

Information om fettavskiljare

Ledningsnätet är dimensionerat för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. Fett i avloppsvatten från livsmedelsverksamheter måste därför avskiljas innan det når det allmänna ledningsnätet.

Varför behövs fettavskiljare?

Fett som släpps ut i avloppet stelnar när det når ledningarna i marken där vattnets temperatur är lägre, vilket kan leda till stopp i avloppsledningarna. Ett stopp kan leda till översvämning av avloppsvatten i källarutrymmen eller utsläpp av orenat avloppsvatten till vattendrag. Fettavlagringar i ledningarna kan även orsaka problem som dålig lukt, gasbildning och frätskador på avloppsledningarna. Fett kan även störa reningsprocessen i avloppsreningsverket.

Det kan medföra stora kostnader för fastighetsägare som måste betala de kostnader som uppstår på grund av påverkan på VA-nätet.

Vilka verksamheter behöver fettavskiljare

Följande verksamheter ska ha en typgodkänd och funktionstestad fettavskiljare installerad:

- Bageri, café, konditori
- Gatukök, grill, hamburgerbar
- Charkuteri, rökeri
- Catering
- Livsmedelsbutik
- Livsmedelsindustri
- Mottagningskök
- Produktionskök, storkök
- Personalmatsalar
- Restaurang, pizzeria
- Slakteri

Undantag från kravet är följande verksamheter:

- Café och salladsbar utan bageri eller tillagning av varm mat
- Förskola med tillagningskök för max 20 barn

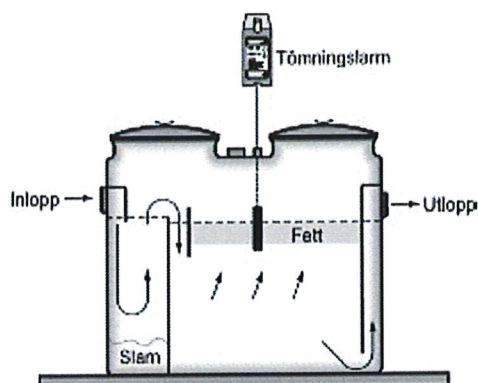
Alla verksamheter som tillverkar eller hanterar livsmedel där halten avskiljbart fett överstiger 50 mg/liter vatten vid något tillfälle ska ha fettavskiljare. Verksamheter med enbart diskning klarar inte gränsen på 50 mg fett/liter. Om fastighetsägaren inte är nöjd med bedömningen kan denne anlita en certifierad provtagare för att visa att fetthalten i spillvattnet är lägre än 50 mg/l. Eventuella kostnader för spårning, borttagning av stopp, renspolning av ledningar m.m kommer att debiteras fastighetsägaren.

Observera att avloppsvatten från t ex mejeri eller annan livsmedelstillverkning oftast inte renas tillräckligt med fettavskiljare. Här kan det behövas ytterligare reningssteg.

Hur fungerar en fettavskiljare

En fettavskiljare bygger på principen att fett är lättare än vatten. När fetthaltigt vatten rinner igenom avskiljaren så kommer grövre partiklar först att sjunka till botten i första facket. I andra facket stiger fett upp och ansamlas på ytan. Det resterande (fett-fria) vattnet transporteras sedan vidare till reningsverket.

För att en fettavskiljare ska fungera felfritt måste tömning ske med jämna mellanrum. Det sker genom att fettet suggs upp.



Figur 1 Skiss över hur en fettavskiljare kan se ut

Kemikalier

Disk- och rengöringsmedel samt andra kemikalier som används i samband med fettavskiljaren ska väljas så att de inte stör avskiljarens funktion. Likaså kan för hett vatten störa avskiljningen. Det är inte tillåtet att tillsätta enzymer, bakterier eller annat som förstör fettavskiljarens funktion.

Mat- och frityrolja

Fettavskiljaren är konstruerad för att skilja ut fett från avloppsvattnet, inte för att ta emot större fettmängder på en gång. Det är inte tillåtet att tömma frityrolja eller liknande direkt i avskiljaren. Det är inte heller tillåtet att hälla ut oljor och stekfett i avloppet även om fettavskiljare är installerad. Detta ska istället samlas upp och återvinnas av ackrediterat återvinningsföretag. Möjlighet finns även att lämna fett på återvinningscentralen i Älvsbyn, mot avgift.

Dimensionering

Fettavskiljaren kan dimensioneras på två sätt:

1. Utifrån de installationer som ska gå till avskiljaren.
2. Utifrån schablonvärden för några vanliga typer av livsmedelsberedning.

Dimensionering ska utföras av sakkunnig.

För restauranger och andra serveringslokaler är det i första hand antalet serverade matportioner som avgör storleken på fettavskiljaren. Andel matportioner per dag fås genom att multiplicera antalet sittplatser med 3 (dvs. matportioner = sittplatser x 3).

För att få korrekt storlek på fettavskiljaren ska man även ta hänsyn till beräknad fettmängd, vattentemperatur och typ av diskmedel. Verksamhetens vattenflöde får inte överstiga avskiljarens kapacitet.

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

Nedanstående tabell kan ge en vägledning för beräkning av det dimensionerande flödet.

Matportioner per dag	Dim flöde (l/s)
1-200	2
201-400	4
401-700	7
701-1000	10

Krav på fettavskiljaren

Det är viktigt att välja en fettavskiljare som är typgodkänd och har rätt storlek. Den ska vara konstruerad enligt svensk standard SS-EN 1825-1 och dimensionerad enligt standard SS-EN 1825-2. Vidare ska den även vara utrustad med en slamavskiljardel och det bör finnas en spolbrunn efter själva avskiljaren. Fettavskiljaren ska ha larm, nivågivare och möjlighet till provtagning ska finnas på utgående avloppsvatten. Den ska vara funktionstestad enligt gällande normer.

Placering

Enligt livsmedelslagen får inte fettavskiljare placeras i lokal där man hanterar livsmedel eller i utrymme där man vid tömning måste dra slangar genom sådan lokal. Anledningen till detta är att fettavskiljare kan ge upphov till hygieniska olägenheter i livsmedelslokalen.

Placera fettavskiljaren så nära källan som möjligt, och om möjligt nedgrävd i marken, eftersom den då blir lätt att tömma och risken för olägenheter på grund av lukt minskar. Om fettavskiljaren placeras inomhus bör lokalen vara väl ventilerad och försedd med vatten och golvbrunn.

Fettavskiljare ska placeras så att endast köksavlopp eller motsvarande kan passera. Till fettavskiljare ska vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar anslutas. Övrigt avlopp, exempelvis toalettavloppsvatten, får inte anslutas till avskiljaren.

Det ska finnas tillräckligt med utrymme runt avskiljaren så att den är lätt att tömma, rengöra, inspektera och underhålla.

För att förhindra dålig lukt, avlagringar och rötningsprocesser måste fettavskiljaren samt till och utloppsledningarna ha tillräcklig luftning. Luftningsledningarna ska normalt utföras separata och förläggas inom byggnaden. Är detta inte möjligt kan ledningarna dras på fasaden på husets baksida och avslutas ovan yttertak.

Tänk på att placera larmet så att ni ser/hör när det larmar!

Skötsel av fettavskiljaren

Drift och underhåll måste ske löpande och enligt följande:

- Fettavskiljare ska kontrolleras, tömmas och rengöras regelbundet.
- Fett från restauranger och caféer klassas som hushållsavfall. Tömning avtalas med och utförs av Älvsbyns Energi AB.
- Fett från livsmedelsindustrier klassas inte som hushållsavfall. Tömning utförs av behörig tömningsentreprenör eller Älvsbyns Energi AB.
- Drift och underhåll av fettavskiljare ska journalföras. I journal noteras tömningsdatum med underskrift av tömningsentreprenör.
- En särskild funktionskontroll bör utföras regelbundet med skriftlig dokumentation. Vid kontrollen ska skiljeväggarna, in- respektive utlopp samt eventuellt larm besiktigas. Avskiljarens funktion att avskilja fett ska bedömas.

Tömning av fettavskiljaren

Avskiljaren ska tömmas regelbundet och tömningsintervallen anpassas till anläggningens användning, typ och storlek. Vid tömning görs en bedömning om det nuvarande tömningsintervallet är tillräckligt för att säkerställa avskiljarens funktion.

Beroende på verksamhetens storlek så varierar tömningsintervallet, det vanligaste är att tömning av fettavskiljaren sker ca 2-8 ggr/år. Hela fettavskiljaren ska tömmas, rengöras och återfyllas med vatten minst en gång per år eller oftare vid behov. Vid larm ska tömning beställas omedelbart.

Slarvar man med tömningen kommer slamlagret på botten och fettlagret på ytan att växa och vatten passerar opåverkat genom avskiljaren.

Lock eller manlucka ska kunna öppnas av en person och får inte vara övertäckt vid tömning. Efter tömning ska lock tillslutas ordentligt för att undvika luktproblem. Se till att inget står i vägen och hindrar att tömning kan ske. Om det inte går komma åt fettavskiljaren får fastighetsägaren betala extra avgift för hinder vid tömning.

Tömning får endast ske av Älvsbyns Energi AB eller av behörig tömningsentreprenör, när det inte gäller hushållsavfall. 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.

Att tänka på vid installation

- Dimensionering ska utföras av sakkunnig
- Vid bygglovspliktig nybyggnad eller förändring av verksamhet redovisas fettavskiljarens storlek och fabrikat i bygglovet
- Vid installation i befintlig lokal som inte kräver bygglov görs en byggnämnan till Miljö- och byggnämnden i god tid innan installation
- När fettavskiljare krävs ska fastighetsägaren redovisa planerad åtgärdsplan för Älvsbyns Energi AB. Blanketten "Anmälan och tömningsavtal fettavskiljare" tillsammans med installationsritning med placering av fettavskiljaren inklusive anslutnings- och avluftningsledning, dimensioneringsunderlag samt produktblad för vald fettavskiljare ska lämnas skriftligt till Älvsbyns Energi AB.

- Vid installation ska VA-personal från Älvsbyns Energi AB vara på plats.
- Teckna ett tömningskontrakt med Älvsbyns Energi AB/ entreprenör samt anmäl till Älvsbyns Energi AB när installationen är klar (med blanketten "Uppgifter fettavskiljare och tömningsavtal")

Om fettavskiljare saknas trots att det krävs för verksamheten, kan avloppsledningen till den aktuella fastigheten stängas.

Fastighetsägarens ansvar

Fastighetsägaren har följande ansvar:

- Att fettavskiljare installeras rätt
- Att utse en namngiven kontaktperson, ansvarig för fettavskiljaren
- Att fettavskiljaren kontrolleras, underhålls och töms
- Att kontroll av anläggningens funktion utförs kontinuerligt. Vid kontrollen ska skiljeväggar, in- och utlopp besiktigas och fettavskiljaren ska bedömas utifrån funktion
- Förändring av verksamheten kan medföra att befintlig fettavskiljare behöver bedömas kapacitetsmässigt samt vid behov bytas ut

Anmälan

Verksamheter som enligt dessa riktlinjer kräver installation av fettavskiljare ska anmälas till Älvsbyns Energi AB. I anmälan ska finnas uppgifter om arten och omfattningen av den verksamhet på fastigheten som kan inverka på avloppsvattnets beskaffenhet.

Bevakning av att fettavskiljare installeras vid nybyggnation eller väsentlig ombyggnad i en befintlig fastighet enligt dessa riktlinjer sker i samband med bygglovsgranskningen hos Miljö- och byggnämnden genom att Miljö- och byggnämnden skickar på remiss till Älvsbyns Energi AB.

Väsentlig ändring av verksamheten ska anmälas till Miljö- och byggnämnden, som i sin tur skickar på remiss till Älvsbyns Energi AB.

Om fettavskiljare saknas för verksamheten

Det kommunala reningsverket har ingen skyldighet att ta emot vatten som inte uppfyller kraven för normalt hushållsvatten. Älvsbyns Energi AB kan ställa krav på att fettavskiljare ska installeras om fastighetsägaren (eller verksamhetsutövare i fastigheten) önskar avleda vatten från livsmedelsverksamheter.

Fram till dess att fettavskiljare installeras på plats är fastighetsägaren skyldig (enligt VA-lagen) att ersätta skadorna som uppkommer på avloppsledningsnätverket orsakade av utsläpp av fetthaltigt vatten. Om problem uppstår i ledningsnätet eller pumpstationer orsakat av fett kommer krav att ställas på omedelbar (inom 3 mån) installation av avskiljare hos den orsakande verksamheten.

Lagar och allmänna bestämmelser

Enligt lagen om allmänna vattentjänster, SFS 2006:412, § 21 får inte en fastighetsägare använda en allmän va-anläggning på ett sätt innebär att avloppet tillförs vätskor, ämnen eller föremål som kan inverka skadligt på ledningsnätet.

De bestämmelser som gäller för brukandet av kommunens allmänna vatten- och avloppsanläggning, ABVA (Allmänna bestämmelser för brukande av kommunens allmänna vatten- och avloppsanläggning) punkt 9, säger att fastighetsägare inte får släppa ut fett i större mängder.

I Boverkets Byggregler (BFS 2011:6 med ändringar till och med BFS 2017:5), avsnitt 6:641 ställs krav på installationer för spillvatten. Där står att "avskiljare bör finnas där spillvattnet kan innehålla mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen". Där hänvisas till en standard för fettavskiljare, SS-EN 1825-2.

Blanketter att fylla i

- Efter att du installerat fettavskiljaren så ska du fylla i blanketten " **Anmälan och tömningsavtal fettavskiljare**" och skicka in till Älvsbyns Energi AB.
- Om du redan har en fettavskiljare installerad men inte anmält det till Älvsbyns Energi AB så ska du också fylla i blanketten " **Anmälan och tömningsavtal fettavskiljare**" och skicka in den snarast möjligt.
- Om verksamheten ändras eller avslutas ska det anmälas till Älvsbyns Energi AB.
- Söks dispens från fettavskiljare fylls blanketten för " **Dispensansökan**" i och skickas till Älvsbyns Energi AB.
- Tömningsavtal upprättas med Älvsbyns Energi AB eller godkänd tömningsentreprenör med blanketten " **Anmälan och tömningsavtal fettavskiljare**".

Steg för steg - så gör du om du vill ha fettavskiljare

1. Kontakta företag med VVS-kompetens. Be dem om förslag på fettavskiljare som är godkänd och dimensionerad enligt standard SS-EN 1825. Utred var fettavskiljaren ska placeras. Fettavskiljaren ska vara lätt att komma åt för tömning.
2. Kolla med Miljö och byggnämnden om du behöver bygglov eller göra en anmälan till dem.
3. Fyll i blanketten "**Anmälan och tömningsavtal fettavskiljare**". Blanketten ska, tillsammans med installationsritning och produktblad för vald fettavskiljare, skickas till Älvsbyns Energi AB, senast sex veckor innan du beställer fettavskiljaren.
4. Beställ fettavskiljare och installation. Boka tid med VA-personal från Älvsbyns Energi AB som ska närvara vid installationen.

Kontakt

Bygglovsfrågor mm:

Miljö- och bygg

Telefon: 0929-17186

VA, tömning, installation mm:

Älvsbyns Energi AB

Telefon: 0929-72380

E-post: info@energi.alvsbyn.se