

ANVÄND FETTAVSKILJARE

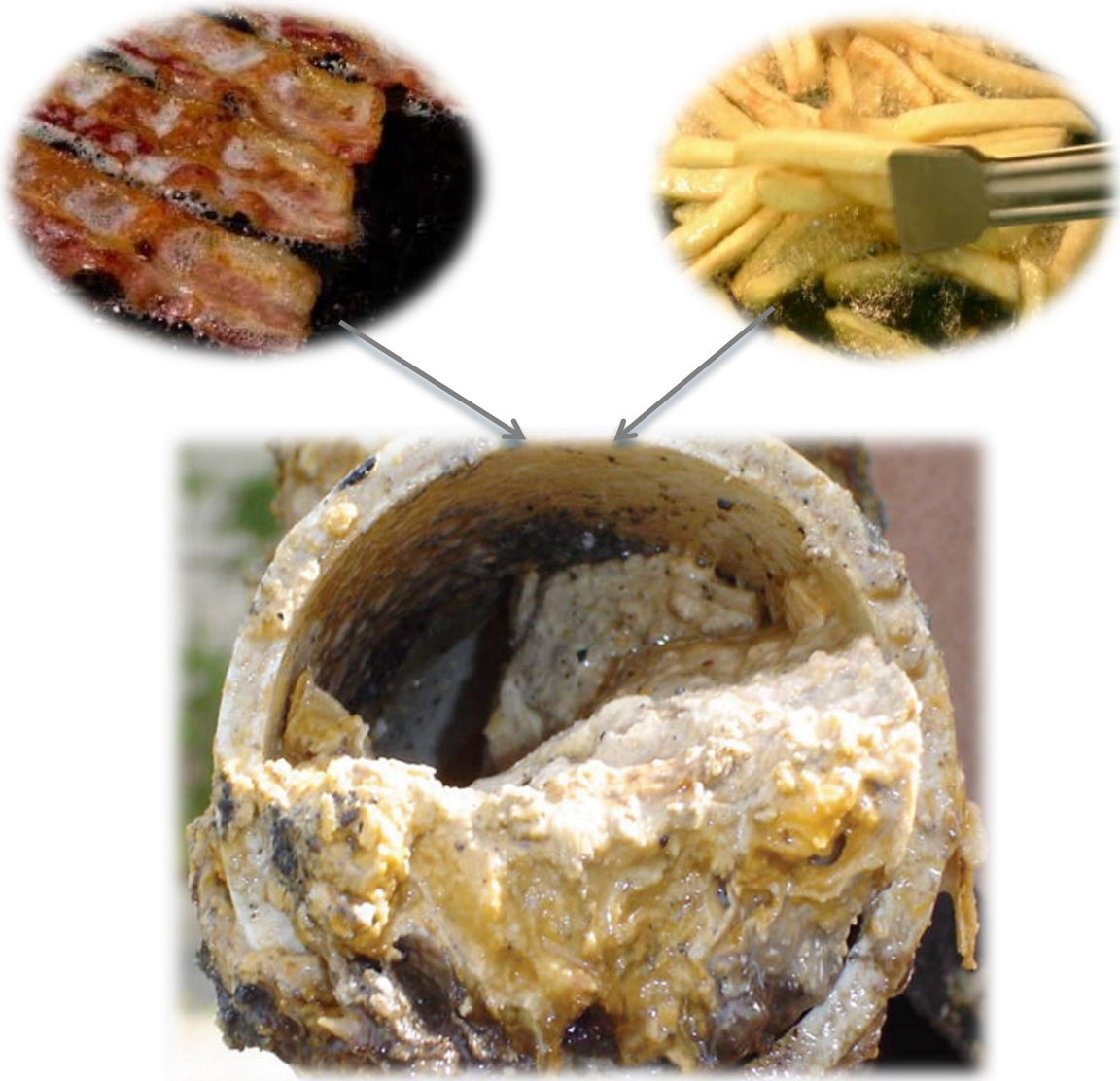


ANVÄND FETTAVSKILJARE



Norra Västmanlands
Kommunalteknikförbund

Fagersta - Norberg



Fettavskiljning behövs

Fettavskiljning behövs därför att fett som släpps ut i avloppsvattnet stelnar när vattentemperaturen sjunker och fettet fastnar i ledningsnät, pumpstationer och reningsverk.

Enligt ABVA (Bestämmelser för brukande av allmänna vatten- och avloppsanläggning) får fastighetsägaren inte tillföra avloppssystemet fett i större mängd. I praktiken innebär detta att all verksamhet som hanterar oförpackade livsmedel måste ha fettavskiljare.

Orsakar kostsamma stopp

Alla vi som bor och verkar i Fagersta/ Norberg kommun äger VA-nätet tillsammans genom det VA-kollektivet och delar därför på alla kostnader. När någon släpper ut fett i stora mängder drabbar det oss alla.

Fett som når ut i det allmänna avloppet kyls ned, stelnar och fastnar på avloppsledningarnas väggar. Det leder till stopp, översvämning och att orenat avloppsvatten kan rinna ut och förorena våra sjöar och vattendrag. Fettet kan också orsaka störningar vid reningsverk och pumpstationer.

Stopp kan t.ex. leda till översvämning i källare eller bräddning av avloppsvatten till sjöar och vattendrag. Ansamlat fett kan också ge frätskador på betongrör, vilket förkortar livslängden på ledningsnätet. Det ligger således i både fastighetsägarens och VA-huvudmannens intresse att avloppssystemet fungerar.

Problemet kan dock lätt undvikas om alla som bedriver livsmedelsverksamhet installerar fettavskiljare. Det är en anordning som fångar upp de flesta sorters fetter innan de når det allmänna avloppet.

Gäller all livsmedelsverksamhet

Alla som bedriver livsmedelsverksamhet måste installera fettavskiljare. Det gäller både befintlig verksamhet, ny verksamhet eller verksamhet som ändrar inriktning. Så fort behov av fettavskiljning uppstår så krävs omedelbar installation av fettavskiljare. Kravet gäller bland annat för:

- | | | |
|------------------------|-------------------|--------------|
| – Bageri | – Hamburgerbar | – Restaurang |
| – Café | – Konditori | – Rökeri |
| – Catering | – Livsmedelsbutik | – Salladsbar |
| – Charkuteriindustri | – Personal matsal | – Storkök |
| – Friteringsanläggning | – Pizzeria | – Sushibar |
| – Gatukök | | |



Den här typen av verksamheter **måste** ansluta vasker, diskmaskiner samt golvbrunnar (i storkök) till en fettavskiljare.

Ett fåtal undantag

Här är några verksamheter som eventuellt kan undantas från kravet på fettavskiljare. Rådgör alltid med NVK först.

- Livsmedelsaffärer utan bakugn, grill eller liknande
- Förskolor/fritidshem med mottagningskök för högst två avdelningar (förutsatt att endast barn och personal äter där)
- Skolor där ingen tillagning förekommer (enbart mottagningskök för max 50 portioner/dag)
- Korvkiosker utan stekbord och fritös
- Caféer utan egen tillverkning av bakverk
- Sushibar med enbart beredning av sushi

Fastighetsägaren ansvarar

Fastighetsägaren ansvarar för att det avloppsvatten som släpps ut från fastighetens VA-installation till det allmänna VA-nätet inte innehåller större mängder fett. Fastighetsägaren kan bli skadeståndsskyldig vid stopp eller skada som orsakats av att avskiljning av fett saknas eller inte fungerar tillfredställande. Fastighetsägaren har ansvar för sitt och eventuella hyresgästers utsläpp till det allmänna VA-ledningsnätet. Därför är det viktigt att fastighetsägaren har kännedom om den verksamhet som bedrivs i fastigheten och vet vilka krav som ställs

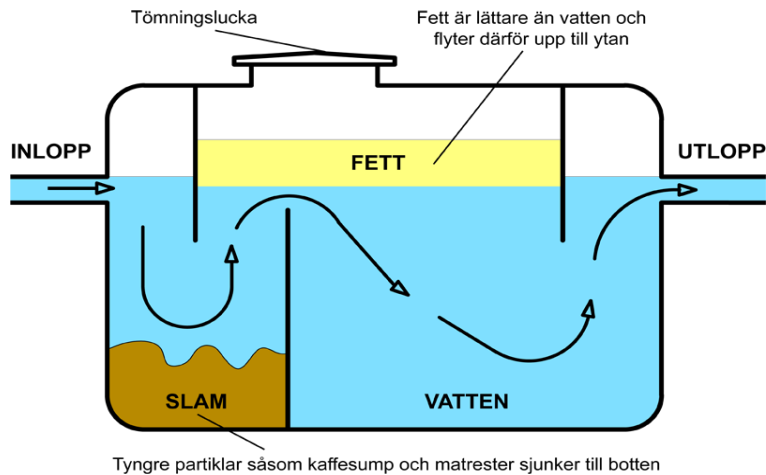
Om avskiljning av fett saknas eller är underdimensionerat ställer VA- huvudmannen genom NVK krav på att åtgärder vidtas inom fastigheten för att anslutningen till avloppsanläggningen fortsättningsvis ska vara godkänd. Åtgärderna ska utföras inom den tid som VA- huvudmannen genom NVK föreskriver.

Bygganmälan

Anmälan ska lämnas in till kommunens bygglovsavdelning innan installation av avskiljare sker. Blankett kan rekvireras från miljö- och byggnadsnämndens expedition i Avesta eller hämtas på deras hemsida www.avesta.se. Bifoga ritning som visar var avskiljaren ska placeras samt ange dimension och installationens utförande. Vid anmälan samråder bygglovsenheten med NVK och miljöenheten.

Fettavskiljare funktion, storlek och utformning

En fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När det fetthaltiga vattnet rinner genom den vattenfyllda avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fettstiger och lägger sig på ytan i nästa fack. Om det går för lång tid mellan tömningarna blir fettlagret på ytan och slamlagret på botten för tjockt. Konsekvensen blir att tiden det tar för avloppsvattnet att passera genom fettavskiljaren minskar och fettstiger inte avskiljas tillfredsställande ur avloppsvattnet



För att hindra större utsläpp av fett ska fettavskiljare installeras i livsmedelslokaler. Fettavskiljaren ska vara typgodkänd, utformad och dimensionerad enligt svensk standard SS-EN-1825-2 och SS-EN-1825-1.

Ta kontakt med en VVS-firma eller -konsult för hjälp med val av storlek och typ samt lämplig placering och installation av fettavskiljaren. Inga krav ställs på installation av larm eftersom att det är svårt att få larm att fungera tillfredsställande i fettavskiljarmiljön. För att veta att avskiljaren töms tillräckligt ofta kontrolleras hur mycket fett och sediment som finns i avskiljaren..

Matolja och frityrfett är bra att återvinnas

Fettavskiljare är inte konstruerade för att ta emot större mängder fett. Därför får man inte hålla frityrolja, stekfett eller liknande direkt i avloppet. Detta ska istället samlas upp i någon form av behållare och lämnas till en entreprenör för återvinning.

Biogas, tvål, tvättmedel, stearin, plast, gummi och målarfärg är exempel på produkter som kan tillverkas av återvunnet fett.

Placering av fettavskiljare ur livsmedelshygienisk synpunkt

Enligt livsmedelslagen får en fettavskiljare inte utgöra en hygienisk risk för livsmedelshandlingen. Det innebär att fettavskiljaren behöver placeras väl avskild från förvaring och hantering av livsmedel. Den ska vara lättåtkomlig för tömning så att sugslangar och annan utrustning som används vid tömning inte riskerar att smutsa ner utrymmen där livsmedel hanteras. Fettavskiljaren bör vara placerad i ett utrymme som är väl ventilerat och försett med vatten och golvbrunn för att underlätta rengöringen.

Kontakta VafabMiljö vid frågor om fettavskiljarens placering ur livsmedelshygienisk synpunkt.

Tillsyn och tömning

Tömning och rengöring av fettavskiljaren ska ske så ofta att fettavskiljarens funktion bibehålls. Fettavskiljaren ska kontrolleras regelbundet och tömmas så ofta att den alltid fyller avsedd funktion, Enligt standarden SS-EN 1825-2 och dock minst en gång per år. Abonnemang för tömning av tank ska tecknas med tömningsentreprenör, VafabMiljö. Den verksamhetsansvarige ska se till att ett tömningsprotokoll, med uppgifter om när och av vem fettavskiljaren tömts, finns tillgängligt i anslutning till fettavskiljaren. Där ska även en journal över genomförd tillsyn finnas. Tömningsabonnemang och tömningsprotokoll ska redovisas till NVK vid förfrågan.

Vid bristande skötsel av fettavskiljare har NVK rätt att beställa tömning för abonnentens räkning. Fastighetsägaren/verksamhetsutövaren debiteras kostnaden för tömning samt ett tillägg för omkostnader.

Vad ska du som fastighetsägare göra?

1. Anlita en VVS-, byggfirma eller leverantör som installerar fettavskiljare. Dessa kan hjälpa dig med att dimensionera och hitta en lämplig modell. Leverantörerna av fettavskiljare och VVS-entreprenörerna ska vara kunniga inom fettavskiljning och kan utreda var den ska stå och vilken storlek som just din verksamhet kräver.
2. Gör bygganmälan före installation.
3. Installera fettavskiljare, teckna abonnemang för tömning av tank med VafabMiljö och redovisa det till NVK.
4. Föra tömningsjournal för verksamheter med fettavskiljare och redovisa tömningsprotokoll till NVK.