

Information om fettavskiljare

Alla verksamheter som hanterar och tillverkar livsmedel ska ha fettavskiljare installerad om det finns risk för att mer än obetydliga mängder fett skickas i avloppet. Till livsmedelsverksamhet räknas både småskalig verksamhet och storskalig livsmedelsindustri med tillverkning eller hantering av livsmedel. Exempel på verksamheter:

- ✓ Bageri
- ✓ Café/konditori
- ✓ Catering
- ✓ Charkuteriindustri
- ✓ Fiskindustrier
- ✓ Friteringsanläggningar
- ✓ Gatukök/ hamburgerbar
- ✓ Livsmedelsbutik
- ✓ Mejerier
- ✓ Mottagningskök
- ✓ Personalmatsal
- ✓ Pizzeria
- ✓ Restaurang
- ✓ Rökeri
- ✓ Salladsbar
- ✓ Slakterier
- ✓ Storkök



Fett från verksamheter kan avsättas i ledningsnätet när avloppsvattnets temperatur sjunker. Fettet faller ut i ledningsnätet och kan orsaka stopp och förträngningar. Stora mängder fett till reningsverket kan även orsaka överbelastning av det biologiska reningssystemet.

Placering och skötsel

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljare placeras i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Fettavskiljare ska alltid installeras så att tömning inte orsakar problem eller olägenheter samt så nära källan av fettutsläppet som möjligt. Fettavskiljaren ska placeras lättåtkomligt för kontroll, tömning, rengöring och återfyllnad av vatten. Fettavskiljaren ska förses med tät betäckning och ha tillgång till bra ventilation för att motverka luktolägenhet. Varmvatten ska finnas så att fettavskiljaren kan rengöras. Spola inte ner stora mängder matrester eller fritureolja i avloppet. Matresterna kan göra så att fettavskiljaren måste tömmas oftare. Fritureoljan ska samlas upp och återvinnas.

Tömning

Tömning ska ske enligt tillverkarens anvisningar. Det är kommunens renhållningsbolag ÖKRAB som hämtar hushållsavfall samt tömmer fettavskiljaren. Det finns även företag som hämtar fett för återvinning. Se vidare på exempelvis www.fettatervinning.se.



Förutsättningen för att man ska beviljas uppehåll i tömning av slam från fettavskiljare är att fastigheten inte kommer att nyttjas under en sammanhängande period av minst 12 månader. I Simrishamns kommun anmäls uppehåll i hämtning av slam från fettavskiljare hos Ystad-Österlenregionens miljöförbund www.ystadosterlenmiljo.se.

Dimensioneringsregler

Utformning och skötsel av fettavskiljare ska uppfylla krav enligt SS-EN 1825-1 och SS-EN 1825-2 samt medge provtagning. Fettavskiljaren skall dimensioneras efter aktuella flöden och verksamhetens art och omfattning. Fungerande och godkända larm ska finnas. Tömning ska ske så ofta att avskiljaren fyller avsedd funktion, dock minst en gång per år. Verksamhetens vattenflöde får inte överstiga avskiljarens kapacitet. Allt spillvatten som innehåller fett från bl.a. vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar ska ledas till fettavskiljaren.

För dimensionering av fettavskiljare i restaurang och matutskänkningsställen gäller antalet sittplatser i lokalen multiplicerat med tre (antal sittningar) ger antalet portioner, varefter dimensionerande maxflöde fås ur tabell "Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen" (enligt SS-EN 1825).

Riktlinjer vid utsläpp enligt ABVA

Matportioner per dag	Normstorlek för avskiljare (l/s)
- 200	2
201-400	4
401-700	7
701-1000	10
1001 -	Special

Parameter	Riktvärde	Typ av olägenhet
pH min	6,5	Materialskador
pH max	10	Materialskador
Temperatur min	10°C*	Materialskador
Temperatur max	45°C	Materialskador
Klorid	2500 mg/l	Materialskador
Konduktivitet	500 mS/m	Materialskador
Sulfat (summa sulfat SO ₄ , sulfid SO ₃ och tiosulfat S ₂ O ₃)	400 mg/l	Materialskador
Magnesium, Mg	300 mg/l	Materialskador
Ammonium, NH ₄	60 mg/l	Materialskador
Fett, avskiljbart**	50 mg/l	Igensättning

Regelverk

Det finns ett antal lagar och bestämmelser som reglerar anslutning av avloppsvatten till avloppsreningsverk. De bestämmelserna är bl.a. vattentjänstlagen, ABVA med gränsvärdeslista-riktlinjer för utsläpp, miljöbalken, miljöfarlig verksamhet och egenkontroll. Mer information om dessa finns i Allmänna bestämmelser för användande av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen, ABVA.

Vid frågor gällande fettavskiljare

Kontakt Simrishamns kommun:

0414-81 90 00

kontakt@simrishamn.se