

ПАМЯТКА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**СВОД ПРАВИЛ СП 118.13330.2022****«Общественные здания и сооружения» Пункт 8.7**

Установку жироуловителей на выпусках производственных сточных вод следует предусматривать для 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 либо производительностью не менее 1500 условных блюд.

Пищевые дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций оборудуются жироуловителями по заданию на проектирование.

**СВОД ПРАВИЛ СП 30.13330.2020****«Внутренний водопровод и канализация зданий»**

Производственные сточные воды, содержащие жиры, масла, взвешенные вещества, кислоты, щелочи и другие загрязняющие вещества, нарушающие нормальную работу или вызывающие разрушение сетей и сооружений централизованной системы водоотведения, должны очищаться до поступления в наружную сеть канализации. Для этого предусматривается установка локальных очистных сооружений в здании или рядом с ним.

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ № 644****от 29.07.2013 (в действующей редакции)**

Состав производственных сточных вод, сбрасываемых в централизованные системы водоотведения, должен соответствовать требованиям Правил холодного водоснабжения и водоотведения.

При превышении допустимых концентраций загрязняющих веществ требуется предварительная очистка производственных сточных вод.

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

При эксплуатации предприятий общественного питания необходимо соблюдать требования:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

СанПиН 2.1.3684-21

«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий, эксплуатации помещений, зданий, сооружений и инженерных систем».

Эксплуатация инженерных систем должна обеспечивать:

- ✓ исправную работу внутренней канализации;
- ✓ отсутствие засоров и жировых отложений;
- ✓ соблюдение санитарных требований при эксплуатации предприятия.

ВАЖНО! Жироуловители ALTA M 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. При правильном подборе, монтаже и эксплуатации оборудование обеспечивает эффективную предварительную очистку производственных сточных вод перед их сбросом в централизованную систему водоотведения.

Жироуловители ALTA M имеют необходимые документы, подтверждающие соответствие требованиям действующего законодательства Российской Федерации и Евразийского экономического союза.

**ЗА НАРУШЕНИЕ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ ДИСЦИПЛИНАРНАЯ,
АДМИНИСТРАТИВНАЯ И УГОЛОВНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.**