



GUIA

PARA REGULARIZAÇÃO

DE ESGOTO

EM IMÓVEIS



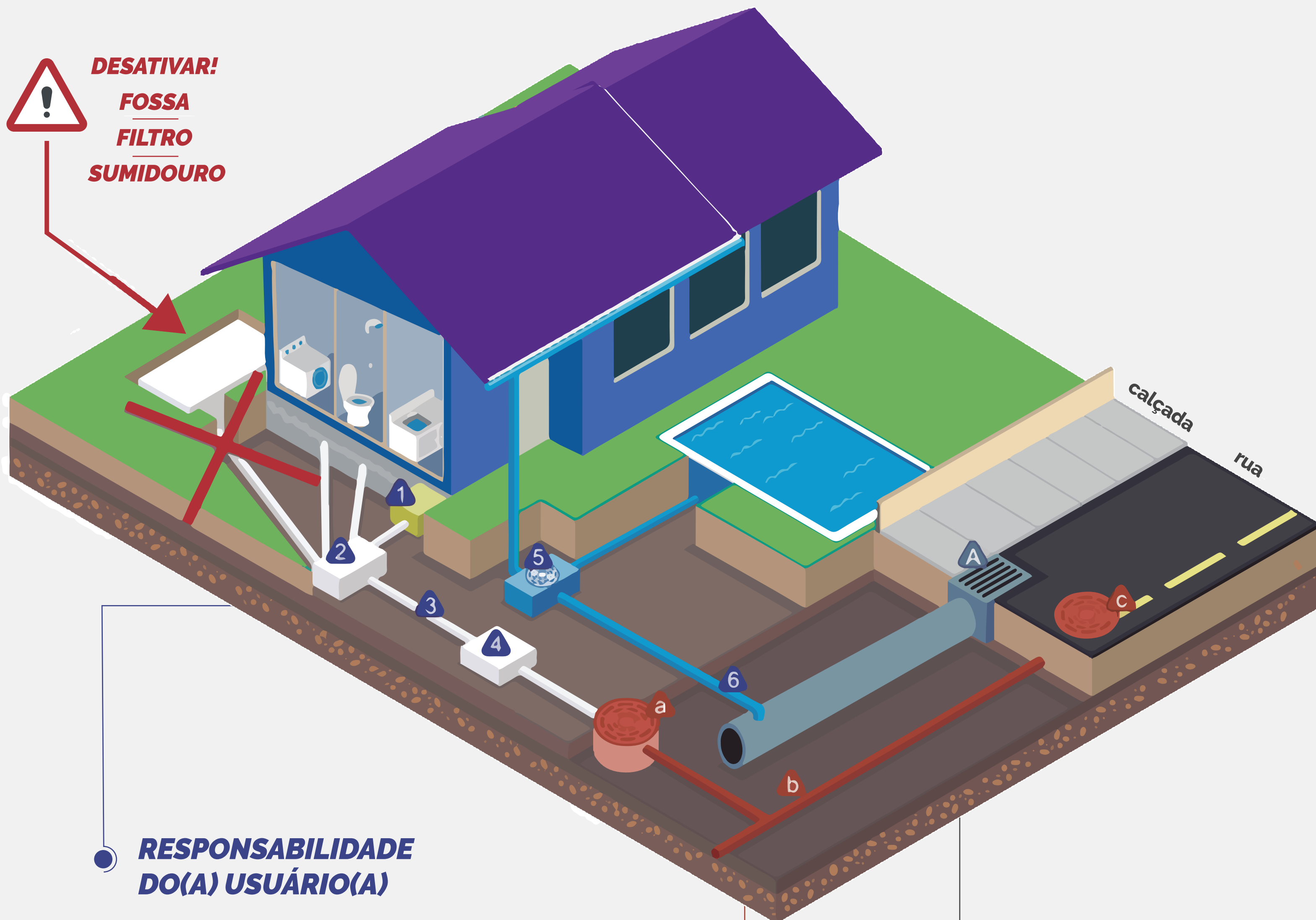
Sobre o Guia

A Casan preparou este guia para orientar moradores sobre cuidados necessários com o esgoto produzido e ajudar no processo de regularização das ligações sanitárias.

Veja como se dá a ligação correta do imóvel à rede coletora de esgoto; as responsabilidades de moradores, da Casan, das Prefeituras dos municípios; e vários detalhes sobre um dispositivo bastante importante: **a caixa de gordura.**

 **Um bom Saneamento
somente será feito em coletivo!**





RESPONSABILIDADE DO(A) USUÁRIO(A)

- 1** **Caixa de gordura sifonada:**
 - Pia da cozinha
 - Pia da churrasqueira
- 2** **Caixa de passagem**
- 3** **Sub-coletor:**
 - Conforme norma ABNT NBR 8160/1999, declividade mínima de 1% e diâmetro mínimo de 100mm (4 polegadas)
- 4** **Válvula de retenção para esgoto**
- 5** **Ralo**
- 6** **Ligação Pluvial**

RESPONSABILIDADE DO MUNICÍPIO

A **Galeria pluvial (boca de lobo)**

RESPONSABILIDADE DA CASAN

- a** **Caixa de inspeção (CI)**
- b** **Rede coletora**
- c** **Poço de visita (PV)**



**ÁGUA DA CHUVA
NÃO É
ESGOTO!**



A água coletada em telhados e quintais não deve ser ligada à rede de esgoto, nem à fossa, e sim direcionada para a rede de drenagem pluvial (a boca de lobo na calçada), infiltrada no solo ou reaproveitada para uso não potável.

**ÁREAS
SEM
ACESSO A REDE**



Em imóveis com sistemas individuais de tratamento, todo o esgoto deve ser destinado à fossa séptica instalada no terreno, com os efluentes passando preferencialmente por um filtro antes de chegar no sumidouro.

NÃO DEIXE A GORDURA CAIR NA REDE

A manipulação de alimentos e a limpeza de objetos utilizados no preparo de refeições ou churrascos gera um volume considerável de resíduo gorduroso. Se chegar diretamente na rede coletora de esgoto, toda essa gordura acaba formando blocos que entopem a tubulação e causam os indesejados vazamentos em vias e calçadas.

EVITE TRANSTORNOS!

Os pontos geradores de efluentes gordurosos (pias de cozinha, pias de churrasqueira e máquina de lavar louça) **devem ser conectadas** a caixas de gordura (NBR 8160/99). A correta instalação do dispositivo e alguns cuidados com a sua manutenção vão impedir que o volume gerado a partir da manipulação de alimentos caia na rede.

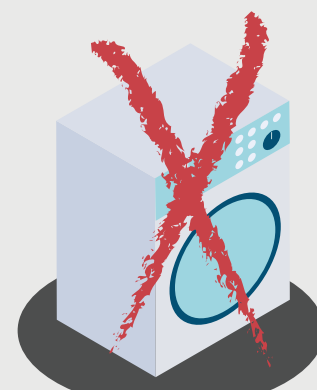
SE LIGA
NO QUE É
CERTO



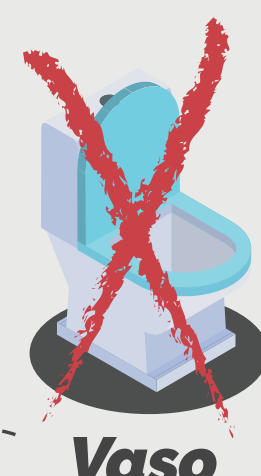
o que
não conecta
na caixa
de gordura



Tanque



Máquina de
lavar roupas



Vaso
sanitário



Ralos
internos
e externos

Como instalar?

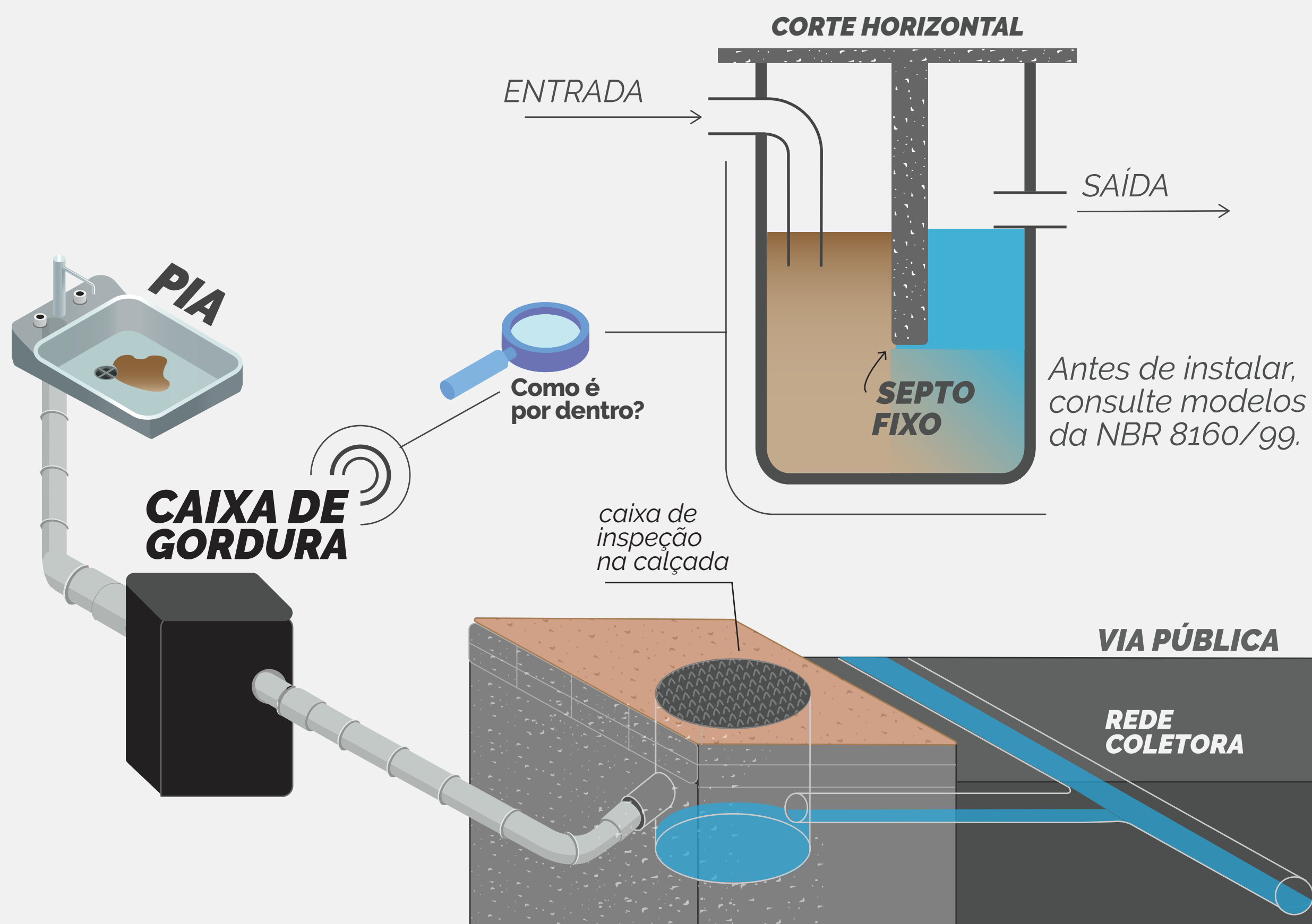
A caixa de gordura **deve ser obrigatoriamente instalada na área externa do imóvel**. O local deve ser de fácil acesso, ter boas condições de ventilação e possuir **vedação adequada** para evitar a penetração de insetos, pequenos animais, água de lavagem de pisos ou água da chuva.

Características da caixa de gordura

A caixa de gordura pode ser de plástico (PVC), fibra de vidro, concreto ou alvenaria. Independentemente do material, o dispositivo deve ser dividido em duas câmaras, uma receptora e outra vertedoura, separadas por um septo não removível (sifão) que tem a função de reter a gordura na câmara receptora.



ATENÇÃO: Embora também contenha um septo que separa compartimentos de entrada e saída, a caixa sifonada **não pode** ser usada como caixa de gordura.



VOLUME

IMPORTA!

A caixa de gordura precisa ter as dimensões compatíveis com o número de cozinhas da edificação e o volume de efluente gorduroso dispensado na manipulação de alimentos. Veja no quadro abaixo os diferentes parâmetros de capacidade estabelecidos pela NBR 8160/99

TIPO	UTILIZAÇÃO	VOLUME ÚTIL	SAÍDA	SEPTO	DIÂMETRO INTERNO
Pequena	1. Coz. Residencial	18 litros	75 mm	20 cm	30 cm
Simplex	Até 02 Coz. Residenciais	31 litros	75 mm	20 cm	40 cm
Simplex	Até 03 Coz. Residenciais	44 litros	75 mm	20 cm	40 cm
Dupla	Até 12 Coz. Residenciais	120 litros	100 mm	35 cm	60 cm
Especial	Superior a 12 cozinhas, ou ainda, restaurantes, escolas, hospitais etc.	Aplicar a fórmula: $[v=(2 \times N)+20]$, onde N é o número de pessoas servidas pelas cozinhas no turno em que existe maior fluxo e V é o volume em litros	100 mm	40 cm	Prismática

Há quanto tempo você não limpa sua caixa de gordura?

De tempos em tempos, é preciso remover a gordura que se concentra no interior do dispositivo. A frequência varia de acordo com a quantidade de produção, sendo indicado:



6 meses para residências;

1 a 3 meses para edifícios e condomínios;

1 dia a 1 semana para restaurantes ou estabelecimentos comerciais com praça de alimentação.

Como limpar?

Passo 1

Calce luvas e evite o contato com o material;



Passo 2

Remova com uma peneira a placa de gordura contida na superfície e deposite-a no interior de um saco de lixo;



Passo 4

Descarte como rejeito o saco de lixo contendo todos os resíduos.



Passo 3

Retire o líquido existente na caixa e remova os resíduos sólidos contidos no fundo e nas paredes do dispositivo;

Para outras informações, acesse:

www.casan.com.br



@casansc



@casansc

