

# Las Mejores Prácticas De Gerencia (BMP's)

## Prevenga las obstrucciones en el Sistema de Alcantarilla Sanitario

- Entrene a todo personal de la cocina y a los otros empleados sobre cómo pueden ayudar a asegurar los enseres del BMP's
- Pongán letros avisando "NO GRASA" por en cima de los fregaderos y en frente de la maquina de lavaplatos mecánico.
- Favor de secar antemano las ollas, cacerollas y el lavaplatos antes de usar la maquina de lavaplatos mecánico.
- Disponga la basura del alimento por el reciclaje y/o la eliminación de desechos sólida
- El lavaplatos mecánico requiere una temperatura minima de 160° F, pero el Código Uniforme de la Plomeria (UPC) se prohíbe el descargar del lavaplatos a las trampas de la grasa
- Utilice un sistema de lavaplatos de tres fregaderos, que incluye los fregaderos para lavarse, aclarar, y esterilizar en una solución del blanqueador de 50-100 ppm. Las temperaturas del agua son menos que 140° F. (Véase arriba)
- Recicle el aceite de la cocina
- Utilice las temperaturas del agua menos que 140° F en todos los fregaderos, pre-aclaran especialmente el fregadero antes del lavaplatos mecánico