

Policy för fettavskiljare

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. Fettet stelnar och fastnar på väggarna i avloppsledningarna och pumpstationerna. Antalet fall där fett orsakat stopp i avloppssystemet har ökat de senaste åren. Fettet kan orsaka källaröversvämning, locka till sig råttor och är ett arbetsmiljöproblem. Höga halter fett i avloppsvattnet försämra även reningen vid avloppsreningsverket vilket medför ökade utsläpp till Kalmarsund. För att förhindra större utsläpp av fett ska typgodkänd fettavskiljare finnas installerad i verksamheter som ger upphov till mycket fett i avloppet.

Verksamheter som måste ha fettavskiljare

Alla verksamheter som hanterar större mängder fett ska ha fettavskiljare. Kraven på fettavskiljare tas upp i flera olika lagar och bestämmelser.

Enligt Boverket ska avskiljare installeras om spillvattnet innehåller mer än obetydliga mängder fett och enligt *Lag (2006:412) om allmänna vattentjänster*, får fastighetsägare inte tillföra avloppet vätskor eller ämnen som kan skada ledningsnätet eller anläggningens funktion. Fett tillhör definitivt detta.

Kalmar Vatten har inte någon skyldighet att ta emot spillvatten som skiljer sig från hushållspillvatten. Om spillvatten av annan karaktär än hushållspillvatten tillåts, t.ex. från livsmedelsverksamheter, har Kalmar Vatten rätt att bestämma villkoren.

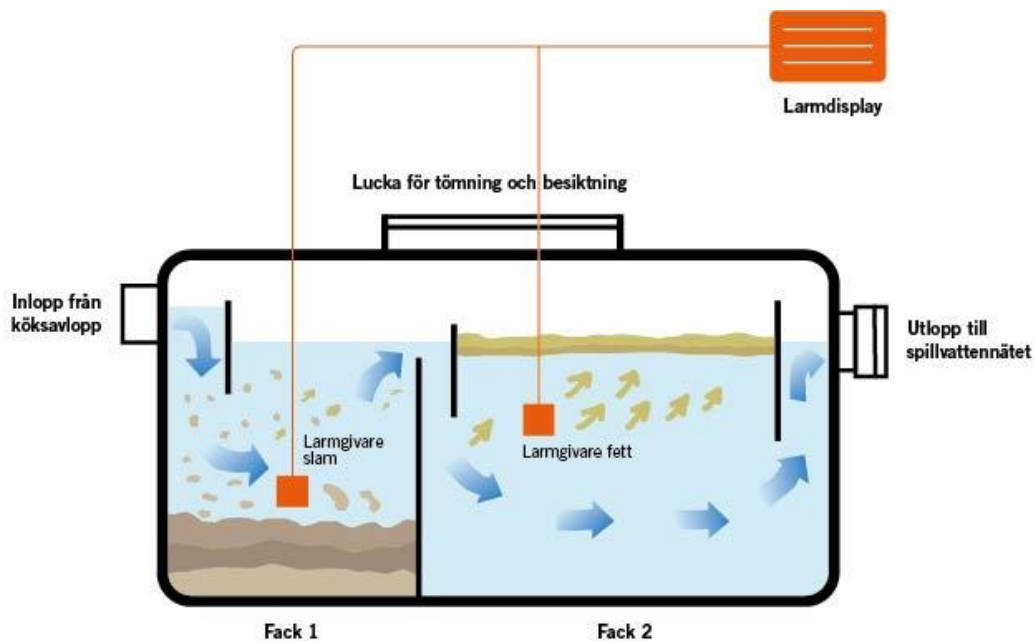
Exempel på verksamheter som SKA ha en fungerande fettavskiljare:

- Bageri
- Catering
- Gatukök
- Grill
- Konditori/café
- Livsmedelsbutik med manuell hantering
- Livsmedelsindustri
- Mottagningskök
- Pizzeria
- Restaurang
- Rökeri
- Slakteri
- Storkök

Undantag kan medges av Kalmar Vatten.

Så fungerar en fettavskiljare

En traditionell fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När vattnet rinner genom fettavskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fett stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack. En fettavskiljare måste tömmas, rengöras och fyllas på med vatten regelbundet. Slarvar man med det kommer slamlagret på botten och fettlagret på ytan att växa sig så tjocka att vattnet passerar opåverkat genom avskiljaren. En fettavskiljare ska alltså inte bli full innan den töms. Om en fettavskiljare inte töms finns det risk att avskilt fett bryts ner så att det bildas gaser som kan ge dålig lukt och medföra hälsorisker.



Dimensionering

Fettavskiljaren som installeras ska vara typgodkänd och funktionstestad. Den ska vara utformad och dimensionerad enligt svensk standard EN 1825 och uppfylla de allmänna kraven enligt Boverkets byggregler. Fettavskiljaren bör vara utrustad med larm och nivågivare. Detta för att snabbt kunna upptäcka om fettavskiljaren är full och behöver tömmas. Vidare ska den även vara utrustad med en slamavskiljardel och det bör finnas en spolbrunn efter själva avskiljaren. Fastighetsägaren och verksamhetsutövaren rekommenderas att anlita en VVS-konsult för val av lämplig fettavskiljare samt för att lösa eventuella byggtekniska problem. Kalmar kommun eller Kalmar Vatten utför inte dimensionering av fettavskiljare.

Hantering av frityrolja

En fettavskiljare är inte konstruerad för att ta emot större mängder fett på en gång.

Frityrolja eller liknande ska därför inte tömmas direkt i avskiljaren.

Det ska hämtas enligt anvisningar från KSRR.

Placering

Fettavskiljaren ska vara placerad i ett separat utrymme, väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel, för att undvika kontaminering av livsmedel.

För att förhindra dålig lukt, avlagringar och rötningsprocesser måste fettavskiljaren samt till- och utloppsledningarna ha tillfredställande luftning. Utrymmet ska ha god luftväxling och ska vara utrustat med varmvatten och avlopp.

Fettavskiljare ska vara lättillgänglig för tömning. Lock, manlucka eller annan tömningsanordning ska kunna öppnas av en person och får inte vara blockerad inför tömning. Fastighetsinnehavaren ansvarar för anläggningens skötsel och underhåll. Den angoringsplats som anvisas för ett slamtömningsfordon får inte äventyra trafiksäkerheten. Vid inomhusmontage av fettavskiljare skall ett 75 mm tömningsrör finnas max 20 m från hämtningsfordonets uppställningsplats.

Tömningsröret skall ha en 75 mm klokoppling typ hona. Totala avståndet från hämtningsfordonets uppställningsplats till fettavskiljaren får max vara 60 m.

Takhöjden där fettavskiljaren placeras skall vara minst 2,1 m och belysningen minst 100 lux. Läs mer i KSRRs Renhållningsföreskrifter med bilagor.

Genom fettavskiljare ska endast köksavlopp från vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar eller motsvarande passera. Övrigt avlopp, exempelvis toalettavloppsvatten, får inte anslutas till avskiljaren.

Tömning och kontroll

Fettavskiljare får endast tömmas av KSRR (Kalmarsundsregionens Renhållare) eller dess entreprenör. Detta gäller även för fett från avskiljare som är placerade under diskbänken. Beställning av tömning av fettavskiljaren görs via KSRR och utförs därefter av KSRR:s anlitade tömningsentreprenör. Tömning av fettavskiljare utförs minst två ggr/år. Det är fastighetsägarens ansvar att vid behov beställa tätare tömning. Krav på tätare tömningsintervaller kan förekomma efter beslut från KSRR i samråd med anläggningens tillsynsmyndighet/VA-huvudman, föreskrifter om avfallshantering för KSRR bilaga 1.4. För priser hänvisas till KSRR:s avfallstaxa.

Om fettavskiljaren larmar ska KSRR eller dess entreprenör omgående kontaktas för tömning.

Fettet som töms ur fettavskiljaren rötas vid biogasanläggningen i Kalmar och blir till fordonsgas och biogödsel.

Fastighetsägaren ansvarar för att fettavskiljarens funktion regelbundet kontrolleras tex med avseende på sprickor, funktion och larm. För kontroller kan en VVS-firma eller VVS-konsult anlitas.

Ansvar och skyldigheter

Ansvar för att inte fett släpps ut till avloppet ligger på VA-abonnenten, som vanligtvis är densamma som fastighetsägaren. Det gäller även om en verksamhetsutövare står som byggherre vid ansökan om bygglov. Det är därför rekommenderat att verksamhetsutövaren och fastighetsägaren sinsemellan i ett avtal klarlägger det ekonomiska och tekniska ansvaret för installation, drift och underhåll av fettavskiljaren.

Vid start av en verksamhet i en ny byggnad eller vid väsentlig ändring av verksamhet i en befintlig byggnad (t.ex. ändring av butik till restaurang) ställs krav på fettavskiljare i samband med bygglovsgranskning. Fettavskiljare kan även behöva installeras om en befintlig livsmedelsverksamhet ändrar sin inriktning.

Ej fungerande eller ej åtkomlig/tömningsbar fettavskiljare

- Kalmar Vatten kan stänga av inkommande vatten till berörd fastighet där verksamheten bedrivs.
- Fastighetsägaren kan bli ersättningsskyldig för spolningar, filmningar och källaröversvämningar.
- Kalmar Vatten, Miljökontoret och KSRR har rätt att inspektera fettavskiljaren.

Installation av fettavskiljare

- Sök bygglov (ny verksamhet) eller gör en bygganmälan (enbart installation av fettavskiljare) till Bygglövsenheten telefon 0480-45 00 00.
- Ta hjälp av en rörfirma eller en VVS-konsult för att få hjälp med dimensionering av fettavskiljaren.
- Placera fettavskiljaren bra ur livsmedelshygienisk synpunkt. Vid osäkerhet kontakta livsmedelsenheten telefon 0480-45 00 00.
- Placera fettavskiljaren så att den lätt går att tömma, se KSRRs Renhållningsföreskrifter med bilagor. Vid osäkerhet kontakta KSRR telefon 020 - 40 43 00.
- Kontakta KSRR för att påbörja ett tömningsabonnemang, tel 020 - 40 43 00.