

## **¡Cuidemos Nuestras Cuencas Hidrográficas!**

Mantener una cuenca saludable y limpia es importante para todos.

Basura, escombros, químicos, y otro tipo de contaminación que resultan de actividades de negocio a menudo llegan al drenaje de aguas pluviales que permanecen en el condado de Riverside. Esto contamina nuestra agua de consumo humano y también contamina los cursos de agua, lo cual hace inseguro para el consumo de las personas y la vida silvestre.

### **¿Sabías que?**

Hay una diferencia entre drenajes de aguas pluviales y drenajes de desperdicios.

Drenajes de aguas pluviales capturan agua de lluvia y escurrimientos sin tratamiento directamente a nuestros ríos, lagos, y arroyos.

Drenajes de desperdicios capturan y reúnen el agua sucia de los fregadores, inodoros, y drenajes superficiales de pisos, y entonces es procesada y tratada antes de enviarse nuevamente al ambiente.

Para más información acerca de cómo puede ayudar a proteger y mejorar nuestras cuencas hidrográficas, por favor visite:

**[www.rcwatershed.org](http://www.rcwatershed.org)**

### **¿Preguntas?**

Si tiene preguntas acerca de las Mejores Prácticas de Manejo, o si tiene preguntas acerca de descargas ilícitas y contaminación de aguas pluviales visite la página web para Prevenir la Contaminación: [rcwatershed.org](http://rcwatershed.org).

Para más información acerca de los requisitos para los establecimientos de alimentos comerciales visite la página web de la Salud Ambiental del Condado de Riverside: [rivcoeh.org](http://rivcoeh.org)



**RIVERSIDE COUNTY**  
WATERSHED PROTECTION

La División de Protección de Cuencas Hidrográficas del Condado de Riverside es una asociación entre el Condado, Control de Inundación y Distrito para la Conservación de Agua, el Distrito de Agua en Coachella Valley y 27 ciudades quienes manejan los programas de las cuencas para promover el uso sostenible y productivo de nuestros recursos naturales.

# **Protección de Cuencas Hidrográficas**

## **Mejores Prácticas de la Industria de Servicios de Alimentos**



**Restaurantes**  
**Camiones de Comida Móviles**  
**Tiendas de Comestibles**  
**Panaderías**  
**Tiendas Delicatessen**

# Mejores Prácticas en la Cocina

## Reciclar el Aceite y la Grasa

- Nunca ponga el aceite o la grasa dentro del drenaje. Guarde la grasa y el aceite en recipientes para almacenar que se puedan cerrar o instale un interceptor de grasas.
- Nunca sobrellene su recipiente para almacenar la grasa o aceite y no lo transporte sin haberlo cerrado.
- Los dispositivos para el manejo de la grasa deben ser vaciados y limpiados por compañías autorizadas y de acuerdo a las especificaciones del fabricante.
- Mantenga archivos del mantenimiento.
- Para una lista de compañías de reciclaje del aceite y la grasa, contacte CalRecycle [www.calrecycle.ca.gov](http://www.calrecycle.ca.gov) o póngase en contacto con su distrito de saneamiento.

## Manejo de los Derrames

- Limpie la comida en las áreas de carga y de los botes de basura usando materiales absorbentes, barriendo y después trapeando el área.
- Descargue el agua del trapeador en el drenaje a través del interceptor de grasas.
- Tenga disponibles contenedores de derrames y materiales de limpieza.
- Para reportar derrames tóxicos serios, llame al 911.

## Manejo de Productos Químicos Tóxicos

- Deshágase de todos los materiales tóxicos que no necesite, como limpiadores, disolventes y detergentes a través del transportador de residuos peligrosos. ¡Esto no es basura!
- Use productos de limpieza no tóxicos cuando le sea posible.
- Para más información sobre transportadores de basura y materiales peligrosos, llame al (888) 722-4234.

## Áreas de los Basureros

- Mantenga las tapaderas de los botes de basura cerradas y limpie el área alrededor.
- No llene los botes de basura con desperdicios líquidos ni los lave con la manguera por fuera.
- Llame a su compañía transportadora de basura para reemplazar cualquier bote de basura que está dañada o tenga fugas.

## Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el equipo, alfombras de piso, filtros y recipientes de basura en un resumidero de enjuague, lavadero de rejilla o drenaje de piso conectados al drenaje de desperdicios.
- Trapee las áreas alrededor de los botes y ponga los restos en los botes de basura, no lave con la manguera de agua ni tampoco trapee el estacionamiento o la calle.
- Las áreas de comida al aire libre y las banquetas no deben limpiarse con manguera o agua a presión, **A MENOS QUE** se reúnan las siguientes normas:
  - ✓ Use métodos de limpieza en seco en lugar de agua a presión – usando materiales absorbentes, trapeando, aspirando y luego raspando los restos secos.
  - ✓ El agua de lavado debe ser recogida y desechada apropiadamente y descargada en un drenaje sanitario.
  - ✓ NO use ningún químico o detergente.
  - ✓ NO lave o derrame agua en un estacionamiento, callejón, la banqueta, o en la calle.

## Camiones de Comida Móviles

- El negocio de los camiones de comida móvil requiere atención especial por el potencial que tienen de generar contaminación en aguas pluviales. La limpieza requiere ser conducida en un lugar aprobado que contenga una conexión a drenajes de desperdicios. Para más información contacte al: Departamento del Condado de Riverside de Salud Ambiental al (888) 722-4234.
- No descargue agua sucia en el drenaje de aguas pluviales.
- Use un lugar equipado apropiadamente para lavar ollas y trastos y descargue el agua sucia en el drenaje de desperdicios.

## Disposición de Residuos de Alimentos

- Raspe los residuos de alimentación de los platos, ollas, y áreas de preparación de comida y tírelos en la basura.
- Los residuos de comida que contengan grasa pueden tapan la tubería del drenaje causando reflujos costosos.
- Nunca ponga residuos de comida en el drenaje.

