

## Riktlinjer för installation av fettavskiljare

### Inledning

Dessa riktlinjer har tagits fram för att verksamheter som avleder fetthaltigt avloppsvatten ska få en enhetlig bedömning. Riktlinjer anger för vilka verksamheter där fettavskiljare behövs och hur dimensionering och drift ska ske av avskiljaren. Riktlinjerna vänder sig till verksamhetsutövare, projektörer, konsulter och fastighetsägare. Riktlinjerna gäller i Gryaabs delägarkommuner, Ale, Kungälv, Göteborg, Partille, Lerum, Mölndal och Härryda.

Enligt Vattentjänstlagen (2006:412) är kommunens VA - huvudman (Kretslopp och Vatten om det är i Göteborgs kommun) skyldiga att avleda och behandla avloppsvattnet som uppkommer i hushåll, kontor, serviceinrättningar och liknande. Gryaab utför själva avloppsreningen och handlägger frågor ute i delägarkommunerna om vad som i VA-branschen kallas uppströmsarbete, d v s vad som kan påverka avloppsvattnets kvalitet innan reningsverket.

### Varför behövs avskiljare för fett?

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

Fettavskiljare är dimensionerade för att ta emot fetthaltigt vatten, inte rent fett. Fett som stekfett, frityr och inläggningsolja mm ska samlas upp och tas om hand av ackrediterat återvinningsföretag.

***OBS Toaletter och sanitetsvatten ska aldrig anslutas till fettavskiljare.***

### Anmäl installation av fettavskiljare!

Före installation av fettavskiljare krävs en bygganmälan eller ett bygglov som lämnas till kommunens byggnadsenhet. Gryaab vill få tillsänt sig bygganmälan/bygglovet för granskning av dimensionering och anslutning av fettavskiljaren i syfte att säkra avloppsledningssystemet. Följande uppgift behövs för denna granskning: Se även Gryaabs hemsida, [www.gryaab.se](http://www.gryaab.se), under Företag/industri.

- 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
- Kontaktuppgifter fastighetsägare

### 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 krävs.

- Restaurang
- Hotell, värdshus
- Gatukök/grill-/kebab-/hamburgerbar
- Café
- Bageri
- Större livsmedelsaffär
- Storkök
- Catering
- Charkuteri
- Skola med kök där mat lagas
- Äldreboende (gäller inte om enbart mottagningskök finns, se nedan)

Avloppsvatten från industrier och livsmedelsindustri bedöms enligt följande.

- Industrier eller verksamhet med avloppsvatten av annan karaktär än hushållsspillvatten 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 ytterligare rening utöver gravimetriskt avskiljning. I de fall då mer långtgående reningsåtgärder krävs förs diskussioner med fastighetsägaren eller verksamhetsutövaren. Kontakta Gryaab för bedömning.

### **Verksamhet där avskiljare för fett inte alltid krävs**

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

- Pizzeria med färre än 15 sittplatser (inklusive uteservering) utan annan typ av matlagning än
- pizzatillverkning.
- Kafé och salladsbar, utan tillagning av varm mat
- Sushibar, enbart beredning av sushi
- Fiskaffär/vagn
- Skola med enbart mottagningskök
- Äldreboende med enbart mottagningskök
- Förskola eller fritidshem

***Om skola och förskola/fritidshem har gemensamt kök där mat lagas så ska fettavskiljare installeras.***

Skulle det visa sig att problem uppstår så är fastighetsägaren alltid 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 anses uppstå.***

### **Svensk och Europeisk Standard SS- EN-1825**

Gryaabs Riktlinjer för installation av fettavskiljare, grundar sig på Svensk Standard SS-EN-1825. Det är en svensk översättning av Europeisk Standard, EN-1825, framtagen av

Gryaab AB, Box 8984, SE-402 74 Göteborg, 031-64 74 00, gryaab.se

R:\UKM Uppströmsenheten\gemensam\Riktlinjer, P95, m.m\Riktlinjer olje slamavskiljare och Fettavskiljare\RIKTLINJER  
version på hemsida\Fettavskiljare\Gryaabs riktlinjer för fettavskiljare 2016-03-24.docx

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, NS, baseras på typ och kvantitet av avloppsvatten som ska renas. Det som påverkar är maximal flödes hastighet på avloppsvattnet, temperatur, fettets densitet och rengörings- och sköljmedel. På Gryaabs hemsida, [www.gryaab.se](http://www.gryaab.se), företag/industri, finns länk till kalkylblad med dessa faktorer för beräkning av nominell storlek, NS, för fettavskiljaren. Standardstorlekar är NS 1, 2, 4, 7, 10 och 15.

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

### **Bestämning av slamavskiljarvolym**

Slamavskiljningsvolym ska vara minst  $100 * NS$  räknat i liter, men för slakthus och liknande anläggningar rekommenderas en volym på minst  $200 * NS$  i liter.

### **Bänkfettavskiljare**

Installation av bänkfettavskiljare får enbart ske i de fall en fettavskiljare som uppfyller svensk standard SS-EN 1825 inte är tekniskt möjlig att installera. Undantag i form av godkännande av installation av bänkfettavskiljare kan ges för verksamheter som bedrivs i t.ex. K-märkta byggnader eller där källare saknas och omfattande ledningsdragnings utanför fastigheten omöjliggör grävning.

Beräkning av dimensionering med framtagna kalkylblad som finns på Gryaabs hemsida är baserat på standarden SS-EN-1825-2 och kan inte tillämpas på bänkfettavskiljare då dessa inte uppfyller samtliga krav enligt SS-EN-1825.

Gryaab kan godkänna undantaget i form av installation bänkfettavskiljare förutsatt att vattenflödet in till bänkfettavskiljaren inte vid något tillfälle kan överskrida bänkfettavskiljarens kapacitet. Detta kan ske genom t.ex. strypning av flöde. Vid bedömning av kapacitet ska också hänsyn tas till faktorer som försvårar avskiljning av fett i form av temp över  $60\text{ }^{\circ}\text{C}$  samt användande av diskmedel. Personal som hanterar bänkfettavskiljaren ska ha korrekt kunskap om skötsel samt underhåll av bänkfettavskiljaren. Avskilt fett ska lämnas till korrekt omhändertagare.

### **Regler för tömning av fettavskiljare**

Fettavskiljare ska tömmas i enlighet med tillverkarens instruktion med hänsyn till förvaringskapacitet för fett/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.

***Före installation kontaktas respektive kommuns avfallsavdelning för krav på uppställningsplats för slambil liksom placering och utformning för tömning och rengöring. Där kan du också få information rörande tömningsintervall mm.***

### **Drift, tillsyn och underhåll**

VA-abonnetten, oftast fastighetsägaren, är ansvarig för skador och problem som uppstår på ledningsnätet. Tillsyn och underhåll 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.

### **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:

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