

How Can Food Service Establishments Prevent Water Pollution?

The food service industry is required to help prevent water pollution by using best management practices (BMPs) such as:

- Disposing food waste, grease and oil
- Cleaning up spills
- Maintaining dumpster receptacles
- Disposing washwater
- Cleaning floors and floor mats
- Providing regular employee training on spill cleanup procedures and washing practices

Look inside for more information on how to prevent runoff pollution.



Who is H₂OC?

H₂OC is YOU! H₂OC is also a cooperative stormwater program which includes all 34 cities in Orange County, the County of Orange, and Orange County Flood Control District (OCFCD). Clean and healthy beaches, creeks, rivers, bays, wetlands, and ocean are important to Orange County. H₂OC provides resources to residents and businesses to encourage personal action and prevent polluted runoff from entering our waterways.

Join Us

Visit h2oc.org to learn more about runoff, water pollution, and how you can be the solution to runoff pollution and protect our water resources!

Contact

📞 **24-hour Pollution Reporting Hotline:**
1-877-89-SPILL (1-877-897-7455)

📱 **24-hour Reporting Website:**
myOCeServices.ocgov.com

For emergencies, dial 911

Best Management Practices
For Businesses

WATER POLLUTION AND THE FOOD SERVICE INDUSTRY

YOU ARE THE SOLUTION TO RUNOFF POLLUTION



How is Water Quality Affected By Food Service Establishments?

The food service industry generates a variety of waste products which can become pollutants. These include trash, cooking oil and grease, food scraps, and cleaning chemicals. If these waste products are not properly managed, rain, washwater, and wind can transport them to Orange County's creeks, rivers, and ocean through our storm drain system. Unlike water in sanitary sewers (from sinks and toilets), water in storm drains is not treated before it is released into our creeks, rivers, and ocean and must never contain washwater, trash, grease, or other pollutants.



Here are BMPs for the food service industry to help keep our waterways clean:

FOOD WASTE DISPOSAL

- Scrape food waste off serving tables, plates, utensils, pots, food preparation and cooking areas, and dispose of it in the food waste (organics) bin or trash.
- Never put food waste down the drain. Food scraps often contain grease, which can clog sewer pipes and result in sewage backups and overflows.



GREASE & OIL DISPOSAL

- Dispose of used grease and oil in a covered, secure grease storage container. Never put oil or grease down the drain.
- Only fill your grease storage container to the manufacturer specified maximum volume and always keep the area clean.

- Regularly maintain grease control devices (like grease traps and interceptors) per the requirements of the City and local sanitation district.
- Keep service and maintenance records on site and readily available for inspection by regulatory agencies.
- For more information about proper grease and oil disposal, contact CalRecycle.ca.gov or your local sanitation district.

SPILL CLEANUP

- Control, contain, and clean up all spills.
- Never hose a spill.
- Clean up spills immediately with materials like rags, mops, or absorbents.
- Have spill containment and cleanup kits readily available and train all employees on how to use them.
- If any spill leaves your site, report it through the 24-hour Reporting Hotline or Website (see contact information on back panel).



DUMPSTER MAINTENANCE

- Sweep and pick up all debris around the dumpster daily.
- Always keep the lid on the dumpster closed when not in use.
- Never pour liquids into the dumpster or hose it out.
- Contact your waste and recycling service to repair or replace leaking or damaged dumpsters.
- When steam cleaning is required, ensure that washwater is contained, collected, and disposed in compliance with all codes. Washwater is prohibited from draining into the alley, parking lot, street, gutter, or storm drain.



WASHWATER DISPOSAL

- Dispose of washwater in an indoor mop sink or floor drain, preferably connected to the grease interceptor.
- Never dispose of washwater in the alley, parking lot, street, gutter, or storm drain.



FLOOR & FLOOR MAT CLEANING

- Sweep floors and floor mats regularly, discarding the debris into the trash.
- Clean all mats in a designated area such as an indoor mop sink or floor drain. Never allow floor or floor mat washwater to flow to the alley, parking lot, street, gutter or storm drain.

¿Qué pueden hacer los establecimientos alimenticios para evitar la contaminación del agua?

Es un requisito que la industria alimenticia contribuya para prevenir la contaminación del agua mediante mejores prácticas de gestión como:

- Desechando los residuos de alimentos
- Desechando la grasa y el aceite
- Limpieza de derrames
- Mantenimiento de los contenedores de basura
- Eliminación de aguas residuales
- Limpiando los pisos y los tapetes
- Proporcionar formación continua para los empleados sobre los procedimientos de limpieza de derrames y prácticas de aseo

Se incluye información adicional sobre cómo evitar la contaminación por escorrentías.



¿Quién es H₂OC?

¡H₂OC es USTED! H₂OC es un programa cooperativo de aguas pluviales que incluye 34 ciudades del condado de Orange y del Orange County Flood Control District (OCFCD). Para el condado de Orange, es importante que las playas, arroyos, ríos, bahías, humedales y océanos estén limpios y saludables. H₂OC ofrece a los residentes y empresas los recursos necesarios para evitar la contaminación del agua, además fomenta la acción individual al trabajar con las comunidades para evitar que las escorrentías contaminantes lleguen a los canales.

Únete a nosotros

Visita h2oc.org para obtener más información sobre las escorrentías, la contaminación del agua y como usted puede ser la solución para proteger nuestros recursos de agua de la contaminación de escorrentías.

Contacto

📞 **Línea directa 24 horas para reportes de contaminación:**
1-877-89-SPILL (1-877-897-7455)

📱 **Sitio web 24 horas para reportes de contaminación:**
myOCeServices.ocgov.com

Para emergencias, marque el 911

Mejores Prácticas de Gestión
para Empresas

CONTAMINACIÓN DEL AGUA Y LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

USTED ES LA SOLUCIÓN PARA PREVENIR
LA CONTAMINACIÓN POR ESCORRENTÍAS



¿Cómo influyen los establecimientos de servicios alimenticios en la calidad del agua?

La industria de servicios alimenticios genera una serie de residuos que pueden convertirse en contaminantes. Entre ellos se incluyen la basura, el aceite de cocina, los desperdicios de alimentos y los productos de limpieza. Si no se desechan adecuadamente, la lluvia, las aguas residuales y el viento pueden transportarlos a los arroyos, ríos, y el océano de Orange County por medio de nuestros desagües. A diferencia del agua de las alcantarillas sanitarios (como lavabos e) baños, el agua de las alcantarillas no se procesa antes de desembocarla en nuestros arroyos, ríos u océano, por lo tanto, nunca debe contener aguas residuales, basura, grasa u otros contaminantes.



A continuación, se detallan Buenas Prácticas de Manejo de residuos para la industria alimentaria para que contribuya a la limpieza de nuestros canales:

DESECHAR LOS DESPERDICIOS DE ALIMENTO

- Raspe los residuos de alimentos de las mesas de servicio, platos, utensilios, ollas, zonas de preparación alimenticia y la cocina, y vacíelos en el triturador de residuos (productos orgánicos) contenedor o basura.
- Jamás debe introducir residuos de alimentos por los desagües. Las sobras a menudo tienen grasas que pueden obstruir las tuberías y producir atascos y desbordamientos en las aguas residuales.



ELIMINACIÓN DE GRASAS Y ACEITES

- Para deshacerse del aceite y la grasa, se deben poner en un recipiente seguro con tapa. Nunca se deben verter por los desagües.
- Solamente llene el contenedor de aceite hasta el máximo permitido por el fabricante y mantenga la zona siempre limpia.

- Tiene que darle mantenimiento con regularidad a los dispositivos de control de aceite, como los filtros e interceptores de grasa, según los requisitos del ayuntamiento y del centro de saneamiento local.
- Mantenga los registros de mantenimiento y limpieza del establecimiento disponibles para las inspecciones de las agencias de regulación.
- Para obtener más información sobre la manera adecuada de eliminación de grasa y aceite, puede visitar CalRecycle.ca.gov o ponerse en contacto con el centro de saneamiento local.

LIMPIEZA DE VERTIDOS DERRAMES

- Controle, contenga, y limpie todos los vertidos.
- Nunca se debe limpiar un vertido con manguera.
- Los vertidos se deben limpiar inmediatamente con materiales como trapos, trapeadores o absorbentes.
- Mantenga equipos de limpieza y prevención de derrames disponibles para entrenar a todos los empleados sobre su uso.
- Si algún derrame sale de su establecimiento, se debe informar de ello a la línea directa 24 horas o en el sitio web. Información de contacto en el panel posterior.



MANTENIMIENTO DE CONTENEDORES DE BASURA

- Se deben barrer y recoger los residuos que hay alrededor de los contenedores diariamente.
- Cuando no se estén usando los contenedores, las cubiertas deben estar cerradas.
- Nunca se deben verter líquidos en los contenedores ni rociar con una manguera.
- Para reparar o sustituir los contenedores dañados o con goteras, se debe contactar con el servicio de reciclaje y desechos correspondiente.
- Cuando sea necesario hacer una limpieza a vapor, se debe contener y eliminar el agua residual conforme a todos los códigos. Está prohibido que las aguas residuales se vacíen hacia estacionamientos, alcantarillas o desagües.



ELIMINACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES

- Se debe eliminar el agua residual en el fregadero o en un desagüe de piso, preferiblemente conectado a un interceptor de grasas.
- Nunca se debe eliminar las aguas residuales en calles, estacionamientos, desagües o alcantarillas.



LIMPIEZA DE SUELOS Y ALFOMBRAS

- Barra los suelos y alfombras de manera regular desechando los residuos en la basura.
- Se deben limpiar todas las alfombras en una zona designada para la limpieza, como un lavadero interior o un desagüe de piso. Las aguas residuales no se pueden verter nunca en calles, estacionamientos, desagües o alcantarillas.

Làm Thế Nào Ngành Ẩm Thực Có Thể Ngăn Chặn Sự Ô Nhiễm Nước?

Ngành ẩm thực được yêu cầu giúp ngăn ngừa nước bị ô nhiễm bằng cách Thực Hành Những Phương Pháp Quản Lý Tối Ưu (viết tắt là BMPs) như sau:

- Cách xử lý mọi thực phẩm dư thừa, dầu mỡ và dầu ăn
- Cách làm sạch các chỗ bị đổ dơ
- Cách bảo quản các thùng đựng rác, loại to
- Cách loại bỏ nước tẩy rửa
- Cách làm sạch sàn và các tấm thảm lót sàn thường xuyên
- Huấn luyện nhân viên biết cách làm sạch chỗ bị đổ dơ và cách thực hành tẩy rửa.

Xin xem bên trong để biết thêm chi tiết về cách ngăn ngừa sự ô nhiễm do nước tràn.




H₂O_C là ai?

H₂O_C chính là BẠN! H₂O_C cũng là một chương trình hợp tác về nước mưa bao gồm tất cả 34 thành phố trong Quận Orange, Quận Orange, và Cơ Quan Kiểm Soát Lũ Lụt Quận Orange (OCFCD). Các bãi biển, lạch, sông, vịnh, đầm lầy, và đại dương được sạch sẽ và lành mạnh là rất quan trọng với Quận Orange. H₂O_C cung cấp nguồn lực cho cư dân và doanh nghiệp để ngăn ô nhiễm nước và khuyến khích hành động cá nhân bằng cách hợp tác với các cộng đồng để ngăn nước tràn bị ô nhiễm chảy vào đường nước của chúng ta.

Tham gia với chúng tôi

Truy cập h2oc.org để tìm hiểu thêm về nước chảy tràn, ô nhiễm nước, và cách bạn có thể giải quyết ô nhiễm nước chảy tràn và bảo vệ nguồn nước của chúng ta!

Liên Hệ

 Đường Dây Nóng Báo Cáo Ô Nhiễm 24 Giờ:
1-877-89-SPILL (1-877-897-7455)

 Trang Web Báo Cáo 24 Giờ:
myOCeServices.ocgov.com

Đối với trường hợp khẩn cấp, quay số 911

Cách thực hành quản lý tốt nhất cho doanh nghiệp

Ô NHIỄM NƯỚC VÀ NGÀNH ẨM THỰC

BẠN LÀ GIẢI PHÁP CHO SỰ Ô NHIỄM NƯỚC TRÀN



Các Cơ Sở (Dịch Vụ Ăn Uống) Ẩm Thực Ảnh Hưởng Như Thế Nào Đến Chất Lượng Nước?

Ngành ẩm thực tạo ra rất nhiều loại phế phẩm, thậm chí có thể trở thành chất gây ô nhiễm. Những chất này bao gồm dầu ăn và mỡ cục (dầu mỡ), thức ăn thừa và hóa chất tẩy rửa. Nếu những phế phẩm này không được xử lý đúng cách thì nước mưa, nước tẩy rửa, và gió có thể mang chúng đến các kinh lạch, sông ngòi và đại dương thuộc Quận Orange, qua hệ thống cống thoát nước. Không giống như nước trong hệ thống cống thải (từ bồn rửa tay và nhà cầu), nước trong cống thoát không được xử lý sạch trước khi xả ra kinh lạch, sông ngòi và đại dương, và nhất là nước cống thải không bao giờ được chứa nước tẩy rửa, rác, dầu mỡ và các chất ô nhiễm khác.



Đây Là Những Bmps Giúp Cho Ngành Ẩm Thực Vẫn Giữ Sạch Các Thủy Lộ (Đường Nước Chảy) Của Chúng Ta:

CÁCH XỬ LÝ THỰC PHẨM THỪA

- Dọn sạch đồ ăn thừa trên bàn, đĩa, muỗng nĩa, nồi niêu, khu vực chuẩn bị và nấu nướng; tất cả bỏ vào bao rác hoặc thùng rác (làm bằng chất hữu cơ).
- Không bao giờ bỏ đồ ăn xuống các cống. Đồ ăn thừa thường chứa các chất mỡ động, có thể làm nghẽn cống thải và do đó làm cho nước thải bị chảy ngược và tràn ra ngoài.



CÁCH XỬ LÝ DẦU ĂN VÀ DẦU MỠ ĐÓNG CỤC

- Bỏ dầu và mỡ đã dùng rồi vào trong thùng chứa dầu mỡ cho kín, an toàn và có nắp đậy chặt. Không bao giờ trút dầu ăn hoặc dầu mỡ đóng cục xuống cống.
- Thùng chứa dầu mỡ chỉ được chứa tối đa đến mức quy định của nhà sản xuất, và luôn luôn giữ khu vực này được sạch sẽ.



- Thường xuyên bảo trì các thiết bị kiểm soát mỡ váng (như dụng cụ gạt và lọc mỡ váng) theo đúng yêu cầu của Thành Phố và khu vực vệ sinh địa phương.
- Hồ sơ về dịch vụ và bảo trì phải được cất giữ sẵn tại nơi đó, để cơ quan kiểm định có thể tra xét.
- Để biết thêm thông tin về việc thải bỏ dầu mỡ đúng cách, xin liên lạc CalRecycle.ca.gov hoặc cơ quan vệ sinh của địa phương bạn.

LÀM SẠCH CHỖ BỊ ĐỔ DƠ

- Kiểm soát, ngăn chặn và lau sạch các chỗ bị đổ dơ.
- Không bao giờ dùng vòi xịt vào các chỗ bị đổ dơ (để rửa).
- Làm sạch tức thời chỗ bị đổ dơ với các thứ như giẻ lau, chổi lau, và các vật liệu thấm hút.
- Chuẩn bị sẵn trang cụ để ngăn chặn và làm sạch sự đổ dơ, và huấn luyện tất cả nhân viên biết cách sử dụng trang cụ này.
- Nếu thấy bất cứ sự đổ dơ nào nằm trong khu vực của bạn thì hãy báo cáo qua đường dây điện thoại nóng hoặc qua trang Web, hoạt động 24 giờ/ngày (xem thông tin liên hệ ở mặt sau).

BẢO QUẢN THÙNG RÁC LOẠI TO

- Quét và nhặt tất cả mảnh rác vụn xung quanh thùng rác mỗi ngày.
- Luôn luôn đậy kín nắp thùng rác khi không dùng.
- Không bao giờ đổ các chất lỏng vào thùng rác hay dùng nước xịt vào thùng rác để rửa.
- Liên lạc với dịch vụ rác và tái chế để sửa chữa hoặc thay thế thùng rác, nếu bị lủng, rò rỉ, hoặc bị bể.
- Khi cần rửa sạch bằng hơi nước, phải bảo đảm rằng nước tẩy rửa được chặn lại, thu gom và thải bỏ đúng với các điều lệ quy định. Cấm không được xả nước tẩy rửa vào bãi đậu xe, mương, hoặc cống thoát nước.



THẢI BỎ NƯỚC TẨY RỬA

- Tốt hơn nên kết hợp với dụng cụ gạt lọc mỡ váng khi thải nước từ bồn rửa trong nhà hay từ chỗ thoát nước trên sàn.
- Chùi rửa tất cả thảm lót tại nơi chỉ định như bồn rửa giẻ lau sàn trong nhà hoặc chỗ thoát nước trên sàn. Không bao giờ để nước lau sàn và nước giặt thảm chảy vào đường hẻm, bãi đậu xe, đường phố, mương nước, hoặc cống.



CHÙI RỬA SÀN VÀ THẨM LÓT SÀN

- Thường xuyên quét sàn và thẩm lót sàn; vớt bỏ các mảnh rác vụn vào thùng rác.
- Chùi rửa tất cả thảm lót tại nơi chỉ định như bồn rửa giẻ lau sàn trong nhà hoặc chỗ thoát nước trên sàn. Không bao giờ để nước lau sàn và nước giặt thảm chảy vào đường hẻm, bãi đậu xe, đường phố, mương nước, hoặc cống.