



# ¡Protege tu drenaje y no dejes que se tape!

## 6 CONSEJOS para mantener tu cocina limpia y evitar la obstrucción de tuberías

Las grasas y aceites son derivados de la cocina. Los líquidos como lácteos, aceite de oliva y aceite de coco son fuentes líquidas de grasas. Estas grasas y aceites pueden entrar y tapan las tuberías al limpiar las vajillas, ollas, sartenes, utensilios de cocina y pisos.



1. Pon los desechos de comida de los platos, ollas, sartenes y equipo de cocina en el bote de compost antes de lavarlos



2. Usa una canasta o colador en los lavabos para atrapar los desechos de comida



3. Instala un interceptor de grasa



4. Recicla el aceite de cocina usado



5. Pon todos los desechos de comida en el bote de compost, no los tires por el fregadero o el triturador



6. Lava los tapetes en el fregadero, lavabo interior o en el lavaplatos

## ¿Qué es un interceptor de grasa?

Los interceptores de grasa son equipos que atrapan grasas y aceites para que no entren a tu alcantarilla, evitando que el drenaje se tape y desborde. Algunos interceptores de grasa se encuentran abajo o cerca de los fregaderos, en el piso o en el área del sótano cerca de la cocina. Otros interceptores son tanques grandes que se encuentran al aire libre. Estos retienen el agua residual el tiempo suficiente para que la grasa se enfríe, solidifique y se separe del resto del agua residual. Una vez que la grasa se separa, puede ser bombeada y eliminada adecuadamente.



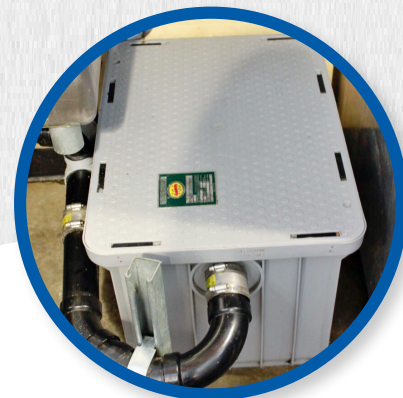
## ¿Dónde puedo conseguir uno?

Los interceptores de grasa deben ser del tamaño adecuado y ser propiamente instalados. Un permiso de plomería debe ser obtenido por parte de Salud Pública del Condado de King (King County Public Health) para realizar la instalación. Te recomendamos que contactes a un contratista local para que te ayude con la selección, instalación y mantenimiento de tu interceptor.



## ¿Cómo puedo saber si necesito un interceptor de grasa?

Si tu negocio tiene una cocina comercial y cuentas con una licencia de servicios de alimentos, es muy probable que necesites instalar un interceptor de grasa. Salud Pública del Condado de King (King County Public Health) ([www.kingcounty.gov/plumbing](http://www.kingcounty.gov/plumbing), sitio web en inglés) requerirá la instalación de un interceptor de grasa para todos los restaurantes nuevos o remodelados que pidan un permiso de plomería.



## ¿Cuánto cuesta?

Los interceptores de grasa tienen diferentes costos, las instalaciones sencillas comienzan a partir de \$3,000 dólares y su costo aumenta si se requiere una instalación más compleja. El código de la ciudad tiene como requisito instalar un interceptor de grasa y conectarlo a todos los desagües. Los negocios que no instalen un interceptor de grasa podrían ser responsables por:

- Daños causados por el desbordamiento del drenaje, tanto en tu propio negocio como en otras propiedades públicas o privadas;
- Multas por parte la ciudad de Seattle debido al desbordamientos del drenaje que afecten las vías fluviales;
- Cierre de tu negocio por riesgo a la salud pública.