

Information om fettavskiljare



Upplands Väsby
kommun



Varför ska man installera fettavskiljare?

När avloppsvattnet kommer ut i ledningsnätet sjunker temperaturen, vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och orsakar stopp. Det kan leda till att källare svämmar över och att orenat avloppsvatten rinner ut i sjöar och vattendrag. Höga fetthalter har dessutom negativ inverkan på reningen vid avloppsreningsverken.

Kravet på fettavskiljare regleras i:

- ABVA: Allmänna bestämmelser för brukandet av Upplands Väsby kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning föreskriver att fastighetsägare inte får släppa ut fett i större mängder i avloppssystemet. Fastighetsägaren ska utan dröjsmål informera huvudmannen om verksamhet som kan påverka beskaftenheten hos avloppsvattnet från fastigheten.
- Enligt Boverkets föreskrifter (BFS 2024:8) 8 kap. 15 § ska spillvatteninstallationer där vattnet kan innehålla skadliga ämnen (t.ex. fett) i mer än obetydliga mängder vara utformade så att dessa ämnen avskiljs och inte kan släppas ut oavsiktligt.
- För krav på utsläpp av avloppsvatten, som inte är att betrakta som vanligt hushållsvatten, från industrier och andra yrkesmässiga verksamheter, gäller bestämmelser och gränsvärden enligt Käppalaförbundets vid varje tidpunkt gällande ”Riktlinjer för företag och industrier”.

Exempel på verksamheter som ska ha fettavskiljare

För att förhindra utsläpp av fett i avloppsledningarna ska verksamheter som hanterar livsmedel ha en fettavskiljare och ett system för fettåtervinning.

- Bageri
- Mottagningskök
- Charkuteri
- Restaurang
- Grill
- Slakteri
- Livsmedelsbutik
- Catering
- Pizzeria
- Glasstillverkning
- Salladsbar
- Konditori
- Café
- Personalmatsal
- Gatukök
- Rökeri
- Hamburgerbar
- Storkök

Fastighetsägarens ansvar

Fastighetsägaren är den som är ytterst ansvarig för att det finns en fettavskiljare installerad och för att se till att den kontrolleras, underhålls och töms enligt gällande regler. Kontroll av anläggningens funktion ska ske minst en gång om året.

Fastighetsägaren är även betalningsansvarig för tömning enligt kommunens avfallstaxa. Det ska även finnas en namngiven kontaktperson som är ansvarig för fettavskiljaren.

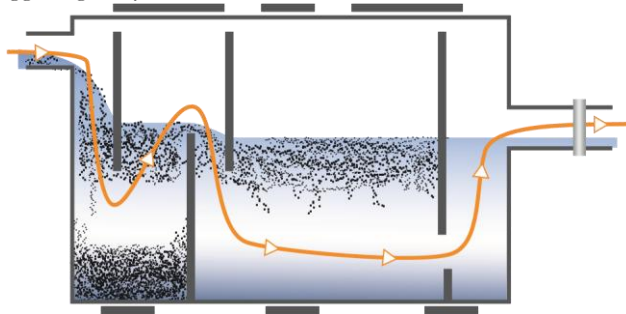
Anmälan

Fastighetsägaren ansvarar även för att informera och anmäla en planerad installation av fettavskiljare enligt nedan.

- Bygganmälan ska göras till bygglovsenheten på kontoret för samhällsbyggnad om installationen medför betydande ändringar i VVS-systemet.
- Blanketten Uppgifter om fettavskiljare ska fyllas i och skickas till VA-huvudmannen på kontoret för samhällsbyggnad. Blanketten finns att hämta på kommunens webbplats: www.upplandsvasby.se
- Anmälan ska göras till kommunens entreprenör för hämtning av fettavfall. Uppgifter om aktuell entreprenör finns på kommunens webbplats: www.upplandsvasby.se.

Så 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 medan fett stiger och lägger sig vid ytan.



Krav på fettavskiljarens utformning

Fettavskiljaren ska vara utformad enligt standarden SS-EN 1825-1. Konstruktion, dimensionering, service och underhåll m.m. ska följa standarden SS-EN 1825-2.

Fettavskiljaren ska även vara:

- funktionstestad enligt gällande normer,
- utrustad med möjlighet till provtagning,
- utrustad med larm.

För att förhindra dålig lukt, avlagringar och röttningsprocesser måste fettavskiljaren, samt till och utloppsledningarna, ha tillfredsställande avluftning.

För restauranger kan tabellen nedan användas för en överslagsmässig dimensionering av avskiljaren men hänsyn bör även tas till vilket flöde utrusningen i köket ger. Kontakta en rörfirma eller VVS-konsult för hjälp med dimensionering och installation.

Så stor ska fettavskiljare vara

Matportioner per dag	Normstorlek för avskiljare (l/s)
0-200	2
201-400	4
401-700	7
701-1000	10
1001-	special

Antalet portioner per dag kan räknas fram genom att multiplicera antalet sittplatser i lokalen med tre.

Placering av fettavskiljare

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljaren placeras i separat utrymme, väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Sugslangar och annan utrustning

som krävs vid tömningen får inte dras genom utrymmen där man hanterar och förvarar livsmedel.

Tillräckligt med utrymme ska finnas runt avskiljaren så att den är lättillgänglig vid tömning och tillsyn. Utrymmet måste även ha god luftväxling för att kunna vädra bort dålig lukt och gärna vara utrustad med vatten och avlopp.

Vid frågor om placeringen kontakta försäljare eller installatör.

Alla köksavlopp och diskmaskiner ska vara anslutna till fettavskiljaren. Även golvbrunnar bör anslutas till fettavskiljaren.

Viktigt!

- Vattnets temperatur vid inloppet till fettavskiljaren får inte överstiga 45° C
- Avloppsvatten från toalett får inte anslutas till fettavskiljaren
- Avfallskvarnar får inte vara inkopplade till en fettavskiljare
- Matolja och friturefett får aldrig hällas i avloppet eller direkt i fettavskiljaren. Enligt avfallsförordningen ska det samlas upp i annan behållare än fettavskiljaren och lämnas till en tömningsentreprenör för återvinning.

Tänk på att fettavskiljare inte är konstruerade att ta emot större mängder fett på en gång.

Skötsel och tömning

Skötseln består av tömning, invändig rengöring samt kontroll av fettavskiljaren. För att fettavskiljaren ska fungera behöver man regelbundet kontrollera slamfång, larmgivare samt in- och utlopp.

Fettavfall från fettavskiljare ingår i det kommunala insamlingsansvaret och ska hämtas av kommunens entreprenör. Uppgifter om aktuell entreprenör finns på kommunens webbplats: www.upplandsvasby.se. Fastighetsägaren ska teckna abonnemangsavtal för tjänsten och är betalningsansvarig enligt vid varje tidpunkt gällande avfallstaxa.

Intervallen för tömning och rengöring beror på anläggningens typ och storlek. Tömningfrekvensen bestäms av VA-huvudmannen. I normalfallet ska tömning ske minst fyra gånger per år. Slarvar man med tömningen kommer fettlagringsvolymen att överskridas med fettutsläpp som följd. Risken finns också att avskilt fett bryts ned så att gaser bildas med dålig lukt och hälsorisker som konsekvens.

Kontrollera efter tömning:

- Att fettavskiljaren är fylld med vatten till nivå över vattenlåset
- Att larmgivaren når 15 cm under vattennivån vid fylld fettavskiljare
- Att tömningsprotokollet är rätt ifyllt av tömningsentreprenören
- Att ventilationen fungerar som den ska
- Att larmet fungerar

För fastighetsägare som inte har tecknat avtal med av huvudmannen godkänd entreprenör har huvudmannen rätt att beställa sådan tömning på abonnentens bekostnad.

Om fettavskiljare saknas

Om någon verksamhet som hanterar livsmedel saknar fettavskiljare tar huvudmannen kontakt med fastighetsägaren och informerar om de krav som gäller. Fastighetsägaren uppmanas att installera en fettavskiljare inom en tidsram som båda parter kommer överens om (normalt inom 3 månader).

Fastighetsägaren kan bli ersättningsskyldig för kostnader som huvudmannen fått för att åtgärda problem som uppstått i samband med utsläpp av fett från verksamheten.

Här kan du läsa mer:

- ABVA - Allmänna bestämmelser för brukande av allmänna vatten- och avloppsanläggningar, www.upplandsvasby.se
- Boverkets föreskrifter (BFS 2024:8) 8 kap. 15
- Käppala Reningsverk www.kappala.se
- Svensk Standard Standardisering www.sis.se

Kontakter:

Via Väsby Direkt, 08-590 970 00, kan följande enheter kontaktas:

Kontoret för samhällsbyggnad, VA-enheten

Kontoret för samhällsbyggnad, Kretsloppsenheten

Bygg- och miljökontoret, Bygglovsenheten



Upplands Väsby
kommun

Kontoret för samhällsbyggnad

upplandsvasby.se • Väsby Direkt tel: 08-590 970 00 • vasbydirekt@upplandsvasby.se