



## O ABC da manutenção da câmara retentora de gorduras

### ➤ **Objectivo da instalação de câmara retentora de gorduras**

As sujidades gordurosas incrustadas que se acumulam nos esgotos em consequência da descarga de águas residuais com gorduras não só provocam a obstrução de ramais domésticos em edifícios como também, devido à aglomeração de gorduras solidificadas após a entrada na rede pública, a dificuldade na drenagem e o fluxo inverso de águas residuais, assim como a ocorrência de inundações. A remoção de substâncias gordurosas dentro de esgotos será bastante difícil e perigosa, para além de implicar muitos recursos humanos e materiais e tempo. Por isso, os responsáveis pelos estabelecimentos de comidas e bebidas devem instalar nos seus estabelecimentos câmara retentora de gorduras com especificações apropriadas, separando as gorduras das águas residuais antes destas serem drenadas para esgotos, o que pode reduzir substancialmente a acumulação de gorduras nos esgotos.

A câmara retentora de gorduras com funções de filtragem, sedimentação e arrefecimento é um dispositivo que serve para reter eficazmente as substâncias gordurosas transportadas pelos efluentes líquidos. Para exercer com eficácia a sua normal função de filtragem de gorduras, é mister que haja verificação, limpeza e manutenção apropriadas. Nos termos da legislação, os estabelecimentos de comidas e bebidas devem ter câmaras retentoras de gorduras que satisfaçam as especificações. No entanto, a dimensão da câmara retentora de gorduras depende do teor de gorduras contidas nas comidas que o estabelecimento vende e do número de assentos do estabelecimento, entre outros factores. Para os pormenores das especificações, tipos e outras informações das câmaras retentoras de gorduras, queira consultar a página electrónica da Agência Única para Licenciamento de Estabelecimentos de Comidas e Bebidas do IAM em <https://www.iam.gov.mo/onestop-fnb/p/main/default.aspx>.

### ➤ **Limpeza e manutenção da câmara retentora de gorduras**

As sujidades gordurosas incrustadas que se acumulam na câmara retentora de gorduras carecem de remoção regular. No entanto, a frequência dessa remoção varia



com a tipologia dos alimentos fornecidos, os processos de preparação e o volume de negócios dos estabelecimentos, entre outros factores. Para uma câmara retentora de gorduras com bom funcionamento, não se vê gorduras aparentes no compartimento de saída e é visível a saída de água.

Regra geral, é recomendável verificar duas vezes por semana a câmara retentora de gorduras. Sempre que a acumulação de sujidades gordurosas incrustadas atinja os 30% da camada de depósito de gorduras, a remoção deve ser feita obrigatoriamente.

A fim de facilitar a verificação por conta própria e a colaboração com o serviço competente de licenciamento na inspecção da câmara retentora de gorduras, os lojistas devem ter ferramentas para abrir a tampa da câmara retentora de gorduras, que não pode ser fechada com aglutinação ou soldadura, nem ter sobre ela qualquer objecto ou instalações fixos, em ordem a assegurar que a tampa possa ser aberta com facilidade a qualquer momento. A par disso, a câmara retentora de gorduras e todas as tubulações de saneamento dos estabelecimentos de comidas e bebidas devem corresponder ao projecto de desenho de esgotos já aprovado, não sendo permitidos a alteração, o desmantelamento ou a adição de instalações de drenagem sem autorização prévia. Na limpeza e manutenção do dia-a-dia da câmara retentora de gorduras, há que prestar atenção aos seguintes aspectos:

- (1) Sempre que se verifiquem a acumulação de gorduras no compartimento de saída da câmara retentora de gorduras, o transbordo de gorduras ou a dificuldade de passagem eficaz de águas residuais pela câmara, isto significa que as águas residuais gordurosas já entraram no esgoto ou este está entupido, sendo necessário providenciar de imediato a limpeza e desobstrução do esgoto;
- (2) A limpeza dos resíduos gordurosos deve ser feita com cuidado para não contaminar os alimentos e o ambiente;
- (3) Na limpeza da câmara retentora de gorduras enterrada ou de grande dimensão, deve-se colocar no seu perímetro placa de advertência e resguardo, prevenindo a queda de pessoas/objectos e o perigo de escorregar;



- (4) As águas residuais da cozinha misturam-se com restos de comida, os quais, por terem densidade maior do que a da água, descem sempre até ao fundo da câmara retentora de gorduras, transformando-se em sedimentos, razão pela qual se torna necessário limpar regularmente o fundo da referida câmara, para não reduzir a sua eficiência; recomenda-se a contratação de uma empresa especializada em serviços de sucção de óleo para prestar apoio na remoção, podendo estes serviços assegurar a remoção completa de todos os resíduos presentes na câmara;
- (5) Logo após a limpeza, deve-se fechar bem a tampa da câmara retentora de gorduras e efectuar a limpeza e desinfecção das suas proximidades;
- (6) Se se fizer a limpeza da câmara retentora de gorduras por conta própria, deve-se acomodar as sujidades retiradas em saco plástico sem fuga ou recipiente e fechá-los com cuidado, e a seguir colocá-los no dispositivo de recolha de lixo apropriado do estabelecimento;
- (7) É também necessário verificar de forma regular se há danos ou fuga na barreira ou no tubo bainha (tubo em forma H). Em caso de anomalia, deve-se proceder imediatamente à reparação;
- (8) O tubo de admissão da câmara retentora de gorduras deve ser conduzido através do tubo bainha (tubo em forma H), não podendo drenar directamente ou deixar os efluentes correr livremente para o compartimento de saída e ligar directamente com a caixa de visita no interior de edifício e a rede pública de colectores.
- (9) Dado que os efluentes da casa de banho não são descarregados para a câmara retentora de gorduras, nunca se deve despejar as águas provenientes da cozinha e da lavagem de louças na sanita, lavado e dreno no interior da casa de banho e ralo sifonado.

➤ **Regime de fiscalização para câmara retentora de gorduras dos estabelecimentos de comidas e bebidas**

Nos termos da legislação, de entre as competências do IAM destaca-se a da fiscalização da utilização, manutenção e remoção da câmara retentora de gorduras dos estabelecimentos de comidas e bebidas. Ao abrigo do disposto nos artigos 21.º e 22.º da Lei n.º 9/2018 (Criação do Instituto para os Assuntos Municipais), o pessoal de

fiscalização do IAM pode exercer funções nos locais ou estabelecimentos sujeitos à fiscalização. Os lojistas são obrigados a colaborar nas acções de fiscalização do IAM, incluindo abrir a tampa da câmara retentora de gorduras para efeitos de vistoria e de registo, assim como apresentar documento de licenciamento do estabelecimento. Perante a recusa à colaboração ou a não cooperação na abertura da tampa da câmara retentora de gorduras (v.g., ao não dispor de ferramentas), o pessoal de fiscalização emitirá aviso e dará seguimento ao respectivo procedimento sancionatório, em conformidade com o diploma legal.

➤ **Penalidades aplicáveis**

De acordo com o Decreto-Lei n.º 16/96/M, de 1 de Abril, a incapacidade de manter o funcionamento devido da câmara retentora de gorduras, por má conservação, alteração sem autorização prévia da entidade licenciadora ou condições desfavoráveis na manutenção e limpeza das instalações, que resultem na ocorrência de problemas higiossanitários no estabelecimento ou na sua periferia, são puníveis com multa no valor entre 2500 e 35 000 patacas. A infracção grave é punível ainda com o encerramento do estabelecimento.

➤ **Quando a câmara retentora de gorduras funciona bem, não há gorduras no**



**compartimento de saída**



- **A acumulação de gorduras no compartimento de saída significa que a câmara**



**não é capaz de exercer devidamente sua função de filtração**

- **Quando as gorduras ou águas atingem o nível de topo, a saída de água torna-se invisível, o que quer dizer que a câmara retentora de gorduras perdeu já a sua função de separação de gorduras ou o esgoto está entupido**







### Infografia sobre a limpeza da câmara retentora de gorduras



Sempre que se verifique a acumulação de gorduras no compartimento de saída da câmara retentora de gorduras (a acumulação de sujidades gordurosas incrustadas atinja os 30% da camada de depósito de gorduras), o transbordo de gorduras ou a dificuldade de passagem eficaz de águas residuais pela câmara, isto significa que as águas residuais gordurosas já entraram no esgoto ou este está entupido, sendo necessário providenciar de imediato a limpeza e desobstrução do esgoto



As sujidades retiradas devem ser acomodadas com cuidado em saco plástico e depois colocadas num dispositivo de recolha de lixo apropriado do estabelecimento



Logo após a limpeza, deve-se fechar bem a tampa da câmara retentora de gorduras e efectuar a limpeza e desinfeção das suas proximidades

➤ **Elementos de referência**

Divulgação e promoção da consciência do uso correcto da câmara retentora de gorduras  
– Programa informativo da TDM

[Clique no link para ver](#)

<https://www.iam.gov.mo/c/inform/video/637503841865524>