

Viktigt att veta om fettavskiljare

Rester av större mängder fett måste tas om hand, så att det inte hamnar i avloppssystemet. Läs här om när fettavskiljare behövs, varför de behövs och hur de fungerar.

Varför behövs fettavskiljare?

Om spillvattnet från hushåll och företag innehåller större mängder fett kan det orsaka problem i avloppsledningar och pumpstationer. Avloppsledningar kan sättas igen då fett stelnar när det avkyls och det kan bli stopp med översvämningar eller bräddningar som följd. Ansamlat fett kan också orsaka syrefri miljö där nedbrytningsprocesserna bildar svavelväte, en giftig gas som är frätande och luktar illa.

Värmdö kommuns ledningsnät är dimensionerat att ta emot avloppsvatten av hushållskaraktär, det vill säga där fetthalten inte är för hög. VA-enheten är inte skyldig att ta emot ett spillvatten vars beskaffenhet i ej oväsentlig mån avviker från hushållspillvatten. Fastighetsägare får inte tillföra avloppet fett i större mängd. Det här finns reglerat i ABVA (Allmänna bestämmelser för användande av Värmdö kommuns vatten- och avloppsanläggning).


Fett i avloppet kan:

- Orsaka källaröversvämning på grund av igensättning.
- Skada ledningar genom frätning.
- Ge luktproblem.
- Orsaka skadliga utsläpp i sjöar och vattendrag.
- Locka råttor till ledningsnät.

Följande verksamheter måste ha fettavskiljare i avloppet:

Bageri, Café, Catering, Charkuteri, Gatukök, Grill, Hamburgerbar, Konditori, Livsmedelsbutik, Mottagningskök, Personalmatsal, Pizzeria, Restaurang, Rökeri, Salladsbar, Slakteri, Skolor, Stekbord, Styckningslokal, Storkök

Fettavskiljare avsedda för ovanstående kan uppskattas med hjälp av tabellen till höger. Antalet portioner kan räknas fram genom att multiplicera antalet sittplatser i lokalen med tre.



Matportioner per dag	Dimensionerande flöde (l/s)
Upp till 200	2
200-400	4
400-700	7
700-1 000	10
1 000-1 500	15

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. Vattnet får inte röra sig för fort genom avskiljaren, då hinner inte fett avskilja sig från vattnet, det vill säga det är viktigt att fettavskiljaren är rätt dimensionerad för din verksamhet.



Fettavskiljaren ska:

Vara utformad enligt europastandarden SS-EN 1825-1 och vara dimensionerad till verksamhetens spillvattenflöde enligt SS-EN 1825-2.

- Vara funktionstestad enligt gällande normer.
- Vara utrustad så att provtagning är möjligt att utföra.
- Vara utrustad med larm.
- Ha ändamålsenlig avluftning.
- Vara ansluten till vaskar, diskmaskiner och golvavlopp.
- Kontakta en rörfirma eller VVS-konsult för hjälp med dimensionering av fettavskiljaren.

Placering

Fettavskiljaren ska vara placerad separat från hantering och förvaring av livsmedel. Tömning får inte ske genom utrymmen där livsmedel bereds, hanteras eller förvaras. Om fettavskiljaren placeras inomhus måste det finnas tillräckligt utrymme för tillsyn, tömning och ventilation. Dessutom ska den kunna provtas.

Skötsel och tömning

Skötseln består av tömning, invändig rengöring samt kontroll av fettavskiljare. Fettavskiljaren ska besiktigas av verksamhetsutövaren/fastighetsägaren för att upptäcka sprickor eller skador. Om fettavskiljaren har tömts helt måste den fyllas upp med rent vatten innan den åter tas i bruk, den fungerar bara när den är helt vattenfylld.

Det är inte tillåtet att tillsätta enzymer, bakterier eller andra produkter som kan förstöra fettavskiljarens funktion.

Fettavskiljaren måste tömmas och rengöras regelbundet för att bibehålla sin funktion. Tömningsintervallen anpassas till anläggningens belastning, typ och storlek. Ett vanligt intervall är en gång per månad. Fettavskiljaren måste tömmas vid behov, dock minst en gång per kvartal i enlighet med kommunens renhållningsordning.

Via samhällsbyggnadskontorets kundservice tecknar du ett abonnemang och lägger upp tömningsfrekvens. Kommunens entreprenörer kommer sedan och tömmer. Fettavskiljaren ska vara utmärkt och lätt tillgänglig för tömning. Lock eller manlucka ska kunna öppnas av en person och utan verktyg och får inte vara övertäckt vid tömningstillfället. VA-enheten har rätt att vid behov kontrollera fastighetens installation.

Dispens

Det finns möjlighet att få dispens i tömningsintervallet, det kan exempelvis gälla dig som bedriver verksamhet endast under delar av året. För frågor gällande fettavskiljare eller dispensärenden kontakta VA-enheten.

Har du eget vatten och avloppsanläggning vänder du dig till bygg- och miljökontoret för frågor angående fettavskiljare.

Bygg- och miljökontoret

134 81 Gustavsberg
Telefon 08-570 470 00 (växel)

Besöksadress:
Skogsbovägen 11, Gustavsberg

