



CIDADE DE SOMERVILLE, MASSACHUSETTS
DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS DE INSPEÇÃO
KATJANA BALLANTYNE — PREFEITA

Este documento tem como objetivo orientar proprietários, gerentes e operadores atuais e potenciais de FPE (Estabelecimentos de Preparo de Alimentos) e NFPE (Estabelecimentos de Preparo Não Alimentar) quanto aos requisitos regulatórios de FMD (Dispositivo de Gestão de FOG [gorduras, óleos e banha]) exigidos por reguladores federais, estaduais e da cidade de Somerville. Desde 30/06/2022, todos os FPE precisam da aprovação anual de um Plano de Gestão de FOG como condição para seu Alvará de Estabelecimento Alimentar.

Informações/considerações sobre gestão de FOG para operadores:

- A) Identifique quais FMDs estão ou não estão instalados na propriedade
- a. Tente encontrar uma planta final da propriedade que inclua os sistemas de encanamento. Se disponíveis, as plantas podem ser encontradas no Departamento de Serviços de Inspeção — Divisão de Construções.
 - b. Contrate um encanador licenciado, um sanitarista registrado e/ou um engenheiro profissional registrado para avaliar seu estabelecimento e determinar o tipo de FMD que você tem ou precisará ter.
 - a. Esses profissionais precisarão saber:
 - i. O número de lugares do seu estabelecimento.
 - ii. O número e o tamanho dos equipamentos hidrossanitários no seu estabelecimento. Isso inclui ralos de piso e pias industriais, mas exclui vasos sanitários e pias de banheiro.
 - c. Com o encanador licenciado, sanitarista registrado e/ou engenheiro profissional registrado, consulte a Lista de Verificação do Plano de Gestão de FOG (disponível em <https://www.somervillema.gov/FOG>) para revisar a documentação que você precisará enviar à Cidade para aprovação, bem como as [Regulamentações de Pré-Tratamento de FOG da Cidade](#).
 - i. Seu encanador licenciado, sanitarista registrado e/ou engenheiro profissional registrado precisará certificar uma documentação informando que seu estabelecimento obedece às regulamentações de FOG da cidade.
 - d. Os seguintes equipamentos hidrossanitários de FPE exigem FMDs de acordo com o Código de Encanamento de Massachusetts 248 CMR 10.09(2)(c):
 - a. Pias industriais tipo tanque (com profundidade da cuba superior a 25 cm [10 pol.]).
 - b. Pias industriais tipo mesa (com profundidade da cuba superior a 25 cm [10 pol.]).
 - c. Ralos de piso (consulte um Inspetor de Encanamento).
 - d. Ralos industriais.
 - e. Lava-louças automáticas, independentemente da temperatura.
 - f. Pias de pré-lavagem.



DPW BUILDING • 1 FRANNEY ROAD • SOMERVILLE, MASSACHUSETTS 02145
(617) 625-6600 RAMAL 5600 • TTY: (866) 808-4851 • FAX: (617) 666-2624
www.somervillema.gov



- g. Caldeirões de sopa ou dispositivos semelhantes.
 - h. Estações wok.
 - i. Unidades de limpeza automática de exaustores.
- e. Nos termos do Código de Encanamento de Massachusetts 248 CMR 10.09 (1b) (1 a-b), ralos de piso e separadores de areia, óleo e gasolina devem ser instalados em todos os veículos comerciais motorizados:
- a. Locais de estacionamento e armazenamento.
 - b. Oficinas mecânicas, instalações de reparo ou instalações de reparo de carrocerias.
 - c. Instalações de serviços com ou sem elevadores ou fossos automotivos.
 - d. Áreas com plataforma de lavagem.
 - e. Áreas de lavagem.
 - f. Instalações onde pode haver óleos do motor, gasolina, fluido anticongelante e outros resíduos líquidos perigosos semelhantes ou derramamento desses líquidos.
- f. Todas as áreas no estabelecimento em que houver interceptores de gordura devem ser devidamente sinalizadas conforme informado no Código 248 CMR 10.09 (2m)(3):
- i. 10.09: Interceptores, Separadores e Tanques de Contenção

(2m) Manutenção

- a. Uma sinalização plastificada deve ser afixada sobre ou na área imediata da caixa ou do interceptor de gordura em letras com 2,5 cm (1 pol.) de altura. A sinalização deve informar o seguinte (com estas exatas palavras) em inglês: “IMPORTANT This grease trap/interceptor shall be inspected and thoroughly cleaned on a regular and frequent basis. Failure to do so could result in damage to the piping system, and the municipal or private drainage systems.” O significado da sinalização é: “IMPORTANTE Este interceptor/caixa de gordura deve ser inspecionado e cuidadosamente limpo de forma regular e frequente. Se isso não for feito, pode haver danos ao sistema de encanamento e aos sistemas de drenagem particulares ou municipais.”
- B) Está planejando a realização de alguma obra na propriedade?
- a. Toda obra para adicionar, substituir ou consertar equipamentos hidrossanitários de cozinha ou FMDs exige um formulário de alvará de encanamento dos Serviços de Inspeção
 - i. Projetos devem ser fornecidos para todos os FMDs.
 - ii. Os projetos são analisados pelo Inspetor de Encanamento da Cidade.
 - b. O uso de tecnologias alternativas será analisado de acordo com o caso e a tecnologia precisa ser aprovada pelo Conselho de Encanadores e Instaladores de Gás de Massachusetts e pelo BOH (Conselho de Saúde) de Somerville.
 - c. Depois que o serviço for concluído, o Inspetor de Encanamento realizará uma inspeção para verificar a conformidade com o código de encanamento estadual.
 - d. De acordo com as regulamentações de FOG de Somerville, quaisquer novas instalações de FMD devem incluir interceptores de FOG instalados em área externa e

no subsolo, quando viável. A viabilidade é considerada quando atende a qualquer um dos seguintes critérios:

- i. O FPE está em uma propriedade com mais de 2.023 m² (0,5 acre).
 - ii. A propriedade do FPE inclui três ou mais áreas de estacionamento no local (em propriedade privada).
 - iii. O FPE tem capacidade para mais de 200 clientes.
 - iv. O FPE gera mais de 189 l/min (50 gpm) de água residual.
- e. Lembre-se de considerar possíveis expansões futuras. Consulte a tabela abaixo para determinar o tamanho do FMD necessário.

| Para restaurantes: | Outros estabelecimentos com cozinhas comerciais: |
|---|--|
| (S) X (GS) X (HR/12) X (LF) = Capacidade efetiva de caixas e interceptores de gordura em galões | (M) X (GM) X (LF) = Capacidade efetiva de caixas e interceptores de gordura em galões |
| Onde: | ONDE: |
| <p>S = Número de lugares na área de refeições</p> <p>GS = Galões de água residual por lugar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use 25 galões para restaurantes com pratos de cerâmica e/ou lava-louça automática • Use 10 galões para restaurantes com papel ou cestos e sem lava-louça automática <p>HR = Número de horas que o restaurante fica aberto</p> <p>LF = Fator de carregamento — deve ser usado um LF de 1,5 para todos os FPEs na cidade de Somerville.</p> | <p>M = Refeições preparadas por dia</p> <p>GM = Galões de água residual por refeição (use 5 galões)</p> <p>LF = Fator de carregamento — 1,5</p> <p>Use 1,00 com lava-louça e 0,75 sem lava-louça</p> |

Requisitos de manutenção de gorduras, óleos e banha na cidade de Somerville

1. O FMD deve ser mantido continuamente em operação satisfatória e eficaz às custas do FPE.
2. Aditivos químicos e/ou biológicos que são usados para diminuir a frequência de limpeza ou fazem com que FOG seja liberado do FMD não são permitidos.
3. O FPE deve ser responsável pelos custos e pelo agendamento de todos os reparos em componentes de FMD.
4. O FPE deve ser responsável pela remoção e pelo descarte, por meios adequados, do material coletado e removido do FMD. (Consulte o Código de Leis de Somerville, Seção 11-36: Recipientes de Gordura)
5. O FMD deve ser completamente bombeado e limpo por um transportador de resíduos licenciado pelo BOH quando 25% da profundidade de operação do FMD estiver ocupada

por sólidos, uma vez a cada três meses ou sempre que necessário para garantir que o descarte seja feito em conformidade com as disposições dessas regulamentações ou outras leis aplicáveis, o que for mais frequente.

6. Toda a remoção e transporte dos materiais coletados devem ser realizados por um transportador de resíduos licenciado pelo BOH. O bombeamento deve incluir a remoção completa de todo o conteúdo, incluindo materiais flutuantes, águas residuais e lodo sedimentado. Não será permitido decantar de volta para o interceptor de FOG. A limpeza do FMD deve incluir raspagem do excesso de sólidos em paredes, pisos, defletores e toda a tubulação.
7. O material bombeado deve ser descartado em uma instalação de descarte licenciada de acordo com todas as leis locais e estaduais.
8. O FPE deve garantir que o FMD seja inspecionado quando bombeado e limpo para garantir que todos os acessórios e conexões internos estejam em boas condições e funcionando corretamente. As condições físicas da caixa, do interceptor ou do separador de gordura, da tubulação, de paredes internas, paredes laterais etc. devem ser inspecionadas. Os reparos, quando necessários, devem ser feitos antes de continuar o uso. Registros de manutenção e serviço devem ser mantidos conforme exigido na Seção 5.
9. O BOH pode exigir uma frequência de limpeza e bombeamento do FMD mais rigorosa do que a definida aqui se for determinado que ela é insuficiente para evitar a liberação de FOG no encanamento público ou que a liberação causa ou pode causar entupimentos.
10. Caixas, interceptores ou separadores de gordura devem produzir um efluente em conformidade com essas regulamentações e com o cronograma de bombeamento, manutenção e limpeza aprovado do FPE de acordo com o alvará de gestão de FOG dele. Um cronograma inadequado para a produção desse efluente deve ser atualizado com a frequência necessária, inclusive diariamente, ou a caixa, o separador ou interceptor de gordura deve ser atualizado para atender a todos os requisitos estipulados nessas regulamentações ou em outra lei aplicável.

Colin Zeigler
Coordenador de Saúde Ambiental
Cidade de Somerville — Departamento de Serviços de Inspeção
czeigler@somervillema.gov
781-808-8499

Departamento de Serviços de Inspeção
1 Franey Road
Somerville, Massachusetts 02145
(617) 625-6600 ramal 5600
[Link para o Código de Encanamento Estadual](#)
[Link para Leis da Cidade](#)