



FETTAVSKILJARE

Krav och riktlinjer



Gäller från 2014-05-14

Inledning

Dessa riktlinjer har tagits fram för att informera om de krav som finns på installation av fettavskiljare samt för att verksamheter som avleder fetthaltigt avloppsvatten ska få en enhetlig och likvärdig bedömning. Riktlinjerna anger vilka verksamheter som kan behöva installera fettavskiljare och hur dimensionering och drift ska ske. Riktlinjerna vänder sig till verksamhetsutövare, projektörer, konsulter och fastighetsägare och gäller inom Årjängs kommuns verksamhetsområden för vatten och avlopp.



Foto: Therese Arvidsson/gymn

*Enligt 18 § ABVA (Allmänna bestämmelser för brukande av Årjängs kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning) får ej fastighetsägaren i den allmänna avloppsledningen utsläppa lösningsmedel eller färger, olja, bensin eller annan petroleumprodukt, **fett i större mängder** eller sura, frätande eller giftiga vätskor eller eljest vätska, ämne eller föremål, som genom att orsaka stopp, sedimentering, vidhäftning, gasbildning eller explosion eller på annat sätt kan skada ledningsnätet, inverka menligt på dess funktion eller på reningsprocessen i avloppsreningsverket, åstadkomma besvärande lukt eller eljest medföra skada eller olägenhet. Ej heller ånga eller varmvatten med högre temperatur än 50 grader C får tillföras vid förbindelsepunkten.*

Fett som släpps ut i avloppsledningsnätet skapar stora problem. När avloppsvatten släpps ut i ledningsnätet sjunker temperaturen, vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och fastnar på väggarna i avloppsledningarna. Fettavlagringar resulterar i ökat dagligt underhåll av ledningsnät och pumpstationer och kan leda till stopp i avloppsledningar och orsaka översvämningar i fastigheter.

Stopp och igensättning eller utsläpp av orenat avloppsvatten vid bräddning kan leda till stora kostnader för fastighetsägaren/den som orsakat stoppet. När fett ansamlas och åldras kan dessutom svavelväte bildas. Förutom att gasen är en arbetsmiljörisk bidrar den till att VA-anläggningen åldras och skadas snabbare än den behöver.

Höga halter av fett i avloppsvattnet försämrar också reningsresultaten vid avloppsreningsverken.

Verksamheter som kan behöva fettavskiljare

Generellt behövs fettavskiljare för livsmedelsanläggningar där livsmedel tillagas eller bereds.

Innan fettavskiljare installeras ska servisanmälan inlämnas till Samhällsbyggnadsavdelningen. Samhällsbyggnadsavdelningen granskar inlämnade handlingar och ska godkänna förslag till fettavskiljare. För mer information kontakta Samhällsbyggnadsavdelningen på tel.nr. 0573-141 00.

Exempel på verksamheter som kan behöva installera fettavskiljare:

- Restaurang
- Storkök
- Pizzeria
- Gatukök/grill/hamburgerbar
- Café/Konditori
- Bageri
- Charkuteri
- Catering
- Livsmedelsbutik med tillverkning
- Personalmatsal/hotell/värdshus
- Skola/äldreboende (gäller inte om endast mottagningskök se nedan)

Fettavskiljare ska installeras vid nybyggnad/ombyggnad eller vid avloppsledningsproblem. Observera att krav på fettavskiljning kan ställas även på andra verksamheter än ovan nämnda. Avgörande är den mängd fett som släpps ut i ledningsnätet.

För vissa verksamheter har bedömningen gjorts att avloppsvattnet innehåller låga halter fett och att fettavskiljare i normalfallet inte krävs. Nedanstående verksamheter är generellt undantagna men kontakta gärna Samhällsbyggnadsavdelningen vid osäkerhet:

- Pizzeria med få sittplatser utan någon annan typ av matlagning än pizzatillverkning
- Café/salladsbar utan tillagning av varm mat
- Sushibar med enbart beredning av sushi
- Fiskaffär/vagn
- Skola/äldreboende med enbart mottagningskök
- Förskola eller fritidshem ("hemliknande" förhållanden)

Observera att om problem uppstår så är fastighetsägaren alltid ansvarig för kostnader och eventuella skadestånd som kan uppstå till följd av att fastighetens utsläpp har påverkat det allmänna ledningsnätet.

Hushållen

Även hushållen släpper ut en del fett i det allmänna ledningsnätet, men i ett privathushåll räcker det med att tänka på att inte spola/diska ut för mycket fett i avloppet, och det krävs ingen fettavskiljare.

Fett som blivit kvar i stekpannor och grytor efter matlagning torkas ur med hushållspapper och slängs sedan i det brännbara avfallet. Större mängder fett, t.ex. överbliven/kasserad olja efter fritering samlas lämpligen upp i en behållare av något slag, t.ex. ett mjölkpaket eller en plastburk med lock.

Behållaren slängs sedan i det brännbara avfallet.

Fettavfall ska återvinnas

Observera att när man pratar om fettavfall skiljer man på överblivet fettavfall och fettavskiljaravfall. Överblivet använt fett ska inte hällas i avloppet även om det finns en fettavskiljare, eftersom fettavskiljaren enbart är konstruerad för att avskilja fetthaltigt diskvatten. Överblivet använt fett, t.ex. stekfett, frityrolja eller annat fett ska samlas upp i särskilda kärl och lämnas för återvinning.

I Sverige finns flera företag som har specialiserat sig på fettåtervinning och där uppsamlat fett återanvänds i flera olika produkter t.ex. tvättmedel, ljus med mera.

Vad behöver jag som verksamhetsutövare göra?

Om din verksamhet omfattas av kraven gällande installation av fettavskiljare så gäller följande:

- **Lämna in anmälan.** Enligt Plan- och bygglagen (2010:900) krävs det att byggherren gör en anmälan till Bygg- och miljönämnden innan fett- eller oljeavskiljare installeras. Fettavskiljaren ska vara flödestestad och konstruerad/dimensionerad enligt SS-EN 1825-1 och SS-EN 1825-2.
- **Lämna in installationsritning, beräkningsunderlag för dimensionering, produktblad för vald fettavskiljare och blanketten servisanmälan.** Blanketten hittar du på kommunens hemsida (www.arjang.se) under fliken ”Bygga, bo & miljö”, klicka vidare till ”Kommunalt vatten och avlopp” eller på Samhällsbyggnadsavdelningen. Avskiljarens tekniska utformning ska bedömas och godkännas av Samhällsbyggnadsavdelningen innan installation sker. Lämna in handlingarna i god tid, handläggningstid för servisanmälan är 8 veckor. Är din fastighet inte ansluten till det kommunala vatten- och/eller avloppsnätet ska du också fylla i övriga uppgifter som krävs enligt blankett för servisanmälan.

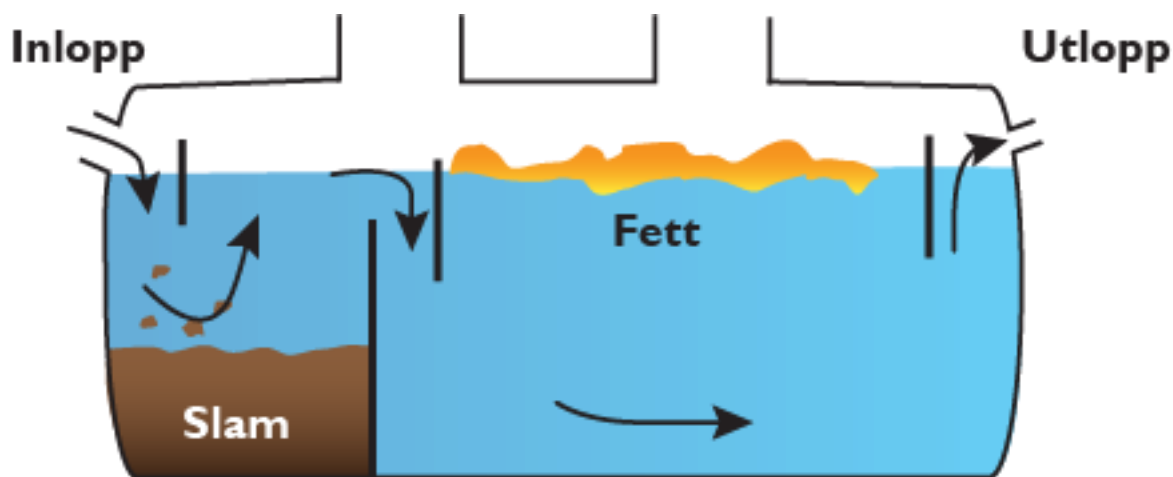
Anslutning till VA-nätet får inte ske innan servisanmälan är inlämnad och förslag på fettavskiljare godkänts av kommunen.

Kontakta en rörfirma eller VVS-konsult för att få hjälp med dimensionering och placering av fettavskiljaren. Observera att toaletter och sanitetsvatten aldrig ska anslutas till fettavskiljare.

Hur fungerar en fettavskiljare?

En fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När det fetthaltiga vattnet rinner genom den vattenfyllda avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fett stiger och lägger sig på ytan i nästa fack. För god funktion i fettavskiljaren måste den tömmas, rengöras och fyllas på med vatten regelbundet. Om det går för lång tid mellan tömningarna kommer fettlagret på ytan och slamlagret på botten att växa sig så tjocka att vattnet passerar opåverkat genom avskiljaren.

Utöver att fettavskiljaren ska tömmas och rengöras regelbundet (i enlighet med tillverkarens anvisningar) behöver den också funktionskontrolleras med jämna mellanrum, minst 1 gång per år t.ex. i samband med tömning. Gör gärna funktionskontrollen tillsammans med tömningsentreprenören eller annan kunnig inom området om så är möjligt.



Figur: Luleå Renhållning AB

Placering av fettavskiljare

Enligt livsmedelslagstiftningen får inte fettavskiljare placeras i anläggning där man hanterar livsmedel p.g.a. att fettavskiljare kan ge upphov till hygieniska olägenheter i livsmedelsanläggningen.

Avskiljare ska placeras så att sugslangar och annan utrustning som krävs vid tömning inte behöver dras igenom den anläggning där man hanterar livsmedel. Det ska finnas tillräckligt med utrymme runt avskiljaren så att den är lättillgänglig vid rengöring och tömning. Det kan vara lämpligt att ha avskiljaren uppallad en bit över golvet så att den blir lättare åtkomlig.

Lokalen där fettavskiljaren är placerad bör vara väl ventilerad och försedd med vatten och golvbrunn.

Tänk på att avluftningen från fettavskiljaren kan behöva byggas ut för att förhindra att lukten tränger ut i rummet eller fastighetens avloppsinstallation. För att kunna rengöra fettavskiljaren effektivt vid tömning behövs vatten och det är därför bra om vatten (gärna varmvatten) finns tillgängligt i avskiljarens närhet. Efter tömning ska fastighetsägaren se till att fettavskiljaren återfylls med vatten innan den börjar användas igen (i enlighet med tillverkarens anvisningar).

Tömning av fettavskiljare

Fettavskiljare ska skötas och tömmas i enlighet med tillverkarens anvisningar och efter behov för att upprätthålla en god funktion. Enligt Renhållningsordning för Årjängs kommun (fastställd 2014-02-03) ska fettavskiljare tömmas minst 1 gång per år. Kontakta Samhällsbyggnadsavdelningen för information om tömningsentreprenör.



Foto: Årjängs kommun

Om fettavskiljare eller tömningsavtal saknas

Fettavskiljare ska installeras vid nybyggnad/ombyggnad eller vid avloppsledningsproblem.

VA-huvudmannen (Årjängs kommun, Samhällsbyggnadsavdelningen) kan ställa krav på att åtgärder ska vidtas. Åtgärder ska då vidtas inom den tidsfrist som bedöms lämplig, om inte åtgärder vidtas kan VA-huvudmannen t.ex. strypa dricksvattentillförseln till verksamheten.

Fastighetsägaren kan även bli skadeståndsskyldig vid stopp eller skada som orsakats av att avskiljning av fett saknas eller inte fungerar tillfredsställande.

Mer information?

Kontakta Samhällsbyggnadsavdelningen på tel. 0573- 141 00 (växel).

Mer information finns också på Årjängs kommuns hemsida www.arjang.se under fliken "Bygga, bo & miljö".