

Não deixe a gordura poluir o meio ambiente!

Como reciclar o óleo de fritura

- ◆ Armazene o óleo usado reutilizando garrafas (PET, embalagens de amaciantes, sucos etc.)
- ◆ Leve o óleo coletado até um dos pontos de coleta disponíveis em sua cidade.

Com o óleo reciclado pode-se fabricar sabão e até mesmo biocombustível.

O sabão de óleo reciclado pode ser uma fonte de renda para comunidades.

ATENDIMENTO SABESP

WHATSAPP SABESP

(11) 3388-8000 — Atendimento automatizado 24 horas, todos os dias, por meio de mensagens de texto.

AGÊNCIA VIRTUAL

agenciavirtual.sabesp.com.br

Atendimento disponível 24 horas, todos os dias.

SABESP MOBILE

Baixe gratuitamente o aplicativo Sabesp e tenha o atendimento em suas mãos, 24 horas, todos os dias. Disponível para os sistemas Android e iOS.

CHAT

sabesp-chat.sabesp.com.br

Atendimento automatizado 24 horas, todos os dias e com atendentes de Segunda a Sábado das 8h às 21h.

TELEFÔNICO

0800 055 0195 — Disponível 24 horas, todos os dias.

PRESENCIAL

agenciavirtual.sabesp.com.br/canais-atendimento/agencias-proximas — O endereço da agência mais próxima é informado na sua conta ou pode ser consultado em nossa Agência Virtual, onde é possível agendar seu atendimento nas agências que oferecem esta facilidade. Para sua comodidade, prefira nossos canais de atendimento remoto.

CENTRAL DE ATENDIMENTO EM LIBRAS

(Língua Brasileira de Sinais)

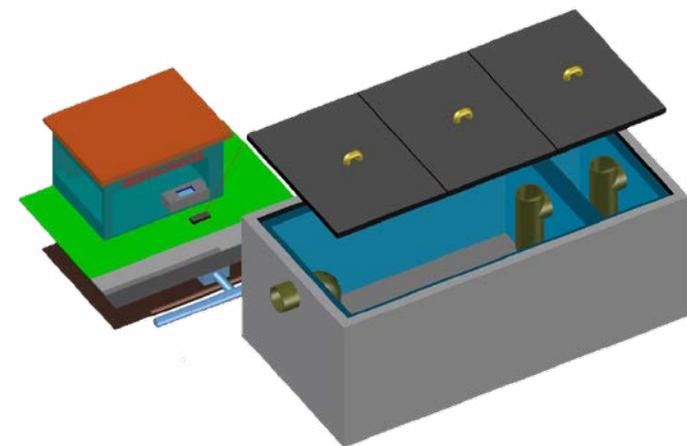
agenciavirtual.sabesp.com.br/canais-atendimento

Exclusivo para pessoas com deficiência auditiva e de fala, 24 horas, todos os dias.

TELEFÔNICO ADAPTADO PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA AUDITIVA E DE FALA

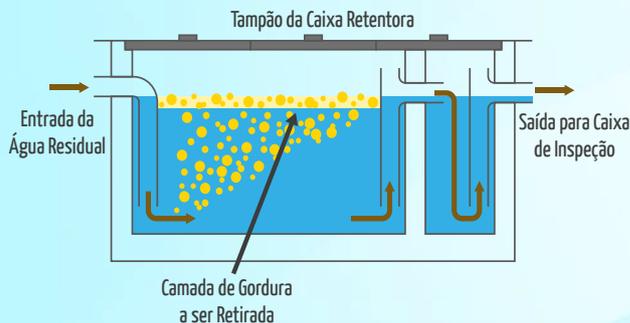
0800 016 0195 — Necessário que o cliente ligue de um aparelho TDD que é específico para pessoas com deficiência auditiva e de fala. Disponível 24 horas, todos os dias.

CAIXA RETENTORA DE GORDURA



Como funciona?

A função da caixa é reter óleos e gorduras despejados nos ralos das pias das cozinhas, diretamente ou misturados com a água da lavagem de louças. A caixa deve ser dimensionada de acordo com o porte do estabelecimento.



Atenção!

Não ligue os esgotos provenientes dos banheiros na caixa de gordura, estes devem ser ligados diretamente na caixa de inspeção!

A instalação da caixa retentora de gordura é obrigatória.
Decreto Lei: 12.342/78 Portarias 2619/11 SMS e CVS 5

Problemas causados quando a caixa de gordura entope

- Mau cheiro e refluxo de sujeira;
- O escoamento lento e demorado;
- Transbordamento de gordura pela tampa da caixa;
- Reprodução e infestação de baratas e outros insetos;
- Entupimento de canos conectados antes e depois da caixa de gordura.



Como realizar a limpeza

A limpeza é obrigatória e a forma mais simples e recomendada é a limpeza manual. Basta retirar a tampa da caixa de gordura, coletar o material superficial amarelado (pastoso ou sólido) com uma pá ou concha, retirar o material depositado no fundo, depositar em um saco plástico e descartar. Quando sobrar somente líquido dentro da caixa, a limpeza está pronta.

Também é possível contratar empresas especializadas.

Frequência de limpeza

Bares e restaurantes de pequeno porte devem realizar a limpeza mensalmente. Não utilize água quente ou produtos como soda, ácidos ou biológicos pois podem arrastar a gordura e entupir tubulações em outras áreas.



Não jogue lixo ou restos de alimentos na pia ou no ralo. Assim, você evita o entupimento e a obstrução da rede de esgotos.



Armazene o óleo de cozinha usado em garrafas descartáveis. Recicle, não dispense o líquido na rede de esgotos, para evitar entupimentos.



A canalização de água da chuva não deve ser ligada à rede de esgoto. Esta é uma ação irregular e possibilita o refluxo do esgoto para dentro do imóvel. O correto é direcionar essa água para a rede pluvial, que será destinada diretamente para rios e córregos.

Apenas 1 Litro de óleo pode contaminar 25.000 litros de água limpa!

A NORMA TÉCNICA SABESP (NTS) 217

contém mais detalhes sobre a

Caixa Retentora de Gordura.

Para acessá-la, escaneie o código

QR ao lado e busque pelo número 217.



Vamos fazer um planeta melhor!

Lembre-se, o óleo que você usou e se beneficiou pode prejudicar a natureza. Descarte-o corretamente, faça a limpeza de sua caixa retentora de gordura periodicamente. Compartilhe essa ideia!



Conheça o PROL

O **Programa de Reciclagem de Óleo de Fritura (PROL)** tem por objetivo minimizar impactos ambientais do descarte incorreto do óleo nas águas. A Sabesp participa dessa ideia, visite o site oficial www.sabesp.com.br e acesse a lista de pontos que recebem o óleo de fritura usado.