

Л. Богуш, руководитель отдела маркетинга и рекламы компании Alta Group

## ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ: «ДУМАЙТЕ САМИ, РЕШАЙТЕ САМИ – ИМЕТЬ ИЛИ НЕ ИМЕТЬ»

Следуя «великой» русской традиции креститься только после того, как гром уже грянул, мы не всегда пытаемся предотвращать проблемы. В итоге тратим огромные деньги на устранение их последствий. Один из примеров такой «экономии» нередко можно наблюдать в ресторанах, кафе и пунктах быстрого питания. В подобных местах проблема загрязнения оборудования и канализации жирами существует и обычно стоит очень остро, а замена канализационных труб, постоянная чистка оборудования, моек и стока влетают в «копеечку». Чтобы избежать неминуемых высоких затрат на все перечисленные выше работы, лучше заранее позаботиться о сохранности канализации и оборудования.

### Зачем отделять жир?

У некоторых людей еще возникает подобный вопрос. Действительно, к чему такие трудности: смыл жирный налет с тарелки в раковину или закинул в посудомойку и побежал выполнять другую работу – клиенты ждать не будут.

В погоне за прибылью нередко забывается простая истина, что все принимаемые решения могут ударить по нам в будущем, и тогда «кровно заработанные» придется отдать на устранение их последствий. Даже на домашней

кухне раковина быстро засоряется из-за попадания в мойку продуктов питания, а трубы забиваются и в итоге портятся. А уж в ресторанах, кафе и пунктах быстрого питания оборудование и канализация буквально зарастают жирами. При этом замена канализационных труб, постоянная прочистка оборудования, моек и стока, как говорилось выше, требуют значительных затрат. Чтобы свести их к минимуму и избежать ненужных расходов, стоит заранее позаботиться о сохранности канализации и оборудования и установить жируловитель, он же

жироулавливатель, жиροотделитель, сепаратор жира и даже жироловушка. Это простое на вид оборудование отделяет жир от воды и, задерживая, предотвращает его попадание в трубы.

### Что же такое жироловитель?

Жироуловитель – это емкость, внутренний объем которой разделен специальными перегородками на три рабочие камеры.

В приемной камере происходит основной процесс отстаивания жира на поверхности воды и выпадение в осадок нерастворимых примесей у основания жироловителя.

С образованием пленки жира на зеркале воды в жироловители образуется так называемый коалесцентный фильтр, сток, проходя через него, разделяется, оставляя жир на фильтре, вода, очищенная от жира, проходит дальше.

Из технологии работы коалесцентного фильтра видно, что для его нормального функционирования сток должен поступать сверху на фильтр и полностью проходить через объем жировой пленки, а для достижения максимальной эффективности работы коалесцентного фильтра входящий сток должен распределяться по максимальной площади фильтра.

На дно жироловителя оседают, скапливаются и удерживаются взвешенные вещества,

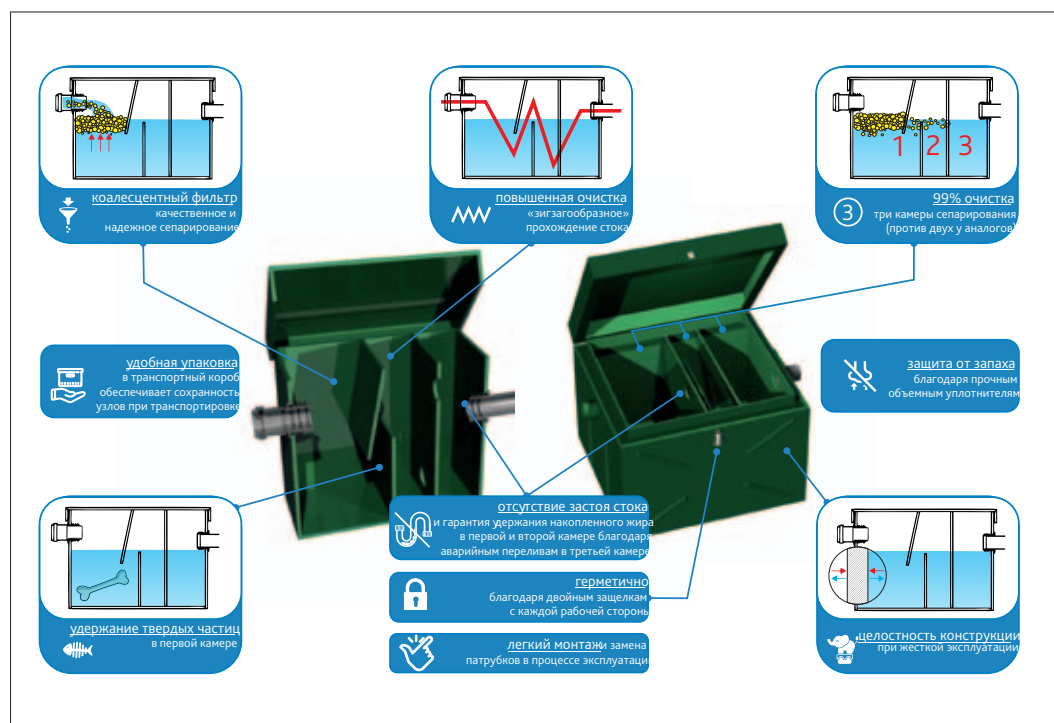
мусор и отходы пищи, приходящие со стоком. Далее происходит прохождение стока через вторую камеру.

На перегородках жироловителя организованы специальные аварийные переливы, и даже при условии превышения производительности, при больших залповых сбросах исключены затопление оборудования и разлив стока из жироловителя.

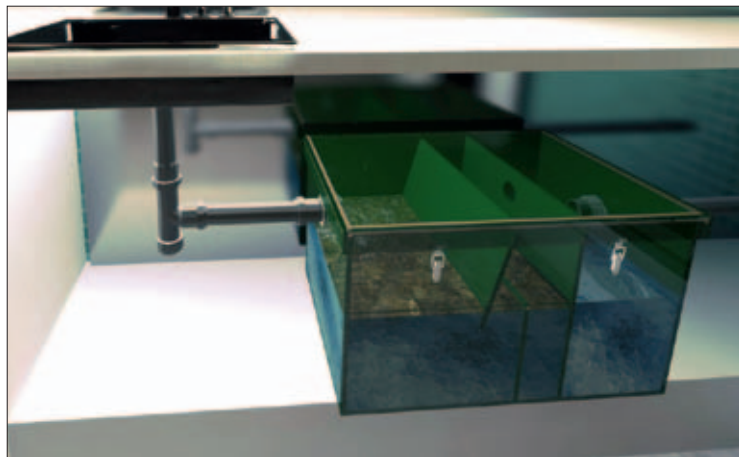
Забор максимально очищенного стока из последней камеры организован продуманным решением размещения перегородок и переливов, а непосредственно выходной патрубок остается максимально доступен для ревизии и обслуживания, более того, мы всегда имеем возможность провести визуальный контроль качества очистки по состоянию воды в последней камере оборудования.

### Один из способов сэкономить

Почему, когда настают трудные времена, многие владельцы бизнеса начинают экономить на персонале, рекламе и качестве покупаемых продуктов. Сомнительный способ добиться нужного результата, но тем не менее очень распространенный. На чем же действительно можно сэкономить, чтобы не навредить своему бизнесу, не потерять квалифицированных специалистов,



Преимущества применения жироловителей



**Жироуловитель устанавливается на ровное, прочное основание. Наиболее часто располагают сепаратор под мойкой, либо в непосредственной близости от моечного оборудования**

клиентов и репутацию? Есть два довольно крупных источника финансовых потерь:

- штрафы СанПин за слив в канализацию жира (Постановление РФ № 644 от 29.07.2013),
  - ремонт канализации и замена труб.
- Достаточно установить жироуловитель:
- чтобы избежать штрафов;
  - чтобы уменьшить текущие тарифы;
  - чтобы исключить выплаты за негативное воздействие на окружающую среду;
  - чтобы исключить возможную приостановку деятельности предприятия;
  - чтобы избежать дополнительной платы за негативное воздействие на работу централизованной системы водоотведения;
  - чтобы избежать ремонта канализации/замены труб.

Придется один раз потратить около десяти тысяч рублей, тем более что вложение быстро окупится. Монтаж жироуловителя довольно простой и быстрый, с ним справится даже не специалист. В ресторанах и кафе жироуловители чаще всего устанавливают под мойку, чтобы не занимать лишнее место на кухне, в разрез трубы между сливом раковины и канализацией. Это простое на вид оборудование отделяет жир от воды, задерживает и предотвращает его попадание в трубы, тем самым препятствуя их загрязнению и дальнейшей порче.

Еще стоит помнить, что, согласно Постановлению Правительства РФ № 644 от 29.07.2013, Приложению 3, водоканалы во всех регионах России производят контроль над соблюдением нормативных показателей стока сбрасываемого предприятиями в центральную канализацию.

Максимально допустимые значения показателей и концентрации в натуральной пробе сточных вод:

- жиры – 50 мг/л (на региональном уровне показатель может быть более жестким);
- хлор и хлорамины – 5 мг/л;
- взвешенные вещества – 300 мг/л;
- БПК5 – 300 мг/л;
- ХПК – 500 мг/л;
- СПАВ – 10 мг/л.

Расчет платы за превышение норм, согласно п. 123 данного Постановления, осуществляется по формуле:

$$П = (ФК - ДК) / ДК \times Т \times Q,$$

где

*ФК* – фактическая концентрация загрязняющего вещества,

*ДК* – допустимая концентрация загрязняющего вещества,

*Т* – действующий тариф на водоотведение,

*Q* – объем сточных вод, отведенных абонентом за контрольный период.

И размер платы, рассчитанной в соответствии с настоящим пунктом, может составлять 10-кратный тариф на водоотведение, умноженный на общий объем сточных вод, отведенных абонентом за период, указанный в настоящем пункте.

Единоразовый штраф в среднем варьируется в пределах 150 000–350 000 рублей.

При этом стоимость профессионального жироуловителя, призванного минимизировать расходы в 15 раз, дешевле и составляет менее 10 000 рублей.

### **Памятка для предприятий общественного питания**

При проектировании общественных зданий и сооружений необходимо руководствоваться и соблюдать СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения», п. 8.28 которых гласит: «Установку жироуловителей на выпусках производственных стоков следует предусматривать для следующих предприятий общественного питания:

- работающих на полуфабрикатах – при количестве мест в залах 500 и более,
- работающих на сырье – при количестве мест в залах 200 и более.

Пищевые дошкольных и общеобразовательных учреждений жироуловителями оборудуются по заданию на проектирование».

Внутренний водопровод и канализацию зданий проектируют, руководствуясь и соблюдая **свод правил СП 30.13330.2012, п. 8.5.2** которых гласит: *«Производственные сточные воды, содержащие горючие жидкости, взвешенные вещества, жиры, масла, кислоты и другие вещества, нарушающие нормальную работу или вызывающие разрушения сетей и очистных сооружений, а также содержащие ценные отходы производства, следует очищать до поступления их в наружную сеть канализации, для чего в здании или около него следует предусматривать устройство местных очистных установок».*

**Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.2.2.1327–03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»** необходимо соблюдать при проектировании, внедрении в производство и осуществлении технологических процессов и эксплуатации производственного оборудования. За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность!

Настоящие санитарные правила запрещают спуск сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию (п. 6.18).

Жироуловитель надежен и герметичен, следовательно, нет никаких оснований сомневаться в возможности использования оборудования в соответствии с рекомендациями производителя. Установка и использование жироуловителя гарантирует соблюдение **санитарно-эпидемиологических правил СП 2.2.2.1327–03**.

Согласно протоколу испытаний № 162/162-МП-15 от 02.05.2015, содержание жира в типовых

образцах сточной воды, исследованных в рамках подготовки экспертного заключения, составляет на входе в жироуловитель 256 мг/л, на выходе из жироуловителя 9 мг/л, что обеспечивает качество очистки от жира до норм согласно Постановлению Правительства № 644 от 29.07.2013. Соответственно, использование жироуловителей обеспечивает предотвращение негативного воздействия на работу централизованных систем водоотведения и защищает от увеличения тарифов и наложения штрафов за указанное воздействие.

**СНиП 2.08.02–89 «Общественные здания и сооружения»**, ранее рекомендовавший проектировать вне зданий на выпусках канализационной сети (до поступления в наружную канализационную сеть) оборудование для очистки производственных и сточных вод от жиров, крахмала, мезги, песка и грязи, утратил свою силу. На сегодняшний день СНиП 2.04.01–85 актуализирован, и п.19.6 СНиПа о недопустимости установки внутри зданий отстойников (в том числе жироуловителей) актуализирован в **п. 8.5.4 СП 30.13330.2012 «Внутренний водопровод и канализация зданий»** и гласит, что *«не допускается установка внутри зданий отстойников для улавливания быстроагглюлирующих примесей, а также уловителей для легковоспламеняющихся и горючих жидкостей».*

Это более чем справедливо, поскольку жироуловитель объективно не является отстойником. Жироуловитель – это сепаратор или локальное очистное сооружение, и его установка и использование необходимы (в том числе внутри производственных помещений) в рамках исполнения действующих норм.