

FOOD SERVICE ESTABLISHMENT (FSE) RESPONSIBILITIES

The following is a brief summary of what may be on an inspection. It is not a complete listing of inspection checkpoints.

Ensure that a Better Management Practices (BMP) certified person is on staff and normally present on a daily basis. Otherwise have a second person certify.

Ensure the Grease Control Device (GCD) is properly maintained:

- Good working order. No broken pipes or baffles. No missing inlet or outlet tees. Flow control restrictors must be in place per installation instructions.
- GCD cannot be by-passed
- GCD cleaned to ensure goal of $\leq 25\%$ capacity or a minimum of quarterly cleaning for large exterior interceptors (usually 500–3000 gallon capacity). Interior GCD's also must be maintained at $\leq 25\%$ capacity and are cleaned weekly or as discussed with FOG representative.
- No detergents, boiling water, degreasers, ammonia, solvents or enzymes are to be used to clean a GCD in lieu of physical removal of waste.
- Make certain waste grease is soaked up with cat litter or other absorbent and solids are properly sealed and double bagged to make sure they do not leak in the dumpster.
- Any GCD ≥ 25 GPM must be professionally cleaned. The FSE is responsible for using a certified provider. Before and after, date stamped photos of the GCD are required for all cleanings.

Ensure yellow grease is disposed of properly (if present)

- FSE responsible for using a certified hauler
- The collection container is to be free of oil spills, trash and debris.
- Grease collection container lids must remain closed.

“No Grease” and “BMP Posters” properly displayed

Properly maintain disposal records and keep for at least 3 years



*Please call with any questions, we are here to help you
308-646-6544 or 308-589-0131
Or email danac@grand-island.com*

RESPONSABILIDADES DEL ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS (FSE)

El siguiente es un breve resumen de lo que puede haber en una inspección. No es una lista completa de los puntos de control de inspección.

Asegúrese de que una persona certificada en Mejores Prácticas de Gestión (BMP) esté en el personal y normalmente esté presente todos los días.

Asegúrese de que el dispositivo de control de grasa (GCD) reciba el mantenimiento adecuado:

- Buen estado de funcionamiento. Sin tuberías rotas ni deflectores. No faltan tees de entrada o salida. Los restrictores de control de flujo deben estar colocados según las instrucciones de instalación.
- GCD no se puede omitir
- Se limpió el GCD para garantizar el objetivo de <25 % de capacidad o un mínimo de limpieza trimestral para interceptores exteriores grandes (generalmente de 500 a 3000 galones de capacidad). Los GCD interiores también deben mantenerse a <25 % de su capacidad y se limpian semanalmente o según lo acordado con el representante de FOG.
- No se deben utilizar detergentes, agua hirviendo, desengrasantes, amoníaco, disolventes ni enzimas para limpiar un GCD en lugar de la eliminación física de los residuos.
- Asegúrese de que la grasa residual se absorba con arena para gatos u otro absorbente y que los sólidos estén sellados adecuadamente y en bolsas dobles para asegurarse de que no se filtren en el contenedor de basura.
- Cualquier GCD > 25 GPM debe limpiarse profesionalmente. La FSE es responsable de utilizar un proveedor certificado. Antes y después, se requieren fotografías del GCD con fecha estampada para todas las limpiezas.

Asegúrese de que la grasa amarilla se elimine correctamente (si está presente)

- FSE responsable de utilizar un transportista certificado
- El contenedor de recolección debe estar libre de derrames de petróleo, basura y escombros.
- Las tapas de los recipientes recolectores de grasa deben permanecer cerradas.

Los carteles “Sin grasa” y “BMP” se muestran correctamente

Mantener adecuadamente los registros de eliminación y conservarlos durante al menos 3 años.



*Por favor llame si tiene alguna pregunta, estamos aquí para ayudarle.
308-646-6544 o 3085890131 O correo electrónico danac@grand-island.com*