



**CITY OF SANTA ANA  
PUBLIC WORKS AGENCY M-85**

P.O. Box 1988  
Santa Ana, California 92702

## **Practicas Mejores en el Manejo de la Cocina**

### Fregaderos y Desague

#### Coladeras del Desague

- Deben ser instaladas en todos los desagües.
- Deben tener aberturas dentro de 1/8" and 3/16"
- Deben ser removidas para facilitar limpieza.
- Deben ser limpiadas frecuentemente (deseche los residuos de comida visibles en el bote de basura.)

### Uso del Contenido de Grasa

- Heche todo aceite líquido y grasa de las ollas, cazuelas, y freidoras en un recipiente de grasa .
- Antes de lavar, raspe la manteca y grasas de las ollas, cazuelas, utensilios, coladeras, y tapetes en un recipiente.
- Use barriles de reciclar con tapas cuando colecta para colectar grasas y aceites.
- Vacíe los restos de las canastas o cajas de las parrillas en un recipiente.

### Lavando los Trastes

- Use raspadores de jebe, enjugadores, o toallas para quitar la comida y toda la grasa, aceite y manteca que es visible en los trastes y de servir antes de lavarlos.
- Usando una toalla seca, limpie los residuos de comida y de grasas, aceites, y manteca en un bote de basura antes de lavarlos.

### Prevención de Derrames y Limpieza

#### Prevención Proactiva de Derrames y Procedimiento de Limpieza

- Desarrolle un procedimiento de limpieza de derrames y pongalo en un lugar visible.
- Desarrolle un programa de entrenamiento para los empleados acerca de los procedimientos.
- Designe un empleado quien supervise la limpieza.

### Prevención de Derrames

- Vacíe los recipientes antes que se llenen para evitar derrames accidentales.
- Proveer recipientes adecuados y portables para transportar materiales sin derramar.
- Use una tapa para transportar materiales de grasa al barril de reciclo.

### Limpieza de Derrames (BMP's)

- Tape el fregadero y los desagues del piso cerca del derrame.
- Limpie los derrames con toallas y materiales absorbentes.
- Use métodos de limpieza con agua solo para quitar los residuos.

### Uso de Materiales Absorbentes y Toallas

- Use materiales absorbentes y desechables para limpiar areas donde la grasa puede ser derramada o puede gotear.
- Cuando use toallas de papel, use papel de grado para comidas para absorber la grasa debajo de las canastas de freir.
- Use toallas para limpiar areas de trabajo.
- Use materiales absorbentes debajo de colanderas en fregaderos cuando exprima el exceso de grasa de las carnes.

### Deshaciendose de los Residuos de Comida/Reciclar

- Aceites usados y grasa generada de los aparatos de freir y otros aparatos de cocina pueden ser reciclados a traves de una compañía recicladora.

### Moedores de Comidas

- Moedores de comidas no deben ser usados en los establecimientos de servicios de comida ya que el gran volumen de comidas solidas pueden obstruir las cañerías del desagüe o llenar los interceptores y bloqueadores de grasa.

### Educación de los Empleados

- Un Programa de Educación en las Mejores Practicas en la Cocina debe ser implementado.
- Programa para entrenar a nuevos empleados.
- Programa frecuente de repaso, de entrenamiento.
- El cartel indicando las reglas de las Mejores Practicas en la Cocina.