

§22

Riktlinjer avseende fettavskiljare i Motala samt Vadstena kommuner (19/VAN 0052)

Sammanfattning

Flertalet av Sveriges kommuner har fastslagit nya krav och riktlinjer kring installation och skötsel av fettavskiljare då problemen med fett i avloppsnätet har ökat genom åren och blivit ett allt större problem. Information om krav på fettavskiljare till berörda fastighetsägare och verksamheter ska vara tydlig och komma i ett tidigt skede för att förhindra att installationer behöver göras i en pågående verksamhet. Detta kan generera stora olägenheter samt kostnader. Det finns ett tidigare styrdokument framtaget år 2006 men det behöver uppdateras samt förtydligas.

Vatten- och avfallsverksamheten samt bygglovsenheterna i Motala kommun och Vadstena kommun, miljö- och hälsoskydds-enheten i Motala kommun och miljöavdelningen i Vadstena kommun har samarbetat kring att ta fram nya dokument för riktlinjer för fettavskiljare. Detta då enheterna har sett ett behov att ett gemensamt styrdokument. Att riktlinjerna är gemensamma ger också en tydlighet gentemot berörda fastighetsägare/verksamhetsutövare och att den information som ges från kommunens sida blir enhetlig. Riktlinjerna stöder sig på de lagar och forskrifter där fettavskiljare på olika sätt regleras.

Beslut

Vatten- och avfallsnämnden föreslår kommunfullmäktige Motala kommun att besluta:

1 Riktlinjer för fettavskiljare i Motala kommun antas som ett kommunövergripande styrdokument. Dokumentet gäller från 2019-05-01.

Vatten- och avfallsnämnden föreslår kommunfullmäktige i Vadstena kommun att besluta:

1 Riktlinjer för fettavskiljare i Vadstena kommun antas som ett kommunövergripande styrdokument. Dokumentet gäller från 2019-05-01.

Behandling av ärendet

Ärendet föredras av processingenjör Anna-Carin Pålsson.

Utöver ordförande yttrar sig Ryno Berg, Bengt-Åke Karlsson och Mikael Falk.

Expedieras till

Motala kommunfullmäktige
Vadstena kommunfullmäktige
Anna-Carin Pålsson

Beslutsunderlag

- Tjänsteskrivelse: Förslag till riktlinjer avseende fettavskiljare i Motala samt Vadstena kommuner.



Motala kommun

Motala-Vadstena vatten- och
avfallsnämnd

MÖTESPROTOKOLL

Mötesdatum
2019-02-11

- Förslag till: Riktlinjer för fettavskiljare i Motala kommun
- Förslag till: Riktlinjer för fettavskiljare i Vadstena kommun
- Bilaga: 94/TN0111 Råd och anvisningar för fettavskiljare i Motala kommun 2006

Justerandes sign

Utdragsbestyrkande

Motala-Vadstena vatten- och avfallsnämnd

Telefon
0141-225899

Mobiltelefon

Telefax

e-postadress
Anna-Carin.Palsson@motala.se

Diarienummer 19/VAN 0052

Riktlinjer avseende fettavskiljare i Motala samt Vadstena kommuner.

Sammanfattning

Flertalet av Sveriges kommuner har fastslagit nya krav och riktlinjer kring installation och skötsel av fettavskiljare då problemen med fett i avloppsnätet har ökat genom åren och blivit ett allt större problem. Information om krav på fettavskiljare till berörda fastighetsägare och verksamheter ska vara tydlig och komma i ett tidigt skede för att förhindra att installationer behöver göras i en pågående verksamhet. Detta kan generera stora olägenheter samt kostnader. Det finns ett tidigare styrdokument framtaget år 2006 men det behöver uppdateras samt förtydligas.

Vatten- och avfallsverksamheten samt bygglovsenheterna i Motala kommun och Vadstena kommun, miljö- och hälsoskydds-enheten i Motala kommun och miljöavdelningen i Vadstena kommun har samarbetat kring att ta fram nya dokument för riktlinjer för fettavskiljare. Detta då enheterna har sett ett behov att ett gemensamt styrdokument. Att riktlinjerna är gemensamma ger också en tydlighet gentemot berörda fastighetsägare/verksamhetsutövare och att den information som ges från kommunens sida blir enhetlig. Riktlinjerna stöder sig på de lagar och föreskrifter där fettavskiljare på olika sätt regleras.

Förslag till beslut

Vatten- och avfallsnämnden föreslår kommunfullmäktige Motala kommun att besluta:

1 Riktlinjer för fettavskiljare i Motala kommun antas som ett kommunövergripande styrdokument. Dokumentet gäller från 2019-05-01.

POSTADRESS
591 86 Motala

BESÖKSADRESS
Kommunhuset
Drottninggatan 2

TELEFON
0141-22 50 00

ORG.NR.
212000-2817

E-POST
motala.kommun@motala.se

WEBPLATS
www.motala.se

Vatten- och avfallsnämnden föreslår kommunfullmäktige i Vadstena kommun att besluta: 1 Riktlinjer för fettavskiljare i Vadstena kommun antas som ett kommunövergripande styrdokument. Dokumentet gäller från 2019-05-01.

Bakgrund

De tidigare råd och anvisningarna från 2006 behöver uppdateras. Flertalet av Sveriges kommuner har fastslagit nya riktlinjer kring installation av fettavskiljare då problemen med fett i avloppsnätet har ökat genom åren.

Spillvattennätet samt reningsanläggningar är byggda för att ta emot avloppsvatten av hushållskaraktär. Lagen om allmänna vattentjänster (2006:412) säger följande;

21 § En fastighetsägare får inte använda en allmän va- anläggning på ett sätt som innebär

1. att avloppet tillförs vätskor, ämnen eller föremål som kan inverka skadligt på ledningsnätet eller anläggningens funktion eller på annat sätt medför skada eller olägenhet,
2. att huvudmannen får svårt att uppfylla de krav som ställs på va-anläggningen och driften av den eller att i övrigt uppfylla sina skyldigheter enligt lag, annan författning eller avtal, eller
3. andra olägenheter för huvudmannen eller någon annan.

Utsläpp av större mängder fett från restauranger och andra livsmedelsverksamheter via avloppsvattnet, skapar stora problem.

Fettet kyls ner ute på ledningsnätet där det stelnar och fastnar på rörväggarna och täpper så småningom igen ledningarna. I olyckliga fall kan ett stopp leda till översvämning av avloppsvatten i källarutrymmen eller utsläpp av orenat avloppsvatten till vattendrag. Fettavlagringar bildar även svavelväte, en illaluktande och giftig gas, som ger frätskador på materialet i ledningsnätet samt utgör en hälsorisk. Fett kan även störa reningsprocessen i avloppsreningsverket och locka råttor till ledningsnätet.

Stora kostnader uppstår också för våra reningsverk, dels som arbetsinsatser men även som höga kostnader för omhändertagande av det fett som ansamlas i verken.

Stoppen medför även stora kostnader för renspolning och skadeersättning till drabbade fastigheter. Om man kan konstatera att en fastighetsägare har orsakat stora fettutsläpp kan denne bli skyldig att betala för de kostnader som uppstår. Det är därför viktigt att information om krav på fettavskiljare till berörda fastighetsägare och verksamhetsutövare kommer i ett tidigt skede i olika tillståndprocesser. Detta för att förhindra att installationer kommer att krävas i en pågående verksamhet vilket kan generera stora olägenheter samt kostnader för fastighetsägaren.

Vatten- och avfallsverksamheten samt bygglovsenheterna i Motala och Vadstena kommuner, miljö- och hälsoskyddsgruppen i Motala och miljöavdelningen i Vadstena kommun har samarbetat kring att ta fram de nya riktlinjerna. Det är dessa enheter som en fastighetsägare eller verksamhetsutövare möter vid sina kontakter med kommunen och det är därför av vikt att det finns gemensamma riktlinjer så att informationen från kommunens sida blir enhetlig och tydlig.

Koppling till resultatmål

Resultatmål 01 Företagsmiljö i toppklass

Resultatmål 06 Samverkan för utveckling

Resultatmål 23 Varje generation bär sina kostnader

Uppföljning/återrapportering

En layoutad version kommer att läggas upp på Motala och Vadstena kommuners hemsidor för att öka tillgängligheten för fastighetsägare och verksamheter. En förkortad version kommer också att tas fram för utdelning vid kommunens livsmedelstillsyn.

Mätningar av fett i inkommande vatten till Karshult reningsverk har pågått under 2018.

Uppföljande mätningar är inplanerade under 2019-2020. En beräkning kommer att göras för att se eventuell förändring av belastningen in till verket kopplat till fetthalten.

Fredrik Feldt
Förvaltningschef tekniska
serviceförvaltningen

Anders Edholm
Verksamhetschef vatten- och avfall

Bilaga: Riktlinjer för fettavskiljare i Motala kommun

Riktlinjer för fettavskiljare i Vadstena kommun

Bilaga: 94/TN0111 Råd och anvisningar för fettavskiljare i Motala kommun 2006

Beslutsexpediering

Motala kommunfullmäktige

Vadstena kommunfullmäktige

Anna-Carin Pålsson

Riktlinjer för fettavskiljare i Motala kommun

Motala kommun

Beslutsinstans: Motala kommunfullmäktige

Diarienummer: 19/VAN
0052

Datum:

Paragraf:

Reviderande instans:

Diarienummer:

Datum:

Paragraf:

Gäller från:2019-05-01

Riktlinjer för fettavskiljare i Motala kommun

Varför ska man ha en fettavskiljare?

Fett i avloppsvattnet har blivit ett allt större problem. Spillvattennätet kan bara ta emot avloppsvatten av hushållskaraktär och sätts igen av stora fettutsläpp från restauranger och andra livsmedelsverksamheter.

När avloppsvattnet kyls ner i ledningsnätet stelnar fettets och fastnar på rörväggarna och täpper så småningom igen rören. I olyckliga fall kan ett stopp leda till översvämning av avloppsvatten i källarutrymmen eller utsläpp av orenat avloppsvatten till vattendrag.

Fettavlagringar bildar svavelväte, en illaluktande och giftig gas, som ger frätskador på materialet i ledningsnätet samt utgör en hälsorisk. Fett kan även störa reningsprocessen i avloppsreningsverket och locka råttor till ledningsnätet.

Stoppen medför stora kostnader för renspolning och skadeersättning till drabbade fastigheter. Om man kan konstatera att en viss fastighetsägare har orsakat stora fettutsläpp kan denne bli skyldig att betala för de kostnader som uppstår.

Även fettavskiljare som är anslutna till ett enskilt avlopp omfattas av dessa riktlinjer.

När behövs en fettavskiljare?

För att förhindra utsläpp av större mängder fett ska fettavskiljare vara installerad i fastigheter med livsmedelshantering.

Exempel på verksamheter som släpper ut mycket fett:

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

Observera att spillvatten från exempelvis mejeri, osttillverkning och fiskberedning ofta inte renas tillräckligt effektivt med fettavskiljare. Här kan behövas ytterligare reningssteg.

Fastighetsägarens ansvar

Ansvaret för att det finns en fettavskiljare som är rätt dimensionerad och typgodkänd faller på fastighetsägaren. Det är denne som är ansvarig för sitt och eventuella hyresgästers utsläpp till ledningsnätet gentemot VA-huvudmannen, det vill säga kommunen. Du som fastighetsägare måste alltså ha kännedom om den verksamhet som bedrivs i fastigheten och veta vilka krav som ställs. Du ansvarar också för att fettavskiljaren underhålls och töms så att den behåller sin funktion.

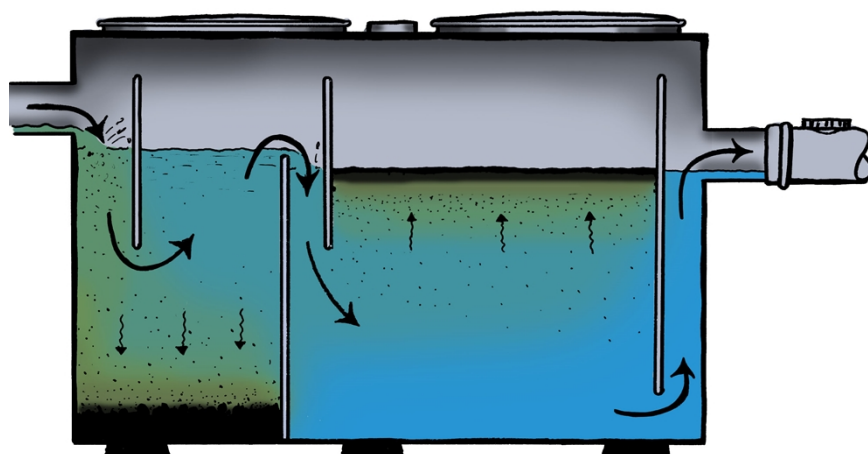
Fastighetsägaren kan drabbas av eventuella kostnader för rensning av ledningsnätet om det visar sig att fett har släppts ut i för höga mängder. I yttersta fallet, om fastighetsägare trots skriftlig tillsägning inte vidtar nödvändiga åtgärder, kan kommunen tillfälligt stänga av vattnet.

Verksamhetsutövarens ansvar

Om verksamheten upphör eller förändras kan hanteringen av fett ändras. Du ska alltid anmäla alla förändringar till kommunens miljö- och hälsoskyddsmyndighet. För dig som har en verksamhet som omfattas av anmälnings- eller tillståndsplikt enligt miljöbalken är du ansvarig (enligt förordningen om verksamhetsutövarens egenkontroll, SFS 1998:901) för att det finns dokumenterad egenkontroll där du kartlägger och bedömer de risker som verksamheten kan ge upphov till, exempelvis utsläpp av orenat avloppsvatten.

Hur fungerar en fettavskiljare?

Fettavskiljare fungerar enligt principen att fett har lägre densitet än vatten. När vattnet rinner genom avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fett stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack. Renat vatten kan sedan ledas vidare till avloppet.



Fettavfall

Observera att avskiljaren inte är konstruerad för att ta emot större mängder fett. Överblivet använt fett, till exempel frytolja, stekfett och inläggningsoljor, ska samlas upp i särskilda kärl och lämnas för fettåtervinning.

Skötsel, kontroll och tömning

Ansvar för att inte fett släpps ut till avloppet ligger på fastighetsägaren. Vi rekommenderar att fastighetsägare och verksamhetsutövare i ett avtal klarlägger det ekonomiska och tekniska ansvaret för fettavskiljaren.

Anläggningens skötsel ska utföras enligt tillverkarens drift- och skötselinstruktioner. För att vara säker på att fettavskiljaren fungerar ska den kontrolleras regelbundet. Man ska bland annat kontrollera fettskiktets storlek, att larmet fungerar och att tömningarna har journalförts. Rengöringsmedel kan påverka avskiljarens funktion och ska användas enligt tillverkarens instruktioner. VA-huvudmannen kan ställa krav på journalföring avseende skötsel av fettavskiljaren.

Tömning ska i normalfallet utföras enligt svensk standard (SS-EN 1825-2), som anger att fettavskiljaren ska tömmas minst en gång per månad. Om fett- eller slamskiktet blir för tjockt innan ordinarie tömning, behöver extra tömning beställas.

Vid tömning skall hela fettavskiljaren tömmas på allt fett, vatten och slam. Fettavskiljarens ytter- och skiljeväggar och ev larm skall spolras rena. Viktigt är att fettavskiljaren återfylls med vatten direkt efter tömningen. I annat fall kan fett följa med ut i avloppet när nivån når utloppsöröret samt att andra skador på fettavskiljaren kan uppstå. Vid full spolning från vattenkran fylls ca 500 liter (0,5 kubikmeter) per timme. Fastighetsägaren ansvarar för att återfyllnad utförs.

Besiktning

En gång per år i samband med en tömning och rengöring av fettavskiljaren ska fastighetsägaren ansvara för att en fackmannamässig besiktning utförs. Fastighetsägaren ska upprätta ett besiktningsprotokoll och ansvarar för att eventuella fel åtgärdas. Minst vart femte år ska en dokumenterad funktionsbesiktning av anläggning göras av oberoende besiktningsman. Vid detta tillfälle ska även anläggningens dimensionering ses över.

Installation

1. Kontakta en VVS-konsult eller VVS-entreprenör för att ta fram underlag för dimensionering, typ av anläggning, lämplig placering och tömningsinstallation. Placering av fettavskiljaren ska följa gällande lokala avfallsföreskrifter.
2. Anmäl till bygglovsenheten före installation. Vid nybygge eller större ombyggnad som är bygglovspliktig ska ansökan om bygglov lämnas in.

Bifoga till bygglov/anmälan

- Fackmannamässigt utförd installationsritning.
- Underlag för dimensionering enligt SS-EN 1825-2
- Ritning över fettavskiljarens placering.
- Kontrollplan enligt PBL.
- Namn på kontrollansvarig.

3. Anmäl till bygglovsenheten när installationen är klar.
4. Teckna ett abonnemang för tömning av fettavskiljaren med Motala Kommuns avfallsenhet.

För att en fettavskiljarinstallation ska vara godkänd gäller

- Dimensionering, installation, drift och underhåll ska utföras enligt SS-EN 1825-2 och SS-EN 1825-1.
- Fettavskiljaren inklusive slamdel ska vara CE-märkt.
- Fasta tömningsrör i fettavskiljaren är tillåtet men ställer särskilda krav på installation och tömning.
- Brunnar till markförlagda fettavskiljare ska vara försedda med godkänt fallskydd.
- Avskiljaren ska ha en avluftning ut från fastigheten och utrymmet där avskiljaren placeras ska ha tillfredställande ventilation för att förhindra dålig lukt.
- Avskiljaren får inte placeras i en lokal där man hanterar livsmedel eller i liknande utrymmen där man vid tömning måste passera eller dra slang därigenom.
- Köksavlopp, diskmaskiner och golvbrunnar ska anslutas till fettavskiljaren, men inte avlopp från toalett och hygienutrymmen.
- Möjlighet till provtagning ska finnas innan anslutning till kommunens ledningsnät, exempelvis genom en provtagningsbrunn.

Att tänka på

- Fettavskiljaren placeras lämpligen utomhus i mark.
- Fettavskiljaren ska vara lättillgänglig för invändig rengöring.
- Vid placering av fettavskiljare inomhus ska det finnas god belysning ovanför och vid avskiljaren. Det ska också finnas tillgång till spolslang med varmvatten i närheten för att underlätta rengöring.
- Att installera en fettavskiljare till en redan befintlig avloppsanordning är anmälningspliktigt enligt miljöbalken.
- För anläggningar som placeras inomhus under diskbänk eller liknande bör verksamheten ta kontakt med kommunens miljö- och hälsoskydds-enhet för att ta reda på vilka regler som gäller.

Lagar och regler

- Enligt lagen om allmänna vattentjänster (SFS 2006:412) får inte en fastighetsägare tillföra vätskor, ämnen eller föremål som kan skada det allmänna ledningsnätet. Huvudmannen (det vill säga kommunen) har rätt att undersöka VA-installationer, såsom fettavskiljare, och dess användning.
- Enligt Allmänna bestämmelser för användande av Motala kommuns vatten- och avloppsanläggning i Motala kommun (ABVA) är fastighetsägaren ansvarig för utsläppen från sin fastighet.
- Motala och Vadstena kommuners riktlinjer för utsläpp av avloppsvatten från verksamheter är en vägledning om vad som gäller för utsläpp av avloppsvatten.
- Svensk standard SS-EN 1825-1,2 för fettavskiljare anger principer för utformning, prestanda och provning, märkning och kvalitetskontroll samt val av nominell storlek, installation, drift och underhåll.
- Motala och Vadstena kommuners Lokala avfallsföreskrifter innehåller bestämmelser om fettavskiljare.
- Boverkets byggregler (BFS 2011:6) innehåller bestämmelser om fettavskiljare.
- I verksamhetsutövarens egenkontroll (SFS 1998:901) ingår att kartlägga och bedöma de risker som verksamheten kan ge upphov till.

Kontaktuppgifter

Bygglovsenheten

bygglov@motala.se

0141-22 51 92

Miljö- och hälsoskyddsenheten

miljo@motala.se

0141-22 54 30

Kundtjänst för Vatten och avfall

vatten.avfall@motala.se

0141-22 51 51

Råd och anvisningar för fettavskiljare i Motala kommun



**Råd och anvisningar för fettavskiljare framtogs
under hösten 2006 av en arbetsgrupp som bestod av:**

Ulrika Johansson

Miljö & Hälsoskydds-enheten

Kaj Lindohf

Bygglovs-enheten

Johan Karlsvärd

Renhållnings-enheten

Jenny Persson

Vatt-enheten

Claes Ekh

Vatt-enheten

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 brändning. 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 Motala 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 eller tillverkar livsmedel måste ha fettavskiljare.

Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljare:

- Bageri/konditori/café
- Gatukök
- Pizzeria
- Restaurang
- Mottagningskök/produktionskök
- Livsmedelsbutik med manuell hantering
- Livsmedelsindustri
- Styckningslokal/Slakteri



Fettavskiljare ska installeras vid nybyggnad och när verksamheten ändras så att avskiljare krävs. Huvudmannen har även rätt att kräva fettavskiljare i befintliga verksamheter. Verksamhetsutövaren ska redovisa underlag som ligger till grund för beräkningen av avskiljaren.

Det krävs tillstånd för att installera fettavskiljare

Enligt Plan- och bygglagen krävs att byggherren gör bygganmälan till plan- och miljönämnden (bygglovenheten) innan fettavskiljare installeras.

Dessutom måste avskiljarens tekniska utformning godkännas genom remiss från bygglovenheten av Tekniska kontoret Renhållningen. Man bör därför så tidigt som möjligt ta kontakt 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 ska istället miljö- och hälsoskyddsmyndigheten kontaktas.

Undantag från krav på fettavskiljare

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

- Pizzeria Med mindre än 15 sittplatser (inkl uteservering) och för leverans av hämpizza och utan stekbord och fritös. Beredning av annan mat får ej förekomma.
- Livsmedelsaffär Med liten eller ingen manuell beredning av chark eller fisk.
- Fiskvagn
- Daghem/fritis För matlagning till högst en avdelning och förutsatt att bara barn och personal äter där.
- Skolor Ingen matlagning förekommer utan enbart mottagningskök till max 200 personer/dag.
- Café, salladsbar mm Utan servering av varm mat.
- Mindre korvkiosker Utan stekbord och fritös.

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. Antalet portioner per dag räknas fram genom att multiplicera antalet sittplatser i serveringslokalen med tre (antal sittningar). För att få korrekt storlek på fettavskiljaren ska man även ta hänsyn till beräknad fettmängd, vattentemperatur och typ av diskmedel. Följande tabell 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.

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 Motala kommuns bestämmelser (ABVA och renhållningsordningen) ska fettavskiljare tillses regelbundet och tömmas så ofta att de alltid fyller avsedd funktion. Tömning och 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 renhållningsenheten. Den ansvarige för verksamheten ska se till att en tömningsprotokoll med uppgifter om när och av vem fettavskiljaren tömts finns tillgänglig i anslutning till avskiljaren.



Vart vänder jag mig?

Teknisk utformning, Tekniska kontoret Renhållning	0141-22 50 00
Bygganmälan, Bygglovenheten	0141-22 50 00
Enskilda avlopp, tillsyn mm, Miljö- och hälsoskydds-enheten	0141-22 50 00
Tömningsbeställning, Tekniska kontoret renhållningsenheten	0141-22 51 51

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