



Kontakter
Ängelholms kommun
0431-87000
info@engelholm.se
www.engelholm.se

NSR
042-4001340
kundservice@nsr.se
www.nsr.se

Ängelholms kommuns riktlinjer för fettavskiljare och fettavfall

Vilka verksamheter måste ha fettavskiljare?

Fettavskiljare ska vara installerad i fastigheter med livsmedelsverksamheter. I Boverkets byggregler står att läsa: Avskiljare bör finnas om avloppsvattnet kan innehålla mer än obetydliga mängder fett. Verksamheter som bedöms ha stora utsläpp av fett och därför måste ha fettavskiljare är till exempel: Bageri/Konditori, livsmedelsverksamheter, mottagningskök, personalmatsal, pizzerior, restaurang, slakteri och rökeri.

Varför ska fettavskiljare installeras?

Fett som släpps ut i avloppet stelnar när temperaturen sjunker och avlagras i ledningsnätet. Det kan leda till avloppsstopp med översvämningar i fastigheter eller utsläpp av orenat avloppsvatten till närliggande vattendrag som följd. Fettet kan också ge upphov till svavelväte, vilket fräter på avloppsledningarna.

Hur fungerar fettavskiljaren?

Fettavskiljaren fungerar så att fett är lättare än vatten. När vattnet rinner genom fettavskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i första facket medan fettet flyter upp och samlas vid ytan i nästa fack. Regelbunden tömning och rengöring är nödvändig. Slarvas det med tömning och rengöring fungerar inte fettavskiljaren med för stora fettutsläpp som följd. Frityrolja eller annat fett får inte hållas i avloppet som är anslutet till fettavskiljaren. Det ska samlas i särskilda behållare.



Dimensionering och installation

Fettavskiljaren ska vara utformad och dimensionerad enligt standarden SS-EN 1825. Kontakta en VVS-konsult eller rörinstallatör för hjälp med dimensionering. Innan en fettavskiljare installeras ska en anmälan om installationen lämnas in till Bygglövsenheten.

Placering

Fettavskiljaren placeras i separat utrymme avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Fettavskiljaren ska vara lättåtkomlig för tillsyn och tömning. Sugslangar och annan utrustning som krävs vid tömningen får inte dras genom utrymmen där livsmedel hanteras och förvaras. Köksavlopp, diskmaskiner och golvbrunnar ska anslutas till fettavskiljaren. Däremot får inte avloppsvatten från exempelvis toaletter anslutas till fettavskiljaren. Tänk på att placera fettavskiljaren så att det inte blir problem med störningar för omgivningen vid hämtning.

Regler och krav

Allmänna bestämmelser för brukande av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen (ABVA) i Ängelholms kommun, föreskriver att fastighetsägare är ansvarig för utsläppen från fastigheten. ABVA finns tillgänglig på Ängelholms kommuns hemsida.

Utsläpp som kan inverka skadligt på ledningsnätets funktion, exempelvis fett, får inte ske. Fastighetsägaren är dessutom skyldig att göra anmälan till huvudman för ledningsnätet om verksamhet som kan inverka på avloppsnätets beskaffenhet. Dispens från att ha fettavskiljare ska sökas hos VA-enheten för avlopp anslutna till det kommunala avloppet. Vid frågor om fettavskiljare kopplade till små eller enskilda avlopp kontakta Miljöenheten.

Tömning

Tömning ska ske så ofta att fettavskiljaren alltid uppfyller avsedd funktion, dock minst två gånger per år. Vid larm ska tömning ske snarast. Vid nyanläggning ska första tömningen utföras sex månader efter att fettavskiljaren tagits i drift. Efter tömningen återfylls fettavskiljaren med vatten. Tömningsentreprenören gör en bedömning om det nuvarande intervallet är tillräckligt för att säkerställa fettavskiljarens funktion. Om intervallet behöver ändras meddelas fastighetsägaren. Det är alltid fastighetsägaren som har ansvaret för att tömning görs tillräckligt ofta



för att säkerställa fettavskiljarens funktion. Tömning ska utföras av renhållarens entreprenör.

Annat fettavfall

Annat fettavfall, till exempel fritureolja och annat fett, ska samlas in och lämnas till återvinning. Hämtningsintervallet anpassas efter verksamhetens behov. Vid frågor om tömning av fettavskiljaren och hämtning av fettavfall, kontakta NSR:s kundtjänst telefon 042-400 13 40.