

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Свод Правил СП 118.13330.2012,

пункт 8.28: Установку жиросъемщиков на выпусках производственных стоков следует предусматривать для следующих предприятий общественного питания:

- работающих на полуфабрикатах - при количестве мест в залах 500 и более
- работающих на сырье - при количестве мест в залах 200 и более

Щиты дощатые и общеобразовательных учреждений жиросъемщиками оборудуются по заданию на проектирование.



Свод Правил СП 30.13330.2012,

пункт 8.5.2: Производственные сточные воды, содержащие горючие жидкости, взвешенные вещества, жиры, масла, кислоты и другие вещества, нарушающие нормальную работу или вызывающие разрушения сетей и очистных сооружений, а также содержащие ценные отходы производства, следует очищать до поступления их в наружную сеть канализации, для чего в здании или около него следует предусматривать устройство местных очистных установок.

пункт 8.5.4: Не допускается установка внутри зданий отстойников для улавливания быстро загнивающих примесей, а также ловителей для легковоспламеняющихся и горючих жидкостей.



ВАЖНО! Жиросъемщиков **Alta M** производства ООО «Альта Групп» - это не отстойник, а очистная установка в основе которой лежит принцип коалесценции - фильтрование производственного стока с содержанием растительных и животных жиров и масел через коалесцентный фильтр. Жиросъемщики **Alta M** обеспечивают качество очистки стока от жира до норм согласно Постановлению Правительства РФ № 644 от 29.07.2013.



При проектировании, внедрении в производство и осуществлении технологических процессов и эксплуатации производственного оборудования необходимо соблюдать Санитарно-Эпидемиологические Правила СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

Настоящие санитарные правила запрещают спуск сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию - п. 6.18.

Установка и использование Жиросъемщиков **Alta M** гарантирует соблюдение вышеуказанных правил, так как они являются герметичными очистными установками и не допускают спуск сточных вод на пол производственного помещения.



В отношении Жиросъемщиков **Alta M** действует экспертное заключение 409г/2015 от 02.09.2015. «О соответствии продукции Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии таможенного союза №299 от 28.05.2010.

За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность!