

## Riktlinjer för installation av fettavskiljare

### Inledning

Dessa riktlinjer har tagits fram för att verksamheter som avleder fetthaltigt avloppsvatten vanligt ska få en enhetlig bedömning. Riktlinjerna vänder sig till verksamhetsutövare, projektörer, konsulter och fastighetsägare. Texten ersätter avsnitt om fettavskiljare i Gryaabs riktlinjer för installation av olje-, slam- och fettavskiljare 2007-02-06 och omfattar Gryaabs delägarkommuner.

Enligt Vattentjänstlagen (2006:412) är Va-huvudmannen skyldiga att avleda och behandla avloppsvattnet som uppkommer i hushåll, kontor, serviceinrättningar och liknande. Avloppsvatten från vanligt förekommande verksamheter bedöms enligt följande riktlinjer.

Industrier eller verksamhet med avloppsvatten av annan karaktär än hushållspillvatten eller normalt dagvatten tas emot efter särskild överenskommelse. Avloppsvatten som innehåller en större mängd emulgerat (ej avskiljbart) fett från till exempel mejeri, osttillverkning, fiskberedning eller kompaktorer av vått avfall, kräver mer rening. I de fall då mer långtgående reningsåtgärder krävs förs diskussioner med fastighetsägaren eller dennes ombud. Kontakta Gryaab för bedömning.

### När avskiljare för fett behövs

Det är viktigt att förhindra fetthaltigt avloppsvatten i ledningsnätet. När fetthaltigt avloppsvatten kyls ner i ledningssystemet stelnar fett och ansamlas i ledningar med risk för stopp. Det kan orsaka källaröversvämningar eller utsläpp av orenat avloppsvatten (vid bräddning) med stora kostnader för fastighetsägare eller den som orsakat stoppet. Problem med bildandet av illaluktande och giftigt svavelväte uppstår även när fett fastnar i ledningarna. Verksamheter med fetthaltigt avloppsvatten ska därför installera fettavskiljare för att rena avloppsvatten innan det når ledningsnätet

Fettavskiljare är dimensionerade att ta emot fetthaltigt vatten, inte stora fettmängder momentant. Vegetabiliskt fett som stekfett, friture- eller inläggningsolja ska samlas upp i behållare som hämtas av ackrediterat återvinningsföretag.

*Toaletter och sanitetsvatten ska aldrig kopplas via fettavskiljare.*

### Anmäl installation av fettavskiljare

Före installation av fettavskiljare, en avloppsanordning, krävs en bygganmälan eller ett bygglov som lämnas till stadsbyggnadskontoret. Gryaabs granskning är en del av kvalitetsarbetet för att säkra ledningsnätet. Följande uppgift behövs för granskning:

- Verksamhetens namn och adress
- Fastighetsbeteckning med adress om annan än ovan
- Teknisk beskrivning, dimensionering med beräkningsunderlag, typ och tillverkare
- Extra tillbehör som larm, provtagningsbrunn med mera.
- Sökandes namn och adress samt eventuellt övriga som ska meddelas

## Verksamhet som ska ha avskiljare för fett och slam

Generellt behövs fettavskiljare för lokaler där mat/livsmedel tillagas eller bereds. Nedanstående verksamheter är exempel där fettavskiljare behövs:

- Restaurang
- Hotell, vårdshus
- Gatukök/grill-/kebab-/hamburgerbar
- Café
- Större livsmedelsaffär
- Anläggningar för grillning, ugnstekning och stekning
- Storkök
- Catering
- Charkuteri
- Skola, förskola eller äldreboende

Fettavskiljaren ska installeras vid nybyggnad, vid ombyggnad om fettavskiljare saknas eller vid ledningsproblem.

## Svensk och Europeisk Standard SS- EN-1825

Gryaabs Riktlinjer för installation av fettavskiljare grundar sig i tillämpliga delar på Svensk Standard SS-EN-1825. Det är en svensk översättning av Europeisk Standard, EN-1825, framtagen av Europeiska standardiseringskommissionen (CEN) där Sverige som medlem åtagit sig att följa detta regelverk. För termer och definitioner hänvisas till Standard där bland annat produktutformning, dimensionering, drift, underhåll och kontroll av fettavskiljare är reglerat.

## Val av avskiljarens nominella storlek

Nominell storlek baseras på typ och kvantitet av avloppsvatten som ska renas. Påverkande faktorer är maximal flödes hastighet på avloppsvatten, temperatur, fettets densitet och rengörings- och sköljmedel. På Gryaabs hemsida, [www.gryaab.se](http://www.gryaab.se), finns länk till ett kalkylblad med dessa faktorer inräknade för beräkning av nominell storlek på fettavskiljare. Standardstorlekar är NS 1, 2, 4, 7, 10 och 15 och enligt SS-EN 1825 kan dimensionering beräknas på två sätt:

- Baserad på utrustning/tillbehör vars utsläpp går till avskiljaren
- Schablonvärden för vanligt förekommande typer av livsmedelsberedning

## Slam och fettlagringsvolym

Slamavskiljning behövs där fettavskiljare krävs. Slamavskiljningsvolym ska enligt SS-EN 1825 vara minst  $100 \cdot NS$  räknat i liter upp till slamavskiljarens utlopp. Den del av avskiljaren där fett samlas ska vara minst  $40 \cdot NS$  räknat i liter.

## Regler för tömning av fettavskiljare

Fettavskiljare ska tömmas i enlighet med tillverkarens instruktion med hänsyn till förvaringskapacitet för fett och slam och efter behov för att upprätthålla en god funktion. En avskiljare ska alltid återfyllas med vatten efter tömning. Renhållningsordningen i respektive kommun anger lägsta tömningsfrekvens.

*För information om tömningsintervall och entreprenör kontakta respektive kommuns va-avdelning. I Göteborg kontaktas Kretsloppskontoret.*

### **Drift, tillsyn och underhåll**

Va-abbonnten, oftast fastighetsägaren, är ansvarig för skador och problem som uppstår på ledningsnätet. Verksamhetsutövaren ansvarar för egenkontroll i verksamheter. Tillsyn och underhåll som ska utföras regelbundet efter tillverkarens instruktioner minst en gång per månad om inget annat specificeras. En bra placering av avskiljare underlättar drift och tömning vilket minskar problem och kostnader.

### **Några verksamheter där fettavskiljare inte krävs**

För vissa verksamheter har bedömningen gjorts att avloppsvattnet innehåller låga halter fett och att rening med fettavskiljare inte behövs. Nedanstående verksamheter är generellt undantagna men kontakta Gryaab vid osäkerhet.

- Pizzeria; färre än 15 sittplatser (inklusive uteservering) Annan matlagning får inte förekomma
- Kafé och salladsbar, utan tillagning av varm mat
- Sushibar, enbart beredning av sushi
- Fiskaffär/vagn
- Förskola eller fritidshem med tillagningskök för max två avdelningar. För avdelningar med integrerade kök kan undantag medges vid fler än två avdelningar.
- Skola, förskola eller fritidshem, med mottagningskök (endast uppvärmningskapacitet) vid speciell förfrågan.

Fastighetsägaren är ansvarig för kostnader och eventuella skadestånd som kan uppstå till följd av att fastighetens utsläpp påverkat det allmänna va-nätet.

*Va-huvudman i respektive kommun har alltid rätt att kräva att fastighetsägaren installerar särskild fettavskiljning om behov uppstår.*

### **Mer information**

Vid frågor går det bra att kontakta Gryaabs Uppströmsenhet på telefonnummer 031-64 74 00

Mer information finns också på Gryaabs hemsida [www.gryaab.se](http://www.gryaab.se) under Företag/industri. Där finns:

- Gryaabs riktlinjer för installation av fettavskiljare
- Råd vid mottagande av avloppsvatten från industri och annan verksamhet, P95, Svenskt Vatten 2009

På Göteborgs stads hemsida [www.goteborg.se](http://www.goteborg.se) under Företag/Vatten och Avlopp finns:

- Installation fettavskiljare
- ABVA 2009, Allmänna bestämmelser för användande av Göteborgs stads allmänna vatten- och avloppsanläggning, kommunal föreskrift som styr vatten- och avloppshanteringen.