

SAAE ORIENTA

Caixa de Gordura **utilidade e limpeza**

A caixa de gordura, tem a função de realizar o tratamento preliminar de águas residuárias. A gordura que vem das pias de cozinha não pode ser lançada na rede coletora de esgoto, pois causa entupimento. Quando a água das pias é lançada diretamente no terreiro é comum a formação de lama e poças de água o que ocasiona mau cheiro, moscas, vermes e provoca doenças. Tudo isso porque a gordura restante da lavagem de limpeza das louças e do preparo dos alimentos não deixa a água infiltrar na terra. Evite que isso aconteça! Ligue os esgotos da pia da cozinha a uma caixa de gordura e, depois, até o ramal interno ou à fossa do seu imóvel.

Como manter a Caixa de Gordura limpa:

- Remova a tampa da caixa e proteja as mãos com luvas ou saco plástico. Recolha todos os detritos alimentares e demais resíduos que estiverem dentro da caixa, coloque em um saco plástico e jogue no lixo.
- Faça a desinfecção da caixa de gordura utilizando água sanitária.
- Coloque a tampa novamente no lugar e lave bem as mãos.
- Para melhor funcionamento da caixa de gordura, ela deve ser verificada mensalmente e limpa sempre que necessário.

