

Vad bör jag mer veta?

Diskmedel och varmvatten

Tänk på att överdosering eller för starka diskmedel kan leda till att avskiljningen inte fungerar. Likaså kan för hett vatten störa avskiljningen.

Mat- och Frityroolja

Överbliven mat-, frityroolja och dylik olja ska inte hällas till fettavskiljaren utan lämnas exempelvis till fettåtervinningsbolag.

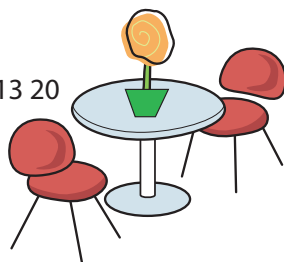
Hur går jag tillväga?

1. Bygganmälan hos Stadsbyggnadskontoret
2. Val av typgodkänd och funktionstestad fettavskiljare
3. Godkännande av VA-ritning av VA-avdelningen
4. Upprättande av tömningskontrakt
5. När installationen är klar ska du anmäla det till VA-avdelningen.

Var får jag mer information?

Om du vill veta mer kontakta VA-avdelningens miljöingenjör tel 0470-414 26.

Miljö- och hälsoskyddskontoret: tel 0470 - 413 20
Stadsbyggnadskontoret: tel 0470-436 00



Fettavskiljare

- motverkar stopp i ledningsnätet

Varför ska fett inte släppas ut i avloppet?

Fett i avloppet orsakar mycket problem. När fett kommer ut i ledningsnätet, där vattentemperaturen är lägre, fastnar fett i rören. Ibland kan rören helt täppas igen, med källaröversvämningar som följd. Stoppen medför stora kostnader för drabbade fastigheter. Fettet kan också ge upphov till bildandet av svavelväte, vilket fräter på avloppsledning. För att förhindra problemen måste fettavskiljare installeras i verksamheter med fetthaltiga utsläpp.

Vilka verksamheter måste ha fettavskiljare?

De verksamheter som bedömts ha stora utsläpp och således måste installera fettavskiljare är t.ex:

Bageri	Charkuteri	Rökeri
Café	Gatukök	Pizzeria
Livsmedelsbutik	Mottagningskök	Livsmedelsindustri
Slakteri	Catering	Konditori
Storkök	Restaurang	

Hur fungerar en fettavskiljare?

Fettet separeras från vattnet genom att det flyter ovanpå vattnet och stannar i avskiljaren, medan vattnet rinner vidare ut till avloppsledningsnätet. Fettet samlas i avskiljarens övre del och kan sedan sugas bort. Till avskiljaren kommer även matrester, men för att dessa inte ska störa reningen ska avskiljning av matresterna ske i en separat eller integrerad slamavskiljardel före fettavskiljardelen.

Vilka krav ställs på fettavskiljaren?

Vid nyinstallation av fettavskiljare krävs att den är typgodkänd enligt svensk standard SS-EN 1825-2 och Europeanormen prEN 1825-1, där så är möjligt. Avskiljaren ska ha larm och möjlighet för provtagning bör beredas på utgående avloppsvatten.

Avskiljaren ska även ha avskiljning för slam i separat eller integrerad del. Fettavskiljaren kan, om det inte finns särskilda skäl, dimensioneras efter antal portioner per dag (antal sittplatser/dag x 3).

Matportioner per dag	Normstorlek avskiljaren (l/s)
-200	2
201-400	4
401-700	7

Till fettavskiljaren ska endast köksavlopp eller motsvarande anslutas övrigt avlopp exempelvis toalettavloppsvatten får inte anslutas till fettavskiljaren. För att kunna tömma fettavskiljaren ska sträckan mellan parkeringsplats för slambilen och avskiljaren vara max 20 meter, fri från hinder och minst gångväg. Fettavskiljaren får inte placeras i lokal där man hanterar livsmedel eller i utrymme där man vid tömning måste dra slangar genom sådan lokal.

Hur sköter man fettavskiljaren?

Följ alltid drift- och skötselinstruktionerna från producenten för avskiljaren. För att vara säker på att fettavskiljaren fungerar ska man ha regelbunden tillsyn, man bör minst en gång per månad kontrollera följande:

- Fettskiktets tjocklek
- Larmfunktion (lyft upp givaren i fettskiktet)
- Utgående vattens renhet (ta ett prov från ytan eller provtagningsbrunn)
- Kontrollera att vattennivån är högre än utloppets nivå.
- Journalför tömningarna

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

Fettavskiljaren ska tömmas vid behov men minst en gång per år. Vid larm ska tömning beställas omedelbart. Slamsugning beställs av tekniska förvaltningens renhållningsavdelning, tel. 0470-412 35.