

## PROGRAMA (FOG) DE CONTROL DE GRASA, ACEITE Y MANTECA

---

### Resumen de los cambios realizados a la Ordenanza del Control de Desperdicio Industrial

- Todos los establecimientos de servicios de alimentos que desechen grasa deberán obtener un permiso para aguas residuales industriales. Se cobrará una sola cuota de solicitud de \$356 y una cuota de inspección anual de \$244.
- Todos los establecimientos de servicios de alimentos necesitarán utilizar los Mejores Métodos de Manejo (BMOs, por sus siglas en inglés) para reducir la cantidad de grasa que se desecha en el sistema de drenaje.
- Se prohíbe el uso de trituradores de basura en los establecimientos de servicios de alimentos, a menos que éstos se aprueben específicamente.
- Cualquier establecimiento de servicios de alimentos que ocasione derrames relacionados con la grasa o que no ponga en práctica los BMPs deberá instalar un interceptor o trampa para grasa.
- Todas las construcciones nuevas de establecimientos de servicios de alimentos deberán incluir la instalación de un interceptor de grasa.
- Todos los establecimientos existentes de servicios de alimentos que tengan planeado llevar a cabo una remodelación con un valor de \$100,000 ó más, necesitarán incluir la instalación de un interceptor de grasa.

Se otorgarán exenciones, renunciaciones condicionales o modificaciones a los establecimientos de servicios de alimentos que no generen grasa, que no ocasionen obstrucciones de grasa en el sistema de drenaje y que tengan un espacio tan reducido en su propiedad que les sea imposible instalar un interceptor de grasa.



City of Los Angeles  
Department of Public Works  
Bureau of Sanitation  
Industrial Waste Management Division  
Fats, Oil & Grease Control Program  
(323) 342-6118

