



Used Cooking Oil Containers

Used Cooking Oil Storage and Management Guidelines

Proper maintenance and cleanliness of used cooking oil containers are essential to prevent public health hazards, oil spills into the stormwater system, and environmental contamination. The U.S. Environmental Protection Agency (EPA) permits used oil to qualify for a hazardous waste exemption when it is intended for legitimate recycling and stored in accordance with regulatory standards outlined in 40 CFR 264, 265, or 40 CFR 279.226, as well as WAC 173-303.

Secondary Containment Requirements

To mitigate the risk of spills and contamination, containers must be properly contained, with lids kept closed at all times, except during filling or emptying. Secondary containment measures, such as containment under drums, dumpster pads, and covers to prevent precipitation from entering, are mandatory.

Storage Unit Standards

Used oil must be stored only in tanks, containers, or units that comply with the regulations set forth under 40 CFR 279.22, 264, or 265. Storage units, including containers and above-ground tanks, must meet the following criteria:

1. Be in good condition, free from rust, structural defects, or deterioration.
2. Be leak-free, with no visible signs of leaks.
3. Be properly labeled with the words "Used Oil" in a clear and legible manner.

Response to Releases

Generators of used cooking oil (e.g., the food industry) must adhere to the following procedures in the event of a release:

1. Immediately stop the release of used oil.
2. Contain the released oil to prevent further spread.
3. Clean up and properly manage the spilled oil and any affected materials.
4. If necessary, repair or replace any leaking containers or tanks before returning them to service.



Recipientes para Aceite de Cocina Usado

Normas para el Almacenamiento y la Gestión del Aceite de Cocina Usado

El mantenimiento y la limpieza adecuados de los recipientes para aceite de cocina usado son esenciales para prevenir riesgos a la salud pública, derrames de aceite en el sistema de aguas pluviales y la contaminación ambiental. La Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA) permite que el aceite usado califique para una exención de residuos peligrosos cuando se destina a un reciclaje legítimo y se almacena conforme a las normas regulatorias establecidas en los títulos 40 CFR 264, 265 o 40 CFR 279.226, así como en el WAC 173-303.

Requisitos de Contención Secundaria

Para mitigar el riesgo de derrames y contaminación, los recipientes deben mantenerse adecuadamente contenidos, con las tapas cerradas en todo momento, excepto durante el llenado o vaciado. Las medidas de contención secundaria, tales como bandejas de contención para tambores, plataformas para contenedores y cubiertas que eviten la entrada de precipitación, son obligatorias.

Estándares para Unidades de Almacenamiento

El aceite usado debe almacenarse únicamente en tanques, recipientes o unidades que cumplan con las regulaciones establecidas en los títulos 40 CFR 279.22, 264 o 265. Las unidades de almacenamiento, incluidos recipientes y tanques aéreos, deben cumplir con los siguientes criterios:

1. Estar en buenas condiciones, sin óxido, defectos estructurales ni deterioro.
2. No presentar fugas, sin signos visibles de derrames.
3. Estar debidamente etiquetados con las palabras "Aceite Usado" de manera clara y legible.

Respuesta ante Derrames

Los generadores de aceite de cocina usado (por ejemplo, la industria alimentaria) deben cumplir con los siguientes procedimientos en caso de un derrame:

1. Detener inmediatamente la liberación de aceite usado.
2. Contener el aceite liberado para evitar una mayor dispersión.
3. Limpiar y manejar adecuadamente el aceite derramado y cualquier material afectado.
4. Si es necesario, reparar o reemplazar los recipientes o tanques con fugas antes de volver a ponerlos en servicio.