Costa Mesa Sanitary District

... an Independent Special District

Board of Directors
Arlene Schafer
Greg Woodside
James Ferryman
Art Perry
Dan Worthington

Staff
Robin B. Hamers
Manager
District Engineer
(949) 631-1731

Thomas A. Fauth
Assistant Manager

Joan Revak
Board Secretary
Program Manager

Alan R. Burns
Legal Counsel

Wendy Hooper Davis
Treasurer

Phone
(949) 645-8400
Fax
(949) 650-2253

Address
628 W. 19th Street
Costa Mesa, CA
92627-2718

Practicas Mejores en el Manejo de la Cocina

Fregaderos y Desague

Coladeras del Desague

- Deben ser instaladas en todos los desagues.
- 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 liquido 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.
- Vacie 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.
- Desarolle 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 derrrames 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 compañia recicladora.

Moledores de Comidas

- Moledores de comidas no deben ser usados en los establecimientos de servicios de comida ya que el gran volumen de comidas solidas pueden obstruir las cañerias del desague 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.