

## Riktlinjer om fettavskiljare och utsläpp av fetthaltigt avloppsvatten

### Varför fettavskiljare

Uppsala Vatten och Avfall AB renar spillvatten från hushåll och företag. Uppsala kommuns bestämmelser om vatten och avlopp (ABVA) samt lagen om allmänna vatten- och avloppsanläggningar (SFS 2006:412) föreskriver att en fastighetsägare inte får tillföra avloppet vätskor, ämnen eller föremål som kan orsaka stopp, avlagring eller vidhäftning.

Utsläpp av fett kan orsaka stopp i avloppsledningar eftersom vattentemperaturen sjunker i ledningsnätet så att fett stelnar och fastnar på rörväggarna. Risken för stopp är störst i små ledningar, som vanligen finns inom fastigheten och närmast utsläppspunkten. Stopp kan t.ex. leda till översvämning i källare eller bräddning av avloppsvatten till sjöar och vattendrag. Ansamlat fett kan också ge frätskador på betongrör, vilket förkortar livslängden på ledningsnätet. Det ligger således i både fastighetsägarens och VA-huvudmannens intresse att avloppssystemet fungerar.

Uppsala Vatten har stora problem med igensatta avloppsledningar p.g.a. fett från bland annat restauranger och storkök.

För att förhindra att problem med fett uppstår ska alla livsmedelsverksamheter installera fettavskiljare.

### Vilka måste ha fettavskiljare

Följande verksamheter måste ha fettavskiljare:

- Bageri
- Café
- Catering
- Charkuteriindustri
- Friteringsanläggningar
- Livsmedelsbutik
- Hamburgerbar
- Mottagningskök
- Personal matsal
- Pizzeria
- Restaurang
- Salladsbar
- Konditori
- Storkök
- Rökeri
- Gatukök
- Sushi

Även livsmedelsverksamheter med enbart avhämtning ska ha fettavskiljare.

Om avskiljning saknas för en verksamhet av ovanstående karaktär, gör en anmälan till Kontoret för samhällsutveckling<sup>1</sup> (KSU) i god tid innan installationen påbörjas. För eventuell dispens från fettavskiljare kontaktas Uppsala Vatten.

---

<sup>1</sup> Sedan årsskiftet 2012 är gatu- och trafikkontoret, fastighetskontoret, stadsbyggnadskontoret samt fritids- och naturkontoret sammanslaget till det gemensamma Kontoret för samhällsutveckling

## Anmälan

Vid installation av fettavskiljare ska anmälan lämnas till KSU i god tid innan planerad installation. Blankett kan hämtas på KSUs expedition eller på deras hemsida. De handlingar som bifogas anmälan är:

- **VA-ritning** som visar placering av fettavskiljaren med anslutnings- och luftningsledning.
- Uppgifter om vem byggherren anlitat som **kontrollansvarig**.
- Förslag på **kontrollplan**. Byggherren lämnar in förslag till kontrollplan med beskrivande text av projektet samt förteckning över den kontroll som avses utföras för att uppfylla de lagkrav som finns.
- **Eventuellt tillstånd från länsstyrelsen**. I de fall då fettavskiljare ska grävas ned kan tillstånd från länsstyrelsen behövas om byggnaden är placerad inom fornlämningsområden eller vattenskyddsområde.

När komplett handling är inlämnad kontakter en handläggare er för tekniskt samråd och startbesked för installationen.

När installationen är klar ska slutsamråd hållas där en verifiering av byggherrens kontrollplan inlämnas till KSU. Därefter utfärdar KSU ett slutbesked.

OBS! Installation får ej påbörjas innan startbesked givits. Vid överträdelse medför det sanktionsavgifter.

## Dimensionering

Fettavskiljare som installeras ska vara utformad enligt standarden SS-EN 1825-1 och den ska dimensioneras enligt standarden SS-EN 1825-2 eller efter antal matportioner enligt tyska normen DIN 4040 (Deutsches Institut für Normung e. V), se tabell nedan. Enligt europastandarden dimensioneras avskiljare dels utifrån de installationer som ska gå till fettavskiljaren och dels från schablonvärden för några vanligt förekommande typer av livsmedelsberedning.

I DIN 4040 anges att antalet sittplatser i lokalen multiplicerat med tre (antal sittningar) ger antalet portioner. Utifrån tabellen "Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen" kan sedan det dimensionerande maxflödet läsas ut.

Tabell 1. Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen enligt DIN 4040

Matportioner per dag	Normstorlek för avskiljare (l/s)
10-200	2 (NS 2)
201-400	4
401-700	7
701-1000	10 (NS 10)
1001-	Special

Det vattenflöde som verksamheten genererar får inte överstiga fettavskiljarens kapacitet. Till avskiljaren ska verksamhetens vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar anslutas. **Övrigt avlopp som till exempel toalettavloppsvatten får inte anslutas till avskiljaren.**

Fettavskiljaren ska bestå av en slamavskiljardel och en fettavskiljardel med provtagningsbrunn. Det ska finnas möjlighet till provtagning på utgående avloppsvatten antingen i fettavskiljarens utloppsränna eller i en provtagningsbrunn.

Vid anmälan av installation lämnas information om vald avskiljare till KSU.

### Så här fungerar en fettavskiljare

I en fettavskiljare sjunker slam och tyngre partiklar till botten, medan fettstämningen stiger till ytan. Avskiljningsgraden beror på fettavskiljarens yta och volym, flödet genom avskiljaren samt fettets smältpunkt, densitet och partikelstorlek. För att en fettavskiljare ska fungera är det absolut nödvändigt att den är rätt dimensionerad. Det är också viktigt att vattentemperaturen hålls så låg som möjligt (helst under ca 30 °C) så att fettstämningen stelnar och stannar i fettavskiljaren. Kontakta en VVS-kunnig konsult eller installatör för att få erforderlig hjälp.

### Matolja och frityrfett måste återvinnas

Fettavskiljare är inte konstruerade för att ta emot större mängder fett. Därför får man inte hälla frityrolja, stekfett eller liknande direkt i avloppet. De ska istället samlas upp i någon form av behållare och lämnas till en entreprenör för återvinning.

Biogas, tvål, tvättmedel, stearin, plast, gummi och målarfärg är exempel på produkter som kan tillverkas av återvunnet fett.

### Placering

- Fettavskiljare ska placeras nära källan så att avloppsledningarna blir korta och lätta att rensa. Löstagbara ledningar underlättar rensning om stopp uppstår.
- Fettförande ledningar bör luta minst 2 %. 90-gradiga riktningsändringar på rören ska ske via två 45-gradiga böjar med minst 250 mm mellan de 45-gradiga vinklarna.
- Ett lodrätt inlopp direkt in i avskiljaren ska undvikas, eftersom turbulenser lätt uppkommer som stör funktionen.
- Placera fettavskiljaren i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel för att undvika hygieniska olägenheter.
- Fettavskiljaren ska ha lukttäta och låsbara lock.
- Utrymmet ska ha god ventilation och vara försett med undertrycksventilation. Det bör vara utrustat med varmvatten, golvavlopp och slangställ för rensning av avskiljaren. Spillvatten från WC får inte kopplas till fettavskiljare. Tvättställ och liknande kan däremot anslutas.
- För att förhindra dålig lukt, avlagringar och röttningsprocesser måste fettavskiljaren samt till- och utloppsledningarna ha tillräcklig luftning. I normalfallet ska luftningsledningarna dras inom byggnaden. Är det omöjligt kan ledningarna dras på fasaden på husets baksida. De ska då utföras så att de liknar husets befintliga stuprör och avslutas ovan yttertak.
- Fettavskiljaren ska placeras så att den är lätt att komma åt för tömningsfordon och tömningspersonal.
- Om fettavskiljaren är placerad utomhus ska marken runt fettavskiljarens lock vara hårdgjord för att underlätta öppning av locket vid tömning. Locket ska vara försett med texten "Fettavskiljare".

- Avståndet mellan uppställningsplats för fordon och fettavskiljaren får inte överstiga 25 m. Sugslangar ska inte behöva dras över trottoar eller liknande där människor kan skadas av "rörlig slang". Varken sugslangar eller tömningspersonal får gå igenom lokal där man hanterar livsmedel.
- Om det krävs tillstånd för att stanna på uppställningsplatsen så är det fastighetägarens ansvar att ansöka om och bekosta detta.
- Pumpning till en fettavskiljare bör aldrig utföras. Om pumpning krävs bör anläggningen planeras så att pumpningen kan utföras efter avskiljaren.

### Tömning och tillsyn

Fettavskiljare måste tömmas och rengöras regelbundet, annars kommer fettlagringsvolymen att överskridas vilket orsakar fettutsläpp. Det blir också en ökad risk att fett bryts ned så att gaser bildas med dålig lukt som följd. **Fettavskiljare skall tömmas 1 gång per månad.** Dispens för ändring av tömningsintervallet kan sökas hos Uppsala Vatten. Vid tömningstillfället ska hela fettavskiljaren tömmas och rengöras och sedan fyllas med vatten. En tömningsjournal ska finnas tillgänglig i anslutning till fettavskiljaren, i den ska framgå när och vem som utförde tömningen samt om besiktning är utförd (se nedan).

### Kontrollera efter tömning

- Att skiljeväggar, in- och utlopp samt fettavskiljaren i sin helhet är intakta och hela
- Att in- och utlopp är fria från igensättningar
- Att fettavskiljaren är fylld med vatten
- Att tömningsprotokollet är rätt ifyllt av tömningsentreprenören
- Att ventilationen fungerar som den ska

### Besiktning

En gång per år, i samband med tömning och rengöring av fettavskiljaren, ska fastighetsägaren tillsammans med tömningsentreprenören utföra en större besiktning. Följande ska besiktigas: fettavskiljarens kondition, skiljeväggarna samt in- och utloppet. Tömningsentreprenören ska kontrollera att fettavskiljaren är rätt dimensionerad och har rätt tömningsintervall.

Fastighetsägaren ska upprätta ett besiktningsprotokoll och ansvarar för att eventuella fel åtgärdas.

Fastighetsägaren ansvarar för att tömnings- och underhållsjournalerna sparas. Journalen ska även innehålla noteringar avseende eventuella tillbud.