

INSTALLER ET ENTREtenir UN SÉPARATEUR DE GRAISSE

BON POUR LES AFFAIRES.
BON POUR NOS ÉGOUTS.



ottawa.ca
3-1-1 
TTY/ATS 613-580-2401

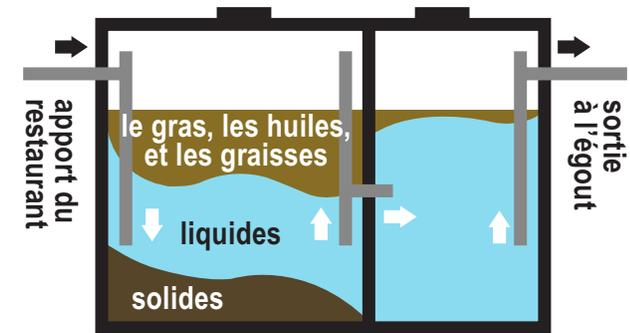
POURQUOI EST-CE IMPORTANT QUE LES PROPRIÉTAIRES DE RESTAURANT UTILISENT CES SÉPARATEURS?

- Selon le Règlement 350.06 pris en application de la Loi de 1992 sur le code du bâtiment de l'Ontario, il faut installer des séparateurs de graisse à tout endroit où des aliments sont cuits, transformés ou préparés, et ils doivent être de la bonne taille, bien installées et bien entretenues.
- Le Règlement municipal sur les égouts d'Ottawa prévoit des limites de déversement de graisses; exécutoire par le biais de sanctions et d'amendes.
- Si des égouts sont bloqués, un inspecteur de la santé publique peut faire fermer l'établissement jusqu'à la fin des travaux de réparation.
- L'accumulation de graisse dans le réseau d'égouts municipal fait grimper les coûts de fonctionnement, et risque d'entraîner des hausses de taux d'égout pour les résidents et les entreprises d'Ottawa.

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 de la vaisselle et des casseroles dans le bac vert ou à la poubelle.
- N'utilisez pas de produits de dégraissage, d'émulsifiants ou d'eau chaude pour dissoudre la graisse.
- Recyclez l'huile de cuisson usagée.
- Sensibilisez les employés au sujet de l'élimination des graisses.

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



Les séparateurs de graisse servent à retenir le gras, les huiles, et les graisses pour éviter qu'ils obstruent votre tuyauterie ou les conduites d'égout de la Ville, et causent des refoulements d'égout.

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