Somerville.</p>	<p>M = comidas preparadas por día</p> <p>GM = galones de aguas residuales por comida (usar 5 galones)</p> <p>LF = factor de carga: 1.5</p> <p>Usar 1.00 con lavavajillas y 0.75 sin lavavajillas</p>

Requisitos de mantenimiento de grasas y aceites de la ciudad de Somerville

1. El dispositivo de manejo deberá mantenerse continuamente en funcionamiento satisfactorio y eficaz a expensas del establecimiento de preparación de alimentos.
2. No se permiten aditivos químicos o biológicos que se utilizan para reducir la frecuencia de limpieza o causar la liberación de grasas y aceites del dispositivo de manejo.
3. El establecimiento de preparación de alimentos será responsable del costo y la programación de todas las reparaciones de los componentes del dispositivo de manejo.
4. El establecimiento de preparación de alimentos será responsable de la correcta extracción y eliminación, a través de los medios adecuados, del material recolectado extraído del dispositivo de manejo. (Consulte las secciones 11-36 del Código de Ordenanzas de Somerville: Contenedores de grasa).
5. Un transportador de residuos líquidos autorizado por la Junta de Salud deberá bombear y limpiar completamente el dispositivo de manejo cuando el 25 % por ciento de su profundidad operativa esté ocupada por sólidos, o una vez cada tres meses, o con la frecuencia necesaria para garantizar que la descarga cumpla con las disposiciones de estas regulaciones u otra ordenanza aplicable, lo que sea más frecuente.
6. Todas las acciones de eliminación y transporte de los materiales recolectados deben ser realizadas por un transportador de residuos líquidos autorizado por la Junta de Salud. El bombeo incluirá la eliminación completa de todos los contenidos, incluidos los materiales flotantes, las aguas residuales y los lodos sedimentados. No se permitirá volver a decantar al interceptor de grasas y aceites. La limpieza del dispositivo de manejo incluirá raspar el exceso de sólidos de las paredes, los pisos, los deflectores y todas las tuberías.
7. El material bombeado deberá eliminarse en una instalación de eliminación autorizada de acuerdo con todas las leyes locales y estatales.
8. El establecimiento de preparación de alimentos se asegurará de que el dispositivo de manejo se inspeccione durante las tareas de bombeo y limpieza para garantizar que todos los accesorios y elementos internos se encuentren en buen estado y funcionen correctamente. Se inspeccionará el estado físico de la trampa, el interceptor o el separador de grasa, las tuberías, las paredes internas, las paredes laterales, etc. Si es necesario hacer reparaciones, se realizarán antes de continuar con el uso. Se llevarán registros de mantenimiento y servicio según lo dispuesto en la Sección 5.
9. La Junta de Salud puede exigir una frecuencia de limpieza y bombeo del dispositivo de manejo más rigurosa que la establecida en este documento si se determina que es insuficiente para evitar la descarga de grasas y aceites en el alcantarillado público o si la descarga causa o tiene el potencial de causar obstrucciones en el drenaje.
10. Las trampas, los interceptores o los separadores de grasa deben producir un efluente que cumpla con estas regulaciones y con el programa aprobado de bombeo, mantenimiento y limpieza del establecimiento de preparación de alimentos según su permiso de manejo de grasas y aceites. Los programas inadecuados para producir dicho efluente se deberán optimizar con la frecuencia necesaria, incluso diariamente, o se deberá optimizar la trampa, el separador o el interceptor de grasa para cumplir con todos los requisitos establecidos en estas regulaciones u otras ordenanzas aplicables.

Colin Zeigler
Coordinador de Salud Ambiental
Ciudad de Somerville, Departamento de Servicios de Inspección
czeigler@somervillema.gov
781-808-8499

Departamento de Servicios de Inspección
1 Franey Road
Somerville, Massachusetts 02145
(617) 625-6600 Ext. 5600
[Enlace al Código de plomería estatal](#)
[Enlace a la Ordenanza de la ciudad](#)