

### Normatividad clave...

- Contrato de servicios públicos domiciliarios. Consulte en el anexo técnico el manejo adecuado de las aguas residuales.
- Acuerdo 634 de 2015. Regula la generación, recolección, y tratamiento adecuado del aceite vegetal usado, entre otras disposiciones.
- Decreto 1076 de 2015, art. 2.2.3.3.4.17. Obligatoriedad para todos los usuarios comerciales, industriales, oficiales y especiales, de presentar la caracterización de sus vertimientos a la EAB-ESP.
- Presente la caracterización de vertimientos... a través del aplicativo "caracterización de vertimientos" de la página [www.acueducto.com.co](http://www.acueducto.com.co).

## EVITE COBROS ADICIONALES Y SUSPENSIONES DEL SERVICIO POR MAL USO DEL SISTEMA DE ALCANTARILLADO



Bloque de grasa extraído del sistema de alcantarillado



Tubería obstruida por grasas

## ¡ATENCIÓN!

Evite que las grasas lleguen al sistema de alcantarillado

Todos los establecimientos encargados de cocinar y vender comida deben contar con una **trampa de grasa** diseñada de acuerdo con el agua residual generada en el proceso de preparación de los alimentos.

La inadecuada disposición final de las grasas y los aceites que se usan en la preparación de los alimentos, generan daños graves en las redes de alcantarillado, ya que se endurecen y se acumulan en las paredes internas de las tuberías, lo que dificulta el paso del agua.

El taponamiento puede ocasionar inundaciones de aguas residuales en los establecimientos y en el espacio público.



Para resolver sus inquietudes por favor comuníquese con el correo electrónico [efluentes.industriales@acueducto.com.co](mailto:efluentes.industriales@acueducto.com.co)



### La grasa se encuentra en alimentos como:

- Carnes de res, cerdo, pollo, pescado y productos fabricados con esos insumos.
- Manteca de cerdo, mantequilla, margarina y aceites vegetales para freír.
- Productos lácteos y sus derivados.
- Productos de panadería, repostería y pastelería.
- Aderezos para ensaladas y salsas.
- Restos de comida.

### Por un mejor ambiente, siga estas buenas prácticas:

#### En el negocio:

- Nunca vierta aceite ni grasa por los lavaplatos, sifones, inodoros ni, mucho menos, por los sumideros que están al frente de su negocio.
- Guarde el aceite usado en recipientes (bidones o canecas) y entréguelo al gestor autorizado (\*).
- Limpie con un papel seco y retire la grasa de las ollas, sartenes, equipos y utensilios de cocina, antes de lavarlos.
- Instale rejillas en todos los sifones del piso y de los lavaplatos, para impedir el ingreso de residuos de comida al sistema de alcantarillado.
- Instale rejillas que abarquen toda la superficie del lavaplatos.
- Capacite permanentemente a todo su personal.
- Asegúrese de que la caja de inspección externa se mantenga limpia, cumpla con la normatividad, sea visible y de fácil acceso.

### Así debe hacer la limpieza de las trampas de grasa

1. Retire la grasa y los residuos sólidos.
2. Deposite los residuos sólidos y la grasa en bolsas de basura, se recomienda usar papel absorbente o aserrín para evitar que la grasa se derrame
3. Entregue las bolsas con los residuos a un gestor autorizado (\*).
4. Raspe las paredes de la trampa hasta que quede completamente limpia.
5. NO lave con agua caliente, NO use desengrasantes.
6. Inspeccione que no existan daños como fisuras, elementos sueltos, etc. (\*).

#### Debe aumentar la frecuencia de mantenimiento cuando:

- Cuando vea que la capa de grasa está casi sólida y toma un color gris o negro.
- Si percibe malos olores.

#### La caja de inspección debe:

- Ser visible y estar recubierta en concreto.
- Contar con una tapa de fácil remoción y manipulación.
- Mantenerse limpia para evitar que sea un foco de contaminación.

#### En la trampa de grasa:

- Haga un calendario de limpieza para la trampa de grasa.
- Tenga siempre un manual de limpieza de la trampa de grasa.



Caja de inspección



Trampa de Grasas

Recuerde que la caja de inspección es una cámara que debe estar localizada afuera del inmueble y que se encarga de recoger las aguas residuales del establecimiento, antes de que lleguen a la red de alcantarillado.

(Consulte la norma técnica de servicios NS-068 de la EAB-ESP).