

Montevideo, 27 de octubre de 1960.-

"DECRETO N° 11.841.- LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO, Decreta: Artículo 1°.- Sustitúyese los artículos 94° y 112° del Decreto N° 2781, por los siguientes:

Artículo 94°.- En el desagüe de toda pileta de cocina y lo más inmediatamente posible a ésta, se colocará un interceptor o separador de grasa, cuya capacidad mínima de agua de enfriamiento será de diez litros.- Este aparato será construido con un material resistente, inalterable e impermeable a la acción de los residuos que concurren a él y su superficie interior será perfectamente lisa.- El citado artefacto deberá estar provisto además de un dispositivo que a juicio de la oficina competente haga efectivo un cierre hidráulico, a los efectos de aislar el ambiente interior del interceptor del exterior al mismo.- Estos interceptores de grasa serán, según los casos, tapados o abiertos.- Cuando se instalen dos o más piletas de cocina, éstas podrán desaguar en un mismo interceptor de grasa, que deberá ser de capacidad adecuada.- En este caso, se limitará a cinco el número de piletas de cocina colocadas en serie y con desagüe en el mismo interceptor. Las piletas de cocina de establecimientos como hoteles, restaurantes, hospitales, sanatorios, cuarteles y similares, irán provistas de interceptores de grasa de dimensiones

adecuadas a cada caso y cuyo proyecto de deberá
presentar a la aprobación de la oficina competente.-
Su capacidad se determinará de acuerdo al cuadro que
se indica:

COEFICIENTES PARA LA ESTIMACION DE LA CAPACIDAD DE
INTERCEPTORES DE GRASAS.-

En cocinas para comedores no públicos o similares.-

A- Casas de familia, apartamentos, etc. con cocinas
individuales.....10 lts. por cada unidad loca-

tiva, no acumulable.-

B- Casas de pensión, cocinas para comedores colecti-
vos de casas de apartamentos,
sin cocinas individuales.....

5 lts. por cada dormitorio.-

C- Cuarteles, asilos, sanatorios, hospitales, inter-
nados y similares..1/2 lt. por
mt². de dormitorio colectivo y
5 lts. por cada dormitorio indi-
vidual.-

II- En cocinas para comedores públicos o similares

Hoteles, restaurantes, confite-
rías, bares, cafés, salones de
té, lecherías, casas de Lunch
y similares.....1 lt. por
mt². de recinto para servicio
público.-

III- En locales de reducida importancia para la elaboración de:

Helados, fideos o pastas frescas, pizzerías, pastelerías, y similares.
2 lts. por mt². de recinto destinado a la elaboración.-

Para artefactos que sirvan a la vez recintos de elaboración y consumo, se sumarán los volúmenes resultantes, correspondientes a los respectivos recintos.- En todos los casos, la capacidad mínima del interceptor será de diez litros.- Los interceptores de grasa deberán estar instalados lo más próximo posible a las piletas de cocina.- La distancia máxima medida entre verticales, entre la válvula de descarga de la piletta de cocina y la boca de entrada del interceptor de grasa, será de un metro con veinte centímetros.- La diferencia máxima entre los niveles de la misma válvula y la tapa del interceptor de grasa, será también de un metro con veinte centímetros.- Estos aparatos se conservarán constantemente limpios, a cuyo fin irán colocados de manera de presentar las mayores facilidades para su limpieza.- Artículo 112.- Todo sifón de piletta de cocina, que desague en interceptor de grasa tapado, deberá ventilarse con caños de hierro fundido de sesenta y cuatro milímetros o

//de plomo de cincuenta y un milímetros de diámetro.-

En las casas individuales, los interceptores de grasa tapados, se podrán ventilar en los lugares de ventilación e iluminación de dimensiones reglamentarias como patios, patiecillos, galería, etc., usando una boca de ventilación con rejilla protegida de los vientos, o un caño de hierro fundido terminado en sombrerete.- La rejilla de ventilación o el sombrerete, se colocarán a una altura mínima de dos metros, con cincuenta centímetros del piso, siempre que no existan abertura o vanos a mayor altura.- Cuando a juicio de la oficina competente y en circunstancias muy especiales, el interceptor de grasa reúna condiciones tales, que el cierre hidráulico a que hace referencia el artículo 94º, sea de carácter permanente, podrá suprimirse la ventilación del interceptor, en los siguientes casos:

- A - En instalaciones subterráneas, siempre que la distancia medida desde la salida del interceptor al punto de inspección más próximo, no sea mayor de cinco metros; y
- B - En instalaciones suspendidas, cuando el desagüe del mismo se realice a columnas exclusivamente secundarias y ventiladas superiormente, o a columnas que llevando además desagües

//amoniacales, sean ventiladas en ambos extremos.- En ambos casos, registrará la limitación de distancias al punto de inspección, especificadas en el párrafo anterior.- En el caso de que varios sifones de piletas de cocina tengan interceptores de grasa tapados, estén colocados en orden superpuesto y desaguen en una misma cañería vertical, se ventilarán las coronas de todos los sifones, en la forma indicada en el segundo párrafo del artículo 110º.- En las casas individuales, los interceptores de grasa abiertos, sólo podrán colocarse en lugares descubiertos, como terrenos, jardines, patios y similares, cuya superficie no sea menor de diez metros cuadrados, aunque existan aleros, escaleras, pasadizos y similares y siempre que la distancia horizontal a las aberturas o vanos, sea mayor de dos metros.- Los interceptores de grasa abiertos, no podrán colocarse en casas de habitación colectivas.-

Artículo 2º.- Comuníquese.- Sala de Sesiones de la Junta Departamental, a 18 de octubre de 1960.- (FDO):
Dr. Francisco G. Larriera, Presidente; A. Lambollia de las Carreras, Secretario General.- Montevideo, 27 de octubre de 1960.- El Concejo Dptal. de Montevideo, Resuelve promúlgase, hágase saber a la Jta. Dptal. comuníquese etc.