

Fettavskiljare

– motverkar stopp i ledningsnätet

Fett i avloppsvattnet har blivit ett allt större problem. Vårt ledningsnät är gjort för att ta emot blandat spillvatten, inte fett. Utsläpp av fett/olja leder till stora problem med igensättningar i avloppsledningar. När avloppsvattnet kyls ner i ledningsnätet stelnar fett och fastnar på rörväggarna i avloppsledningarna och täpper så småningom igen rören.

I olyckliga fall kan ett stopp leda till översvämning av avloppsvatten i källarutrymmen eller utsläpp av orenat avloppsvatten till vattendrag. Stoppen medför stora kostnader för renspolning och ersättning till drabbade fastigheter.

För att förhindra utsläpp av fett i avloppsledningarna ska livsmedelsverksamheter ha en fettavskiljare och ett system för fettåtervinning. Fastighetsägaren är den som är ansvarig för att det finns en fettavskiljare installerad.

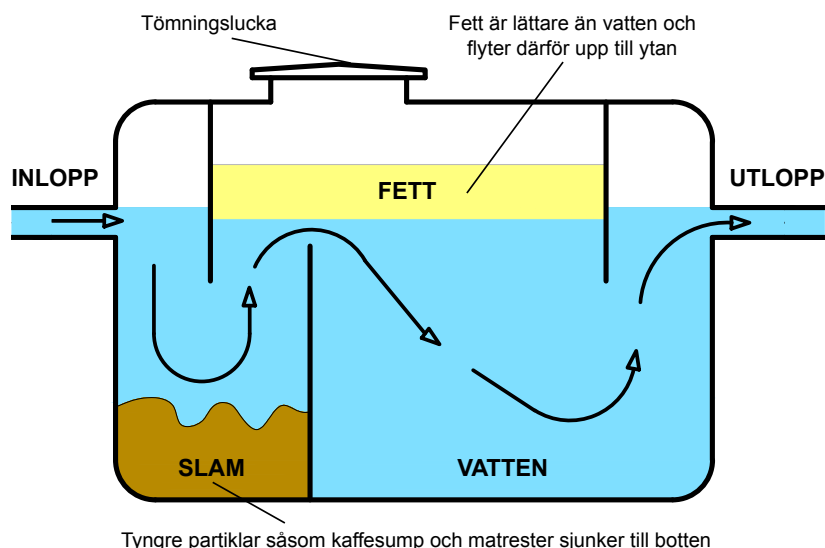


Alla verksamheter som tillverkar eller hanterar livsmedel där halten avskiljbart fett överstiger 50 mg/l vatten ska ha fettavskiljare, t ex:

Restaurang	Bageri, Konditori	Personalmatsal
Café (mat, bakning)	Storkök	Rökeri
Catering	Pizzeria	Slakteri
Livsmedelsindustri	Produktionskök	Charkuteri
Gatukök, Hamburgerbar	Livsmedelsbutik (manuell hantering)	

Inte heller verksamheter med enbart diskning klarar gränsen på 50 mg fett/l. Speciella regler gäller för avloppsvatten från mejerier, osttillverkning och fiskberedning.

Fastighetsägaren är den som är ytterst ansvarig för att det finns en fettavskiljare installerad. Alla som startar en ny verksamhet som kräver fettavskiljare måste kontakta fastighetsägaren som i sin tur meddelar både Miljö- och hälsoskydd och Vakin. Fastighetsägaren måste också lämna en bygganmälan till Bygglov angående installationen av fettavskiljaren. Läs mer på vakin.se/fettavskiljare, där finns hänvisning till bland annat ABVA och NOA med bestämmelser rörande installation, funktion, hämtning med mera.



Fettavskiljarens funktion

När vattnet rinner med rätt hastighet genom en avskiljare sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket.

Fettet stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack, stannar i avskiljaren och kan sedan sugas bort, medan vattnet rinner vidare ut till avloppsledningarna.

Till avskiljaren kommer även matrester, men för att dessa inte skall störa reningen ska avskiljningen av matrester ske i en separat eller integrerad slamavskiljardel före fettavskiljardelen.

Att tänka på vid installation

1. Plan- och bygglagen kräver en anmälan till Umeå kommuns bygglovsavdelning innan installation av fettavskiljare.
2. Anmälan till Bygglov ska inkludera VA-ritning med placering av avskiljaren inkl. anslutnings- och avluftningsledningar.
3. Välj typgodkänd och funktionstestad fettavskiljare försedd med larm.

Tänk på att placera larmet så att ni ser/hör när det larmar!

Tömning och kontroll

Hela fettavskiljaren ska tömmas, rengöras och återfyllas med vatten minst två gånger/år eller oftare vid behov. Tömning får endast ske via Vakin efter ett förutbestämt turschema. Ansökan om förlängt tömningsintervall görs hos Miljö- och Hälsoskydd som meddelar Vakin om taget beslut.

Fastighetsägaren är ansvarig för att anläggningens skötsel och tömning enligt tillverkarens drift- och skötselinstruktioner följs, samt för stopp eller skada orsakad av fettutsläpp på grund av bristande fettavskiljning.

För att vara säkra på att fettavskiljaren fungerar ska den kontrolleras regelbundet. Minst en gång/månad bör man kontrollera följande:

- Fettskiktets tjocklek
- Larmfunktionen (lyft upp givaren i fettskiktet)
- Vattennivån (ska vara högre än utloppets nivå)
- Journalföringen av tömningarna

En funktionskontroll bör dessutom ske vart femte år!

Frityrolja och liknande

Fettavskiljaren är konstruerad för att skilja ut fett från avloppsvattnet, inte för att ta emot större fettmängder på en gång. Det är därför inte tillåtet att tömma frityrolja eller liknande direkt i avskiljaren.

Det är inte heller tillåtet att hälla ut oljor och stekfett i avloppet även om fettavskiljare är installerad. Större mängder olja ska hällas i särskilda kärl för omhändertagande. Det finns ett antal privata entreprenörer som hämtar fett för återvinning.



Mer information

Bygglov	Umeå kommun	090-16 10 00
VA	Vakin	090-16 19 00
Tömning	Vakin	090-16 19 00