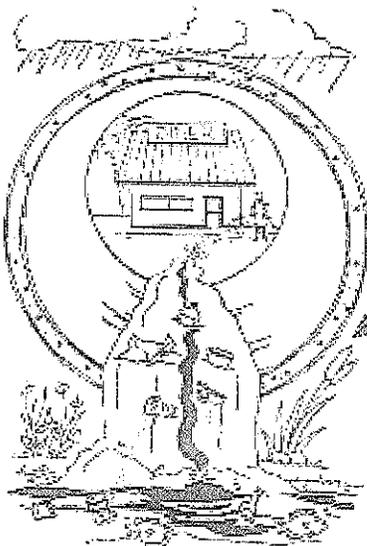


Buenas Prácticas de Manejo para Restaurantes



El sistema pluvial del Municipio Autónomo de Caguas (MAC) comienza en las aceras, encintados, calles y cunetones, pasando por un sistema de tuberías, para luego descargar sin tratamiento a un río o quebrada. Todos los ríos que pasan a través de nuestro municipio descargan al Lago Carraízo, el cual se utiliza como abasto de agua.



Las aguas de lavado generadas por los restaurantes usualmente contiene desperdicios de comida, aceites, grasas, detergentes y *degreaser*. Estos materiales pueden degradar las aguas locales cuando ganan acceso al sistema pluvial. Las descargas de aguas de lavado hacia el sistema pluvial es un problema de contaminación muy común en los restaurantes.

El Artículo 4.07 del Código de la Ciudad Criolla prohíbe arrojar contaminantes en el sistema pluvial. La multa administrativa correspondiente es \$1,000 y la limpieza del sistema, a satisfacción del MAC.

Además, la Agencia de Protección Ambiental Federal (EPA, en inglés), a través del Sistema Nacional de Eliminación de Descargas Contaminantes (NPDES en inglés), hace a los municipios responsables de la calidad de las aguas que discurren por el sistema pluvial. El Municipio Autónomo de Caguas debe cumplir con la Ley de Aguas Limpias de Estados Unidos.



Utilice las siguientes Buenas Prácticas de Manejo (Best Management Practices – BMPs, en inglés) para evitar que el agua que proviene de la limpieza fluya hacia el sistema pluvial.

Eliminación de residuos

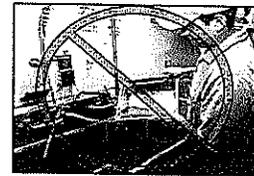
1. Cubra los contenedores y otros receptáculos de basura para evitar que el agua de lluvia caiga dentro.
2. Nunca arroje productos de desecho o desperdicios, como los de alimentos o líquidos hacia la calle o encintados.



3. Nunca lave con manguera los contenedores de basura ni las áreas en que estos se encuentran. Si es necesario limpiar un contenedor de basura, comuníquese con la empresa de arrendamiento de los contenedores. Use métodos de limpieza en seco para lavar el área en que se encuentran los contenedores de basura. Si cuenta con un área verde, tierra o gravilla bastante amplia, puede lavarlos sobre esta área.

Tratamiento y almacenamiento de grasas

1. No vierta aceite de cocina ni grasa para cocinar en fregaderos ni en desagües ubicados en el piso; tampoco los vierta en estacionamientos, en drenajes de agua pluvial o en la calle.
2. Elimine o recicle el aceite de cocina y la grasa para cocinar por medio de un transportista de desperdicios de grasas autorizado o de una agencia de reciclado de grasas autorizado.



Limpieza de pisos y pavimentos



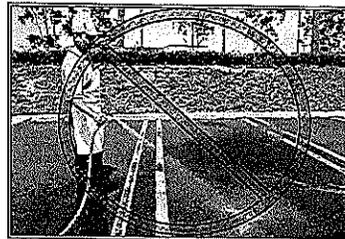
1. Mantenga limpias las áreas de estacionamientos, de accesos para autos y de contenedores de basura y disponga adecuadamente los desperdicios acumulados.
2. Use métodos de limpieza en seco para los derrames: por ejemplo, barra primero y luego lave con poco agua y mapo; use trapos, arena sanitaria para gatos, paños absorbentes u otro tipo de materiales absorbentes; coloque la basura y los desechos sólidos en bolsas plásticas y en contenedores de basura



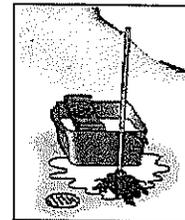
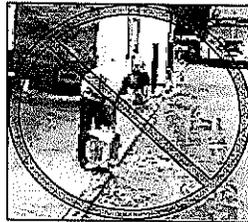
3. Si limpia un derrame con un mapo, deseche el agua que usó para lavar el mapo en un fregadero, desagüe o pileta que está conectado al sistema sanitario.



4. No limpie el pavimento ni ningún área exterior con manguera para evitar que esta agua fluya hacia el sistema pluvial. Si hay una parrilla pluvial cerca puede protegerla con paños absorbentes, o con materiales que se vende comercialmente para ese propósito.

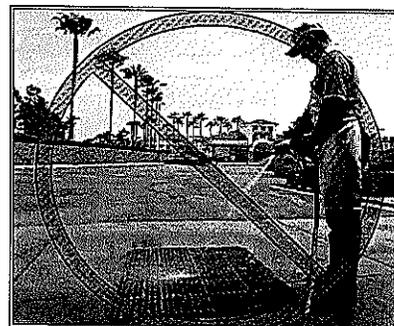


5. Nunca vierta ni barra aguas residuales provenientes de pisos de restaurantes por la puerta trasera hacia una cuneta o un drenaje pluvial. Deséchelos por un drenaje que conecte al sistema sanitario.

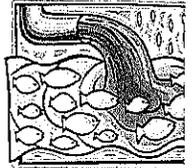


Limpieza de equipos

1. Limpie alfombras, filtros para grasa, zafacones y otros equipos de restaurante en un fregadero para limpieza u otras áreas de lavado designadas cuyas aguas fluyan hacia el sistema de alcantarillado sanitario. El agua usada para lavar los equipos no debe fluir hacia el sistema de drenaje de aguas pluviales.



2. Si el restaurante hace limpiar las alfombras, extractores o cualquier otro equipo por un contratista, asegúrese de que el agua utilizada para lavar no fluya hacia el sistema pluvial. El restaurante es responsable de las acciones del contratista.



Algunas Prácticas Comerciales Pueden Afectar Nuestros Cuerpos de Agua

Es responsabilidad de todos mantener nuestro ambiente, para así poder garantizar una mejor calidad de vida para nuestras futuras generaciones. Si evitamos la contaminación, protegemos nuestros recursos de agua.

Para información adicional sobre la prevención de la contaminación del sistema pluvial puede comunicarse a la Oficina de Asuntos Ambientales del Municipio Autónomo de Caguas al (787) 653-8833, extensión 1717.

www.caguas.gov.pr asuntosambientales@caguas.gov.pr

¡¡El agua es tuya, protégela!!

Autorizado por la Comisión Estatal de Elecciones

CEE-SA-12-2386