

1. OBJETIVO

Estabelecer os critérios e parâmetros para realizar de forma adequada a limpeza de caixa de gordura de edificações, garantindo a correta remoção e descarte dos resíduos de gordura, evitando o entupimento do sistema e garantindo seu bom funcionamento.

2. APLICAÇÃO

Este POP aplica-se aos usuários.

3. INTRODUÇÃO

A limpeza da caixa de gordura é uma medida preventiva importante para evitar problemas com o sistema de esgoto. Recomenda-se a realização da limpeza manual regularmente, de acordo com a necessidade e o volume de resíduos acumulados. A frequência recomendada para a limpeza varia de acordo com o tipo de estabelecimento. Em média, é recomendado realizar a limpeza em casas a cada seis meses, em edifícios prediais a cada três meses e em estabelecimentos comerciais de alimentos mensalmente. Passando desse tempo, alguns indícios começam a surgir, como: mau cheiro, o escoamento lento da água da pia, o transbordamento da caixa e o aparecimento de insetos no local.

4. RESPONSABILIDADES

- Os usuários são responsáveis por seguir este procedimento para a limpeza regular e segura da caixa de gordura.

- Em caso de contratação de uma empresa especializada, a responsabilidade pela execução adequada do serviço será da própria empresa contratada.

-

5. DEFINIÇÕES

- Caixa de gordura: dispositivo utilizado para reter gorduras e resíduos sólidos presentes na água proveniente da pia da cozinha.

6. MATERIAIS NECESSÁRIOS

1. Equipamentos de proteção individual (EPI) para limpeza manual:

- Luvas de borracha
- Máscara facial
- Botas de segurança
- Avental impermeável

2. Ferramentas e materiais para limpeza manual:

- Pá de lixo
- Baldes
- Escova de cerdas duras
- Detergente neutro
- Água

3. Empresa especializada em limpeza de caixa de gordura (em caso de contratação).

7. PROCEDIMENTO

7.1. Preparação:

- Coloque os EPIs.
- Posicione baldes, sacos plásticos resistentes e demais materiais necessários próximos à caixa de gordura.
- Certifique-se de ter acesso a uma fonte de água com pressão para enxaguar a caixa de gordura após a limpeza.

7.2. Remoção dos resíduos sólidos:

- Com a pá, remova cuidadosamente a camada superior de resíduos sólidos da caixa de gordura e coloque-os em um saco plástico resistente.

7.3. Limpeza da caixa de gordura:

- Dilua detergente neutro em água em um balde grande, seguindo as instruções do fabricante.
- Despeje a solução de detergente diluído na caixa de gordura.
- Utilizando a escova de cerdas duras, esfregue as paredes internas da caixa de gordura, removendo o acúmulo de gordura e resíduos.
- Enxágue a caixa de gordura com água em abundância, utilizando uma mangueira com pressão, certificando-se de que todos os resíduos sejam removidos completamente.

7.4. Finalização:

- Verifique se a caixa de gordura está totalmente limpa e livre de obstruções.

- Recoloque a tampa da caixa de gordura de forma segura.
- Lave as mãos adequadamente após concluir o procedimento.

8. DESCARTE ADEQUADO

- O descarte adequado dos resíduos da limpeza da caixa de gordura é importante para proteger o meio ambiente e garantir a saúde pública. Os resíduos sólidos devem ser colocados em um saco plástico resistente e descartados na repartição de lixo comum.
- A gordura removida da caixa de gordura deve ser separada dos resíduos líquidos. Uma opção é utilizar um recipiente adequado, como um balde, para armazenar a gordura. A gordura pode ser aproveitada para a produção de sabão caseiro ou ser descartada em locais apropriados, como postos de coleta de óleo de cozinha.
- Os resíduos líquidos restantes na caixa de gordura devem pelo sistema de esgoto. Caso a cidade não tenha sistema de esgoto pode ser descartado na fossa séptica.

9. CONTRATAÇÃO DE UMA EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO

Caso opte por não fazer uma limpeza manual e contratar uma empresa especializada:

- Ao contratar uma empresa especializada para a limpeza da caixa de gordura, verifique se ela possui licenças e certificações necessárias.
- Solicite referências e faça uma análise da reputação da empresa.
- Certifique-se de que a empresa segue todas as diretrizes de segurança e regulamentações ambientais.

10. MONITORAMENTO E MANUTENÇÃO

- É recomendado manter um registro das datas de limpeza da caixa de gordura e monitorar regularmente o seu funcionamento.
- Realize inspeções periódicas para garantir que a caixa de gordura esteja em bom estado de conservação.