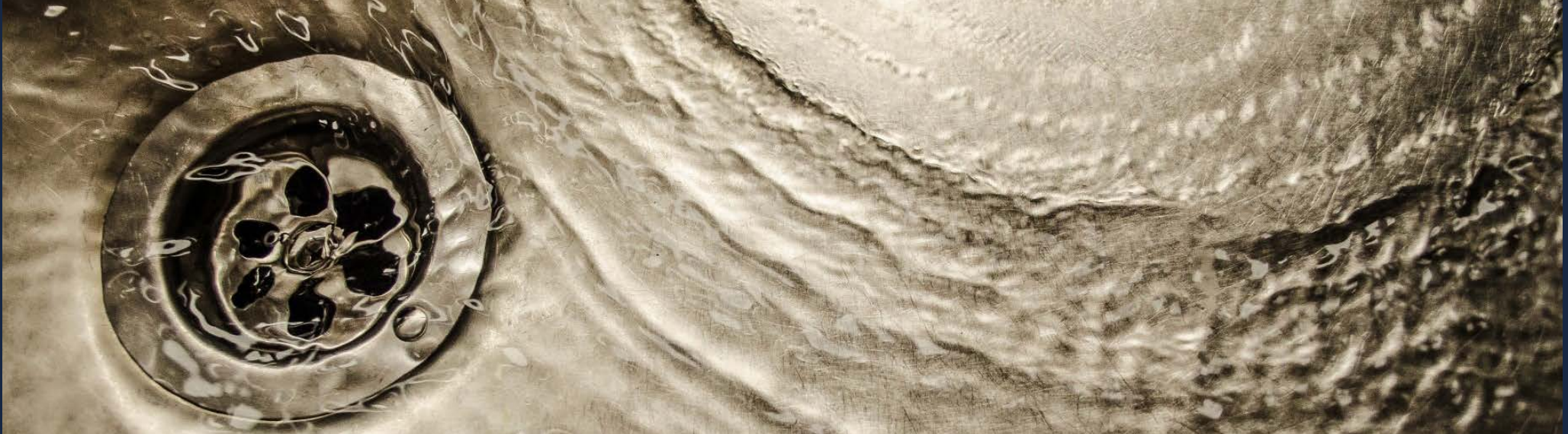




EN GUIDE AVSEENDE
FETTAVSKILJARE



VARFÖR BEHÖVS EN FETTAVSKILJARE?

Kommunala reningsverk är till för att ta emot och rena förorenat spillvatten från hushåll, till exempel vatten från toalett, hygien, tvätt och disk. Spillvatten från lokaler där livsmedel produceras eller behandlas innehåller ofta mycket fett. För att undvika problem med ledningar och rening måste spillvattnet fettavskiljas innan det lämnar fastigheten.

Fett som kommer från tillagning av mat eller dryck som ska ätas direkt i exempelvis restauranger, självbetjäning eller "take away" utgör inte behandlingsbart spillvatten utan betecknas som kommunalt avfall.

För att förhindra utsläpp av större mängder fett ska fettavskiljare vara installerad i fastigheter med livsmedelshandling. Exempel på verksamheter som släpper ut mycket fett är bageri, catering, restauranger och storkök.

KONSEKVENSER AV FETT I AVLOPPET

Fett som släpps ut i spillvattnet från till exempel bageri, slakteri eller restaurangkök stelnar när vattentemperaturen sjunker, vilket gör att fettet fastnar i ledningsnät, pumpstationer och reningsverk. Detta kan orsaka stopp som medför källaröversvämning eller att orenat avloppsvatten bräddar ut från avlopps nätet till kringliggande vattendrag.

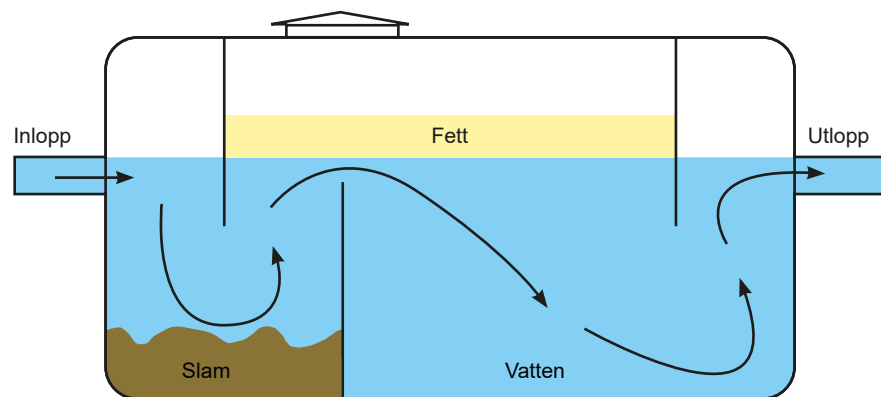
Då fettet bryts ner i ledningsnätet bildas svavelväte som skadar ledningarna genom frätning. Gaserna är också illaluktande och hälsofarliga. Fettet kan även locka råttor till fastigheten via ledningsnätet.

Observera att spillvatten från exempelvis mejeri, osttillverkning och fiskberedning ofta kan behöva ytterligare reningssteg utöver fettavskiljare, till exempel slamavskiljning.

HUR FUNGERAR FETTAVSKILJAREN?

Fettavskiljare ska installeras i verksamheter där det uppstår fetthaltigt spillvatten. Fettavskiljaren är fastighetens säkerhetsanordning som förhindrar att fetthaltigt spillvatten och sediment släpps ut till ledningsnätet.

Fettavskiljare fungerar enligt principen att fett har lägre densitet än vatten. När vattnet rinner genom avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i den första delen. I nästa del flyter fettets upp till ytan och fångas upp, medan vattnet rinner vidare ut till avloppsledningsnätet.



1. Inlopp, 2. Slamavskiljning, 3. Fettavskiljning, 4. Utlopp



FETTAVSKILJAREN MÅSTE TÖMMAS REGELBUNDET

Om inte underhållet av fettavskiljaren sköts, kommer den dimensionerade fettvolymen att överskridas med fettutsläpp som följd. Det är viktigt att avskiljaren är rätt dimensionerad och att den töms tillräckligt ofta för att bibehålla sin funktion. Är intervallet mellan tömningar för långt finns risken att fettets inte avskiljs utan följer med spillvattnet ut. Det finns också en risk att avskilt fett bryts ned inne i avskiljare och att gaser bildas med dålig lukt och hälsorisker som följd.

Endast mindre mängder fett ska tillföras en fettavskiljare. Avskiljaren är inte konstruerad för att ta emot större mängder fett, som exempelvis frityrolja, utan den är endast avsedd att avskilja fetthaltigt vatten.

Det är inte tillåtet att tömma stora mängder fett eller liknande direkt i avskiljaren – det ska samlas upp i annat kärl, som en PET-flaska, dunk eller liknande. I Lidköpings kommun lämnas uppsamlat fett på Kartåsens återvinningscentral.

FASTIGHETSÄGARENS ANSVAR

Fastighetsägaren har ansvar för sitt och eventuella hyresgästers utsläpp till ledningsnätet. Därför är det viktigt att fastighetsägaren har kännedom om den verksamhet som bedrivs i fastigheten och vet vilka krav som ställs.

Fastighetsägaren ansvarar för att fettavskiljaren kontrolleras, underhålls och töms enligt den specifika avskiljarens förutsättningar och gällande regler. Fastighetsägaren ansvarar även att kontroll av anläggningens funktion sker minst en gång om året. Information om ändring i fastighetens VA-installation ska lämnas till kommunens bygglövs kontor.

Om fettavskiljare saknas i en verksamhet som har fetthaltigt vatten, har VA-huvudmannen rätt att ställa krav på att fastighetsägaren installerar en fettavskiljare inom en viss tid. Fettavskiljaren ska vara godkänd enligt SS-EN 1825.

I förordningen om verksamhetsutövarens egenkontroll (SFS 1998:901) står det att verksamhetsutövaren ska ha rutiner för att fortlöpande kontrollera att utrustning med mera för drift och kontroll hålls i gott skick. Anledningen är att förebygga olägenheter för människors hälsa och för miljön. I egenkontrollen ingår att kartlägga och bedöma de risker som verksamheten ger upphov till, till exempel bräddning av orenat spillvatten till följd av stopp i ledningar.

Drift och underhåll ska ske löpande enligt standard SS-EN 1825-2.

Fastighetsägaren lämnar information om fettavskiljaren till VA-huvudmannen genom att fylla i *Information om fastighetens fettavskiljare*.



BESIKTNING AV FETTAVSKILJARE

En gång per år i samband med tömning och rengöring av fettavskiljaren ska fastighetsägaren tillsammans med tömningsentreprenören göra en besiktning. Vid detta tillfälle kontrolleras fettavskiljarens kondition, skiljeväggarna, in- och utlopp samt larmgivare och larmdisplay.

Fastighetsägaren ska upprätta ett besiktningsprotokoll och ansvarar för att eventuella fel åtgärdas. Fastighetsägaren ska upprätta två exemplar av besiktningsprotokollet – ett till tömningsentreprenören och ett till verksamhetsutövaren. Dokumenten ska vid förfrågan kunna redovisas för VA-huvudmannen.

INSTALLATION AV FETTAVSKILJARE

För att en fettavskiljarinstallation ska vara godkänd gäller att dess storlek, installation, drift och underhåll ska utföras enligt standarderna SS-EN 1825-1 och SS-EN 1825-2. Fettavskiljaren ska dessutom vara CE-märkt.

Brunnar till markförlagda fettavskiljare ska vara försedda med godkända och täta lock, och avskiljaren ska ha en avluftning ut från fastigheten. Utrymmet där den placeras ska också ha tillräcklig ventilation för att förhindra dålig lukt.

Avskiljaren får inte placeras i en lokal där livsmedel hanteras eller i liknande utrymmen där man vid tömning måste passera eller dra slang genom lokalen. Köksavlopp, diskmaskiner och golvbrunnar ska anslutas till fettavskiljaren, medan avlopp från toaletter och hygienutrymmen inte får anslutas.

Endast auktoriserade entreprenörer får tömma fettavskiljare i Lidköpings kommun

Fett som uppkommer i samband med storkök, restaurang eller andra verksamheter där mat ska förtäras direkt räknas som kommunalt avfall och får endast tömmas av auktoriserade entreprenörer.

Du som är tömningsentreprenör lämnar din ansökan via Självservice på Lidköping miljö och tekniks webbplats, eller scanna QR-koden för att komma till ansökan.



ANVISNINGAR FÖR SKÖTSEL

Fettavskiljaren ska vara försedd med automatisk larmutrustning och utrustad med en provtagningsbrunn. Provtagningsenheten ska vara monterad efter fettavskiljaren. Larmets kontrollpanel ska vara placerad synligt och förses med tydliga instruktioner för de personer som vistas dagligen i lokalen.

Dessa ska också känna till vad ljus- och ljudlarmen innebär. Larmets funktion ska kontrolleras minst en gång per år. Vid kontrollen testas ljud- och ljussignalerna genom att givaren lyfts upp, och givaren ska rengöras i samband med denna kontroll.

Avskiljaren ska tömmas och rengöras minst två gånger per år, eller oftare om behov finns. När kontrollsonden larmar ska avskiljaren tömmas omgående. Efter varje tömning måste fettavskiljaren fyllas med vatten direkt, annars finns risk att fett följer med ut i avloppet när nivån når utloppsröret.

Avskiljaren ska installeras så att alla delar som kräver underhåll är lätta att komma åt.

Lock till fettavskiljaren ska vara lättåtkomligt för både tömning och inspektion. Inga föremål, och inte heller jord, grus, snö, is, rost eller liknande, får blockera vägen till eller runt avskiljaren.

Vid förfrågan ska upprättat tömningsavtal med transportör kunna visas. Att tömning och underhåll utförs ska även kunna styrkas genom protokoll och journalföring.

LAGAR OCH REGLER ATT HA KOLL PÅ

Lag (2006:412) om allmänna vattentjänster

VA-huvudmannen är inte skyldig att ta emot spillvatten som i väsentlig mån avviker från hushållsspillvatten. Uppstår problem med fett i ledningsnätet kan VA-huvudmannen kräva omedelbara åtgärder av fastighetsägaren. VA-huvudmannen har också rätt att tillfälligt begränsa användning av avloppsanläggningen, exempelvis genom vattenavstängning.

Fastighetsägaren får inte tillföra avloppssystemet vätskor, ämnen eller föremål – till exempel större mängder fett – som kan skada ledningsnätet eller påverka anläggningens funktion. Sådant kan orsaka stopp, avlagringar, gasbildning, vidhäftning eller försämrad slamkvalitet.

Om stopp, skador eller olägenheter uppstår på grund av att fettavskiljare saknas eller inte fungerar korrekt, kan fastighetsägaren bli skadeståndsskyldig. Om en fastighetsägare, trots skriftlig tillsägelse, inte installerar en rätt dimensionerad fettavskiljare eller följer dessa riktlinjer, har VA-huvudmannen rätt att stänga av vattnet.

Boverkets föreskrifter

Avskiljare krävs om spillvattnet kan innehålla mer än obetydliga mängder skadliga ämnen. Avskiljaren ska dessutom vara utformad så att utsläpp inte sker okontrollerat eller oavsiktligt. Installationer för spillvatten ska utformas så att utsläpp av ämnen som kan medföra risk för människors hälsa eller miljön förhindras

Plan- och bygglagen (2010:900)

Enligt plan- och bygglagen ska byggprodukter som omfattas av en harmoniserad standard – som SS-EN 1825 för fettavskiljare – ha en prestandadeklaration och vara CE-märkta.



HAR DU FRÅGOR? KONTAKTA OSS

0510-77 00 00

limtab@lidkoping.se

Vi finns också i sociala medier!





**Lidköping
miljö och teknik**
En del av Lidköpings kommun



**Lidköpings
kommun**