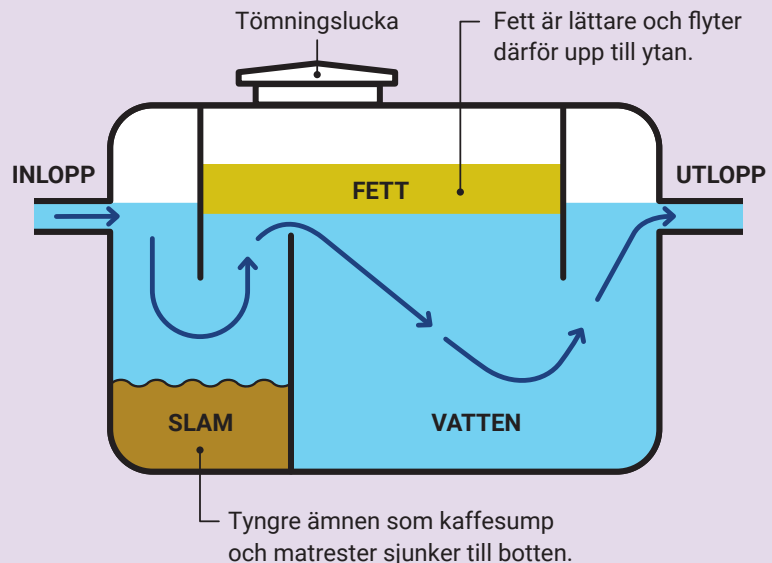


Vakin informerar om

Fettavskiljare

Så här fungerar en fettavskiljare

Fettavskiljaren separerar fett och slam från avloppsvattnet. Fett och slam töms regelbundet och rötas till biogas.



Fettavskiljare behövs!

Fett från restauranger, storkök, livsmedelsindustri och hem kan orsaka stopp och andra problem som medför stora kostnader. Fettet stelnar i ledningsnätet och täpper så småningom igen rören. Det kan leda till att avloppsvatten tränger upp i källare eller att orenat avloppsvatten släpps ut i vattendrag. Fettavlagringar kan bilda svavelväte, en illaluktande och giftig gas, som fräter på ledningar. Fett kan även störa reningsprocessen i avloppsreningsverket och locka råttor till ledningsnätet.

Anmälan om fettavskiljare

Du som startar en ny verksamhet som kräver fettavskiljare ska anmäla det till Vakin. Du ska även lämna in en bygganmälan till Bygglov för installation av fettavskiljaren. Anmälan ska innehålla en VA-ritning med placering av avskiljaren, anslutnings- och avluftsledning.

Samma regler gäller om du utökar en befintlig verksamhet.

Vem ska ha fettavskiljare?

Verksamheter som hanterar livsmedel där halten fett i avloppsvattnet är mer än 50 mg/l ska ha fettavskiljare och ett system för fettåtervinning. Det är fastighetsägaren som är ansvarig för att installera fettavskiljare.

Exempel på verksamheter som behöver fettavskiljare:

- Restaurang, pizzeria, gatukök
- Bageri, konditori, café
- Storkök, personalmatsal, produktionskök, catering
- Livsmedelsindustri, slakteri, rökeri
- Livsmedelsbutik med manuell hantering

Särskilda regler gäller för avloppsvatten från mejerier, osttillverkning och fiskberedning

Krav på fettavskiljare

Fettavskiljaren ska vara typgodkänd och flödes-testad enligt svensk standard SS-EN 1825-2 och Europanormen SS-EN 1825-1. Den ska vara försedd med larm.

Storleken bestäms av den tyska normen DIN 4040 eller svensk standard SS-EN 1825-2. Den tyska normen används för restauranger och andra serveringslokaler, där antalet serverade matportioner avgör storleken på fettavskiljaren. För verksamheter utan servering bestäms storleken av det maximala flödet genom anläggningen.

Det ska finnas möjlighet till provtagning på utgående avloppsvatten.

För att förhindra dålig lukt och andra problem ska fettavskiljaren ha en separat luftningsledning.

Placering av fettavskiljare

Tänk på placeringen. Enligt Livsmedelslagen får inte fettavskiljaren placeras i en lokal där livsmedel hanteras. Inte heller får slangar dras genom en sådan lokal vid tömning.

Placera fettavskiljaren så nära källan som möjligt, gärna nedgrävd i marken. Den blir då lättare att tömma och risken för dålig lukt minskar. Om fettavskiljaren placeras inomhus bör lokalen vara väl ventilerad och försedd med vatten och golvbrunn. Det ska finnas tillräckligt med utrymme runt avskiljaren så att den är lätt att tömma, rengöra, inspektera och underhålla. Lock eller lucka ska kunna öppnas av en person och får inte vara övertäckt vid tömning. Placera larmet så att du ser eller hör när det larmar.

Anslutning av avlopp

Det är köksavlopp, som vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar som ska anslutas till fettavskiljaren. Övrigt avlopp, till exempel toaletter, får inte anslutas.

Skötsel och funktionskontroll

Fastighetsägaren är ansvarig för att sköta anläggningen enligt tillverkarens instruktioner. Om det blir stopp eller skada orsakad av fettutsläpp är det fastighetsägarens ansvar. För att vara säker på att fettavskiljaren fungerar ska den kontrolleras regelbundet, minst en gång per månad.

- Fettskiktets tjocklek
- Larmfunktionen (lyft upp givaren i fettskiktet)
- Vattennivån (ska vara högre än utloppets nivå)
- Journalföringen av tömningarna

Utöver det bör en funktionskontroll göras vart femte år.

Tömning

Fettavskiljare får endast tömmas av Vakin. Tömning sker efter schema för att minimera antalet transporter. Hela fettavskiljaren ska tömmas, rengöras och återfyllas med vatten minst två gånger per år eller oftare, beroende på anläggningens typ eller storlek. Vid tömningen gör entreprenören en bedömning om det nuvarande tömningsintervallet är tillräckligt och meddelar Vakin.

Vid larm ska du omedelbart beställa tömning. Blir det för mycket fett och slam i avskiljaren fungerar den inte.

Vid fettavskiljaren ska det finnas en tömningsjournal i anslutning till fettavskiljaren, med uppgifter om när och av vem fettavskiljaren tömts. Vid tömning lämnas en transportsedel, som du som är verksamhetsansvarig ska spara.

Förbered tömningen genom att flytta hinder. Om entreprenören inte kommer åt att tömma kan det tillkomma en framkörningsavgift.

För att undvika luktproblem är det viktigt att locket tillslutas ordentligt efter tömningen.

Lagar och riktlinjer

Lagar och regler kring fettavskiljare finns i:

- Lagen om allmänna vattentjänster
- Boverkets byggregler
- Livsmedelslagen
- ABVA (Allmänna bestämmelser för brukande av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen)
- NOA (Anvisningar för ny- och ombyggnad av plats för avfallshämtning)

Kontakt vid frågor

Bygglov Umeå kommun, 090-16 10 00

Tömning Vakin, 090-16 19 00