



City of Los Angeles, Department of Public Works  
Bureau of Sanitation, Industrial Waste Management Division  
2714 Media Center Drive  
Los Angeles, CA 90065  
Fats, Oil & Grease Control Program  
(323) 342- 6200 / (323) 342-6118



## **PROGRAMA DE CONTROL DE GRASAS, MANTECAS Y ACEITES (FOG)**

Sumario de los requisitos de la ordenanza de control de FOG:

- **A todos los ESCs\* que generen desechos FOG se les requiere obtener un Permiso de Desechos Industriales.**
- **Cada ESC esta sujeto a una cuota única por la solicitud del Permiso de Desechos Industriales de \$356, y a una tasa anual de inspección & control.**
- **Toda nueva construcción de ESCs deberán instalar un interceptor de grasa.**
- **Todos los ESCs que conviertan una instalación existente de no ser ESC a ser ESC (cambio de uso) deben instalar un interceptor de grasa.**
- **Todos los ESCs que efectúen un remodelado valuado en \$100,000 o más, deben instalar un interceptor de grasa.**
- **Todo ESC que sea reconocido como causante de derrames cloacales relacionados a la descarga de grasa o que no implemente las mejores prácticas de control (BMPs) deberá instalar un interceptor de grasa.**
- **A Todos los ESCs que sean remodelados con un valor de menos de \$100,000 se les puede requerir la instalación de un interceptor de grasa.**
- **Cualquier ESC que haya estado en operaciones antes del 5 de agosto del 2001 puede calificar para una excepción condicional al requisito de instalar un interceptor de grasa.**
- **Como resultado de limitaciones debidas a espacio o inclinación, se pueden obtener modificaciones a los requisitos de instalación de interceptores de grasa.**
- **Todos los equipos de cocina para manejo y control de grasas, mantecas y aceites (FOG) deberán ser propiamente mantenidos.**
- **Todos los ESCs deben implementar las mejores prácticas de control (BMPs) para cocinas limpias.**
- **♦ El uso de trituradores de basura en ESCs esta prohibido, al menos que se lo permita específicamente.**

*\* ESC - Establecimiento de Servicios de Comida significa una instalación donde se prepare comida para su consumo por el publico, tal como un restaurante, una cocina comercial, un servicio de entrega de comidas, un hotel, una escuela, un hospital, una prisión, una institución correccional o de cuidados. Esto incluye panaderías, negocios de preparación y venta de donuts, y escuelas publicas o privadas.*

Como una entidad cubierta bajo el titulo II del acta de estadounidenses con discapacidades, la Ciudad de Los Angeles no discrimina en base a discapacidades y, cuando se lo requiera proveerá acomodamientos razonables para asegurar la igualdad de acceso a sus programas, servicios, y actividades. TTY # 213-473-5661.