

Fettavskiljare

Krav för livsmedelsverksamheter



Varför krävs fettavskiljare

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. När avloppsvattnet kommer ut i ledningsnätet sjunker temperaturen, vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och fastnar på väggarna i avloppsledningarna. Det kan orsaka totala stopp. I olyckliga fall kan sådana stopp leda till översvämningar i källare eller till att orenat avloppsvatten rinner ut i närliggande vattendrag.

Regelverk

I Boverkets byggregler (BFS 2011:6) ställs krav på installationer för spillvatten. ”Där vattnet kan innehålla mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen skall spillvattnet behandlas eller avskiljare installeras”.

Fettavskiljare skall säkerställa att det avskilda inte kan släppas ut okontrollerat eller oavsiktligt.

Vem behöver fettavskiljare

Verksamheter som serverar minst 25 portioner mat per dag behöver fettavskiljare. Nedan listas ett urval av verksamheter som kräver fettavskiljning.

- Restaurang/ Pizzeria/ Gatukök
- Café (Mat och bakning)/ Catering
- Tillagningskök
- Mottagningskök, för minst 50 portioner mat
- Bageri/ Konditori
- Livsmedelsbutik-/ Fiskhandel med beredning
- Slakteri/ Charkuteri/ Rökeri
- Vid större industriell verksamhet bedöms behovet från fall till fall.

Speciella regler gäller för avloppsvatten från mejerier, osttillverkning och fiskberedning.

Även vid andra verksamheter där rester av fett kan påverka avlopps nätet kan fettavskiljare krävas.

Avskiljare skall finnas om spillvattnet kan innehålla mer än 150mg/l fett eller andra ämnen som avskiljs vid spillvattnets avkyllning. Vid osäkerhet kring detta kontakta Pireva.

Särskilda fall

I särskilda fall kan andra typer av avskiljning, exempelvis fettfilter*, godkännas.

**Vid installation av fettfilter krävs att filter monteras vid den eller de avlopp där den huvudsakliga belastningarna av fett till avlopps nätet sker. Skötsel- och tömningsrutiner skall redovisas av verksamhetsutövaren innan Pirevas möjliga godkännande.*

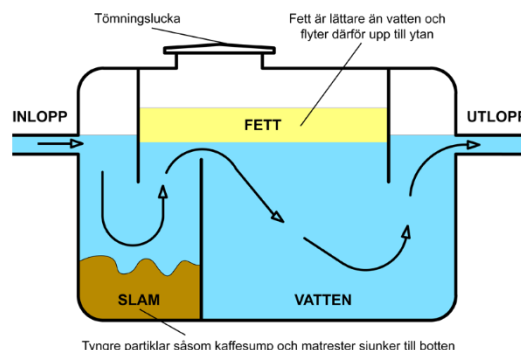
Utformning

Fettavskiljare skall vara tillverkad enligt standarden SS-EN 1825-1. Val av storlek, installation, drift och underhåll ska utföras enligt standarden SS-EN 1825-2.

Vid godkännande av fettfilter ska utformning göras av sakkunnig.

Funktion

Fettavskiljare fungerar efter principen att fett är lättare än vatten. När vatten rinner genom avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i slamavskiljaren medan fett stiger och lägger sig på ytan i nästa fack.



Observera att fettavskiljaren inte är konstruerad för att ta emot större fettmängder. Det är därför inte tillåtet att tömma fritureolja eller liknande direkt i avskiljaren. Fritureolja ska därför samlas upp och återvinnas i separat behållare.

Skötsel, tillsyn och tömning

En fettavskiljare ska tömmas och rengöras regelbundet. Främst är det för att säkerställa funktionen, men också av hygieniska skäl. Det kan bli tillväxt av bakterier och komma otrevlig lukt från avskiljaren om den inte sköts. Fettavskiljaren ska tömmas helt och hållet och därefter renspolas. Det bör därför finnas tillgång till vattenslang i anslutning till fettavskiljaren. Eventuellt kan även ledningarna till och från avskiljaren behöva rengöras.

Fettavskiljaren skall tömmas, rengöras och fyllas på med rent vatten vid behov, dock minst en gång per år. Samma regler gäller även för äldre avskiljare utformade enligt tidigare anvisningar.

Tömning av fettavskiljare kan utföras av Pireva och beställning av tömningsabonnemang görs hos Pirevas kundservice.

Om installation av fettfilter godkänts skall skötsel och tömning av filter utföras enligt tillverkarens anvisningar. Om problem i avloppsnätet kvarstår eller senare uppstår på grund av brister i detta kan Pireva kräva att fettavskiljare installeras.

Ansvar

Fastighetsägare ansvarar för att VA-installationen, även sådan som inte kräver bygglov, anordnas och utförs så att den fyller kraven enligt Boverkets byggregler.

Både fastighetsägaren och verksamhetsutövaren har ansvar för att anläggningen fungerar tillfredsställande samt att tillsyn och underhåll genomförs. Det regleras inom ramen för verksamhetsutövarens egenkontroll och genom fastighetsägarens ansvar för sitt och eventuella hyresgästers utsläpp till ledningsnätet inför VA-huvudmannen.

Fastighetsägaren ansvarar för att rätt dimensionerad och typgodkänd fettavskiljare finns installerad utifrån den verksamhet som bedrivs på fastigheten samt att tömning sker regelbundet enligt Pirevas anvisning.

Anmälan av verksamhet

Vid ny verksamhet eller vid väsentlig ändring av befintlig verksamhet skall en anmälan göras. Kontakta Piteå kommuns enhet för Miljö- och Hälsoskydd för mer information.

Särskild ansökan för vatten och avlopp ska göras till Pireva. Anmälan om fettavskiljare görs på särskild blankett. Bygganmälan för installation av fettavskiljare krävs.

Vid bygglovspliktig anmälan vid nybyggnad eller förändring av livsmedelsverksamhet redovisas fettavskiljarens storlek och fabrikat i bygglovsansökan.

Vid installation i befintlig lokal som inte kräver bygglov görs en bygganmälan. Även här redovisas fettavskiljarens storlek och fabrikat i bygganmälan.

Riktlinjer

Fullständiga riktlinjer för fettavskiljare finns att hämta på PIREVAS hemsida www.pireva.se

Vart vänder jag mig?

PIREVA, tel: 0911-931 01

- Pireva - Vid frågor av VA karaktär och utformning av fettavskiljare

Piteå Kommun, tel: 0911-69 60 00

- Plan, bygg och mark - Vid frågor kring bygglov och bygganmälan
- Miljö & Hälsoskydd - Vid frågor om anmälan och ändring av verksamheter