

# Riktlinjer för fettavskiljare och fettavfall

---

Den här broschyren vänder sig till dig som är fastighetsägare, bedriver en livsmedelsverksamhet, är VVS-konsult eller tömningsentreprenör.

Här kan du läsa om varför det är viktigt att ha en fettavskiljare och hur du sköter den på rätt sätt. Du får även veta vilka regler som gäller och vad som du behöver göra och tänka på.



## Varför fettavskiljare?

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. När avloppsvattnet kommer ut i ledningsnätet sjunker temperaturen, vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och fastnar i avloppsledningarna, pumpstationer och reningsverk. Om tömningen missköts kan det leda till avloppsstopp. I olyckliga fall kan sådana stopp leda till översvämningar i fastigheter eller till att orenat avloppsvatten rinner ut i närliggande vattendrag.

Avlagringar i vattenledningarna kan också i syrefria miljöer bidra till att svavelväten (H<sub>2</sub>S) bildas. Svavelväte är en giftig gas, som höga koncentrationer är brandfarlig och explosiv. Svavelväte bildar tillsammans med vattnet i ledningarna dessutom svavelsyra som orsakar korrosionsskador i ledningsnätet och i bassängerna på reningsverket.

## Var ska det finnas fettavskiljare?

För att förhindra utsläpp av större mängder fett ska en fettavskiljare normalt vara installerad i fastigheter med livsmedelshantering enligt krav i:

- ✓ ABVA (Allmänna Bestämmelser för brukandet av Kristinehamns kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning.) Hör står det att fastighetsägare inte får släppa ut fett i större mängder i avloppssystemet. För närvarande ligger maxgränsen för fettutsläpp i avloppsnätet vid 50 mg avskiljbart fett per liter utloppsvatten.
- ✓ Boverkets Byggregler (BFS 2002:19, BBR 10, avsnitt 6:6211). Här står det att om vattnet innehåller mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen så ska vattnet behandlas eller annars ska en avskiljare installeras.

Exempel på verksamheter som normalt måste ha fettavskiljare:

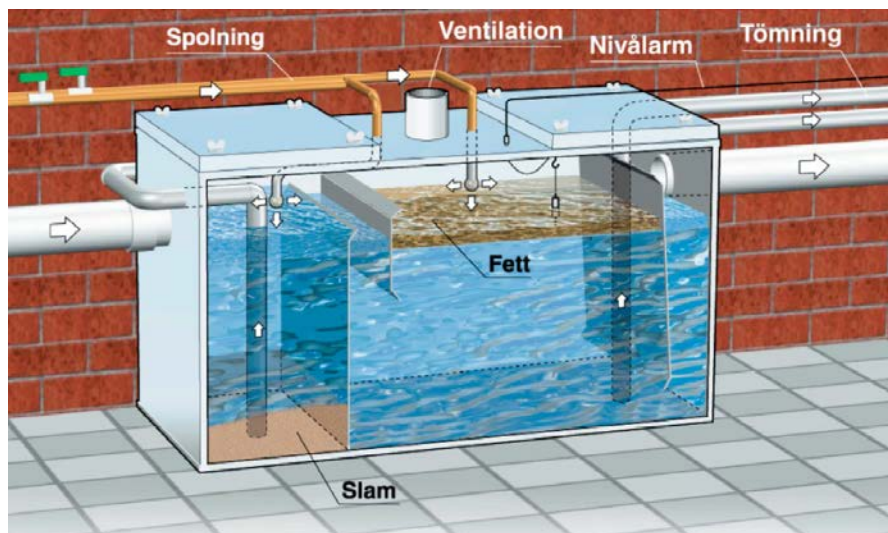
- |                   |                        |                  |
|-------------------|------------------------|------------------|
| ✓ Bageri          | ✓ Livsmedelsindustri   | ✓ Café           |
| ✓ Catering        | ✓ Pizzeria             | ✓ Charkuteri     |
| ✓ Gatukök         | ✓ Friteringsanläggning | ✓ Restaurang     |
| ✓ Hamburgerbar    | ✓ Salladsbar           | ✓ Konditori      |
| ✓ Livsmedelsbutik | ✓ Storkök              | ✓ Mottagningskök |
| ✓ Personal matsal | ✓ Rökeri               | ✓ Slakteri       |

## Fettåtervinning

Krav på fettavskiljning kan även ställas på andra verksamheter än ovan nämnda. Avgörande är den mängd fett som släpps ut på ledningsnätet. Till en fettavskiljare ska det endast tillföras små mängder fett. Det får alltså inte tillkomma större mängder fett som exempelvis fritureolja. En fettavskiljare kopplas därmed vanligen endast samman med avloppsledningar som tillför avloppsvatten från diskmaskiner och diskhon. Fritureolja ska enligt Miljöbalken samlas upp och återvinnas av ett ackrediterat återvinningsföretag.

## Så här fungerar en fettavskiljare

I en fettavskiljare sjunker slam och tyngre partiklar till botten medan fett stiger till ytan. Avskiljningsgraden beror på fettavskiljarens yta, volym, flödet genom avskiljaren samt fettets smältpunkt, densitet och partikelstorlek. För att en fettavskiljare ska fungera är det absolut nödvändigt att den är rätt dimensionerad. Det är också viktigt att vattentemperaturen i fettavskiljaren hålls så låg som möjligt, helst under 30°C så att fett stelnar och hamnar i fettavskiljaren.



Fettavskiljare med slamfång

## Tömning och kontroll

Fettavskiljare kräver regelbunden tillsyn och tömning. Enligt våra regler så måste fettavskiljaren tömmas minst var 60:e dag. Det kan även krävas att en fettavskiljare ska ha tätare tömningsintervall för att fungera korrekt. Vid de fall tömningen missköts kommer fett inte kunna samlas upp i fettavskiljaren så som det är tänkt och därmed läcka ut till ledningsnätet där det kan orsaka problem.

## Placering

Fettavskiljaren ska vara placerad i ett separat utrymme, väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel för att undvika kontaminering av livsmedel. Sugslangar och annan utrustning som krävs vid tömning av fettavskiljaren får inte dras genom utrymmen där livsmedel bereds eller förvaras.

Fettavskiljaren ska vara lättillgänglig för tömning och vara placerad maximalt tio meter från lämplig parkering där tömningsentreprenörens bil kommer att stå. Lock, manlucka eller annan tömningsanordning ska kunna tömmas av en person och får inte vara blockerad inför tömning. Om fettavskiljaren är placerad utomhus så ska marken runt fettavskiljaren vara hårdgjord.

## Vem ansvarar för vad?

### VA-huvudmannens ansvar

VA-huvudmannen (Kristinehamns kommun) ansvarar för de allmänna anläggningarna som ingår i det kommunala VA-systemet, bland annat avloppsledningar.

VA-huvudmannen är endast skyldig att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. För närvarande ligger maxgränsen för fettutsläpp i avloppsnätet vid 50 mg avskiljbart fett per liter utloppsvatten. Överskrids denna gräns kan problem uppstå i ledningsnätet. Om det bedöms som nödvändigt för att förebygga person- eller egendomsskada, har VA-huvudmannen rätt att begränsa fastighetsägarens möjlighet att använda den allmänna VA-anläggningen.

### Fastighetsägarens ansvar

Fastighetsägaren ansvarar för de VA-installationer och ledningar som tillhör fastigheten fram till förbindelsepunkten som ofta är belägen vid tomtgräns. Det är fastighetsägarens skyldighet att informera VA-enheten om verksamhet som kan inverka på avloppsvattnets sammansättning.

Fastighetsägaren ska, hos kommunens renhållningsavdelning, beställa det antal tömningar som erfordras för att anläggningens funktion ska bibehållas. Renhållningsavdelningen registrerar antalet tömningar för VA-avdelningens uppföljning.

## Anmälan

Vid installation av fettavskiljare ska anmälan lämnas till VA-avdelningen i god tid innan planerad installation. Blankett finns att ladda ner på [www.kristinehamn.se](http://www.kristinehamn.se).

De handlingar som ska bifogas anmälan är:

- VA-ritning som visar placering av fettavskiljaren med anslutnings- och luftledning.
- Dimensioneringsunderlag.
- Produktblad för vald fettavskiljare.

## Kontaktuppgifter

**VA-avdelningen** – vid frågor om anmälan om fettavskiljare, Kund o marknad, 0550-88 109

**Renhållningen** – beställning av tömning, Wenche Skjelbred, 0550-88 140

**Miljö och hälsa** – Livsmedelshantering, Kirsti Lindemark Jansson, 0550-88 214