

(10) Neither grease, solids nor liquids removed from grease traps shall be returned to any grease trap, private sanitary sewer line, any portion of the wastewater system or any portion of the stormwater system.

(11) All facilities shall maintain a written record of inspection and maintenance activities for a minimum of three (3) years. All such records shall be made available for on-site inspection by representatives of the City during all operating hours. (Ord. 5376 §4, 2019: Ord. 5250 §1 (part), 2014: Ord. 5009 §2 (part), 2007. Formerly 15.05.060)

15.05.060 ENZYMES, BACTERIA AND OTHER AGENTS.

The direct addition into the building plumbing, grease trap or interceptor of enzymes, chemicals or other agents designed to emulsify the grease compounds is prohibited. Grease trap or interceptor design and sizing criteria are based on gravimetric separation for grease and solids removal. The addition of enzymes or chemical emulsion agents would impede the gravimetric separation and defeats the purpose of the grease trap or interceptor. Any attempt to modify the trap or interceptor into a biological reactor by adding bacterial or microbial agents is also prohibited. (Ord. 5250 §1 (part), 2014: Ord. 5009 §2 (part), 2007. Formerly 15.05.070)

15.05.070 INSPECTION, MONITORING AND REPORTING.

(a) The City shall inspect food processing establishments, food sales establishments, or food service establishments on both a scheduled and unscheduled, unannounced basis to determine whether the requirements set forth in this chapter are being met.

(b) Food processing establishments, food sales establishments, or food service establishments shall allow City officials and other duly authorized employees or agents of the City bearing proper credentials and identifications access at all reasonable times or during normal hours of operation to all parts of the premises for the purpose of inspection, observation, records examination, measurement, sampling and testing in accordance with the provisions of this chapter. The City shall have the right to set up on any user's property devices necessary for conducting wastewater sampling inspection, compliance monitoring and/or metering operations. All costs for laboratory collection and analysis shall be the responsibility of the food processing establishments, food sales establishments, or food service establishments.

(c) Each food processing establishment, food sales establishment, or food service establishment shall retain maintenance records with the following information for each grease removal device located on the premises. The records shall be kept a minimum of three (3) years and provided to the city upon request.

(1) Date of service.

(2) Volume pumped (gallons).

(3) Name of waste hauler.

(4) Waste disposal location. (Ord. 5250 §1 (part), 2014: Ord. 5009 §2 (part), 2007. Formerly 15.05.080)

15.05.080 VIOLATION - PENALTY.

(a) Any violation of any provision of this chapter constitutes a civil violation under Chapter [1.04](#) BMC for which a monetary penalty may be assessed and abatement may be required as provided therein.

(b) In addition to, or as an alternative to, any other penalty provided in this chapter or by law, any person who violates any provision of this chapter shall be guilty of a misdemeanor pursuant to BMC [1.12.020\(2\)](#). (Ord. 5250 §1 (part), 2014: Ord. 5009 §2 (part), 2007. Formerly 15.05.090)

(12) Ni la grasa, ni los sólidos, ni los líquidos retirados de las trampas de grasa deben devolverse a ninguna trampa de grasa, línea de alcantarillado sanitario privado, ninguna parte del sistema de aguas residuales o cualquier parte del sistema de aguas pluviales.

(13) Todas las instalaciones deberán mantener un registro escrito de las actividades de inspección y mantenimiento durante un mínimo de tres (3) años. Todos estos registros estarán disponibles para su inspección in situ por parte de representantes de la Ciudad durante todas las horas de funcionamiento. (Ord. 5376 §4, 2019: Ord. 5250 §1 (parte), 2014: Ord. 5009 §2 (parte), 2007. Anteriormente 15.05.060)

15.05.060 ENZIMAS, BACTERIAS Y OTROS AGENTES.

Está prohibida la adición directa a las tuberías del edificio, a la trampa de grasa o al interceptor de enzimas, productos químicos u otros agentes diseñados para emulsionar los compuestos grasos. El diseño de trampas de grasa o interceptores y los criterios de dimensionamiento se basan en la separación gravimétrica para la eliminación de grasas y sólidos. La adición de enzimas o agentes químicos de emulsión impediría la separación gravimétrica y anularía el propósito de la trampa de grasa o interceptor. También está prohibido cualquier intento de modificar la trampa o el interceptor para convertirla en un reactor biológico mediante la adición de agentes bacterianos o microbianos. (Ord. 5250 §1 (parte), 2014: Ord. 5009 §2 (parte), 2007. Anteriormente 15.05.070)

15.05.070 INSPECCIÓN, SEGUIMIENTO Y PRESENTACIÓN DE INFORMES.

(d) La Ciudad inspeccionará los establecimientos de procesamiento de alimentos, los establecimientos de venta de alimentos o los establecimientos de servicio de alimentos tanto de manera programada como no programada y sin previo aviso para determinar si se cumplen los requisitos establecidos en este capítulo.

(e) Los establecimientos de procesamiento de alimentos, los establecimientos de venta de alimentos o los establecimientos de servicio de alimentos deberán permitir que los funcionarios de la Ciudad y otros empleados o agentes debidamente autorizados de la Ciudad que porten credenciales e identificaciones adecuadas accedan en todo momento razonable o durante las horas normales de operación a todas las partes de las instalaciones con el propósito de inspección, observación, examen de registros, medición, muestreo y prueba de acuerdo con las disposiciones de este capítulo. La Ciudad tendrá el derecho de instalar en la propiedad de cualquier usuario los dispositivos necesarios para realizar la inspección de muestreo de aguas residuales, el monitoreo de cumplimiento y / o las operaciones de medición. Todos los costos de recolección y análisis de laboratorio serán responsabilidad de los establecimientos de procesamiento de alimentos, establecimientos de venta de alimentos o establecimientos de servicio de alimentos.

(f) Cada establecimiento de procesamiento de alimentos, establecimiento de venta de alimentos o establecimiento de servicio de alimentos deberá conservar registros de mantenimiento con la siguiente información para cada dispositivo de eliminación de grasa ubicado en las instalaciones. Los registros se conservarán un mínimo de tres (3) años y se proporcionarán a la ciudad cuando se solicite.

(1) Fecha de servicio.

(2) Volumen bombeado (galones).

(3) Nombre del transportista de residuos.

(4) Ubicación de eliminación de residuos. (Ord. 5250 §1 (parte), 2014: Ord. 5009 §2 (parte), 2007. Anteriormente 15.05.080)

15.05.080 VIOLACIÓN - PENALIZACIÓN.

(c) Cualquier violación de cualquier disposición de este capítulo constituye una violación civil bajo el Capítulo [1.04](#) BMC por la cual se puede imponer una multa monetaria y se puede requerir una reducción según lo dispuesto en el mismo.

(d) Además de, o como alternativa a, cualquier otra sanción prevista en este capítulo o por la ley, cualquier persona que viole cualquier disposición de este capítulo será culpable de un delito menor de conformidad con BMC [1.12.020](#)(2). (Ord. 5250 §1 (parte), 2014: Ord. 5009 §2 (parte), 2007. Anteriormente 15.05.090)