

1. Separem els greixos

Tots els **restaurants i cantines** que tinguin un menjador amb una superfície més gran de **100 m²** han de tenir **un separador de greixos** per tractar les aigües procedents de les cuines (rentaplats, piques, etc.).

Per què?

Els greixos poden embussar les clavegueres i quan arriben a les depuradores generen problemes a les instal·lacions i fan el procés de depuració més difícil i costós.

Si els greixos arriben directament al riu, creen una fina capa sobre l'aigua que no deixa que aquest respiri i fan que els organismes que hi viuen es quedin sense aliments.

Un sol litre d'oli domèstic pot contaminar 1 milió de litres d'aigua.

Què fa el separador de greixos?

És un aparell que reté els greixos i olis que hi ha a les aigües que provenen dels rentaplats, les piques, etc. Amb el separador de greixos, tots aquests residus no van a parar directament a la xarxa de clavegueram.

On el col·loquem?

Prop de la cuina, en un lloc ben ventilat i que s'hi pugui accedir fàcilment per netejar-lo i fer-ne el manteniment.

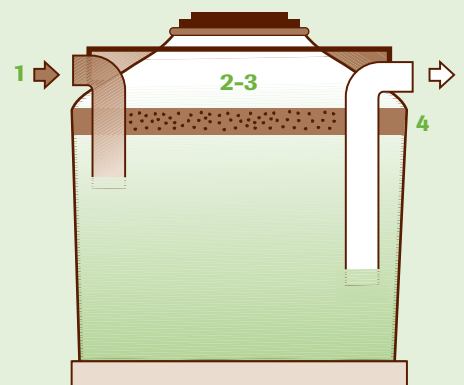
És important que estigui a prop de la cuina per evitar que l'aigua no es refredi abans d'hora i que els greixos se solidifiquin a la canonada i puguin provocar embussos.

Què cal tenir en compte

- El separador de greixos s'ha de dimensionar en funció del cabal d'aigua que li arribarà i de la naturalesa de les aigües a tractar. L'autorització s'ha d'obtenir a través d'un organisme de control ambiental.
- Si veiem que l'espai on s'emmagatzemen els greixos s'omple ràpidament, hem de buidar-lo amb més freqüència.

Com funciona?

1. Al separador de greixos, hi arriba aigua calenta procedent dels rentaplats i les piques, i aquesta és retinguda el temps suficient perquè es refredi.
2. En refredar-se s'alliberen els greixos que hi havia a l'aigua.
3. Com que els greixos són menys densos que l'aigua, pugen a la superfície i hi queden retinguts.



4. Aquests greixos que s'acumulen s'han de retirar amb certa freqüència i s'han de dipositar al contenidor específic, subministrat pel servei de recollida d'olis de fregir.

I un cop funciona, què hem de fer?

Manteniment

L'hem de buidar, netejar i reomplir d'aigua neta almenys una vegada al mes.

Segons l'experiència i si es determina que la quantitat de greixos retinguda és molt baixa, es pot allargar el temps entre buidats i neteges.

Millor si es fa cada 15 dies

En qualsevol cas, la quantitat de greix retingut no pot superar la capacitat màxima d'emmagatzematge del separador de greixos.

Memòria de manteniment

Recollirem en una memòria per escrit:

- les operacions de manteniment que hi fem
- la freqüència dels buidatges efectuats
- la quantitat de greixos separats

Control

Per evitar que funcioni malament i que els greixos vagin a parar a la xarxa de clavegueram, hem de portar un control del separador de greixos.

Per norma general, les instal·lacions de separació de greixos dels restaurants i cantines amb una superfície de menjador superior als 100 m², s'han de sotmetre a una revisió periòdica d'un organisme de control ambiental cada cinc anys.

El cost dels controls és a càrrec dels titulars de l'activitat i/o de la instal·lació

Inspeccions

El Departament de Medi Ambient pot fer una inspecció del separador de greixos. Caldrà facilitar-los:

- l'accés al separador
- l'informe de funcionament (memòria de manteniment i controls periòdics)

Sancions

Se sancionaran els propietaris que:

- no controlin el bon funcionament del separador de greixos
- malmetin el medi ambient

I recordem!

- L'aigua dels serveis sanitaris o de la pluja i els olis minerals, com els dels vehicles, no es recullen al separador de greixos.
- Controlem que l'aigua que surt cap a les clavegueres no tingui una temperatura superior als 40°C.
- El separador de greixos ha d'estar ben ventilat. No col·loquem elements que puguin tancar els canals d'evacuació de gasos.

Més informació:

Centre ANDORRA SOSTENIBLE
c. Sant Salvador, 2 baixos
AD500 Andorra la Vella
tel. 808 780
fax 865 280
andorrasostenible@andorra.ad
www.sostenibilitat.ad

