

## Não deixe a gordura poluir o meio ambiente!

### Como reciclar o óleo de fritura

- ◆ Armazene o óleo usado reutilizando garrafas (PET, embalagens de amaciantes, sucos etc.)
- ◆ Leve o óleo coletado até um dos pontos de coleta disponíveis em sua cidade.

Com o óleo reciclado pode-se fabricar sabão e até mesmo biocombustível. O sabão de óleo reciclado pode ser uma fonte de renda para comunidades.

## Atendimento Sabesp

### APLICATIVO SABESP

Baixe gratuitamente o aplicativo Sabesp e tenha o atendimento em suas mãos, 24 horas por dia, 7 dias por semana. Disponível para os sistemas Android e iOS.

### ATENDIMENTO VIRTUAL

Atendimento disponível 24 horas por dia, 7 dias por semana.  
Agência virtual: [www.sabesp.com.br](http://www.sabesp.com.br)

### INTERIOR E LITORAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

195 – Serviços de emergência: 24h por dia, todos os dias

0800 055 0195 – Central de Atendimento e

0800 016 0195 – Para pessoas com deficiência auditiva e de fala:

- Serviços Comerciais: de 2ª a 6ª feira das 7h às 21h e sábado das 7h às 13h.

- Serviços de emergência: 24h por dia, todos os dias.

### CAPITAL E REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO

195 – Serviços de emergência: 24h por dia, todos os dias

0800 011 9911 - Serviços Comerciais: de 2ª a 6ª feira – das 7h às 21h – sábado – das 7h às 13h

0800 777 3700 – Para pessoas com deficiência auditiva e de fala: de 2ª a 6ª feira, das 8h às 18h e sábado das 7h às 13h

### AGÊNCIAS DE ATENDIMENTO

Na conta, consta o endereço da agência de atendimento do seu imóvel. A relação completa dos endereços das agências de atendimento da Sabesp está disponível em nossa Agência Virtual.

### OUIDORIA SABESP

0800 055 0565 – Se não ficar satisfeito com a solução apresentada no primeiro atendimento da Sabesp, ligue para nossa Ouvidoria.

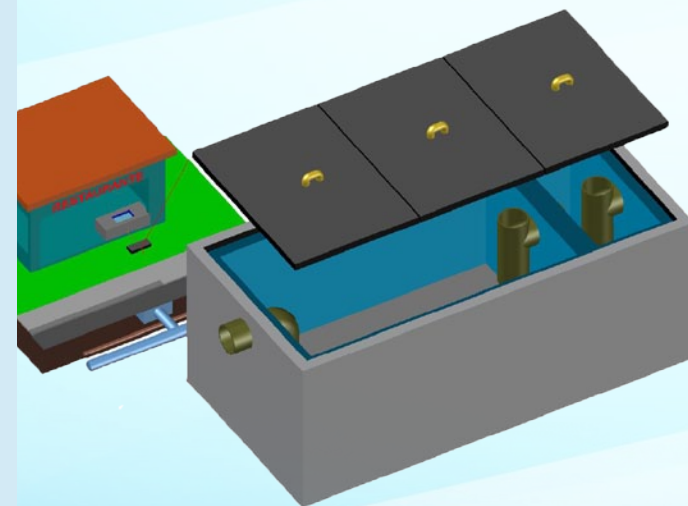
### SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO USUÁRIO ARSESP

Para municípios regulados pela Arsesp, após 10 dias do contato com a Ouvidoria Sabesp, se o problema ainda não estiver resolvido, com o número do protocolo da Ouvidoria Sabesp em mãos, ligue Arsesp 0800-7716883. Verifique se o seu município é regulado pela Arsesp.

janeiro 2019

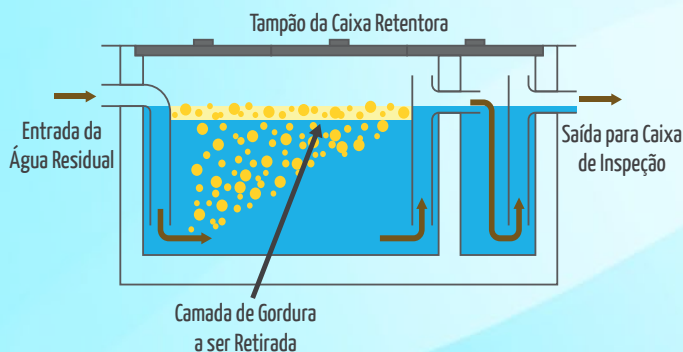


# CAIXA RETENTORA DE GORDURA



## Como funciona?

A função da caixa é reter óleos e gorduras despejados nos ralos das pias das cozinhas, diretamente ou misturados com a água da lavagem de louças. A caixa deve ser dimensionada de acordo com o porte do estabelecimento.



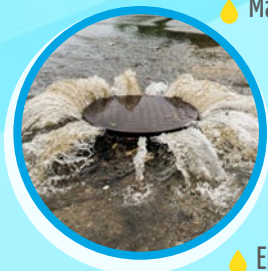
### Atenção!

Não ligue os esgotos provenientes dos banheiros na caixa de gordura, estes devem ser ligados diretamente na caixa de inspeção!

A instalação da caixa retentora de gordura é obrigatória.  
Decreto Lei: 12.342/78 Portarias 2619/11 SMS e CVS 5

## Problemas causados quando a caixa de gordura entope

- Mau cheiro e refluxo de sujeira;
- O escoamento lento e demorado;
- Transbordamento de gordura pela tampa da caixa;
- Reprodução e infestação de baratas e outros insetos;
- Entupimento de canos conectados antes e depois da caixa de gordura.



## Como realizar a limpeza

A limpeza é obrigatória e a forma mais simples e recomendada é a limpeza manual. Basta retirar a tampa da caixa de gordura, coletar o material superficial amarelado (pastoso ou sólido) com uma pá ou concha, retirar o material depositado no fundo, depositar em um saco plástico e descartar. Quando sobrar somente líquido dentro da caixa, a limpeza está pronta.

Também é possível contratar empresas especializadas.

### 📅 Frequência de limpeza

Bares e restaurantes de pequeno porte devem realizar a limpeza mensalmente. Não utilize água quente ou produtos como soda, ácidos ou biológicos pois podem arrastar a gordura e entupir tubulações em outras áreas.



Não jogue lixo ou restos de alimentos na pia ou no ralo. Assim, você evita o entupimento e a obstrução da rede de esgotos.



Armazene o óleo de cozinha usado em garrafas descartáveis. Recicle, não dispense o líquido na rede de esgotos, para evitar entupimentos.



A canalização de água da chuva não deve ser ligada à rede de esgoto. Esta é uma ação irregular e possibilita o refluxo do esgoto para dentro do imóvel. O correto é direcionar essa água para a rede pluvial, que será destinada diretamente para rios e córregos.

**APENAS 1 LITRO DE ÓLEO PODE CONTAMINAR  
25.000 LITROS DE ÁGUA LIMPA!**

## Vamos fazer um planeta melhor!

Lembre-se, o óleo que você usou e se beneficiou pode prejudicar a natureza. Descarte-o corretamente, faça a limpeza de sua caixa retentora de gordura periodicamente. Compartilhe essa ideia!



## Conheça o PROL

O Programa de Reciclagem de Óleo de Fritura (PROL) tem por objetivo minimizar impactos ambientais do descarte incorreto do óleo nas águas. A Sabesp participa dessa ideia, visite o site oficial [www.sabesp.com.br](http://www.sabesp.com.br) e acesse a lista de pontos que recebem o óleo de fritura usado.