

Krav på installation av

FETTAVSKILJARE



Aldrig fett i avloppet!

VA SYD tar emot och renar avloppsvatten från hushåll, industrier och en mängd andra verksamheter. Under senare år har vi haft stora problem med fett som släppts ut i avloppet från verksamheter som tillverkar och hanterar livsmedel, till exempel restauranger, gatukök, personalmatsalar och liknande.

Vi vill i denna folder 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.

Varför kräver vi fettavskiljare

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. Fettet stelnar och fastnar på väggarna i avloppsledningarna. Antalet fall där fett orsakat stopp i avloppssystemet har fördubblats under de senaste tio åren. I olyckliga fall kan sådana avloppsstopp leda till källaröversvämning. Höga halter av fett i avloppsvattnet har dessutom en negativ inverkan på reningen vid avloppsreningsverken.

Vem måste ha fettavskiljare

Enligt ABVA (allmänna bestämmelser för brukande av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen) får halten avskiljbart fett i det vatten som tillförs avloppssystemet inte överstiga 100 mg per liter. Högre halter fett innebär risk för igensättning av ledningarna.

Inte ens verksamheter med enbart diskning klarar gränsen på 100 mg fett/liter. I praktiken innebär detta att alla verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel måste ha fettavskiljare.

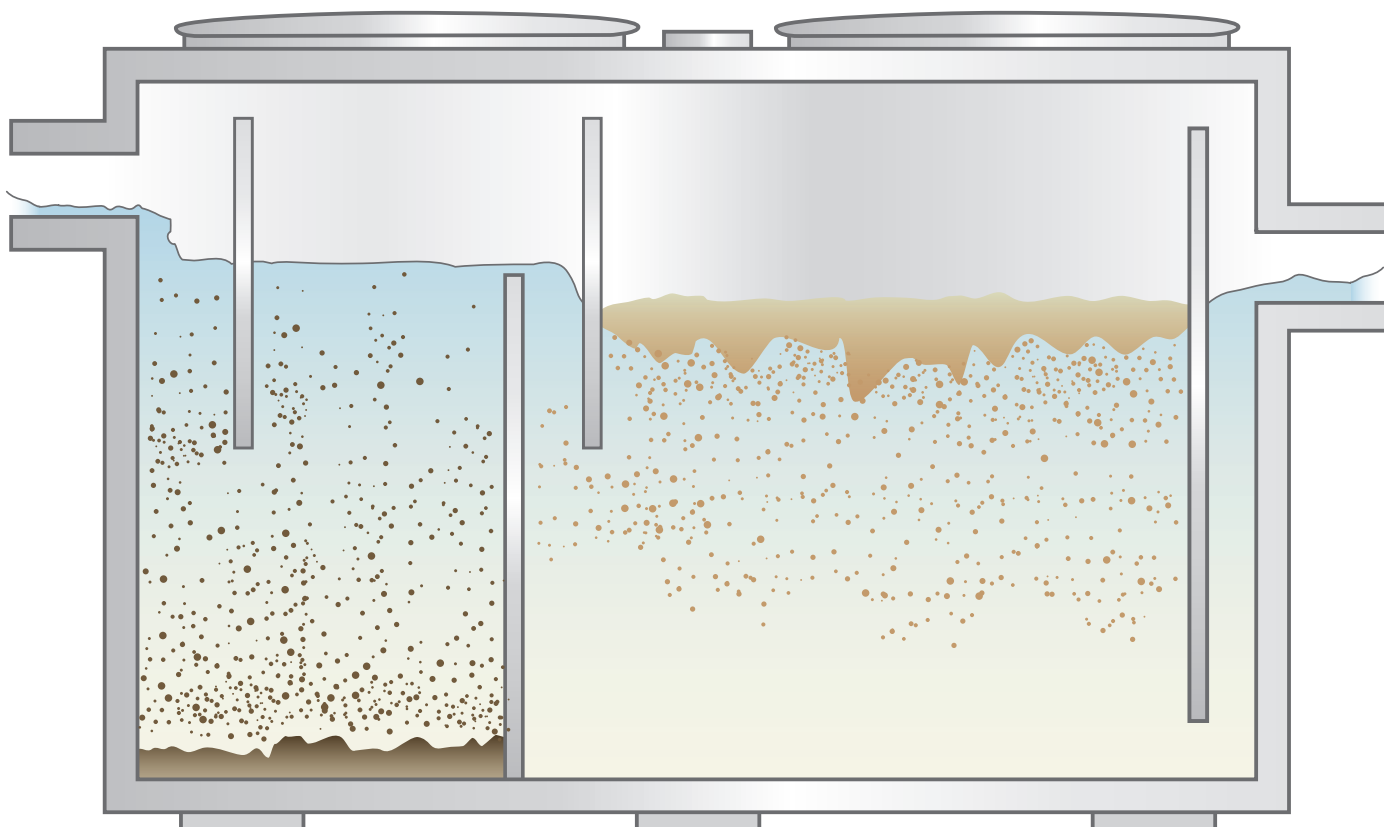
Det krävs tillstånd för att installera fettavskiljare

Enligt Plan- och bygglagen krävs att byggherren gör bygganmälan till Stadsbyggnadsnämnden innan fettavskiljare installeras. Dessutom måste avskiljarens tekniska utformning godkännas av VA SYD. Som underlag för sin bedömning måste VA SYD i god tid innan fettavskiljaren installeras ha en omgång ritningar över installationen. Man bör så tidigt som möjligt ta kontakt med VA SYD för att diskutera lämplig teknisk lösning.

När fettavskiljaren är installerad företar VA SYD en besiktning på platsen för att kontrollera att installationen är utförd på rätt sätt.

Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljare

- Bageri
- Café
- Charkuteriindustri
- Gatukök
- Kebabgrill
- Konditori
- Livsmedelsbutik med manuell hantering
- Mottagningskök
- Pizzeria
- Personalmatsal
- Produktionskök
- Restaurang
- Salladsbar
- Styckningslokal



Utformning av fettavskiljare

Det finns olika typer av fettavskiljare. För att accepteras av VA SYD ska avskiljaren vara typgodkänd och flödestestad. Hur man bestämmer storleken på fettavskiljaren beskrivs i nästa stycke.

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 är inte 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.

Storlek på fettavskiljare

För restauranger och andra serveringslokaler är det i första hand antalet serverade matportioner som avgör storleken på fettavskiljaren. Antalet portioner per dag räknas fram genom att multiplicera antalet sittplatser i serveringslokalen med tre (antal sittningar). 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.

För verksamheter utan servering bestäms fettavskiljarens storlek av det maximala flödet genom anläggningen.

MATPORTIONER PER DAG	DIMENSIONERANDE FLÖDE (L/S)
-200	2
201-400	4
401-700	7
701-1000	10
1001	Kontakta VA SYD

Placering av fettavskiljare

Enligt livsmedelslagen 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 sugslangar och annan utrustning som krävs vid tömningen inte behöver dras genom den 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 kan vara bra 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 varmvatten och golvbrunn.

Tömning av fettavskiljare

Enligt Malmö kommuns bestämmelser (renhållningsordningen) ska fettavskiljare tömmas och rengöras så ofta som krävs, dock minst en gång per månad. Efter varje tömning ska avskiljaren återfyllas med vatten. Detta utförs av idkaren i samband med tömningen. Tömning av fettavskiljare får endast ske av entreprenör som är godkänd av kommunen. Abonnemang för tömning ska tecknas med VA SYDs avfallsenhet. 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.

Om fettavskiljare eller tömningsabonnemang saknas

Malmö kommun kontrollerar regelbundet alla verksamheter i staden som hanterar livsmedel. Om någon av dessa saknar fettavskiljare överlämnas ärendet till VA SYD som tar kontakt med ägaren och informerar om de krav som gäller. Ägaren uppmanas att installera en fettavskiljare inom tre månader. Om fettavskiljare trots detta inte installeras kan VA SYD i värsta fall strypa dricksvattentillförseln till verksamheten eller proppa avloppet. Saknas abonnemang för tömning av fettavskiljaren ordnar VA SYDs avfallsenhet den obligatoriska tömningen på ägarens bekostnad.

Vart vänder jag mig?

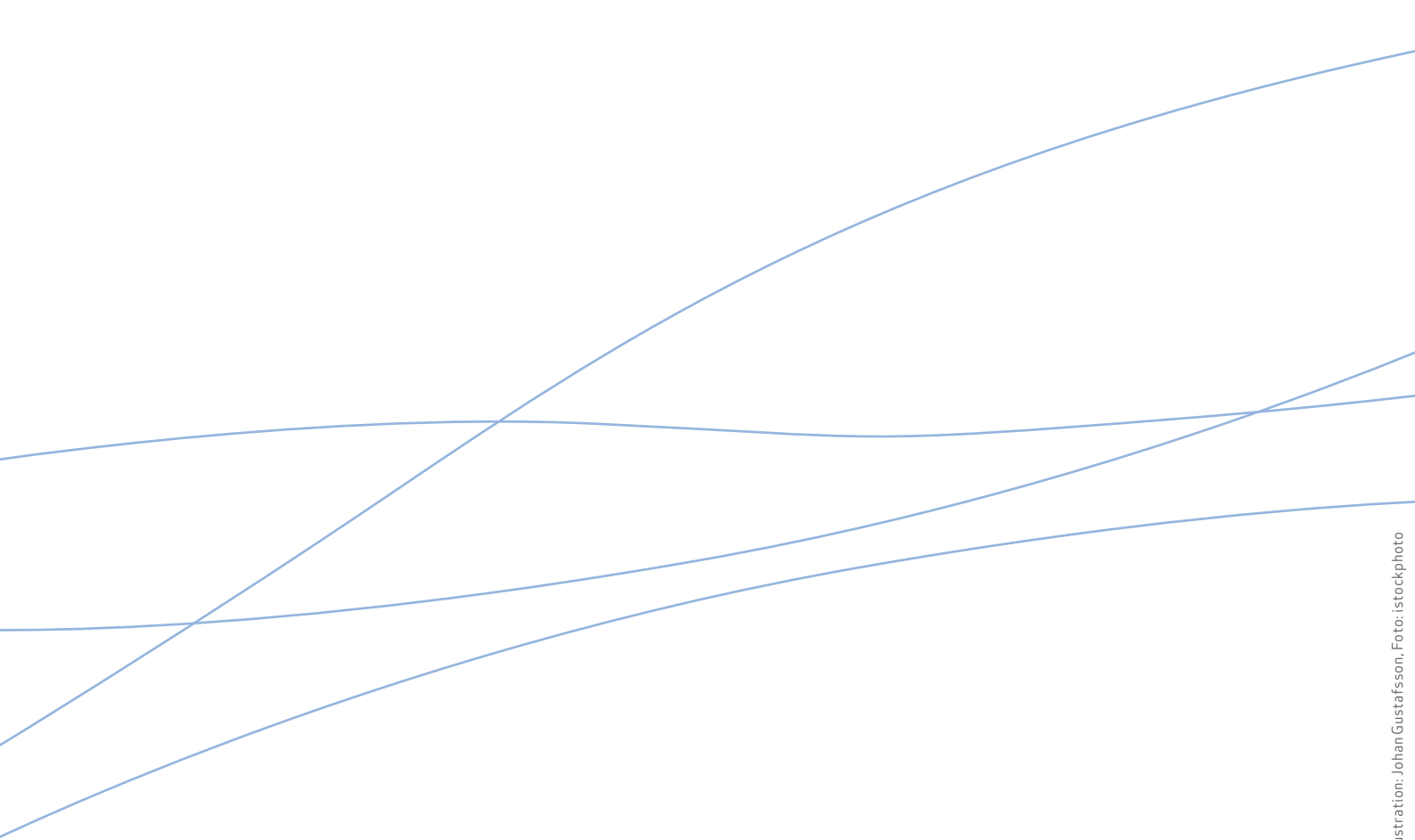
Frågor om t ex teknisk utformning och tömning av fettavskiljare (VA SYDs växel):

040 - 635 00 00

Frågor om t ex bygglov och bygganmälan (Stadsbyggnadskontorets frontdesk):

040 - 34 22 73





VA SYD levererar friskt dricksvatten, renar avloppsvatten och har hand om avfallshantering åt mer än en halv miljon människor. Vi uppmuntrar dig till att dricka kranvatten, sortera dina sopor och tänka på vad du spolar ner i avloppet. Med gedigen kunskap och engagemang för miljön bidrar vi aktivt till en hållbar utveckling. Vi finns i din vardag. Varje dag.



Kundservice 040-635 10 00
kund@vasyd.se
www.vasyd.se