

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