## Establecimientos de comida con pozo séptico

Si tú establecimiento de comida tiene un pozo séptico, debe asegurarse de darle un mantenimiento especial para que este en un buen estado de funcionamiento. Si se daña el pozo séptico puede llevar a reparaciones costosas y pérdidas de ingresos mientras permaneces cerrado. ¡Sigas esos consejos para mantener tú pozo séptico en buen estado y tú restaurante abierto!



## Qué hacer

- Conoce que tipo de pozo séptico tienes y donde se encuentran todos los componentes.
- Conserve copias de todos los manuales e instrucciones especiales de funcionamiento.
- Haga que un proveedor certificado de O&M inspeccione tú pozo séptico al menos una vez al año.
- Raspe todos los restos de comida en la basura y utilice coladores de desagüe.
- Usa desinfectantes de cloro, yodo, o ácido láctico.
- Descongela la carne en el refrigerador.
- Mantén tú lavaplatos en buen estado de funcionamiento y todos los dosificadores de productos químicos calibrados.
- Limpia y mantengas tú trampa o interceptor de grasa con regularidad.
- Repares fugas en las plomerías lo antes posible.



## Qué NO hacer

- No apague la eléctricidad de ninguna parte de tu sistema de tratamiento.
- · No utilices aditivos para sépticas.
- No tires toallas de papel, toallitas húmedas, ni productos de higiene al inodoro.
- No tires comida ni bebida por el desagüe.
- No utilices desinfectantes ni productos de limpieza que contengan amonio cuaternario (quat).
- No descongeles la carne bajo el agua corriente.
- No eches limpiadores de desagües, ácidos, pinturas, ni otros productos químicos por el desagüe.
- No utilices desengrasantes ni otros químicos fuertes.
- No ignores fugas ni siquiera las pequeñas.

Para obtener más información sobre cómo mantener su sistema séptico o para encontrar una lista de proveedores certificados de O&M actuales, visite www.skagitcounty.net/septic



