

COPASA ORIENTA

Caixa de gordura: utilidade e limpeza

A água usada na cozinha que escorre pelo terreiro pode formar lama e poças de água e se transformar num criadouro de moscas, mosquitos e vermes, causando doenças. Isso acontece porque a gordura da lavagem de pratos e do preparo de alimentos não deixa a água se infiltrar na terra.

Evite que isso aconteça ligando os esgotos da pia da cozinha a uma caixa de gordura e, depois, até o ramal interno ou à fossa do seu imóvel.

Como manter a caixa de gordura limpa:

- Retire a tampa da caixa e cubra as mãos com luvas (ou saco plástico). Recolha toda sobra de comida e demais resíduos (restos) que estiverem dentro da caixa, coloque num saco plástico e jogue no lixo ou enterre.
- Faça a desinfecção da caixa de gordura usando água sanitária.
- Feche a tampa e lave muito bem as mãos.