



Mjölby kommun



Råd och
anvisningar
angående
fettavskiljare

Fett i avloppet

Upprättad 2021-07

Version 1.2

Fettavskiljare i Mjölby kommun

- en sammanfattning

Fastighetsägaren ansvarar för att det spillvatten som släpps ut från fastigheten inte innehåller större mängd fett eller andra föroreningar som inte hör hemma där. Ansvaret hos fastighetsägaren gäller oavsett om denne är verksamhetsutövare eller ej. Skadeståndsskyldighet kan bli aktuell vid misskötsel.

En fettavskiljare ska vara utformad och dimensionerad enligt svensk standard SS-EN 1825 och vara fackmannamässigt utförd. Fettavskiljaren ska vara dimensionerad efter aktuella rådande förhållanden, fackmannamässigt installerad samt dokumentation och egenkontroll ska finnas. Fettavskiljare ska vara utrustade med larm och det ska finnas provtagningsmöjligheter innan anslutningspunkt, exempelvis genom provtagningsbrunn. Andra tekniska lösningar på marknaden kan ersätta fettavskiljare, rådgör alltid med huvudman (Mjölby kommun) innan beslut. Alla undantag ska vara skriftligt överenskomna med huvudman.

Toalettvattnen, regnvatten eller processvatten ska inte avledas till en fettavskiljare. Avskiljaren är inte heller gjord för att tillföras stora mängder fett på en gång, stekfett och fritureolja ska omhändertas på annat sätt.

Fettavskiljare ska ha regelbunden tillsyn. Tömning ska ske så ofta att avskiljarens funktion säkerställs. Hela avskiljaren ska tömmas, rengöras och kontrolleras. Därefter ska den återfyllas med vatten.

Informera service- och teknikförvaltningen om planerade verksamhetsförändringar.

Innehåll

Fett i ledningsnätet.....	4
Fettavfall ska återvinnas	5
Ansvarsfördelning	5
Fastighetsägarens ansvar	5
Verksamhetsutövarens ansvar	6
Vem måste ha fettavskiljare?	6
Så fungerar en fettavskiljare	8
Följande ska inte släppas ut i en fettavskiljare:	9
Krav på fettavskiljare.....	10
Planering av installation	11
Placering av fettavskiljare.....	12
Skötsel av fettavskiljare	13
Tömning, rengöring, kontroll och återfyllning.....	13
Årlig besiktning samt femårsbesiktning av anläggning	14
Inspektion	14
Förebyggande arbete och egenkontroll	14
Undantag från krav på fettavskiljare	15
Alternativ till fettavskiljare.....	15
För mer information.....	16

Mjölby kommun är VA-huvudman för kommunalt vatten och avlopp. Det kommunala reningsverket är byggt för att ta hand om spillvatten (avloppsvatten) från hushåll, exempelvis från toaletter, tvätt och disk. Spillvatten som avviker från hushållskvalitet behöver åtgärdas med avskiljning eller rening innan det släpps ut till spillvattennätet. Det kan exempelvis vara då fett eller matrester hamnar i avloppet från en verksamhet.

Fett i ledningsnätet

Fett som släpps ut i spillvattnet kan orsaka stora problem. När spillvattnet kallnar stelnar fett och fastnar på väggarna i avloppsledningarna. Till slut kan detta medföra igensatta rör och översvämningar eller utsläpp av orenat vatten till vattenmiljön. Sådana händelser är kostsamma, både för fastighetsägaren och ledningsnätsägaren.

Fettavlagringar i brunnar och på ledningsnätet kan bilda illaluktande gaser, vanligtvis i form av svavelväte. Förutom lukten är dessa gaser hälsoskadliga och orsakar frätskador på ledningarna. Höga halter av fett i spillvattnet har dessutom en negativ inverkan på reningen vid avloppsreningsverket.

En fettavskiljare förhindrar att fetthaltigt spillvatten och sediment/matrester släpps ut till ledningsnätet. Där fetthaltigt spillvatten uppstår måste en fettavskiljare, eller motsvarande teknisk lösning, vara installerad. Den ska vara godkänd enligt gällande standard och ha korrekt dimensionering utifrån den verksamhet som bedrivs i fastigheten.

Fettavfall ska återvinnas

Man skiljer på överblivet fettavfall och fettavskiljaravfall.

Fettavskiljare är enbart konstruerade för att avskilja fetthaltigt disk- och städvatten. Hela kökets spillvatten, såsom beredning, rotfrukts- och degum samt diskrum och så vidare, ska ledas till fettavskiljaren. Överblivet fettavfall exempelvis stekfett, frityrolja eller annat får inte hällas i avloppet även om fettavskiljare finns. Det överblivna fettavfallet ska samlas upp i särskilda kärl och regelbundet lämnas för återvinning till en entreprenör.

Återvunnet fettavfall används för att framställa nya produkter som ljus, tvål, målarfärg med mera.

Fettet från en fettavskiljare återvinns också. Exempelvis framställs biogas som kan uppgraderas till fordonsgas eller värme. Det kan även komposteras med andra avfall för framställning av näringsrik biomull eller för sanering av oljeskadad jord.

Ansvarsfördelning

Fastighetsägarens ansvar

Fastighetsägaren ansvarar för att dennes eller hyresgästens spillvatten inte innehåller större mängder fett eller andra föroreningar. I ansvaret ingår att tillse att fettavskiljaren är korrekt dimensionerad efter den verksamhet som bedrivs i fastigheten. Det innebär att det är viktigt att fastighetsägaren har kännedom om verksamheten i fastigheten, och kunskap om de krav som ställs av huvudmannen. Fastighetsägaren är ansvarig för att fettavskiljaren underhålls och töms enligt gällande regler och att kontroll av anläggningens funktion utförs.

Fastighetsägaren kan bli skadeståndsskyldig vid stopp eller skada som orsakats av att avskiljning av fett saknats eller inte fungerat tillfredsställande.

Verksamhetsutövarens ansvar

Verksamhetsutövaren är ansvarig för att ha koll på sin verksamhet, däribland vilken mängd och typ av spillvatten som uppstår. Verksamhetsutövaren ska anmäla alla förändringar i verksamheten, som har betydelse för fettavskiljarens funktion, till service- och teknikförvaltningen. Verksamhetsutövaren ska ha kunskap om och följa kommunens allmänna bestämmelser, inklusive dessa riktlinjer.

Vem måste ha fettavskiljare?

Hantering av spillvatten från en fastighet regleras av ett antal lagar, föreskrifter och riktlinjer.

- En fastighetsägare får inte använda en allmän Va-Anläggning på ett sätt som innebär att avloppet tillförs vätskor, ämnen eller föremål som kan inverka skadligt på ledningsnätet, enligt Vattentjänstlagen (LAV 2006:412).
- Boverkets byggregler (BFS 2008:6, BBR18) ställer krav på installation som behandlar eller avskiljer spillvatten om det riskerar att innehålla mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen. Det som avskilts får inte släppas ut okontrollerat.
- Enligt Mjölby kommuns ABVA kan huvudmannen vidta åtgärder mot en fastighetsägare, om problem uppstår på grund av utsläpp från en fastighet.

En grundprincip är att alla verksamheter med hantering av oförpackade livsmedel behöver installera en fettavskiljare.

Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljare:

- Bageri
- Konditori/café
- Charkuteri
- Gatukök
- Pizzeria
- Restaurang
- Mottagningskök
- Catering
- Livsmedelsindustri
- Hotell med servering
- Rökeri
- Storkök
- Styckningslokal/
slakteri
- Livsmedelsbutik med
manuell hantering
- Skola/förskola/
personalmatsal

Observera att spillvatten från större livsmedelsproducenter som exempelvis mejeri, charktillverkning, bageri och fiskberedning ofta inte renas tillräckligt effektivt med fettavskiljare. Här kan behövas ytterligare reningssteg, till exempel slamavskiljning.



Fettavskiljare ska installeras vid nybyggnation och vid förändringar av verksamheten som kan påverka halten fett i spillvattnet. Om det saknas fettavskiljare i en befintlig verksamhet kan huvudmannen ställa krav på fastighetsägaren att installera en, inom en viss tid. Detsamma gäller om befintlig fettavskiljare inte uppfyller avsedd funktion eller är feldimensionerad. Fastighetsägaren ska kunna redovisa underlag för dimensionering och kontroll av avskiljaren.

Så fungerar en fettavskiljare

En fettavskiljare är en tank med flera mellanväggar. Spillvattnet leds in genom ett avloppsrör in i en första kammare där tyngre partiklar som matrester och slam sjunker till botten. Vattnet leds vidare in till nästa kammare där fettstämningen stiger till ytan. Ut från denna kammare rinner sedan vattnet ut till ledningsnätet. För att fettavskiljaren ska fungera krävs att matrester i så stor mån som möjligt avskiljs innan vattnet går in i avskiljaren. Dessutom behöver vattnet hålla en bestämd hastighet genom avskiljaren, blir hastigheten för hög rinner fettstämningen igenom och ut i ledningsnätet. Om fyllnadsgraden av fett blir för stor blir inte vattnets uppehållstid i avskiljaren tillräckligt lång, och då följer också fett med ut i ledningsnätet. Det är därför viktigt att avskiljaren är korrekt dimensionerad för verksamheten och att den töms regelbundet så att funktionen bibehålls. Fettavskiljare ska ha ett larm som talar om när fettnivån i avskiljaren är för hög. Normalt sett ska avskiljaren tömmas innan larmet hinner lösa ut, men vid larm ska avskiljaren tömmas omgående och tömningsintervall ses över.

Tömning ska ske med regelbundna intervall enligt standarden, så att avskiljarens funktion upprätthålls. Andra tömningsintervall ska överenskommas skriftligt med huvudman. Tömning sker med hjälp av slamsugningsfordon. Avskiljaren måste återfyllas omedelbart efter tömning.

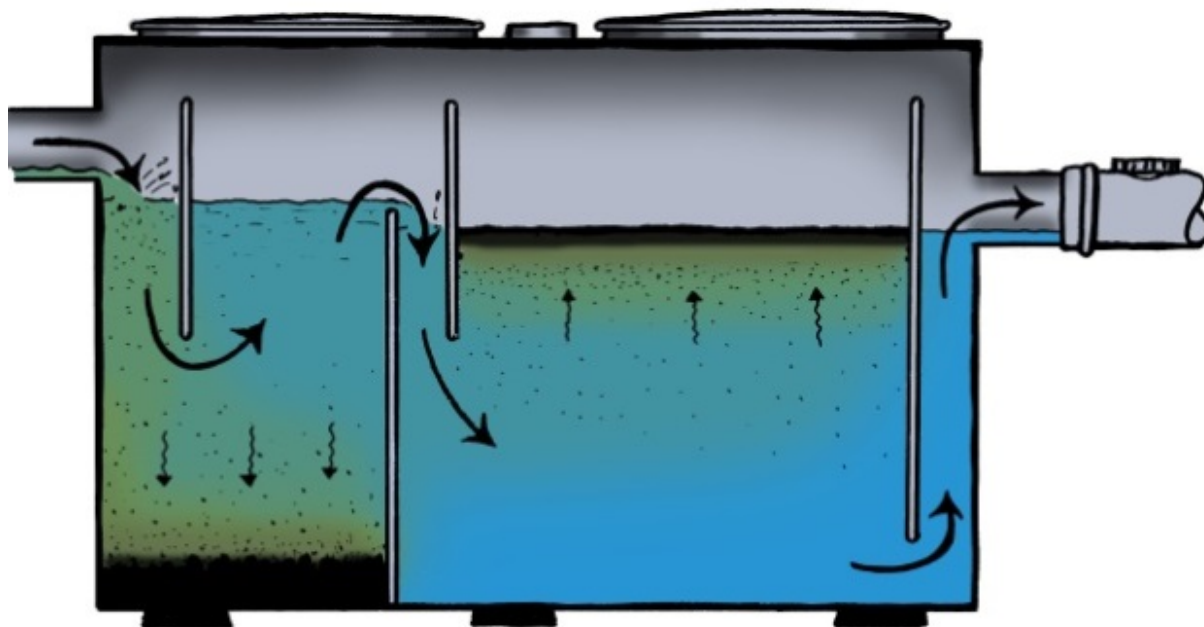
En rätt dimensionerad fettavskiljare ska inte släppa ut mer än 50 mg avskiljbart fett per liter som riktvärde.

Det är viktigt att avskiljaren är ventilerad för att avskilja dålig lukt, och förhindra rötprocesser och avlagringar.

Endast spillvatten som innehåller organiska fetter och oljor ska släppas ut i en fettavskiljare.

Följande ska inte släppas ut i en fettavskiljare:

- Vatten från toaletter
- Regnvatten
- Spillvatten som innehåller lätta vätskor, exempelvis fett och olja med mineraliskt ursprung.
- Större mängder fett, fityrolja, mineralfetter och oljor, får inte hällas i fettavskiljaren utan ska samlas in för fettåtervinning.



(Bild är gjord av Mathias de Maré och publicerad med tillstånd.)

Krav på fettavskiljare

En fettavskiljare ska vara CE-märkt. Den ska vara utformad och dimensionerad enligt svensk standard SS-EN 1825 -1 och -2. Fasta tömningsrör kan godkännas för fettavskiljare inomhus. Då krävs också en fast tömningsledning från avskiljaren till en kopplingsbox, samt ventiler för att styra tömningsrören. Brunnar till markförlagda avskiljare ska vara försedda med godkänt fallskydd. Alla fettavskiljare ska ha larm som är aktiva. Standarden säger att det skall finnas möjlighet till provtagning innan anslutning till kommunens avloppsledningsnät, exempelvis genom en provtagningsbrunn.

För att få korrekt storlek på fettavskiljaren ska hänsyn tas till flödes hastighet på vattnet, beräknad fettmängd och densitet, maximal vattentemperatur och påverkan från diskmedel och sköljmedel. Verksamhetens flöde får inte överstiga avskiljarens kapacitet. En verksamhet som förändrar sin process, antal kunder, eller rengöringsmedel, behöver därför se över sin fettavskiljare och att den uppfyller rätt funktion och krav.

En fettavskiljares dimensionering ska vara fackmannamässigt utförd. Därför är det rekommenderat att kontakta en rörfirma eller VVS-konsult för att få hjälp med beräkning, placering, installation och kostnadsuppgifter. Fettavskiljaren ska dimensioneras både efter verksamhetskalkyl och sannolikhetskalkyl, och sedan utgå efter den kalkyl som visar högst flöde.

Vid enskilt avlopp ska miljökontoret kontaktas.

Planering av installation

Nyinstallation eller förändring av befintlig fettavskiljare måste planeras så att gällande lagar, regler och riktlinjer följs.

Dimensionering ska följa svensk standard SSEN-1825 och vara fackmannamässigt utförd.

Samråd med huvudman eller tömningsentreprenör avseende tillgänglighet för tömning.

Enligt Plan- och bygglagen (PBL 2010:900) krävs att byggherren gör en bygganmälan eller ansöker om bygglov för installationen.

Till anmälan bifogas:

- Avskiljarens tekniska utformning och produktbeskrivning
- Fackmannamässigt utfört dimensioneringsunderlag
- Fackmannamässigt utförd installationsritning och placering
- Kontrollplan enligt PBL

Abonnemang för tömning av avskiljaren ska tecknas med service- och teknikförvaltningen alternativt med av service- och teknikförvaltningen godkänd entreprenör.

Anmälan om färdigställande skickas till huvudman, byggnadskontor samt miljökontor. Huvudmannens representant mäter in avskiljaren på plats.

Huvudmannen äger rätten att på plats överse installationen. Fastighetsägaren kan även behöva bevisa att avskiljaren har avsedd funktion utifrån den verksamhet som bedrivs, exempelvis genom besiktning och provtagning.

Placering av fettavskiljare

Fettavskiljarens placering kräver planering. Den ska ha tillräckligt med utrymme och vara lättillgänglig vid rengöring, tömning och tillsyn. För fettavskiljare placerad inomhus, ska en varmvattenkran och slang finnas i närheten för rengöring.

Avskiljaren ska vara säker att tömma ur arbetsmiljösynpunkt.

Vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar från köksavlopp ansluts till fettavskiljaren, avloppsvatten från toaletter får inte anslutas. Se till att slangar inte behöver dras igenom utrymmen som ofta är låsta eller otillgängliga, då tömning av fettavskiljare ibland kan behöva ske oplanerat eller med väldigt kort varsel.

Avskiljaren ska placeras så nära källan som möjligt, rekommendationen är att placera den utomhus i marken. Vägen fram till avskiljaren ska vara fri från hinder och avståndet till plats för tömningsfordon ska inte överstiga 25 meter.

Om avskiljaren ska placeras inomhus är det viktigt att lokalen är väl ventilerad, med tillräckligt utrymme. Fettavskiljaren ska vara lätt att komma åt, det ska vara minst 100 cm fri höjd mellan avskiljare och tak samt god belysningen över avskiljaren. Avskiljarens lock ska kunna öppnas och tömnings- och servicepersonal ska kunna se ner i den utan stege eller annat hjälpmedel. Är avskiljaren hög, byggs en avsats intill den. Locket ska kunna öppnas av en person och får ej vara övertäckt vid tömning. Det är rekommenderat att luftledningar leds upp och ut över taket för att inte orsaka luktproblematik. Tänk på att inte sätta avluftningsledningen i närheten av fastighetens luftintag.

Fettavskiljarens larmfunktion ska vara aktiv. Placera fettavskiljarens larm så att det tydligt hörs och syns. Personer som vistas i lokalen ska veta vad larmet innebär, inklusive åtgärder.

Skötsel av fettavskiljare

Både fastighetsägaren och verksamhetsutövaren ansvarar för att anläggningen fungerar tillfredsställande, samt att underhåll och kontroll av anläggningen utförs. Det regleras inom förordningen för verksamhetsutövarens egenkontroll, SFS 1998:901. Drift och underhåll ska ske löpande enligt standard SS EN 1825-2.

Tömning, rengöring, kontroll och återfyllning

En fettavskiljare ska ha regelbunden tillsyn och tömmas så ofta att avsedd funktion alltid uppnås, efter tillverkarens instruktioner.

Enligt standard SS EN 1825-2: *"Hur ofta kontroll, tömning och rengöring ska utföras ska bestämmas med hänsyn till avskiljarens förvaringskapacitet för fett och slam och i enlighet med drifterfarenheter. Om inget annat specificeras ska avskiljaren tömmas, rengöras och fyllas på med rent vatten minst en gång per månad och helst varannan vecka"*. Alternativ tömningsfrekvens ska motiveras skriftligen, och godkännas av huvudmannen. Hela avskiljaren ska tömmas, rengöras och kontrolleras på tydliga brister. Även larmet och fettskiktet kontrolleras. Rengöringsmedel kan påverka avskiljarens funktion och ska användas enligt tillverkarens instruktioner. Den ansvarige för verksamheten ska se till att ett tömningsprotokoll med uppgifter om när och av vem fettavskiljaren tömts finns tillgängligt.

Efter tömning ska hela avskiljaren återfyllas med vatten, annars riskerar fett att följa med ut i avloppet. Vid full spolning från vattenkran fylls ca 500 liter (0,5 kubikmeter), per timme. En

fettavskiljare på totalt tre kubikmeter tar därmed ca sex timmar att återfylla.

Årlig besiktning samt femårsbesiktning av anläggning

En gång per år, i samband med tömning och rengöring, ska fastighetsägaren tillsammans med tömningsentreprenören utföra en kontroll av hela anläggningen. Fastighetsägaren ska upprätta ett protokoll och ansvarar för att eventuella brister åtgärdas. Följande punkter ska inkluderas i kontrollen; kondition av anläggning, skiljeväggar, in- och utlopp samt larmfunktion och display. Antal larm och akuttömningar ska noteras och behov av extra tömningar ses över.

Minst vart femte år ska en dokumenterad funktionsbesiktning av anläggningen göras av oberoende besiktningsman. Vid detta tillfälle ska även anläggningens dimensionering ses över. Fastighetsägaren skickar efter genomförd femårsbesiktning kopior på protokollen samt ett uppdaterat dimensioneringsunderlag till verksamhetsutövare samt huvudman.

Protokollen från årliga kontroller och femårsbesiktningar ska även finnas tillgängliga vid inspektion.

Inspektion

Huvudmannen äger rätt att på plats inspektera avskiljaren och granska att verksamhetsutövaren och fastighetsägaren hanterar den enligt gällande riktlinjer.

Förebyggande arbete och egenkontroll

Verksamhetsutövaren ansvarar för egenkontrollen, som ska inkludera kartläggning och riskbedömning för verksamheten. Exempelvis ska utsläpp av orenat avloppsvatten och stopp i ledningar förebyggas och om situationer ändå uppstår ska de

anmälas till service- och teknikförvaltningen. Handlingarna ska finnas tillgängliga vid inspektion.

Undantag från krav på fettavskiljare

Nedan följer exempel på verksamheter som eventuellt kan undantas från kravet på fettavskiljare. Alla undantag ska vara skriftligt överenskomna med service- och teknikförvaltningen.

- Pizzeria, med enbart avhämtning, utan stekbord och fritös. Beredning av annan mat eller servering får ej förekomma.
- Livsmedelshandel, ingen manuell hantering, enbart förpackade livsmedel.
- Verksamheter där ingen tillagning förekommer, enbart mottagningskök till max 50 tallrikar per dag.
- Mindre korvkiosker, utan stekbord och fritös.

Alternativ till fettavskiljare

Det finns andra tekniska lösningar på marknaden som kompletterar eller ersätter en fettavskiljare. Dessa typer av lösningar kräver dokumenterade bevis för praktisk funktion och uppfyllanden av riktvärden vid anslutningspunkt. Kontakta alltid huvudmannen innan val av alternativ lösning. Anläggningen ska godkännas skriftligt innan installation och idrifttagning. En uppföljning ska redovisas inom sex månader efter installation med påvisat resultat för att anläggningen fortsatt ska vara godkänd. Precis som en konventionell fettavskiljning ska denna typ av anläggning kontinuerligt ses över och resultat följas upp.

För mer information

Mjölby kommuns växel

010 – 234 50 00

Service- och teknikförvaltningen, VA/avfallsavdelningen

- gällande regler, riktlinjer och taxor
- tömningsbeställning
- kontroll av funktion
- anmälan om färdigställande och inmätning

E-post: TKDebitering@mjolby.se

Byggnadskontoret

- bygganmälan
- bygghandlingar

E-post: byggnad@mjolby.se

Miljökontoret

- anmälan om ny eller förändring av befintlig livsmedelsverksamhet
- livsmedelskontroll
- enskilt avlopp

E-post: miljo@mjolby.se



Mjölby kommun