

RÅD OCH ANVISNINGAR ANGÅENDE
FETTAVSKILJARE
I MJÖLBY KOMMUN

(version 1 upprättad 2011-03-15)



Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. Fettet stelnar och fastnar på väggarna i avloppsledningarna, vilket kan leda till igensättning. I olyckliga fall kan sådan igensättning leda till källaröversvämning eller bräddning. Höga halter av fett i avloppsvattnet har dessutom en negativ inverkan på reningen vid avloppsreningsverket. Kommunen är bara skyldig att ta hand om spillvatten av normal karaktär. Vid föroreningsrisker ska avskiljare installeras.

Vem måste ha fettavskiljare

Enligt ABVA (allmänna bestämmelser för brukande av Mjölby kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning) får halten avskiljbart fett i det vatten som tillförs avloppssystemet inte överstiga 50 mg per liter. Högre halter fett innebär risk för igensättning av ledningarna. Inte ens alla verksamheter med enbart diskning klarar gränsen på 50 mg fett/liter. I praktiken innebär detta att alla verksamheter som hanterar oförpackade livsmedel måste ha fettavskiljare.

Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljare:

- Bageri/konditori/café
- Gatukök
- Pizzeria
- Restaurang
- Mottagningskök/tillagningskök
- Livsmedelsbutik med manuell hantering
- Livsmedelsindustri
- Styckningslokal/slakteri

Fettavskiljare ska installeras vid nybyggnation och när verksamheten ändras så att avskiljare krävs. Huvudmannen har även rätt att kräva fettavskiljare i befintliga verksamheter. Verksamhetsutövaren skall kunna redovisa underlag för dimensionering av avskiljaren.



Tänk på att frityrolja skall återvinnas och inte hällas i avloppet, även om det är försett med fettavskiljare.

Det krävs tillstånd för att installera fettavskiljare

Enligt Plan- och bygglagen (PBL 1987:10) krävs att byggherren gör bygganmälan till byggnads och räddningsnämnden (byggnadskontoret) innan fettavskiljare installeras.

Avskiljarens tekniska utformning skall godkännas av Tekniska kontoret, som är remissinstans åt Byggnadskontoret. Man bör därför så tidigt som möjligt kontakta Tekniska kontoret för att diskutera lämplig teknisk lösning. När fettavskiljaren är installerad kan tekniska kontoret företa en besiktning på platsen för att kontrollera att installationen är utförd på rätt sätt.

Vid enskilt avlopp skall miljökontoret kontaktas.

Undantag från krav på fettavskiljare

Nedanstående exempel är verksamheter som eventuellt kan undantas från kravet på fettavskiljare. Rådgör alltid med tekniska kontoret.

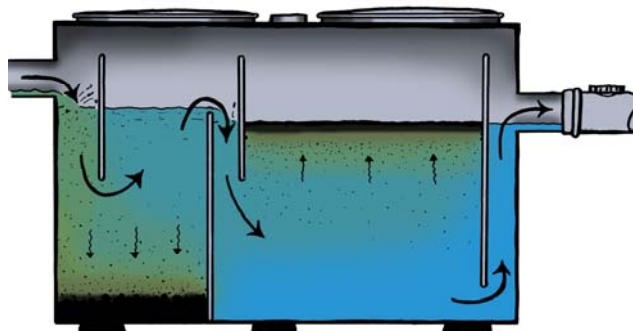
- Pizzeria Enbart pizzerior för avhämtning, utan stekbord och fritös. Beredning av annan mat eller servering får ej förekomma.
- Livsmedelsaffär Ingen manuell hantering, enbart förpackade livsmedel.
- Förskola/fritidshem Mottagningskök till högst två avdelningar, förutsatt att endast barn och personal äter där.
- Skolor Ingen tillagning förekommer, enbart mottagningskök till max 50 personer/dag.
- Mindre korvkiosker Utan stekbord och fritös.

En förutsättning för att dessa verksamheter skall kunna undantas från kravet på fettavskiljare är att hantering av disk och matrester sker på rätt sätt. Detta innebär att tallrikar skall skrapas av så att matrester och fett hamnar i soptunnan och inte i avloppet.

Storlek och utformning

Utformning av fettavskiljare bör ske i enlighet med svensk standard SS-EN 1825.

För restauranger och andra serveringslokaler avgörs storleken på fettavskiljaren i första hand av antalet serverade matportioner. För att få korrekt storlek på fettavskiljaren ska hänsyn tas till beräknad fettmängd, vattentemperatur och typ av diskmedel. Tabellen nedan kan tjäna som vägledning för beräkning av dimensionerande flöde.



Matportioner per dag och dimensionerande flöde (l/s)

Antal portioner	Liter per sekund
- 200	2
201- 400	4
401- 700	7
701- 1000	10
1001-	kontakta Tekniska kontoret

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

Placering av fettavskiljare

Avskiljaren bör 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. Avstånd från sugbil och avskiljare får ej överstiga 25 meter. Tänk även på att placera avskiljaren så att slangar inte behöver dras igenom utrymmen som ofta är låsta eller på annat sätt otillgängliga under delar av dagen, då tömning av fettavskiljare ibland kan behöva ske oanmält eller med väldigt kort varsel.

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 tappställe för vatten samt golvbrunn.

Tömning av fettavskiljare

Enligt Mjölby kommuns bestämmelser (ABVA och renhållningsordningen) ska fettavskiljare tillses regelbundet och tömmas så ofta att de alltid fyller avsedd funktion. Tillsynen skall journalföras. Journalen skall innehålla anteckningar om vem som genomfört tillsynen, om ett eventuellt larm kontrollerats, hur fettavskiljaren ser ut vid tillsynstillfället och om det bedöms finnas behov av extra tömning. Rengöring ska ske minst en gång per år. Efter varje tömning ska avskiljaren återfyllas med vatten.

Tömning av fettavskiljare får endast ske av entreprenör som är godkänd av kommunen. Abonnemang för tömning ska tecknas med tekniska kontoret. Den ansvarige för verksamheten ska se till att ett tömningsprotokoll med uppgifter om när och av vem fettavskiljaren tömts finns tillgängligt i anslutning till avskiljaren. Även journalen över tillsynen skall förvaras i anslutning till avskiljaren.

För mer information

Tekniska kontoret - teknisk utformning, tömningsbeställning m.m.	0142- 850 00
Byggnadskontoret - byggnämnan	0142- 850 00
Miljökontoret, - enskilt avlopp, livsmedelskontroll m.m,	0142- 850 00

Bilderna är gjorda av Mathias de Maré och publicerade med tillstånd.