



## STOPP FÖR FETT I AVLOPPET

### RIKTLINJER FÖR FETTAVSKILJARE I NYNÄSHAMNS KOMMUN

VA-avdelningen i Nynäshamn tar hand om och renar avloppsvatten från bl a hushåll och företag. Vårt ledningsnät är dimensionerat för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. I de bestämmelser som gäller för brukandet av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen i Nynäshamns kommun (ABVA) föreskrivs att fastighetsägare/abbonnent inte får släppa ut fett i större mängd. I ledningsnätet sjunker vattentemperaturen vilket gör att fett stelnar i ledningarna och orsakar stopp vilket kan leda till källaröversvämningar eller orsaka bräddning av avloppsvattnet till sjöar och vattendrag.

VA-avdelningen har problem med igensättningar i avloppsledningarna p g a fettutsläpp från bl a restauranger, storkök och gatukök. För att förhindra större utsläpp av fett skall typgodkänd fettavskiljare finnas installerad.

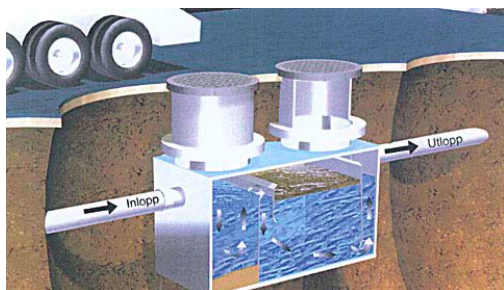
#### FÖLJANDE VERKSAMHETER MÅSTE NORMALT HA FETTAVSKILJARE:

- Bageri/konditori
- Café
- Catering
- Charkuteri
- Friteringsanläggning
- Livsmedelsbutik med bageri, grill eller chark
- Hamburgerbar
- Mottagningskök
- Salladsbar
- Pizzeria
- Restaurang
- Personal matsal-mer än 200 sittplatser
- Livsmedelsindustri
- Storkök
- Rökeri
- Grill- och gatukök
- Sushirestaurang

Dispens kan ges för befintliga verksamheter av mindre omfattning eller av säsongskaraktär.

#### HUR FUNGERAR FETTAVSKILJAREN?

Avskiljaren fungerar enligt den gravimetriska principen, dvs. fett som är lättare än vatten flyter upp till ytan och slam som är tungt sjunker till botten (se bild). Då mängderna fett och slam blivit tillräckligt stora måste avskiljaren tömmas och rengöras annars uppstår det luktproblem och problem med stelnat fett som blir svårt att få bort. Sköts inte tömning och rengöring regelbundet förlorar fettavskiljaren sin funktion och fett kommer ut i ledningsnätet.



Fettavskiljare med slamuppsamlare (källa: Odin Maskin AS/Norge)



Det är viktigt att fettavskiljaren är rätt dimensionerad. Vattnet måste hinna kylas av ( $\leq 35^{\circ}\text{C}$ ) och stanna upp så att fettets kan lösas ut och flyta upp. I en för liten avskiljare spolats fett rakt igenom om för mycket och för varmt diskvatten kommer på en gång.

Fettavskiljaren klarar inte ta emot stora mängder fett på en gång. Det är inte tillåtet att hålla ut uppsamlat frityrfett och liknande i avloppet, även om det finns en fettavskiljare installerad. Sådant fett räknas som verksamhetsavfall och lämnas till godkänd mottagare som hanterar fettavfall.

#### TYP OCH STORLEK

Fettavskiljaren ska vara typgodkänd d v s utformad enligt europastandard **SS-EN 1825-1** och dimensionerad efter verksamhetens spillvattenflöde enligt **SS-EN 1825-2**. Nyinstallation av mindre avskiljare avsedda för utrymme under diskbank är normalt inte godkända!

För restauranger och serveringslokaler är det i första hand antalet serverade matportioner som avgör storleken på fettavskiljaren. Antalet sittplatser i lokalen multiplicerat med tre (antal sittningar) ger antalet portioner. Följande tabell kan tjäna som grov vägledning för beräkning av dimensionerande flöde. Verksamhetens vattenflöde får inte överstiga avskiljarens kapacitet.

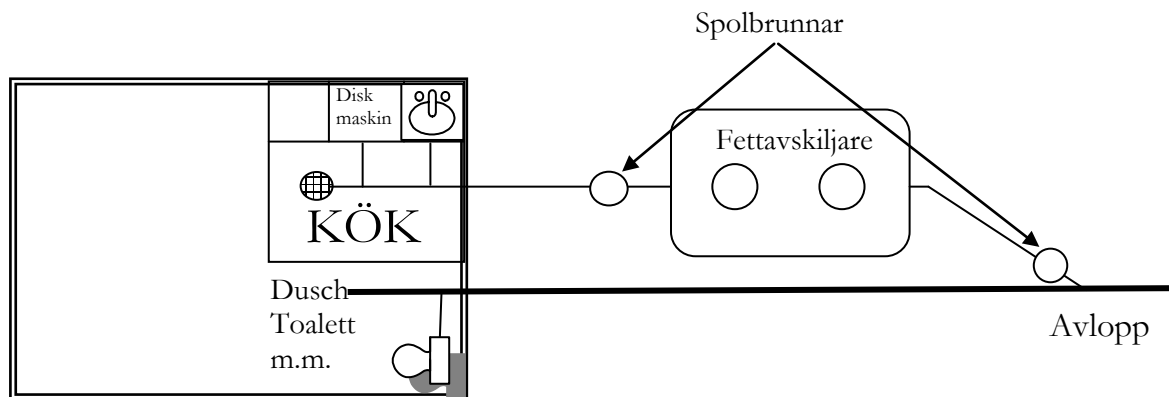
Matportioner per dag	Normstorlek för avskiljare (l/s)
0-200	2
201-400	4
401-700	7
701-1000	10
1001-	special

*Bestämning av normstorlek av avskiljare i restauranger och matutskänkningsställen.*

#### PLACERING

Köksavlopp, diskmaskiner och golvbrunnar ska anslutas till fettavskiljaren, **men inte toalettavlopp**.

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljare placeras i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. **Tömning får inte ske genom utrymmen där livsmedel bereds eller förvaras.** Placera fettavskiljaren så nära källan som möjligt, och om möjligt nedgrävd i marken, eftersom den då blir lätt att tömma och risken för olägenheter på grund av lukt minskar. Om fettavskiljaren placeras inomhus måste utrymmet för tillsyn och ventilation vara tillräcklig och ventilation anslutas.



Exempel på godkänd inkoppling av fettavskiljare (sett från ovan). På vardera sidan ska spolbrunnar med diameter minst 200 mm finnas.

### KONTROLL OCH TÖMNING

Fettavskiljaren ska tömmas regelbundet men minst två gånger per år. Va-avdelningen bestämmer hur ofta fettavskiljaren ska tömmas. Vid tömning ska hela fettavskiljaren tömmas och rengöras och sedan fyllas upp med vatten. Ett tömningsavtal ska upprättas med SRV Återvinning AB för verksamheter med hushållsavfall eller hushållsliknande avfall samt verksamheter med servering. För t ex livsmedelsindustri gäller inte det kommunala monopolet utan de kan fritt välja tömningsentreprenör.

### HÄR KAN DU KÖPA DIN FETTAVSKILJARE

ACO-Nordic AB

[www.aco-nordic.se](http://www.aco-nordic.se)

GPA Euronord AB

[www.euronord.se](http://www.euronord.se)

Reningssystem i Sverige AB

[www.reningssystem.nu](http://www.reningssystem.nu)

Rensa Entreprenad AB

[www.rensaentreprenad.se](http://www.rensaentreprenad.se)

Wavin

[www.wavin.com](http://www.wavin.com)

Indutec

[www.indutec.se](http://www.indutec.se)

### SÅ GÖR DU FÖR ATT INSTALLERA FETTAVSKILJARE

Innan installation ska bygganmälan godkännas av kommunen.

1. Kontakta kommunens VA-avdelning för information om typgodkända fettavskiljare och för att tillsammans utse en lämplig plats. VA-avdelningens kundservice har tel 08-520 68990.
2. Kontakta en fackman (t ex leverantör av fettavskiljare) som kan dimensionera fettavskiljaren och ta fram ritningar.
3. Lämna bygganmälan till bygglovsavdelningen i Nynäshamns kommun minst 3 veckor innan installation. Bygglovsavdelningen kan nås på telefon 08-520 680 00 (växel) och blankett kan hämtas på hemsidan [www.nynashamn.se](http://www.nynashamn.se) under Bygga och bo/Bygglov/Blanketter. Bifoga till bygganmälan:
  - Fackmässigt utförd installationsritning
  - Ritning över avskiljarens placering
  - Kontrollplan enligt PBL
  - Namn på kontaktperson som ansvarar för drift och underhåll

Efter godkänd bygganmälan:

4. Installera fettavskiljaren med hjälp av fackman.
5. Teckna abonnemang för tömning av avskiljaren med SRV Återvinning AB tel 0200-264600.



## ANTAGEN I MILJÖ- OCH SAMHÄLLSBYGGNADSNÄMNDEN

GÄLLANDE FR.O.M. 2011-10-01

6. Före anslutning till kommunens spillvattennät ska anläggningen besiktas och godkännas av VA-avdelningen.
7. När installationen är klar ska en svarsblankett skickas till VA-avdelningen. Du laddar ner blanketten från VA-avdelningens hemsida på [www.nynashamn.se](http://www.nynashamn.se) under Bygga och bo/Vatten och avlopp. Kopia på tömningsavtal bifogas.

Efter drifttagning:

8. Fastighetsägaren ansvarar för att fettavskiljaren sköts och kontrolleras regelbundet enligt tillverkarens instruktioner, samt att skötseljournal förs.

### **STRATEGI FÖR FETTAVSKILJARE**

Fettavskiljare krävs vid nybyggnation, ombyggnation eller förändring av verksamhet som släpper ut fett av större mängd i det kommunala avloppsledningsnätet från och med 2011-10-01.

Fettavskiljare krävs för befintlig verksamhet som släpper ut fett av större mängd i det kommunala avloppsledningsnätet från och med 2017-01-01. VA-avdelningen kan även kräva att fettavskiljare installeras tidigare än 2017-01-01 i områden med stora problem med fett i ledningsnätet.

För befintliga fettavskiljare som inte är godkända av VA-avdelningen ska fastighetsägaren senast två månader efter begäran från VA-avdelningen lämna en beskrivning av anläggningen samt dimensionerande flöde från sin verksamhet, för besiktning och eventuellt godkännande.

---

### **INFORMATION FRÅN SÖDERTÖRNS MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDDSFÖRBUND, SMOHF**

För att undvika påverkan av livsmedel ska fettavskiljare placeras i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Tömning får inte ske genom utrymmen där livsmedel bereds eller förvaras.

Hantering av avfall regleras framför allt i Miljöbalken (1998:808) men även i avfallsförordningen (2001:1063). Utöver detta gäller renhållningsordningen för Nynäshamns kommun antagen 2001-12-18.

Tillsyn över efterlevnaden av Miljöbalken och med stöd av balken meddelade föreskrifter, utförs av Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund.