Bitácora de limpieza y mantenimiento de trampa de grasa

Formato gratuito de RECO Gestión Ambiental · Criterio de limpieza: 75 % de la capacidad de retención de grasa (Res. 0330 de 2017, art. 172)

1. Datos del establecimiento

Nombre o razón social: _____ NIT: _____

Dirección: _____ Ciudad o municipio: _____

Responsable: _____ Teléfono: _____

2. Ficha de la trampa

Tipo: ☐ Bajo el lavaplatos ☐ Enterrada (concreto o mampostería) ☐ Interceptor industrial ☐ Separador de grasas y aceites

Descarga a: ☐ Alcantarillado ☐ Pozo séptico ☐ Otro: _____ **N.º de compartimentos:** _____

Ubicación: _____ Material: _____

Largo × ancho (cm): _____ Profundidad útil (cm): _____

3. Cómo medir y cuándo limpiar

1. Con la cocina detenida, abra la tapa con guantes y deje que el agua se calme unos minutos.
2. Meta despacio una varilla limpia hasta el fondo, cerca de la salida, y sáquela: la grasa queda pegada arriba y el lodo abajo.
3. Mida en centímetros la franja de grasa y la de lodo y anótelas en el registro de la hoja 2.

> **% de llenado = (cm de grasa + cm de lodos) ÷ profundidad útil × 100.** Si se acerca al **75 %**, programe la limpieza completa con succión. Si llega al 75 % en menos tiempo del que limpia, aumente la frecuencia.

4. Lista de chequeo de inspección semanal

1	La tapa abre y cierra bien, y no está sellada ni tapada por equipos.	☐ Sí	☐ No
2	No hay malos olores fuertes alrededor de la trampa ni en los sifones.	☐ Sí	☐ No
3	El lavaplatos y los sifones de piso drenan sin demora.	☐ Sí	☐ No
4	La canastilla o rejilla está en su sitio y se vació.	☐ Sí	☐ No
5	Los tabiques y los codos o tees de entrada y salida están completos.	☐ Sí	☐ No
6	La caja de inspección que sigue a la trampa no tiene grasa.	☐ Sí	☐ No
7	No hay moscas, cucarachas ni roedores cerca de la trampa.	☐ Sí	☐ No
8	El aceite de las freidoras se recoge aparte y no va al lavaplatos.	☐ Sí	☐ No

5. Normas que conviene tener a mano

- **Resolución 0330 de 2017 (RAS), art. 172, modificado por la Res. 0799 de 2021:** la trampa se opera y se limpia regularmente; la limpieza se hace cada vez que llega al 75 % de su capacidad de retención de grasa.
- **Resolución 2674 de 2013 (Ministerio de Salud):** si se requieren trampas para grasas o sólidos en los drenajes, deben estar diseñadas para permitir su limpieza.
- **Resolución 3957 de 2009 (Secretaría Distrital de Ambiente, Bogotá), art. 19:** prohíbe disponer residuos de trampas de grasas en la red de alcantarillado.
- **Resolución 0316 de 2018 (Ministerio de Ambiente):** el aceite de cocina usado no se vierte al alcantarillado, a fuentes de agua ni al suelo (art. 13); se entrega a gestores inscritos (art. 9).

Resumen orientativo; no reemplaza el texto oficial ni los requisitos de la autoridad ambiental y sanitaria de su municipio.

Registro de inspecciones y limpiezas

Bitácora de trampa de grasa · Anote cada inspección semanal y cada limpieza

Trampa / ubicación: _____ Profundidad útil (cm): _____

Tipo: I = inspección semanal · G = retiro de grasa y canastilla por su personal · L = limpieza completa con succión (anexe el certificado)

Fecha	Tipo I/G/L	Grasa (cm)	Lodos (cm)	% de llenado	Retirado (kg o L)	Quién lo hizo (persona o empresa)	N.º de certificado	Firma

Archive con esta bitácora el certificado de cada limpieza completa y compare la cantidad retirada con la anotada aquí. ¿Su trampa pasó del 75 %, huele mal o drena lento? Escríbanos con una foto: **WhatsApp +57 311 572 4232** · cotizar@reco.com.co · reco.com.co/servicios/limpieza-de-trampas-de-grasa/

Imprima esta hoja las veces que necesite. RECO hace la limpieza de trampas de grasa en Bogotá, Cundinamarca, Villavicencio y el Meta, con disposición de grasas y lodos en instalación autorizada y certificado de cada servicio.