



Fats, Oil & Greases (FOG)

Grease Trap Requirements

Grease traps are pre-treatment plumbing devices installed within a building to collect fats, oils, and greases (FOG) that are discharged into the wastewater drainage system from sinks, dishwashers, food or drink preparation areas, and hand-washing fixtures. The primary function of a grease trap is to protect the downstream piping and sewer system by retaining wastewater long enough to allow FOG to separate from the water. The FOG then rises to the top of the trap, where it can be removed and properly disposed of along with other solid waste.

The size of a grease trap is determined by factors such as the number of meals served, the type of plumbing fixtures connected, and the flow rate. All grease traps must be approved by the city prior to installation and use, in accordance with Bremerton Municipal Code Sections 15.05.060 and 15.05.070.

Business owner responsibility is for grease trap, maintenance and cleaning

- Food service businesses are fully responsible for the installation, maintenance, and cleaning of grease traps. Businesses may either hire a grease hauling company for cleaning services or perform the cleaning themselves, provided proper documentation is maintained and available for inspection.
- Maintenance must be conducted on a routine schedule to ensure that the accumulated grease and settled solid materials do not exceed 25% of the total volume of the unit.
- Grease and solid materials removed from the trap must be double-bagged, securely sealed, and disposed of in a solid waste container.
- A Fat, Oil, and Grease (FOG) maintenance log must be maintained for each grease trap on-site. This log should include the date and time of maintenance, the disposal method, and the signature of the cleaning personnel. Records must be available for inspection by city personnel during visits or submitted via email as required.

Working together and saving on costly expenses

Practicing proper maintenance habits is essential for businesses to minimize costly plumbing issues in their sanitary drainage systems, such as blockages, poor flow, flooding, or the need for pipe replacements. This proactive approach also helps ensure the continued proper functioning of the city's drainage system. We value the opportunity to collaborate with each business to maintain a healthy and clean environment.



Grasas, Aceites y Sustancias

(FOG, por sus siglas en inglés)

Requisitos para las Trampas de Grasa

Las trampas de grasa son dispositivos de pretratamiento instalados en las tuberías dentro de un edificio para recolectar grasas, aceites y sustancias oleosas (FOG, por sus siglas en inglés) que se descargan en el sistema de aguas residuales desde fregaderos, lavavajillas, áreas de preparación de alimentos o bebidas, y lavamanos.

La función principal de una trampa de grasa es proteger las tuberías aguas abajo y el sistema de alcantarillado, reteniendo el agua residual el tiempo suficiente para permitir que las FOG se separen del agua. Las FOG se elevan a la parte superior de la trampa, donde pueden ser removidas y desechadas correctamente junto con otros residuos sólidos.

El tamaño de la trampa de grasa se determina según factores como el número de comidas servidas, el tipo de accesorios de plomería conectados y la velocidad de flujo.

Todas las trampas de grasa deben ser aprobadas por la ciudad antes de su instalación y uso, de acuerdo con los artículos 15.05.060 y 15.05.070 del Código Municipal de Bremerton.

Responsabilidad del propietario del negocio en cuanto a la trampa de grasa, su mantenimiento y limpieza

- Los negocios de servicios de alimentos son totalmente responsables de la instalación, el mantenimiento y la limpieza de las trampas de grasa. Las empresas pueden contratar a una compañía de recolección de grasa para los servicios de limpieza o realizar la limpieza por cuenta propia, siempre que se mantenga la documentación adecuada y esté disponible para inspección.
- El mantenimiento debe realizarse de forma periódica para asegurar que la grasa acumulada y los sólidos asentados no excedan el 25% del volumen total de la unidad.
- Los residuos de grasa y sólidos retirados de la trampa deben colocarse en bolsas dobles, sellarse de forma segura y desecharse en un contenedor de residuos sólidos.
- Se debe mantener un registro de mantenimiento de Grasas, Aceites y Sustancias Oleosas (FOG) para cada trampa de grasa en el sitio. Este registro debe incluir la fecha y hora del mantenimiento, el método de disposición y la firma del personal encargado de la limpieza. Los registros deben estar disponibles para inspección por parte del personal de la ciudad durante las visitas o enviarse por correo electrónico según se requiera.

Trabajando juntos y ahorrando en gastos costosos

La práctica de hábitos adecuados de mantenimiento es esencial para que los negocios minimicen problemas costosos de plomería en sus sistemas de drenaje sanitario, como obstrucciones, mal flujo, inundaciones o la necesidad de reemplazo de tuberías.

Este enfoque proactivo también ayuda a garantizar el funcionamiento continuo y adecuado del sistema de drenaje de la ciudad. Valoramos la oportunidad de colaborar con cada negocio para mantener un entorno saludable y limpio.