

# Information till dig som har fettavskiljare

En fettavskiljare samlar upp det fett som rinner ut i avloppet i en särskild behållare. Kommer fett ut i avloppsledningarna kan det nämligen orsaka stora problem med bland annat stopp i ledningarna och källaröversvämningar. Efter tömning av fettavskiljaren återvinns fett och blir till fordonsgas och biogödsel.

## DAGLIG HANTERING

Var noga med att inte spola ner stora mängder matrester eller liknande direkt i avloppet. Det samlas i fettavskiljaren och innebär att den måste tömmas oftare.

## TÖMNING OCH SKÖTSELANVISNING

Vi tömmer efter aviserat tömningsschema enligt respektive kommuns föreskrifter för avfallshandtering. Avskiljaren ska stå ljust, rymligt och lättåtkomligt för tömning och rengöring. Varmvatten ska vara framdragat i närheten så att avskiljaren kan spolas ren. Det är du som verksamhetsutövare som ska se till att fettavskiljaren hålls i gott skick. (se Miljöbalken 26 kap 19 § samt förordningen SFS 1998:901 5 §).

Om vi inte kan tömma fettavskiljaren på aviserad eller bokad dag på grund av omständigheter som du kunnat råda över debiterar vi en avgift på 1000 kronor inklusive moms. Vid till exempel röda dagar och klämdagar, då verksamheten har stängts, måste du meddela VA SYD minst en vecka i förväg att tömning inte kan utföras samt boka en ny tömningsdag där en budningsavgift på 250 kronor tillkommer.

## EFTER TÖMNING

För att avskiljaren ska fungera på bästa sätt måste du efter tömning **fylla den med vatten**. Fyll avskiljaren genom att sätta på en eller flera vattenkranar och låt dessa rinna i cirka en timme. Om vatten inte fylls på kommer fett att hamna i avloppet och orsaka stopp och översvämning hos dig.

## UPPEHÅLL I TÖMNINGEN

Du kan ansöka om uppehåll i tömningen om verksamheten ska vara stängd i minst fyra veckor. Under denna tid får ingen livsmedelshandtering förekomma i lokalen. Blanketten för ansökan om uppehåll hittar du på [www.vasyd.se/blanketter](http://www.vasyd.se/blanketter). Du kan också beställa den hos vår Kundservice. Ansökan ska skickas till VA SYD minst fyra veckor innan uppehållet ska starta. Vi tar ut en administrativ avgift på 120 kronor inklusive moms för uppehållet.

## FRITYROLJA

Frityrolja och spillfett från restauranger får inte hällas i fettavskiljaren utan ska hämtas av någon av de entreprenörer som har avtal med VA SYD. Kontakta Svensk fettåtervinning [fettatervinning.se](http://fettatervinning.se), Sveprol [mbpgroup.eu](http://mbpgroup.eu) eller IHZ Import Export som utför tjänsterna för VA SYDs räkning. Fettet återvinns till produktion av bland annat stearin, tvättprodukter, plast, gummi eller biodiesel.

För frågor angående frityrolja, kontakta någon av ovanstående entreprenörer.

För frågor angående fettavskiljare, kontakta kundservice 040-635 10 00 eller [kund@vasyd.se](mailto:kund@vasyd.se)



VA SYD levererar friskt dricksvatten, hanterar dagvatten, renar avloppsvatten och tar hand om hushållsavfall på ett ansvarsfullt sätt. Vi uppmanar dig till att dricka kranvatten, tänka på vad du spolar ner i avloppet och sortera dina sopor. Tillsammans bidrar vi aktivt till en hållbar samhällsutveckling. För miljön, nära dig.



Kundservice 040-635 10 00  
[kund@vasyd.se](mailto:kund@vasyd.se)  
[vasyd.se](http://vasyd.se)