



JOURNAL D'ENTRETIEN DES INTERCEPTEURS DE DÉCHETS ALIMENTAIRES

Selon l'article 15 du *Règlement municipal sur les égouts* (2003-514) de la Ville d'Ottawa, les propriétaires ou les exploitants d'un établissement qui mène des activités commerciales ou institutionnelles de préparation d'aliments sont tenus d'installer un intercepteur de graisse, d'huile et de déchets alimentaires pour empêcher le déversement direct ou indirect de ces matières dans les égouts. Tous les intercepteurs doivent être entretenus par le propriétaire, à ses frais, et être opérationnels en tout temps. Le propriétaire ou l'exploitant doit produire les dossiers d'entretien des 18 derniers mois.

Pour aider les propriétaires et les exploitants de ce type d'établissement à se conformer à ces exigences, le présent journal d'entretien des intercepteurs de déchets alimentaires peut être rempli, gardé sur place et produit sur demande. Au besoin, le journal rempli doit être adressé à l'agent de vérification de la conformité, Programme sur l'utilisation des égouts, et envoyé par la poste au 800, promenade Green Creek, Ottawa (Ontario) K1J 1A6, par télécopieur au 613-745-9197, ou numérisé puis envoyé par courriel à SUP-PUE@ottawa.ca. Pour toute question concernant ce formulaire, communiquez avec l'agent de service du Programme sur l'utilisation des égouts au 613-580-2424, poste 23326.

Nom de l'établissement :

Personne-ressource principale :

Adresse de l'établissement :

N° de téléphone :

Date du service	Nom de l'employé ou de l'entrepreneur responsable du nettoyage	Inspection effectuée	Intercepteur rempli de graisse, d'huile et de déchets alimentaires à plus de 25 % de sa capacité	Nettoyage effectué	Quantité de graisse, d'huile et de déchets alimentaires retirés (en litres)	Site de décharge
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Chaque intercepteur doit être **INSPECTÉ SUR UNE BASE HEBDOMADAIRE** (tous les sept jours) et être **NETTOYÉ PAR UN PROFESSIONNEL SUR UNE BASE MENSUELLE** (toutes les quatre semaines) ou dès qu'il est rempli de graisse, d'huile et de déchets alimentaires à plus de 25 % de sa capacité.

Date du service	Nom de l'employé ou de l'entrepreneur responsable du nettoyage	Inspection effectuée	Intercepteur rempli de graisse, d'huile et de déchets alimentaires à plus de 25 % de sa capacité	Nettoyage effectué	Quantité de graisse, d'huile et de déchets alimentaires retirés (en litres)	Site de décharge
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Chaque intercepteur doit être **INSPECTÉ SUR UNE BASE HEBDOMADAIRE** (tous les sept jours) et être **NETTOYÉ PAR UN PROFESSIONNEL SUR UNE BASE MENSUELLE** (toutes les quatre semaines) ou dès qu'il est rempli de graisse, d'huile et de déchets alimentaires à plus de 25 % de sa capacité.