

## Policy för fettavskiljare

Alla livsmedelsverksamheter som hanterar fett ska ha fettavskiljare.

### Exempel på verksamheter som SKA ha en fungerande fettavskiljare:

- Bageri
- Catering
- Gatukök
- Grill
- Konditori/café
- Livsmedelsbutik med manuell hantering
- Livsmedelsindustri
- Mottagningskök
- Pizzeria
- Restaurang
- Rökeri
- Slakteri
- Storkök

Undantag kan medges av Kalmar Vatten tex Foodtrucks

## Information om fetthaltigt vatten och fettavskiljare

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. Fettet stelnar och fastnar på insidan av spillvattenledningarna och pumpstationerna vilket resulterar i sämre kapacitet. Antalet fall där fett orsakat stopp i spillvattensystemet har ökat de senaste åren. Fettet kan orsaka källaröversvämning, locka till sig råttor och är ett arbetsmiljöproblem. Höga halter fett i spillvattenvattnet försämrar även reningen vid avloppsreningsverket vilket medför ökade utsläpp till Kalmarsund. För att förhindra större utsläpp av fett ska typgodkänd fettavskiljare finnas installerad i verksamheter där fett förekommer i spillvattnet.

### Verksamheter som måste ha fettavskiljare

Alla livsmedelsverksamheter som hanterar fett ska ha fettavskiljare. Kraven på fettavskiljare tas upp i flera olika lagar och bestämmelser.

Enligt Boverket ska avskiljare installeras om spillvattnet innehåller mer än obetydliga mängder fett och enligt *Lag (2006:412) om allmänna vattentjänster*, får fastighetsägare inte tillföra avloppet vätskor eller ämnen som kan skada ledningsnätet eller anläggningens funktion. Fett tillhör definitivt detta.

Kalmar Vatten har inte någon skyldighet att ta emot spillvatten som skiljer sig från hushålls spillvatten. Om spillvatten av annan karaktär än hushålls spillvatten tillåts, t.ex. från livsmedelsverksamheter, har Kalmar Vatten rätt att bestämma villkoren.

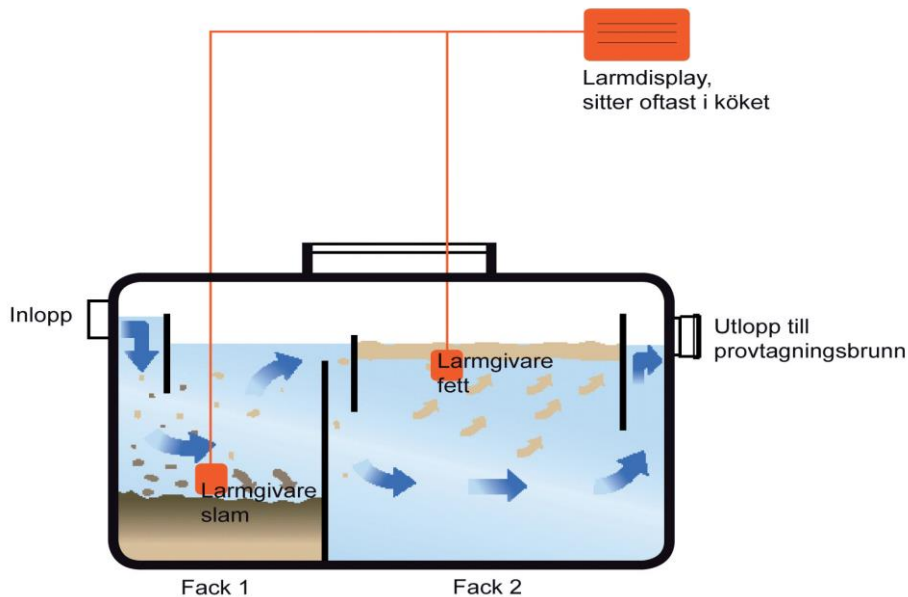
### Exempel på verksamheter som SKA ha en fungerande fettavskiljare:

- Bageri
- Catering
- Gatukök
- Grill
- Konditori/café
- Livsmedelsbutik med manuell hantering
- Livsmedelsindustri
- Mottagningskök
- Pizzeria
- Restaurang
- Rökeri
- Slakteri
- Storkök

Undantag kan medges av Kalmar Vatten tex för foodtrucks.

## Så fungerar en fettavskiljare

En traditionell fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När vattnet rinner genom fettavskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fett stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack. En fettavskiljare måste tömmas, rengöras och fyllas på med vatten regelbundet. Slarvar man med det kommer slamlagret på botten och fettlagret på ytan att växa sig så tjocka att vattnet passerar opåverkat genom avskiljaren. En fettavskiljare ska alltså inte bli full innan den töms. Om en fettavskiljare inte töms finns det risk att avskilt fett bryts ner så att det bildas gaser som kan ge dålig lukt och medföra hälsorisker.



En fettavskiljare är inte konstruerad för att ta emot större mängder fett på en gång. Frityrolja eller liknande ska därför **inte** tömmas direkt i avskiljaren. Det ska hämtas enligt anvisningar från Kretslopp Sydost.

## Dimensionering

Fettavskiljaren som installeras ska vara typgodkänd och funktionstestad. Den ska vara utformad och dimensionerad enligt svensk standard EN 1825 och uppfylla de allmänna kraven enligt Boverkets byggregler. Fettavskiljaren ska vara utrustad med larm och nivågivare. Detta för att snabbt kunna upptäcka om fettavskiljaren är full och behöver tömmas. Vidare ska den även vara utrustad med en slamavskiljardel och det bör finnas en spolbrunn efter själva avskiljaren. Fastighetsägaren och verksamhetsutövaren rekommenderas att anlita en VVS-konsult för val av lämplig fettavskiljare samt för att lösa eventuella byggtkniska problem. Kalmar kommun eller Kalmar Vatten utför inte dimensionering av fettavskiljare. Modeller som t.ex. bänkfettavskiljare får installeras om dessa har automatisk tömning, det vill säga att den pumpar ut till en behållare automatisk när den är full med fett eller vid annan tömningsnivå.

## Placering

Fettavskiljaren ska vara placerad i ett separat utrymme, väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel, för att undvika kontaminering av livsmedel.

För att förhindra dålig lukt, avlagringar och rötningsprocesser måste fettavskiljaren samt till- och utloppsledningarna ha tillfredställande luftning. Utrymmet ska ha god luftväxling och ska vara utrustat med varmvatten och avlopp.

Fettavskiljare ska vara lättillgänglig för tömning. Lock, manlucka eller annan tömningsanordning ska kunna öppnas av en person och får inte vara blockerad inför tömning. Fastighetsinnehavaren ansvarar för anläggningens skötsel och underhåll. Den angöringsplats som anvisas för ett slamtömningsfordon får inte äventyra trafiksäkerheten. Läs mer i Kretslopp Sydosts avfallsföreskrifter med bilagor.

Genom fettavskiljare ska endast kökspillvatten från vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar eller motsvarande passera. Övrigt spillvatten, exempelvis toalettavlopp, får inte anslutas till avskiljaren.

## **Tömning och kontroll**

Fettavskiljare får endast tömmas av Kretslopp Sydost eller dess entreprenör. Detta gäller även för fett från avskiljare som är placerade under diskbänken. Beställning av tömning av fettavskiljaren görs via Kretslopp Sydost och utförs därefter av Kretslopp Sydosts anlitade tömningsentreprenör. Tömning av fettavskiljare utförs minst två ggr/år. Det är fastighetsägarens ansvar att vid behov beställa tätare tömning.

Om fettavskiljaren larmar ska Kretslopp Sydost eller dess entreprenör omgående kontaktas för tömning.

Fastighetsägaren ansvarar för att fettavskiljarens funktion regelbundet kontrolleras tex med avseende på sprickor, funktion och larm. För kontroller kan en VVS-firma eller VVS-konsult anlitas.

## **Ansvar och skyldigheter**

Ansvarig för att fett inte släpps ut till spillvattnet är fastighetsägaren. Det gäller även om en verksamhetsutövare står som byggherre vid ansökan om bygglov. Det är därför rekommenderat att verksamhetsutövaren och fastighetsägaren har ett avtal som klarlägger det ekonomiska och tekniska ansvaret för installation, drift och underhåll av fettavskiljaren.

Vid start av en verksamhet i en ny byggnad eller vid väsentlig ändring av verksamhet i en befintlig byggnad (t.ex. ändring av butik till restaurang) ställs krav på fettavskiljare i samband med bygglovsgranskning. Fettavskiljare kan även behöva installeras om en befintlig livsmedelsverksamhet ändrar sin inriktning.

## **Foodtrucks**

Diskvatten får INTE hällas ut på gatan eller i dagvattenbrunn.

**Icke fetthaltigt spillvatten** kan tömmas i avloppet på restaurang eller i utslagsvask.

**Fetthaltigt vatten** får inte tömmas i vanligt avlopp eller i dagvattenbrunnar på gatan. Fettet kan fastna i ledningarna.

Så här kan du ta hand om fetthaltigt vatten:

- Tömning i restaurangkök som har fettavskiljare
- Mobila fettavskiljare och inlämning av fett till Quatra Sweden AB som Kretslopp Sydost har avtal med. Det är gratis. Kontakta företaget direkt för hämtning: [Info.se@quatra.com](mailto:Info.se@quatra.com) eller 011-189500

**Fast fett** läggs i den gröna påsen från Kretslopp Sydost.

### **Ej fungerande eller ej åtkomlig/tömningsbar fettavskiljare**

- Kommunens miljömyndighet har tillsynsansvaret.
- Kalmar Vatten kan stänga av inkommande vatten till berörd fastighet där verksamheten bedrivs.
- Fastighetsägaren kan bli ersättningsskyldig för spolningar, filmningar och källaröversvämningar.
- Kalmar Vatten, Miljökontoret och Kretslopp Sydost har rätt att inspektera fettavskiljaren.

### **Installation av fettavskiljare**

- Sök bygglov vid ny verksamhet. Gör en bygganmälan om enbart installation av fettavskiljare ska göras. Bygglovsenheten telefon 010-352 00 00 eller [www.kalmar.se](http://www.kalmar.se)
- Anmäl i e-tjänsten VA-anmälan på Kalmar Vattens hemsida. [www.kalmarvatten.se](http://www.kalmarvatten.se)
- Ta hjälp av en rörfirma eller en VVS-konsult för att få hjälp med dimensionering av fettavskiljaren.
- Placera fettavskiljaren bra ur livsmedelshygienisk synpunkt. Vid osäkerhet kontakta livsmedelsenheten telefon 010-352 00 00.
- Placera fettavskiljaren så att den lätt går att tömma, se Kretslopp Sydosts avfallsföreskrifter med bilagor. Vid osäkerhet kontakta Kretslopp Sydost telefon 020 - 40 43 00 eller [info@kretsloppsydost.se](mailto:info@kretsloppsydost.se)
- Kontakta Kretslopp Sydost för att påbörja ett tömningsabonnemang.