



ARVIKA KOMMUN

Information och riktlinjer för fettavskiljare



Arvika Teknik AB
Januari 2011

Fett i avloppet

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. Fettet stelnar och fastnar i ledningarna, vilket kan leda till stopp och därmed översvämningar i fastigheten eller på tomten.

Om alla hjälper till att minska utsläppen av fett till avloppet minskar risken för problem. Höga halter av fett i avloppsvattnet försämrar dessutom reningsresultatet vid avloppsreningsverken.



Vi vill i detta häfte informera om de krav som finns på installation av fettavskiljare för att få ned utsläppen av fett i kommunens avloppssystem. Vi lämnar också information om de regler som gäller för utformning, placering och tömning av avskiljaren.

ABVA

Enligt ABVA (allmänna bestämmelser för brukande av Arvika kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning) ska fettavskiljare alltid installeras om behov föreligger så att fett inte kommer ut i avloppsnätet. Stora mängder fett innebär risk för igensättning av ledningarna.

Exempel på verksamheter som kan behöva installera fettavskiljare.
(Verksamheter av ringa omfattning kan undantas kravet)

- Restaurang
- Storkök
- Pizzeria
- Gatukök/grill/hamburgerbar
- Café/Konditori
- Bageri
- Charkuteri
- Livsmedelsbutik med tillverkning
- Skola / äldreboende med matlagning
- Personalmatsal
- Catering

Krav på fettavskiljning kan ställas även på andra verksamheter än ovan nämnda. Avgörande är den mängd fett som släpps ut på ledningsnätet.

Hushållen

En del fett kommer ut från alla hushåll men det är de stora köken och restaurangerna som behöver ha fettavskiljare, då det är där som den stora mängden fett uppkommer. För vanliga hushåll räcker det med att tänka på att inte spola ut för mycket smör och olja från matlagningen utan istället slänga detta i soporna. **Ett enkelt sätt är att torka ur stekpannan med hushållspapper innan den diskas!**

Byggnämnan

Enligt Plan- och bygglagen krävs att byggherren gör byggnämnan till Myndighetsnämnden innan fett- eller oljeavskiljare installeras. Anläggningen ska vara flödestestad, typgodkänd enligt SS EN 1825 och medge provtagning. Anlita en VVS- eller byggfirma som installerar fettavskiljaren. Dessa kan hjälpa dig med att dimensionera och hitta en lämplig modell.

Storlek och utformning

Till fettavskiljaren kopplas vaskar, diskmaskin och golvbrunnar. Avloppsvatten från toaletter får inte gå igenom avskiljaren. Dimensioneringen beror på verksamhetens storlek men även vilken typ av verksamhet och vilken utrustning som används. Ofta kan man få hjälp av leverantören med dimensionering av fettavskiljaren.

För restauranger och andra serveringslokaler kan storleken på fettavskiljaren beräknas med hjälp av antalet serverade matportioner. För att få korrekt storlek på fettavskiljaren ska man även ta hänsyn till beräknad fettmängd, vattentemperatur och typ av diskmedel. Följande tabell kan tjäna som *vägledning* för beräkning av dimensionerande flöde.

Matportioner per dag och dimensionerande flöde (l/s)

Antal portioner	Liter per sekund
- 200	2
201 - 400	4
401 - 700	7
701 - 1000	10
1001 -	Kontakta Arvika Teknik AB

För verksamheter utan servering bestäms fettavskiljarens storlek av det maximala flödet genom anläggningen. (Verksamheter av ringa omfattning kan undantas kravet)

Placering

Installation av fettavskiljaren ska ske enligt normen SS EN 1825-1. Enligt livsmedelslagstiftningen får en fettavskiljare inte placeras i lokal där man hanterar livsmedel. Anledningen till detta är att fettavskiljaren kan ge upphov till hygieniska olägenheter i livsmedelslokalen.

Avskiljaren ska placeras så att den är lättåtkomlig för tömning. Sugslangar och annan utrustning som krävs vid tömningen får inte dras genom en lokal där man hanterar livsmedel. Se till att det finns tillräckligt med utrymme runt avskiljaren så att den är lättillgänglig vid rengöring och tömning. Det finns fettavskiljare för både utom- och inomhus placering.

Tömning

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 måste för att fungera tömmas och rengöras regelbundet. Slarvar man med detta kommer slamlagret på botten och fettlagret på ytan att växa sig så tjocka att vattnet passerar opåverkat genom avskiljaren.

Det ska observeras 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. Enligt intentionerna i Miljöbalken ska sådant fett istället samlas upp och återvinnas. Detta ska ske av ackrediterat återvinningsföretag.

Enligt Arvika kommuns allmänna bestämmelser (ABVA) skall fettavskiljare tömmas i enlighet med tillhörande instruktion och så ofta att dess funktion upprätthålls. Det är även viktigt att fettavskiljaren rengörs ordentligt och även att den återfylls för att upprätthålla funktionen. Den ansvarige för verksamheten ska se till att en tömningsjournal med uppgifter om när och av vem fettavskiljaren tömts finns tillgänglig i anslutning till avskiljaren. All tömning utförs genom fastighetsägarens försorg.

Om fettavskiljare eller tömningsabonnemang saknas

Arvika kommun kontrollerar alla verksamheter som hanterar livsmedel. Om någon av dessa saknar fettavskiljare kommer Arvika kommun att ta kontakt med ägaren och informera om de krav som gäller samt uppmana ägaren att installera en fettavskiljare.

Släpper verksamheten ut en högre fetthalt än den tillåtna har Arvika Teknik AB rätt att ta ut en högre avgift enligt lagen om allmänna vattentjänster (SFS 2006:412). Den som orsakar ett stopp på ledningen får stå för kostnaderna som detta orsakar vilket kan uppgå till tiotusentals kronor. Om fettavskiljare trots uppmaning inte installeras kan Arvika Teknik AB strypa dricksvattentillförseln till verksamheten. I samband med det kontaktas Arvika kommuns miljöstab som då kan komma att förbjuda livsmedelsverksamhet i lokalen.