

Krav på att installera fettavskiljare för verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel.

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem i ledningsnätet. Fettet stelnar när vattentemperaturen sjunker och fastnar på väggarna, vilket kan ge minskad flödeskapacitet med källaröversvämningar och en negativ inverkan på reningen vid ett avloppsreningsverk.

Verksamheter där fettavskiljare krävs

"*Allmänna bestämmelser för brukande av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen*", ABVA, innehåller bestämmelser för avledning av spill- och dagvatten och för vad som får tillföras avloppsvattnet. Den som vill avleda spillvatten eller förorenat dagvatten är skyldig att informera om sin verksamhet så att VA-huvudmannen kan bedöma om utsläppen är acceptabla för ledningsnät och avloppsreningsverk. Enligt (ABVA §16) får halten avskiljbart fett i det vatten som tillförs avloppssystemet inte överstiga 100 mg fett per liter. I praktiken innebär detta att alla verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel måste ha fettavskiljare.

Vidare utdrag ur "*Lagen om allmänna vattentjänster*" (SFS 2006:412) som reglerar bland annat abonnentens brukande av den allmänna VA-anläggningen och enligt (LAV §21) får man inte tillföra VA-anläggningen sådant som kan skada den eller sådant som gör det svårt för VA-huvudmannen att uppfylla ställda krav eller skapar olägenheter för huvudmannen eller annan. Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljare är restaurang, storkök, pizzeria, gatukök/grill, café/konditori, livsmedelsbutik med tillverkning.

Ansvar

Ansvar för att riktvärdet för högsta fetthalt i avloppssystemet efterlevs ligger på VA-abbonenten som vanligtvis är densamma som fastighetsägaren (ABVA §9). Det är därför av vikt att verksamhetsutövaren och fastighetsägaren sinsemellan kartlägger det ekonomiska och tekniska ansvaret för installation, drift och underhåll av en fettavskiljare.

Utförning

Det finns olika typer av fettavskiljare. För att accepteras ska avskiljaren vara typgodkänd och dimensionerad enligt SS-EN 1825. Fettavskiljaren fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. Vilket innebär att när vatten 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. Vellinge kommun står inte för dimensionering av fettavskiljare däremot brukar återförsäljare vara behjälpliga. Anlita en VVS- eller byggfirma för installation av en fettavskiljare.

Storlek

Dimensionering ska ske enligt SS-EN 1825-2. Dimensioneringen beror på storleken på verksamheten samt vilken typ av verksamhet som bedrivs.

Placering

Installation av fettavskiljaren ska utföras enligt normen SS-EN 1825-1 samt medge provtagning av utgående vatten. Det finns fettavskiljare för både utom- och inomhusplacering. Enligt livsmedelslagen får en fettavskiljare inte placeras i lokal där man hanterar livsmedel. Anledningen till detta är att avskiljaren kan ge upphov till hygieniska olägenheter i livsmedelslokalen. Avskiljaren ska placeras så att den är lättåtkomlig för tömning och rengöring. Tömning av fettavskiljaren ska göras utifrån. Om anläggningen ligger utanför fastigheten, eller om det är oklart vilken fastighet den tillhör, ska skyltar tydligt markera fastighetstillhörighet.

Tömning

För en optimal funktion måste avskiljaren tömmas och rengöras regelbundet. Enligt bestämmelser om hämtningsintervall ska tömning ske var fjärde vecka eller så ofta som krävs för att den ska uppfylla avsedd funktion. Det är verksamhetsutövaren som tillser att fettavskiljaren återfylls efter tömning/rengöring.

Då fettavskiljarlam ingår i begreppet hushållsavfall skall all tömning ske via kommunens tömningsentreprenör. För tömning krävs ett abonnemang. Kontakta Vellinge kommun för mer information om ditt abonnemang.

För mer information

För mer information om fettavskiljare – se Vellinge kommuns avfallsföreskrifter.