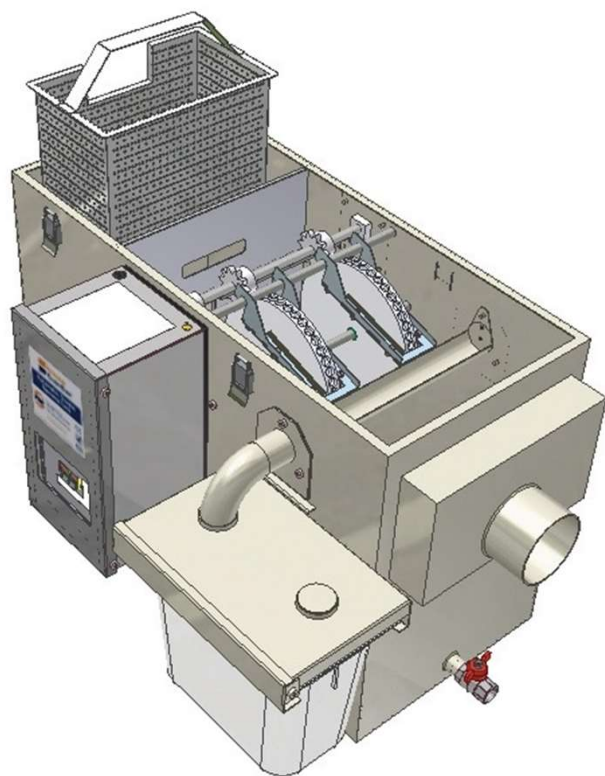

PODZLEWOWE SEPARATORY TŁUSZCZU

Temat **podzlewowych automatycznych separatorów tłuszczu**:

- [Automatyczne separatory tłuszczu do gastronomii - Gastrorest.pl](#)
- [Separatory tłuszczu - Strona Internetowa firmy Gumbar](#)
- Coraz więcej spotykam projektów z takim separatorami w kuchniach.
- Jak Państwo podchodzicie do tego tematu ? Można ? Nie można ?

PYTANIE 13 – IWONA PAPRZYCKA





Odpowiedź 13 – Małgorzata Zimniak

- Pomieszczenie kuchni jest pomieszczeniem produkcyjnym "czystym". Zgodnie z zapisami rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych „Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia.” W trakcie czyszczenia/opróżniania separatora z substancji tłuszczowych osadzonych w pojemniku następuje chwilowe otwarcie instalacji kanalizacyjnej. W trakcie tych czynności istnieje możliwość zanieczyszczenia powietrza w pomieszczeniu kuchni odorami, odpadami z tej instalacji. Ponadto, tak jak wcześniej zaznaczyłam pomieszczenie kuchni jest pomieszczeniem produkcyjnym „czystym” i wprowadzanie do tego pomieszczenia źródła zanieczyszczenia, skażenia powietrza, które może powodować zanieczyszczenie produktów żywnościowych jest niezgodne z zapisami ww. rozporządzenia tj. „Wyposażenie , wystrój , konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych ma m.in. minimalizować dostawanie się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza oraz chronić przed przedostawaniem się zanieczyszczeń do żywności”.
- Wprowadzane są na rynek separatory podzlewowe przez różne firmy m.in. przez firmy wskazane w zapytaniu, ale ja przy uzgadnianiu projektów nie akceptuję takich rozwiązań. Separator winien być usytuowany w wydzielonym pomieszczeniu dostępnym nie przez pomieszczenia kuchenne (krzyżowane dróg) z zapewnieniem możliwości bezkolizyjnego jego czyszczenia/opróżniania lub na zewnątrz budynku w studzience z zachowaniem wymagań co do odległości zawartych w par. 38 rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 1225 z późn. zm.) _ „Odległość osadników błota , łapaczy olejów mineralnych i tłuszczu, neutralizatorów ścieków i innych podobnych zbiorników od okien otwieralnych i drzwi zewnętrznych do pomieszczeń przeznaczonych na pobyt ludzi powinna wynosić co najmniej 5m, jeżeli przepisy odrębne nie stanowią inaczej”.

Odpowiedz 13 - Barbara Romanowska

rozporządzenie uchylone , ale stanowi wiedzę merytoryczną

Dziennik Ustaw Nr 30

— 1769 —

Poz. 377

377

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 28 lutego 2000 r.

w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi, używkami i substancjami dodatkowymi dozwolonymi.

Na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 13 listopada 1963 r. o zwalczaniu chorób zakaźnych (Dz. U. Nr 50, poz. 279, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1974 r. Nr 47, poz. 280, z 1989 r. Nr 35, poz. 192, z 1990 r. Nr 34, poz. 198, z 1997 r. Nr 60, poz. 369, z 1998 r. Nr 106, poz. 668 oraz z 2000 r. Nr 12, poz. 136) oraz art. 17 ust. 3

§ 12. 1. Przewody instalacji wodnej, kanalizacyjnej, parowej i innych instalacji wewnętrznych oraz grzejniki powinny być gładkie, szczelne, o konstrukcji zapobiegającej opadaniu ewentualnych skroplin lub zanieczyszczeń na artykuły spożywcze. W nowo budowanych budynkach zakładów nie należy prowadzić instalacji po wierzchu ścian. Wymaganie to nie dotyczy podłączeń do odbiorników. Instalacje powinny być prowadzone pod tynkiem (w bruzdach) lub zabezpieczone osłonami. Instalacje powinny ponadto spełniać wymagania określone w odrębnych przepisach.

2. W obrębie budynku wewnętrzne instalacje kanalizacji sanitarnej odprowadzające ścieki z misek ustępowych, pisuarów i innych tego rodzaju urządzeń nie mogą być podłączone do wewnętrznej instalacji kanalizacji technologicznej odprowadzającej ścieki poprodukcyjne.

3. Kanalizacyjne wpusty podłogowe powinny być zabezpieczone kratkami i posiadać zamknięcia syfonowe oraz łatwe do czyszczenia osadniki.

4. W nowo budowanych budynkach zakładu odfuszczniki powinny być usytuowane na zewnątrz budynku lub w wydzielonym pomieszczeniu w części techniczno-gospodarczej zakładu, zgodnie z wymaganiami określonymi w odrębnych przepisach.