

Instalaciones sanitarias y mantenimiento obligatorio

- Los establecimientos deben estar provistos de las instalaciones de tratamiento que resulten necesarias para que los efluentes cumplan con las condiciones de descarga establecidas en marco normativo vigente.
- La elección del dispositivo de tratamiento debe tener en consideración las pautas establecidas en las Normas para *Instalaciones Sanitarias Domiciliarias e Industriales*, Cap. *Instalaciones Sanitarias Industriales y Especiales* y los aspectos enunciados en el presente documento.
- Las instalaciones se deben diseñar y dimensionar en función del caudal y tipo de efluente a descargar.
- Los dispositivos e instalaciones deben estar construidos con material impermeable y resistente a la acción de los residuos con los que entra en contacto (plástico, PRFV, hormigón, acero inoxidable, entre otros); se deben ubicar en lugares de fácil acceso; y contar con tapas livianas y de simple apertura para permitir su limpieza y mantenimiento frecuente.
- El efluente industrial debe confluir en su totalidad en una cámara de inspección de fácil acceso tanto para inspeccionar como para realizar mantenimiento.
- El establecimiento debe desarrollar y aplicar un plan de operación, mantenimiento y conservación de las instalaciones y dispositivos de tratamiento.
- La limpieza de los dispositivos de tratamiento se deberá realizar con empresas autorizadas al retiro y disposición de la corriente de deshecho generada.
- El establecimiento es responsable por la elección, diseño, funcionamiento y conservación de los dispositivos e instalaciones de tratamiento, así como por la calidad del efluente que genera.

Aclaraciones para “actividades gastronómicas y de elaboración de alimentos”

- El efluente industrial proveniente del área de elaboración y/o cocción y/o lavado (incluyendo bachas o piletas de cocina, maquinas lavaplatos, piletas de patio, entre otros) debe contar como mínimo con algún tipo de sistema de retención de sólidos (rejillas, mallas o tamices).
- Las bachas deben estar provistas de sopapas con rejilla fija y sobre ellas filtro de rejilla móvil, *esquema 1*.
- Debajo de cada bacha de lavado debe estar colocado un interceptor de sólidos, con dimensiones mínimas de 600mm profundidad x 300mm diámetro (capacidad mínima 20 litros de agua), provisto de cesta de limpieza con manija para auxiliar la retirada de residuos sólidos, *esquema 2*.
- Posteriormente debe colocar una camara interceptora de grasas y aceites también conocidas como trampas de grasa para separar grasas o flotantes, *esquema 3*.
- Estas instalaciones se pueden colocar bajo bacha (pileta de cocina) o mesada, provistas de tapa. En los casos en que el cálculo verifique se puede optar por dispositivos prefabricados.

Esquema 1

REJILLA Y FILTRO PARA BACHAS



Esquema 2

INTERCEPTOR DE GRASA MATERIAL PLÁSTICO

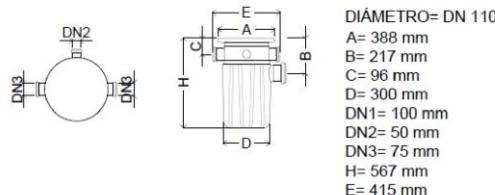
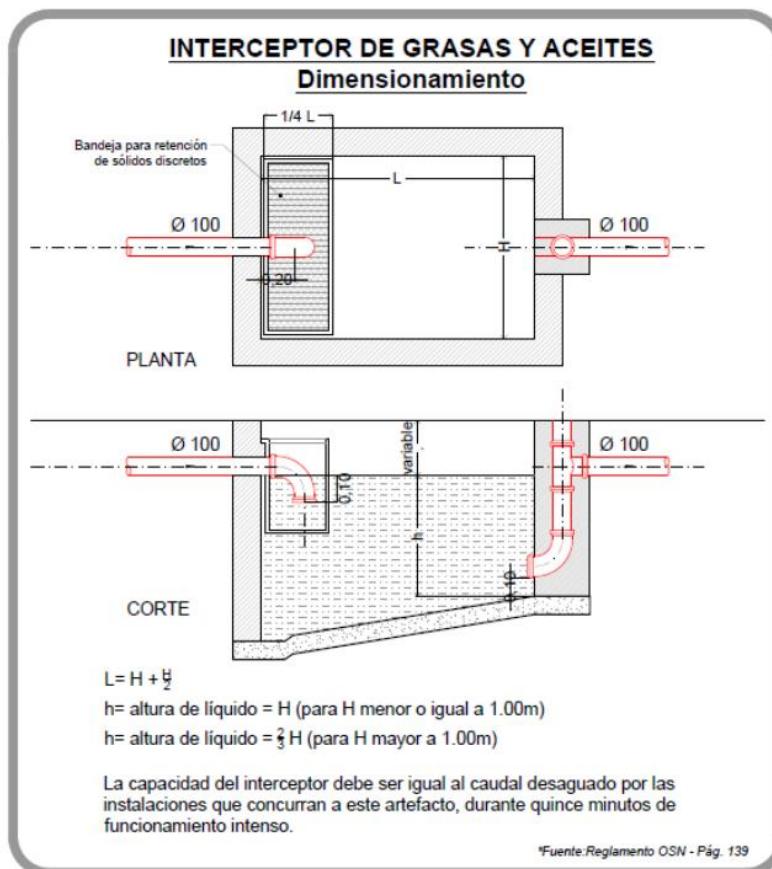


Tabla Indicativa de dimensiones:

Cantidad de bajas (Nº)	Caudal Estimado (m ³ /h)	Volumen mínimo del dispositivo (litros)	Dimensiones del dispositivo (metros)
1	0,375	96	L= 0,60 H=0,40 h= 0,40
2	0,75	187	L=0,75 H=0,50 h=0,50
3	1,125	324	L= 0,90 H= 0,60 h= 0,60
Lavado por Inmersión	2,106	515	L=1,05 H=0,70 h= 0,70

Esquema 3



- Si el efluente generado en los establecimientos mencionados tiene sólidos sedimentables se debe incorporar al tren de tratamiento un dispositivo interceptor-decantador, también llamado sedimentador. El dimensionamiento de los mismos se deberá realizar para caudal máximo y deberá contemplar un tiempo de permanencia mínimo dos horas y en ningún caso el volumen puede ser inferior a 350 litros y su profundidad menor de 0,60 m.
- A continuación, se presentan modelos de interceptores de grasa:



Aceites Vegetales Usados AVU's

- Está terminantemente prohibida su descarga a sistema cloacal. Aquellos establecimientos que lo generen deberán recolectarlo de manera diferenciada, entregar a operador habilitado para su retiro y tener constancias que demuestren la gestión de entrega.
- Deberá exhibir el certificado de retiro.
- El sitio de almacenamiento de AVU's deberá contar con dispositivos anti derrame que aseguren independencia del sistema cloacal.

Normativa Vigente

- **Ley 11.220 Art. 62 - Vertidos industriales.** Los vertidos industriales deberán ajustarse a las normas de calidad, concentración de sustancias y volumen contenidas en el Anexo B de esta Ley y las normas aplicables. Los prestadores podrán negarse a recibir descargas de efluentes industriales que no se ajusten a las normas aplicables, o bien efectuar su tratamiento para adecuarlos a éstas. Asimismo, los prestadores estarán facultados para cortar el servicio público de desagües cloacales en los casos en que los efluentes no se ajusten a las reglas de admisibilidad previstas en las normas aplicables. Sin perjuicio de ello, los prestadores podrán oponerse a la conexión de desagües industriales a la red cloacal por razones atinentes a la capacidad hidráulica de transporte y evacuación de las instalaciones existentes, y para proteger las instalaciones operadas.
- **Ley 11.220 Art. 70 - j)** Cuando comprueben deficiencias en las instalaciones conectadas al sistema que perturben la normal prestación del servicio u ocasionen perjuicios a terceros, los prestadores podrán previa intimación, disponer el corte el servicio.
- **Contrato Vinculación Régimen Usuarios ART. 14° - INSTALACIONES INTERNAS DE DESAGÜES CLOACALES:** El Usuario es responsable de la construcción y mantenimiento de las instalaciones internas de desagües cloacales hasta la línea municipal, conforme las reglamentaciones aplicables en cada municipalidad. El usuario no deberá verter efluentes no autorizados ni descargar cuerpos extraños por el sistema que ocasionen bloqueos o deterioros en la red. Para los casos de bloqueos cuya reparación no esté comprendida en las obligaciones del Prestador, se podrá exigir del usuario responsable el pago de los trabajos realizados.
- **Contrato Vinculación Régimen Usuarios ART. 16° - INSPECCIONES:** El usuario deberá permitir que empleados del Prestador ingresen al inmueble servido para verificar las instalaciones sanitarias internas de los usuarios quienes, informándolo en forma completa y veraz, podrán ordenar al usuario las modificaciones y adecuaciones que resulten necesarias para la normal prestación del servicio.