



■ VÄLKOMMEN MED FRÅGOR!

Kundservice:
info@vastvatten.se

0522- 63 88 00



www.vastvatten.se

ILLUSTRATOR MATHIAS DE MARÉ

FETTAVSKILJARE

Regler och krav
för installation och skötsel
av fettavskiljare

FETT I AVLOPPET

■ ETT VÄXANDE PROBLEM

Under senare år har vi fått ett växande problem med fett som släppts ut i avloppet från verksamheter som tillverkar och hanterar livsmedel. Det är främst från restauranger, gatukök, personalmatsalar och liknande.

■ KRAV PÅ FETTAVSKILJARE

En fettavskiljare hindrar fett från att följa med avloppsvattnet ut i ledningsnätet. I detta häfte informerar vi om de krav och regler som gäller för fettavskiljare.

■ ALLA MÅSTE HJÄLPAS ÅT ATT MINSKA UTSLÄPP AV FETT

I ledningsnätet sjunker temperaturen på avloppsvattnet, vilket leder till att fett stelnar och fastnar på insidan av ledningarna, kapaciteten minskar och i värsta fall blir det stopp i avloppet.

Vid ett avloppsstopp kan följden bli att orenat avloppsvatten rinner ut i naturen eller översvämmar källare, vilket ger stora ekonomiska följder och kan påverka miljön negativt. Renspolning av ledningsnätet är idag en onödig och hög kostnad för oss. Om alla hjälps åt att minska utsläpp av fett, minskar risken för driftstörningar liksom kostnader för drift och underhåll.

■ DELAT ANSVAR

Vi ansvarar för att spillvatten från hushåll, industrier och andra verksamheter tas om hand i huvudmannens ledningsnät och reningsverk. Men det är fastighetsägarens ansvar att spillvattnet som lämnar fastigheten är fritt från skadligt avfall.

■ ANSVAR OCH TILLSYN

Fastighetsägaren bär det yttersta ansvaret för fettavskiljarens skötsel och tömning. Men det är verksamhetsutövarens sak att informera fastighetsägaren om verksamheten är av sådan art att fettavskiljare krävs.

- Det ska finnas en kontaktperson som ansvarar för fettavskiljaren.
- En enklare kontroll av anläggningen ska ske vid tömning, avseende återfyllning av vatten, funktion och nivåarm.



■ OM FETTAVSKILJARE SAKNAS

Det är fastighetsägarens ansvar att installera fettavskiljare där det bedrivs livsmedelsverksamhet med risk för utsläpp av fett.

- Ta kontakt med Västvatten och ta reda på om din verksamhet behöver en fettavskiljare.
- Fyll i blanketten "Anmälan om fettavskiljare" och sänd till Västvatten.

Västvatten kommer framledes att regelbundet kontrollera att fettavskiljare finns installerad och töms regelbundet.

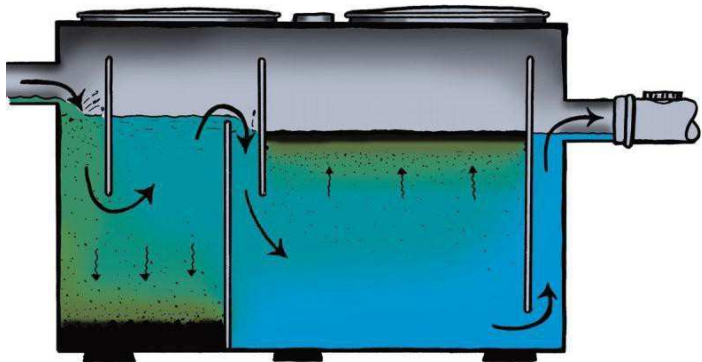
Den verksamhet som saknar fettavskiljare eller inte sköter tömningarna och därmed förorsakar stopp i avloppet, får stå för kostnaderna i samband med stoppet.

Debitering kommer då att skickas till fastighetsägaren.

■ SÅ FUNGERAR EN FETTAVSKILJARE

Fettavskiljaren fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När vattnet rinner genom avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fett stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack.

Avskiljaren ska tömmas och rengöras regelbundet för att fungera. Slarvar man med detta kommer slamlagret på botten och fettlagret på ytan att växa sig så tjocka att vattnet passerar opåverkat genom avskiljaren. Riskerna finns också att avskilt fett bryts ner så att gaser bildas med dålig lukt och hälsorisker som följd.



Observera att fettavskiljaren inte är konstruerad för att ta emot större fettmängder på en gång. Det är därför inte tillåtet att tömma fritureolja eller liknande direkt i avskiljaren. Sådant fett ska istället samlas upp och återvinnas.

VIKTIGT

Vattnets temperatur får inte överstiga 45°C vid inloppet till fettavskiljaren.

Avloppsvatten från toalett får inte passera genom fettavskiljaren.

■ DIMENSIONERING AV FETTAVSKILJARE

För fettavskiljaren gäller att den ska vara utformad enligt europastandard SS-EN 1825 -1 och dimensionerad efter verksamhetens spillvattenflöde enligt SS-EN 1825 -2.

Kontakta en rörfirma eller VVS-konsult för hjälp med lämplig dimensionering och teknisk lösning av fettavskiljaren.

Tabellen kan användas som en vägledning.

Matportioner/dag	Dimensionerande flöde liter/sek
0 - 200	2
201 - 400	4
401 - 700	7
701 - 1000	10

Det är bättre med förstor än för liten avskiljare!

En för liten fettavskiljare medför tätare tömningar, d.v.s. högre driftkostnad.

Det är alltid fastighetsägarens ansvar att dimensionering och inkoppling är utförd på rätt sätt.



■ INSTALLATION AV FETTAVSKILJARE

- Enligt Plan- och Bygglagen ska byggherren göra bygganmälan till byggnadsnämnden eller motsvarande innan fettavskiljaren installeras.
- En fettavskiljare ska uppfylla kraven i svensk standard och gällande utsläppskrav.
- Blanketten "Anmälan om fettavskiljare", som erhålls från Västvatten, ska fyllas i och återsändas.

■ PLACERING AV FETTAVSKILJARE

- Enligt livsmedelslagen får en fettavskiljare inte placeras i en lokal där man hanterar livsmedel.
- Fettavskiljaren ska placeras så att sugslangar och annan utrustning som krävs vid tömningen inte behöver dras genom den lokal där man hanterar livsmedel.
- Se till att det finns tillräckligt utrymme runt fettavskiljaren så att den är lättillgänglig vid rengöring och tömning.
- Lokalen där fettavskiljaren är placerad bör vara väl ventilerad och försedd med vatten och golvbrunn.

■ TÖMNING AV FETTAVSKILJARE

- Enligt ABVA ska fettavskiljare tömmas och rengöras så ofta att den alltid uppfyller avsedd funktion.
- Efter varje tömning ska fettavskiljaren återfyllas med vatten, annars fungerar den inte med avsedd effekt.



■ VEM MÅSTE HA FETTAVSKILJARE?

För att minska utsläpp av fett till ledningsnätet ska fettavskiljare installeras i samtliga fastigheter med livsmedelshandling. Men krav på fettavskiljning kan ställas även på andra typer av verksamheter.

Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljning:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| ■ Bageri | ■ Mejeri |
| ■ Café | ■ Mottagningskök |
| ■ Catering | ■ Personal matsal |
| ■ Charkuteri | ■ Pizzeria |
| ■ Fiskindustri | ■ Restaurang |
| ■ Friteringsanläggning | ■ Rökeri |
| ■ Gatukök | ■ Salladsbar |
| ■ Hamburgerbar | ■ Slakteri |
| ■ Konditori | ■ Storkök |
| ■ Livsmedelsbutik | |

Krav på fettavskiljare utgår från:

■ ABVA • Allmänna Bestämmelser för Vatten och Avlopp • 9 §

Fastighetsägare får inte släppa ut fett i spill ledningen som kan förorsaka stopp eller avlagring.

Fastighetsägaren är skyldig att till Västvatten göra anmälan om verksamhet som kan inverka på spillvattnets beskaffenhet.

■ BOVERKETS FÖRFATTNINGSSAMLING • BFS 2006:12

I spillvattensinstallationer där vattnet kan innehålla mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen, ska spillvattnet behandlas eller avskiljare installeras.

■ SE RENHÅLLNINGSDNING I RESP. KOMMUN.
