

СНиП 2.08.02-89. Водоснабжение и канализация, п.3.51:

Установку жиросъемщиков 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;
- пищеблоков, обслуживающих общеобразовательные школы на 5 и более параллелей классов, не оборудованных централизованным горячим водоснабжением.

Пищеблоки детских дошкольных учреждений жиросъемщиками не оборудуются.

На сегодняшний день п.4.21, СНиП 2.08.02-89 "Проектирование предприятий общественного питания", который рекомендовал оборудование для очистки производственных и сточных вод (до поступления в наружную канализационную сеть) от жиров, крахмала, мезги, песка и грязи проектировать вне зданий на выпусках канализационной сети, утратил свою силу.

В отношении Жиросъемщиков Alta – М производства ООО «Альта Групп» действует бессрочное Санитарно-Эпидемиологическое Заключение №77.01.03.485.Т.012708.03.10 от 04.03.2010, о соответствии СП 2.2.2.1327-03 "Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту".

Настоящие санитарные правила запрещают спуск сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию. Жиросъемщики Alta производства ООО «Альта Групп» таковым оборудованием не являются, корпус Жиросъемщиков надежен и герметичен, следовательно, нет ни каких оснований сомневаться в возможности использования оборудования в соответствии с рекомендациями производителя.