

Riktlinjer för fettavskiljare



Växjö
kommun

www.vaxjo.se



Innehåll

Inledning.....	3
Krav och ansvar.....	4
VA-avdelningens ansvar.....	4
Fastighetsägarens ansvar.....	4
Verksamheter som ska ha fettavskiljare.....	5
Val av fettavskiljare.....	6
Placering.....	6
Anmälan.....	7
Anmälan till stadsbyggnadskontoret.....	7
Anmälan till VA-avdelningen.....	7
Kontroll innan fettavskiljarsystemet börjar användas.....	8
Så här sköter du din fettavskiljare.....	8
Kontroll och skötsel.....	8
Tömning.....	9
Användning av medel och tillsatser.....	9
Annat fettavfall.....	9
Om verksamheten ändras.....	11
Regler och lagstiftning.....	11
Om du har frågor.....	11



Inledning

Dessa riktlinjer har tagits fram av tekniska förvaltningens VA-avdelning i Växjö kommun och är antagna av tekniska nämnden. Syftet är att upplysa om när installation av fettavskiljare krävs och vilka regler för installation och skötsel som gäller. Riktlinjerna vänder sig till verksamhetsutövare, fastighetsägare, projektörer och konsulter, och gäller både för befintliga verksamheter och vid nyinstallationer.

De kommunala avloppsanläggningarna är till för att ta emot och rena spillvatten från hushåll och företag. Spillvatten som renas är vatten från toaletter, hygien, tvätt och disk. Verksamheter som avleder spillvatten som inte är av samma karaktär som spillvatten från hushåll och innehåller oönskade ämnen ska först rena spillvattnet från dessa ämnen. Detta gäller exempelvis verksamheter som producerar eller behandlar livsmedel eftersom spillvattnet från dessa verksamheter ofta innehåller mycket fett.

Fett som släpps ut i ledningsnätet stelnar när vattentemperaturen sjunker och fett fastnar i ledningsnät, pumpstationer och reningsverk. Det kan orsaka stopp som medför källaröversvämning eller utsläpp av orenat spillvatten direkt till vattenmiljön. Ledningarna kan också få frätskador av att fett som fastnat sakta bryts ner och det bildas svavelväte och svavelsyra. Svavelväten är gaser som är hälsofarliga, illaluktande och brandfarliga i större koncentrationer. Fett kan också locka till sig råttor till fastigheten via ledningsnätet.



Krav och ansvar

Kommunen är huvudman för den allmänna VA-anläggningen. Förvaltningen av denna handhas under kommunens tekniska nämnd av tekniska förvaltningens VA-avdelning.

VA-avdelningens ansvar

VA-avdelningen ansvarar bland annat för att ta hand om spillvatten från anslutna kunder. Spillvattnets innehåll kan variera beroende på vilken verksamhet som kunden bedriver. VA-avdelningen har endast skyldighet att ta emot spillvatten som inte skiljer sig avsevärt från hushållspillvatten.

Huvudmannen har inga skyldigheter att koppla in en fastighet till den allmänna VA-anläggningen eller låta den vara påkopplad om fastighetens VA-installation har väsentliga brister. För verksamheter med ett fetthaltigt avloppsvatten ses avsaknad av fettavskiljare som en väsentlig brist.

Fastighetsägarens ansvar

Fastighetsägaren får inte använda det allmänna avloppet på ett sådant sätt att avloppet tillförs ämnen eller föremål som kan skada ledningsnätet, anläggningens funktion eller reningsprocessen i avloppsreningsverket. (Lagen om allmänna vattentjänster, SFS 2006:412)

Enligt ABVA, allmänna bestämmelser för brukandet av den allmänna VA-anläggningen i Växjö kommun, får fastighetsägaren inte tillföra fett i större mängder till avloppet.



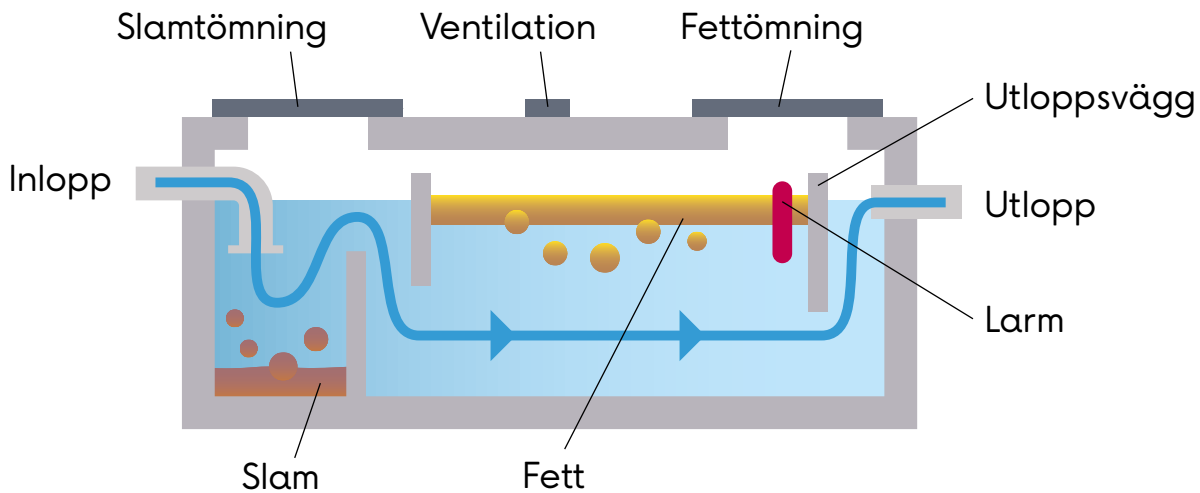
Verksamheter som ska ha fettavskiljare

För att förhindra utsläpp av större mängder fett ställer Växjö kommun krav på att fettavskiljare installeras vid verksamheter som genererar ett fetthaltigt avloppsvatten och verksamheter som serverar mer än 25 matportioner per dag. Exempel på verksamheter som släpper ut mycket fett:

- Bageri
- Café
- Charkuteri
- Friteringsanläggning
- Förskolor
- Gatukök/grill
- Hamburgerbar
- Konditori
- Livsmedelsbutik
- Mottagningskök
- Personal matsal
- Pizzeria
- Restaurang
- Rökeri
- Salladsbar
- Skolkök
- Slakteri
- Storkök

Krav på installation av fettavskiljare kan gälla även för andra typer av verksamheter och lokaler. Observera att för vissa verksamheter ställs krav på mer långtgående rening än bara fettavskiljare. Detta gäller exempelvis mejeri, osttillverkning och fiskberedning.

VA-avdelningen bedömer behovet av fettavskiljare utifrån verksamhetens art och omfattning.



Princip för hur en fettavskiljare fungerar.

Val av fettavskiljare

Vid nyinstallation av fettavskiljare krävs att den är typgodkänd och funktions-testad enligt svensk standard SS-EN 1825-1. Dimensionering, installation, drift och underhåll ska utföras enligt svensk standard SS-EN 1825-2. Avskiljaren ska ha avskiljning av slam och möjlighet till provtagning av utgående avloppsvatten samt larm. För hjälp med dimensionering ska fastighetsägare eller verksamhets-ansvarig kontakta återförsäljare.

Köksavlopp, diskmaskiner och golvbrunnar ska anslutas till fettavskiljaren. Avlopp från toaletter och hygienutrymmen får ej anslutas till fettavskiljaren.

Placering

Enligt de föreskrifter för avfallshantering som finns i Växjö kommun ska fettavskiljaren placeras så att den är lättillgänglig för tömning. Lock eller manlucka ska kunna öppnas och får inte vara övertäckt. Avståndet mellan uppställningsplats för slambil och avskiljaren får inte överstiga 15 meter om inte särskilda skäl föreligger. Vid placering inomhus ska lokalen vara försedd med varmvatten, golvavlopp och god belysning för att underlätta rengöring. Tänk även på att den ska vara placerad så att det är enkelt att tömma även om livsmedelsverksamhet pågår.

Larm som informerar om när fettavskiljaren är full och behöver tömmas ska placeras på en tillgänglig plats, där ansvariga för skötsel av fettavskiljaren vistas dagligen.



Anmälan

Installation av fettavskiljare ska anmälas till stadsbyggnadskontoret och VA-avdelningen.

Anmälan till stadsbyggnadskontoret

En installation av fettavskiljare på en fastighet eller en väsentlig ändring av en anläggning för vattenförsörjning eller avlopp i en byggnad eller inom en tomt behöver anmälas till stadsbyggnadskontoret, Växjö kommun.

När valet av fettavskiljare är klart, storleken är dimensionerad efter svensk standard och installationsritningar är upprättade är det dags att göra en anmälan. Blanketten för anmälan kan enkelt hämtas på Växjö kommuns webbplats www.vaxjo.se.

Ifylld anmälningsblankett skickas tillsammans med en VA-ritning och dimensioneringsberäkningar till stadsbyggnadskontoret. Tänk på att göra din anmälan i god tid.

Anmälan till VA-avdelningen

Om din fastighet är ansluten till kommunalt vatten och avlopp ska en separat anmälan göras till VA-avdelningen. Anmälningsblanketten finns tillgänglig på kommunens webbplats www.vaxjo.se, "Anmälan om installation av fettavskiljare". I anmälan anges detaljerade uppgifter om bland annat dimensionering, provtagningsbrunnar, larmanordningar, klassning och avloppsvattenflöde.

Till anmälan bifogas en fullständig VA-ritning, beräkningar för dimensionering och beskrivning av vad som är kopplat till fettavskiljaren.



Kontroll innan fettavskiljarsystemet börjar användas

När du installerat en fettavskiljare bör du låta någon sakkunnig granska att systemet är rätt installerat och att det följer de krav som kommunen har ställt. Granskningen ska ske innan fettavskiljarsystemet tas i bruk. Spara foton och dokumentation över installationen så att du kan visa upp det vid eventuell förfrågan från kommunens VA-avdelning.

Så här sköter du din fettavskiljare

Kontroll och skötsel

Fastighetsägaren ansvarar för skötsel av fettavskiljaren. För att fettavskiljaren ska fungera är det mycket viktigt med regelbunden tillsyn och tömning. Skötsel och underhåll ska utföras enligt fettavskiljarens bruksanvisning. Minst en gång per månad bör man kontrollera följande:

- fettskiktets tjocklek
- larmfunktion (lyft upp givaren i fettskiktet)
- utgående vattens renhet
- kontrollera att vattennivån är högre än utloppets nivå
- journalen för senaste tömning.

Dokumentation av rengöring och underhåll och anteckningar om särskilda händelser (till exempel reparationer och olyckor) ska finnas och kunna visas på begäran av VA-huvudmannen.



Tömning

Rengöring och tömning ska ske så ofta som det krävs för att hålla fettavskiljaren väl fungerande och förbygga utsläpp av fett till ledningsnätet. Minsta intervall är två gånger per år. För fettavskiljare dimensionerade enligt svensk standard SS-EN 1825-2 ska avskiljaren tömmas och rengöras minst en gång i månaden. Efter varje tömning ska fettavskiljaren återfyllas med vatten. Miljöbalkens krav på egenkontroll innebär att du som verksamhetsutövare regelbundet ska kontrollera verksamheten och dess påverkan på miljön. För att kunna visa att du gör det behöver du föra journal över tömningar, kontroller och underhåll och fettavskiljaren. Din journalföring ska du kunna visa på begäran av VA-huvudmannen eller miljö- och hälsoskyddskontoret.

Förbrukade matfetter och fritureoljor får inte tömmas i fettavskiljaren. Stora mängder fett ska istället samlas upp och återvinnas, se avsnitt "Annat fettavfall".

Användning av medel och tillsatser

Det är viktigt att tänka på att stora mängder med mycket hett vatten, starka diskmedel och överdosering av diskmedel kan störa fettavskiljarens funktion.

Biologiska tillsatser så som enzymer och bakterier får inte tillföras utan godkännande från VA-avdelningen. Tillsatser av enzymer och bakterier ger inte förlängda tömningsintervall. Tillsats av bakterier ses en främst som metod för luktbekämpning. Alternativa metoder, exempelvis biologisk behandling, kan bara godkännas av VA-avdelningen eftersom dessa kan ha negativ påverkan på fettavskiljarens funktion, ledningar samt processerna i avloppsreningsverket.

Annat fettavfall

Oavsett om en fettavskiljare finns installerad eller ej, ska fettavfall som går att samla upp inte spolas ut i avloppet. Fettavfall är ett verksamhetsavfall som ska tas hand om på ett hälso- och miljömässigt riktigt sätt. Större mängder använt matfett, fritureolja och likande ska istället samlas upp och lämnas till ackrediterat företag för fettåtervinning. Observera att det inte finns möjlighet att lämna fritureolja på kommunens återvinningscentraler.



Om verksamheten ändras

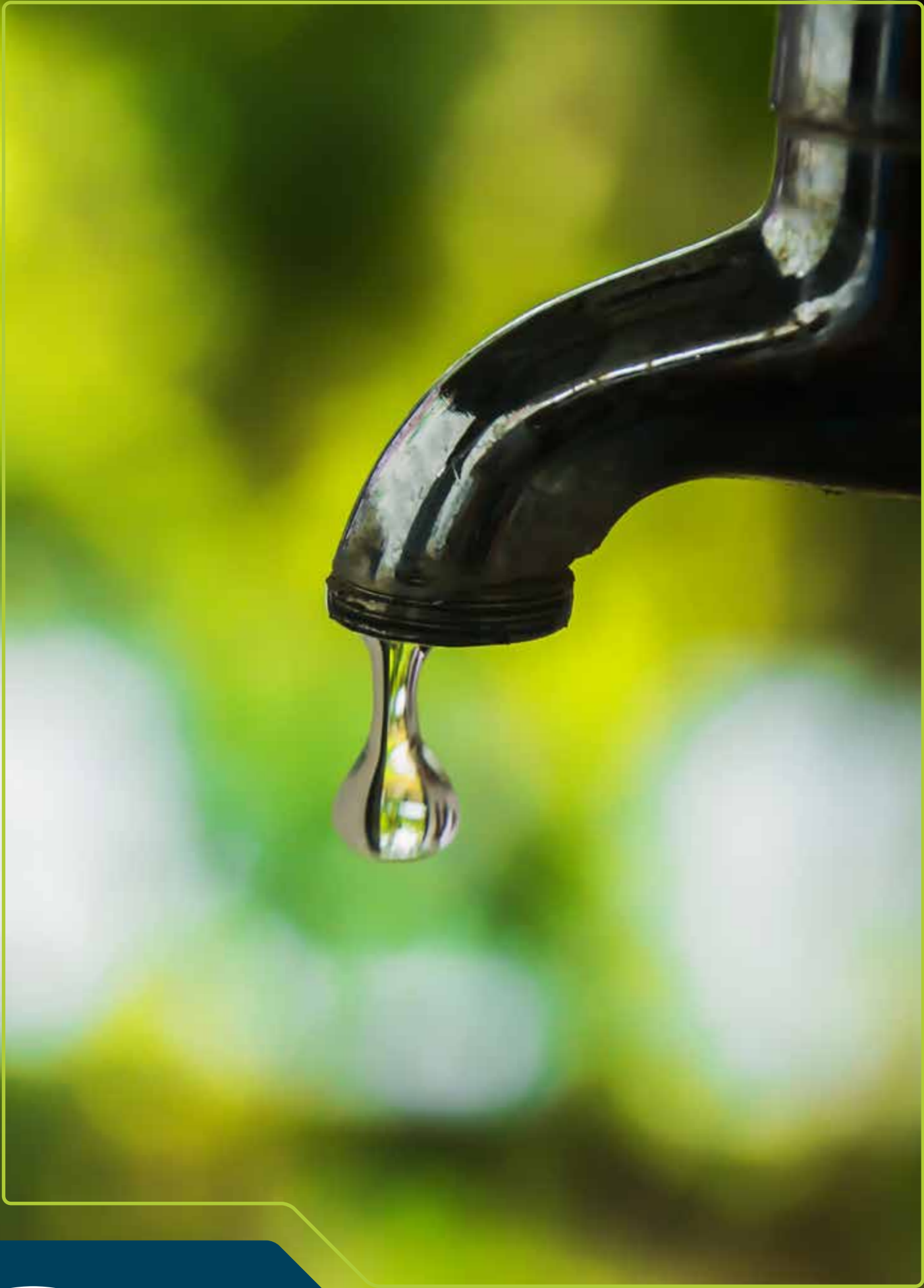
Om verksamhetens omfattning ändras behöver fettavskiljaren dimensioneras och anpassas till tillkommande VA-installationer. Eventuella ändringar ska anmälas och redovisas till VA-avdelningen.

Regler och lagstiftning

- *Lagen om allmänna vattentjänster*, SFS 2006:412.
- ABVA - Allmänna bestämmelser för brukande av den allmänna vatten och avloppsanläggningen i Växjö kommun.
- *Riktlinjer för utsläpp till avloppsvatten i Växjö kommun*
- *Föreskrifter för Avfallshantering i Växjö kommun*
- *Boverkets regelsamling för byggande*, BBR 2012 6:641
- *Fettavskiljare - Del 1: Principer för utformning, prestanda, provning, märkning och kvalitetskontroll*, Svensk standard SS-EN 1825-1
- *Fettavskiljare - Del 2: Val av nominell storlek, installation, drift och underhåll*, Svensk standard SS-EN 1825-2
- *Miljöbalken*, SFS 1998:808

Om du har frågor

Du är alltid välkommen att kontakta oss på Växjö kommun, både om innehållet i denna text och om du undrar över ditt utsläpp av avloppsvatten. Du når oss på **0470-410 00**, eller **info@vaxjo.se**. Om det sker ett oönskat utsläpp till avlopp - kontakta omedelbart SOS, telefon 112.



**Växjö
kommun**

www.vaxjo.se