

INSTALLER ET ENTREtenir UN SÉPARATEUR DE GRAISSE

BON POUR VOTRE FOSSE SEPTIQUE.
BON POUR LES AFFAIRES.



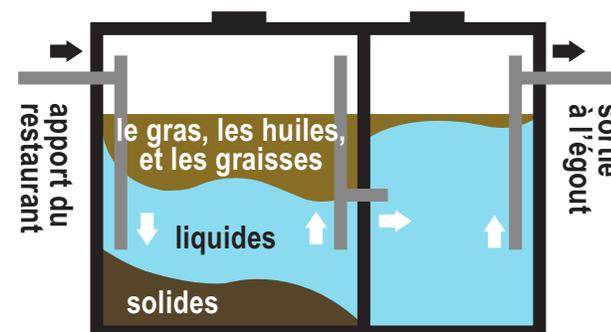
POURQUOI EST-CE IMPORTANT QUE LES PROPRIÉTAIRES DE RESTAURANT RURAL UTILISENT CES SÉPARATEURS?

- Les substances que contiennent les fosses septiques et les cuves de rétention de restaurants en milieu rural sont désignées comme « interdites » dans le Règlement municipal sur les égouts. Leur acheminement à l'usine d'épuration des eaux usées de la Ville nécessite l'autorisation d'un employé municipal avant leur collecte par un transporteur autorisé.
- Les restaurants, les camions-restaurants, les traiteurs et les autres établissements de services alimentaires en milieu rural peuvent demander que leurs déchets soient exemptés en fournissant une preuve de l'installation d'un séparateur de graisse et des registres d'entretien.

QU'EST-CE QUE LE PERSONNEL PEUT FAIRE À CE SUJET?

- Ne versez jamais l'huile de cuisson, le gras de viande, du lard, graisse alimentaire, du beurre, les sauces, ou des produits laitiers.
- Utilisez toujours un panier-filtre dans l'évier pour recueillir les déchets alimentaires.
- Mettez les résidus de table et la graisse dans le bac vert ou à la poubelle.
- Recyclez l'huile de cuisson usagée.
- Sensibilisez les employés au sujet de l'élimination des graisses.
- Faites appel à un transporteur de déchets liquides autorisé.

QU'EST-CE QUE C'EST UN SÉPARATEUR DE GRAISSE?



Les séparateurs de graisse servent à retenir le gras, les huiles, les graisses et peuvent assurer le bon fonctionnement de votre système septique s'ils sont de la bonne taille, bien installés et bien entretenus.

Pour en savoir plus, communiquez avec un représentant du Programme sur l'utilisation des égouts au:

613-580-2424, poste 23326
sup-pue@ottawa.ca