



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

PERGUNTAS FREQUENTES SOBRE FOG

1. O que significa “FOG”?

É a sigla para gorduras, óleos e banhas (Fats, Oils e Greases, em inglês)

2. Por que essa nova regulamentação está surgindo? Quais são os objetivos da Cidade?

Por ordem da EPA (Agência de Proteção Ambiental) dos EUA e junto com o DEP (Departamento de Proteção Ambiental) de Massachusetts, o BOH (Conselho de Saúde) de Somerville implementou recentemente novas regulamentações de pré-tratamento de FOG (gorduras, óleos e banha). Isso foi determinado em resposta aos elevados níveis desses materiais em águas residuais. Além disso, a infraestrutura antiga da cidade poderia ficar sobrecarregada se técnicas de gestão de FOG adequadas não fossem adotadas.

3. Que tipos de empresa isso afeta?

As empresas novas e existentes que serão afetadas estão em duas categorias: Estabelecimentos de Preparo de Alimentos e Estabelecimentos de Preparo Não Alimentar que produzem gorduras, óleos e banha.

4. É obrigatório? Se for, quando entra em vigor?

Para que um Estabelecimento de Preparo de Alimentos receba um alvará de operação do Departamento de Serviços de Inspeção, ele precisará fornecer um Plano de Gestão de FOG como parte de seu processo de licenciamento. O envio precisa ser feito durante o ciclo de renovação de 2023.

5. Quais são as etapas de registro?

Faça login em sua conta do CitizenServe, realize o processo de renovação/cadastro e envie a Solicitação do Plano de Gestão de FOG (junto com os documentos comprobatórios listados no documento de cadastro). Fácil assim!

6. Qual é a taxa? Para que ela é usada?

A taxa está incluída no custo atual de renovação. Essas taxas são cobradas pelo tempo de processamento necessário para que a equipe analise e aprove a solicitação.

Perguntas frequentes técnicas

7. Posso fazer a instalação por conta própria ou preciso contratar um encanador licenciado?

É necessário que um encanador licenciado instale o dispositivo de gestão de FOG. Verifique a licença do profissional [aqui](#).

8. Se eu não tiver uma planta do encanamento da cozinha, há alguma documentação alternativa? Fotos, especificações etc.?

Fotos e especificações são aceitáveis, mas é altamente recomendável que todos os requerentes adquiram uma planta para que os inspetores avaliem com clareza o sistema de FOG.

9. O tamanho das caixas importa?

Um FMD (Dispositivo de Gestão de FOG) instalado deve ter uma capacidade de retenção de gordura de, no mínimo, 900 g (2 lb) de gordura para cada galão por minuto de vazão. A capacidade nominal do interceptor deve ser de, no mínimo, 40% da capacidade dos equipamentos individuais em galões. O tamanho mínimo dos dispositivos ao ar livre deve ser igual à vazão diária máxima (conforme cálculo usando 310 CMR 15.00) em um período de 24 horas, mas nunca inferior a 3.785 l (1.000 galões).