

Fettavskiljare

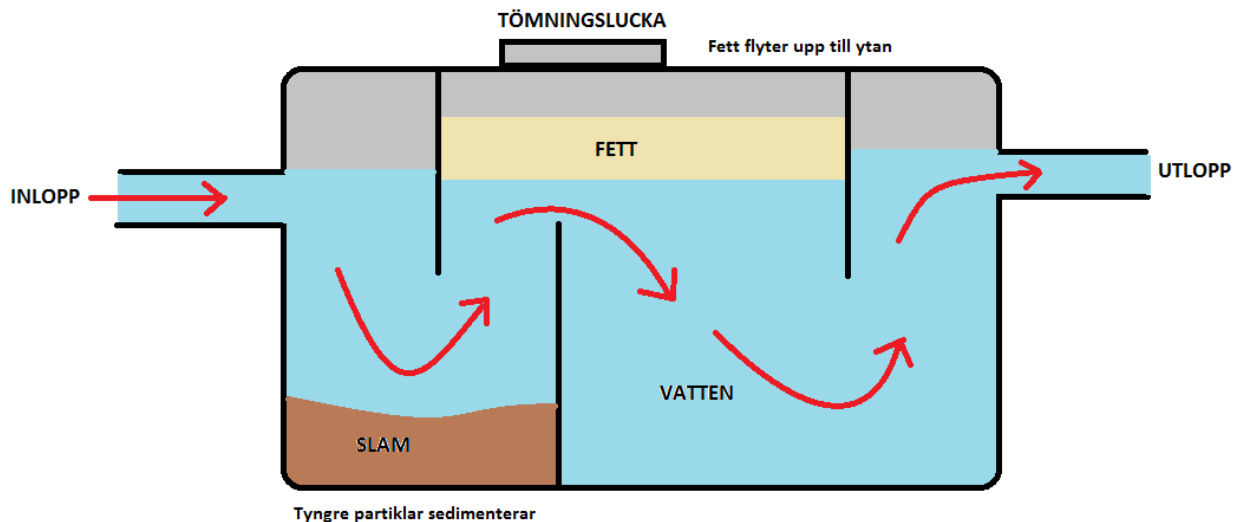
Information till fastighetsägare och verksamhetsutövare



Oskarshamns
kommun

Vad är en fettavskiljare?

En fettavskiljare är en utrustning som är konstruerad för att skilja fettpartiklar från vatten i avloppsvatten. Fettet stannar kvar i fettavskiljaren medan vattnet rinner vidare ut i ledningsnätet. En vanlig konstruktion på en fettavskiljare är enligt bilden nedan – här skiljs i första steget de tyngre slampartiklarna från vattnet, i andra steget avskiljs de lättare fettpartiklarna och slutligen rinner det "renade" vattnet ut i den kommunala avloppsledningen. Observera att för att denna utrustning ska fungera som den är tänkt måste den tömmas med tillräckliga intervall, minst två gånger per år, och den får inte tillföras alltför stora (koncentrerade) mängder fett på en gång (töm exempelvis aldrig ut fritureolja direkt ned i fettavskiljaren).



Principskiss fettavskiljare

Var behövs fettavskiljare och vem är ansvarig?

Enligt *Allmänna bestämmelser för användandet av Oskarshamns kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning (ABVA 09)* samt *Riktlinjer för utsläpp av avloppsvatten från industri och annan verksamhet i Oskarshamns kommun* får fastighetsägare inte tillföra fett till avloppet i större mängd. I alla verksamheter där livsmedel hanteras (exempelvis pizzeria, restaurang, café, livsmedelsindustri, storkök m.fl.) är fastighetsägaren skyldig att ha en fettavskiljare inom den interna avloppsanläggningen. Det är alltid fastighetsägarens ansvar att se till att fettavskiljare finns installerad, även om den livsmedelshanterande verksamheten bedrivs av någon annan.

Varför behövs fettavskiljare?

Fett som släpps ut i avloppet ställer till med stora problem i kommunens avloppsledningar. Varmt fett som spolat ned kyls ned i ledningarna och stelnar som en hård beläggning på rörets väggar. Efter hand som beläggningen byggs på minskar flödeskapaciteten i ledningsnätet och risken för avloppsstopp ökar. Följande är exempel på problem som uppkommer när fett spolat ned i avloppsnätet:

Kostnader

Att spola bort fettavlagringar ur avloppsledningar är tidskrävande och kostar årligen mycket pengar för kommunen.

Källaröversvämning

Om problemet inte upptäcks i tid kommer det till slut att bli stopp i ledningen och då riskerar fastighetsägare att drabbas av källaröversvämning.

Bräddning

Vid avloppsstopp finns det även risk för att orenat avloppsvatten kan rinna ut i närliggande vattendrag, vilket är skadligt för miljön.

Ledningsskador

Avlagrat fett i kombination med en syrefri miljö kan bidra till bildandet av gasen svavelväte som fräter på avloppsledningar och gör att de åldras i förtid.



Kommunal avloppsbrunn igensatt med fett.

Vad behöver göras innan en fettavskiljare kan installeras?

Installation eller ändring av fettavskiljare är anmälningspliktigt och innan åtgärden utförs ska blanketten "Anmälan om fettavskiljare" fyllas i och skickas in till Oskarshamns kommun. Blanketten kan fyllas i elektroniskt på kommunens hemsida eller laddas ned och fyllas i för hand. Ärendet handläggs av Samhällsbyggnadskontoret.

Vilken dimension ska fettavskiljaren ha?

Lämplig storlek på fettavskiljaren baseras på antal sittplatser som finns i lokalen och detta värde tas gånger tre (antal sittningar) för att avgöra dimensionerande flöde. Fettavskiljaren ska vara tillverkad, testad och godkänd enligt SS-EN 1825-1 och dimensionerad enligt SS-EN 1825-2. Ta hjälp av en installatör eller VVS-konsult för dimensionering av anläggningen.

Hur ska fettavskiljaren placeras?

Kalmarsundsregionens renhållare (KSRR) som handhar tömning av fettavskiljare inom Oskarshamns kommun anger kravet att godkänd transportväg till anslutningspunkten (brunn eller sugledning) för tömning maximalt får vara 20 m och fettavskiljaren ska vara lättåtkomlig. Fettavskiljare som är installerad inomhus ska ha ett 75 mm tömningsrör med klokoppling (typ hona) max 20 m från renhållningsfordonets uppställningsplats. Det totala avståndet från tömningsfordon till fettavskiljare får max vara 60 m. Tillgång ska finnas till både kall- och varmvatten i anslutning till fettavskiljare som är installerad inomhus.

Hur ska fettavskiljaren skötas?

För att fettavskiljaren ska fungera som avsett är det viktigt att inte spola ned stora mängder matavfall eller liknande i avloppet. Frityrolja bör inte heller spolas ned utan ska samlas upp och sorteras som

brännbart avfall. Det är viktigt att fettavskiljaren töms med tillräckligt tömningsintervall och att den efter tömning återfylls med vatten för att avsedd funktion ska upprätthållas.

Hur ofta ska fettavskiljaren tömmas?

Tömning av fettavskiljare ska i enlighet med *Föreskrifter om avfallshantering för Kalmarregionens renhållare (KSRR)* utföras minst två gånger per år. Tömning färre än två gånger per år kan i undantagsfall medges, dispens för detta handläggs via KSRR i samråd med VA-huvudmannen. Fettkakan som bildas i fettavskiljaren får max ha den tjocklek som leverantören rekommenderar och aldrig mer än 150 mm.

Kontaktuppgifter Oskarshamns kommun

Tekniska kontoret

VA-avdelningen
Box 712
572 28 Oskarshamn

0491-76 46 63, Projekteringsingenjör
tekniska_kontoret@oskarshamn.se

Samhällsbyggnadskontoret

Miljö- och Byggavdelningen
Box 706
572 28 Oskarshamn

0491 – 887 40, Samhällsbyggnadskontorets kansli
sbk@oskarshamn.se

Läs mer

ABVA09, Allmänna bestämmelser för användandet av Oskarshamns kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning:

https://www.oskarshamn.se/globalassets/bygga-bo-miljo/dokument/avlopp/abva_09-slut-korr.pdf

Riktlinjer för utsläpp av avloppsvatten från industri och annan verksamhet i Oskarshamns kommun:
<https://www.oskarshamn.se/globalassets/mer-om-kommunen/dokument/forfattningssamling/riktlinjer-for-utslapp-av-avloppsvatten-fran-industri-och-annan-verksamhet.pdf>

Föreskrifter om avfallshantering för Kalmarregionens renhållare (KSRR):

<https://www.oskarshamn.se/globalassets/mer-om-kommunen/dokument/forfattningssamling/avfallshanteringsforeskrifter-ksrr.pdf>

Anmälan om fettavskiljare:

<https://oskarshamn.eforms.se/oversikt/flow/414>