



# FETTAVSKILJARE

Information om fettavskiljare i Nacka



NACKA  
VATTEN  
AVFALL

## INNEHÅLL

Varför fettavskiljare?.....	3
Vilka verksamheter måste ha fettavskiljare? .....	4
Så här fungerar en fettavskiljare .....	5
Krav på fettavskiljaren .....	6
Larm och provtagning.....	7
Luftning.....	7
Det här behöver du göra innan du installerar en fettavskiljare .....	7
Placering av fettavskiljare.....	8
Vad gör jag när installationen är klar?.....	9
Skötsel av fettavskiljaren .....	9
Tömning av fettavskiljare.....	10
Mat och frityrolja .....	10
Behandling av fett från fettavskiljare.....	11
Undantag från krav om installation av fettavskiljare .....	11

**I denna broschyr ges information om hur fettavfall ska hanteras i livsmedelsverksamheter samt vilka krav som finns på installation och underhåll av fettavskiljare. Informationen har tagits fram av Nacka vatten och avfall.**

### Varför fettavskiljare?

Fett i avloppsvatten har blivit ett allt större problem. Det leder till stora problem med igensättning i avloppsledningar på grund av fettutsläpp från bland annat restauranger, storkök och bagerier. Ledningsnätet är gjort för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. Det vill säga spillvatten som motsvarar det som ett normalhushåll genererar.

När avloppsvatten kyls ner i ledningsnätet stelnar fett och fastnar på rörväggarna i avloppsledningarna och täpper så småningom till rören. I olyckliga fall kan ett stopp leda till översvämningar av avloppsvatten i källarutrymmen eller utsläpp av orenat vatten till vattendrag. Stoppen medför stora kostnader för både ledningsägare och fastighetsägare.

Fettavlagringar bildar svavelväte, en illaluktande och giftig gas, som även ger frätskador på ledningar och utgör en hälsorisk. Fettet kan även störa reningsprocessen i avloppsreningsverken och det lockar råttor till ledningsnätet.

För att förhindra utsläpp av fett i avloppsledningarna skall verksamheter som hanterar livsmedel ha en fettavskiljare. Fastighetsägaren är den som är ytterst ansvarig för att det finns en fettavskiljare installerad, eftersom den tillhör en fastighets VA-installation. Fastighetsägaren ansvarar för att den fettavskiljare som är installerad är typgodkänd *d.v.s. tillverkad enligt standard SS-EN-1825-1* och har korrekt dimensionering utifrån den verksamhet som bedrivs i fastigheten.

## Vilka verksamheter måste ha fettavskiljare?

Enligt Lagen om allmänna vattentjänster, SFS 2006:412, 21 §, får inte en fastighetsägare använda en allmän VA-anläggning på ett sätt som innebär att avloppet tillförs vätskor, ämnen eller föremål som kan inverka skadligt på ledningsnätet.

I Boverkets Byggregler 15 (BFS 2008:6) avsnitt 6:641 ställs krav på installationer för spillvatten, *där vatten kan innehålla mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen, skall spillvattnet behandlas eller avskiljare installeras.*

Verksamheter som normalt måste ha fettavskiljare är till exempel:

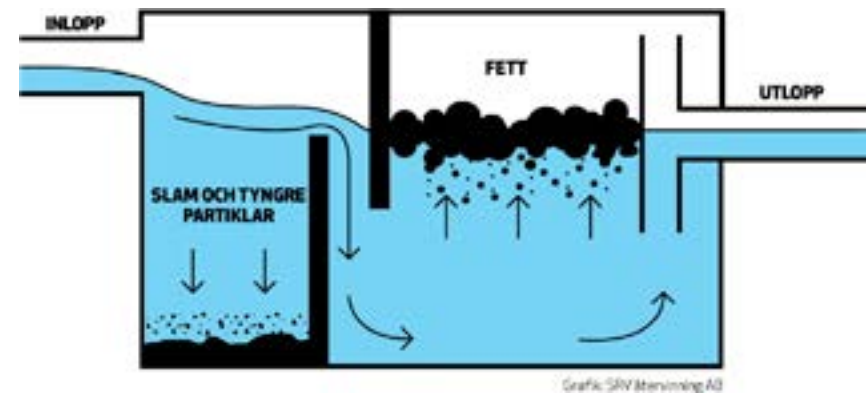
Restaurang	Rökeri	Pizzeria	Personalmatsal
Bageri	Skolor/Förskolor	Livsmedelsbutik med tillverkning	Mottagningskök
Café	Storkök	Gatukök	Hotell
Catering	Slakteri	Sushiservering	Charkuteri

## Så här fungerar en fettavskiljare

Fettavskiljaren består av en tank med mellanväggar. Avloppsvattnet leds in till avskiljaren via avloppsörret. När vattnet rinner med rätt hastighet genom en avskiljare sjunker slam och tyngre partiklar till botten i avskiljarens första fack medan fett stiger och lägger sig vid ytan på nästa fack, eftersom fett är lättare än vatten. Som riktlinje kan sägas att en fettavskiljare bör tömmas när cirka 10% av volymen utgörs av fett. Det reade vattnet rinner sedan ut i ledningsnätet. Med regelbundna intervaller töms sedan fettets med hjälp av slamsugningsfordon.

Är fyllnadsgraden av fett för stor blir inte uppehållstiden tillräckligt lång vilket leder till att fett passerar genom avskiljaren. Då blir inte fett kvar i anläggningen utan transporteras ut i ledningsnätet.

Till avskiljaren kommer även matrester. För att de inte ska störa reningen ska de skiljas av i en separat eller integrerad slamavskiljardel i fettavskiljaren.



Figur 1 - Flödesschema och bild på fettavskiljare. Grafik: SRV Återvinning AB

## Krav på fettavskiljaren

Vid nyinstallation av en fettavskiljare krävs att den är typgodkänd och flödestestad enligt svensk standard.

Utformning enligt SS-EN 1825-1

Dimensionering, drift och underhåll enligt SS-EN 1825-2

För att få en korrekt storlek på fettavskiljaren behöver du ta hänsyn till beräknad fettmängd, vattentemperatur samt typ av diskmedel. Verksamhetens vattenflöde får inte överstiga avskiljarens kapacitet.

För att få en grov uppskattning om hur stor din fettavskiljare bör vara kan du beräkna enligt nedanstående tabell.

Matportioner per dag <sup>1</sup>	Dimensionerat flöde (liter per sekund)
200	2
201 – 400	4
401 – 700	7
701 – 1 000	10

För verksamheter utan servering kan fettavskiljarens storlek bestämmas av det maximala flödet genom anläggningen.

Flera olika faktorer påverkar hur fettavskiljaren bör dimensioneras, kontakta därför en röfirma eller WS-konsult för att få hjälp med beräkning och installation och kostnadsuppgifter.

## Larm och provtagning

Avskiljaren ska ha larm och möjlighet till provtagning på utgående avloppsvatten. Vid larm ska tömning beställas omgående.

## Luftning

För att förhindra dålig lukt, avlagringar och rötningsprocesser måste fettavskiljaren samt till- och utloppsledningarna ha tillräcklig luftning. Luftledningarna läggs separat och helst i byggnaden. Avluftning av fettavskiljaren får inte göras på VA-nätet. Det rekommenderas att avluftning leds upp och ut över taket, för att undvika att obehaglig lukt sprids. Tänk på att inte placera avluftning vid fastighetens luftintag.

## Det här behöver du göra innan du installerar en fettavskiljare

Du ska kunna visa hur du kommit fram till hur stor din fettavskiljare ska vara. Skicka därför in underlag på beräkningen till [kundservice@nvoa.se](mailto:kundservice@nvoa.se) innan den installeras.

Alla som startar en ny livsmedelsverksamhet ska anmäla det till kommunens miljöenhet. Fastighetsägare behöver även lämna in en anmälan till kommunens bygglovenhet då installationen av fettavskiljaren är en anmälningspliktig åtgärd enligt plan- och bygglagen. Samma regler gäller också när man utökar en befintlig verksamhet.

<sup>1</sup> För restauranger och andra serveringslokaler är antalet serverade matportioner som avgör storlek på fettavskiljaren. Antalet sittplatser i lokalen multiplicerat med tre ger antalet matportioner.

## Placering av fettavskiljare

När en fettavskiljare installeras är det viktigt att tänka på att den ska vara tillgänglig för tömning samt kunna tömmas enligt god arbetsmiljö. Den ska därför vara placerad så att vägen är fri mellan fordonets uppställningsplats och tömningspunkt så att entreprenören obehindrat kan utföra en tömning.

Placering av fettavskiljare kan ske antingen utomhus eller inomhus. Enligt Livsmedelslagen får inte fettavskiljare placeras i lokal där man hanterar livsmedel eller i utrymmen där man vid tömning måste dra slangar genom dessa lokaler. Anledningen till detta är att fettavskiljaren kan ge upphov till hygieniska olägenheter i livsmedelslokalen.

Vi rekommenderar att ha varmvattenkran samt slang monterad vid avskiljaren, så att den kan spolats ut och rengöras vid tömning. Ju tätare tömningsintervall desto mindre problem med lukt och stopp i avskiljaren och ledningar.

Fettavskiljaren bör placeras så nära källan som möjligt och, om möjligt, nedgrävd i marken eftersom den då blir lätt att tömma. Risken för lukt minimeras också. Vägen fram till tömningsplatsen skall ha en bärlast för 26 ton och en vägbredd på minst 3,5 meter. Dragvägen skall vara fri från hinder som staket, murar, planteringar och annan växtlighet.

Om fettavskiljaren placeras inomhus bör lokalen vara väl ventilerad samt vara försedd med vatten, helst varmt, och golvbrunn. Det skall finnas tillräckligt med utrymme och belysning vid avskiljaren så att den är lätt att tömma, rengöra, inspektera och underhålla. Lock eller manlucka skall kunna öppnas av en person och får inte vara övertäckt vid tömning.

Fettavskiljaren skall placeras så att endast köksavlopp eller motsvarande kan passera. Till avskiljaren ansluts vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar. Övrigt avlopp, från t.ex. toaletter, får inte anslutas till avskiljaren.

## Vad gör jag när installationen är klar?

När fettavskiljaren är installerad behöver du anmäla tömning av fettavskiljaren hos Nacka vatten och avfall. Kontakta kundservice via telefon **08-718 90 00** alternativt **kundservice@nvoa.se**

## Skötsel av fettavskiljaren

Fastighetsägaren är ansvarig för anläggningens skötsel och drift. Det innebär att tömningen sker enligt tillverkarens drift- och skötselinstruktioner samt ledningsnätsägarens tillstånd och bestämmelser om tömningsintervall. Det gäller även ansvar för stopp eller skada på ledningsnätet orsakat av fettutsläpp till följd av bristande fettavskiljning.

För att vara säker på att fettavskiljaren fungerar bör den kontrolleras regelbundet. Minst en gång om året bör man kontrollera:

- Fettskiktets tjocklek
- Larmfunktionen (lyft upp givaren i fettskiktet)
- Vattennivån (skall vara högre än utloppets nivå)
- Journalföringen vid tömningarna

En funktionskontroll av hela anläggningen bör göras vart femte år och tänk på att placera larmet på anläggningen så att det lätt går att se och höra.

## Tömning av fettavskiljare

Tömning av fettavskiljare ska ske regelbundet med ett intervall som bestäms av behovet dock minst var tredje månad, enligt Nackas avfallsföreskrifter. Det går att söka undantag för att få ett färre antal tömningar. Vid tömningen gör Nacka vatten och avfalls upphandlade entreprenör en bedömning om det nuvarande tömningsintervallet är tillräckligt för att säkerställa avskiljarens funktion och meddelar detta till tillståndsgivaren. Vid tömning ska hela avskiljaren tömmas och spolras ren med vatten, för att sedan fyllas upp med vatten igen.

Tömning av fettavskiljaren får endast utföras av Nacka vatten och avfalls upphandlade entreprenör i enlighet med avfallsföreskrifternas bestämmelser. Tömningarna sker efter schema för att minimera antalet transporter och miljöpåverkan. Det är viktigt att se till att inget står i vägen och hindrar att tömningen kan genomföras. Om entreprenören inte kommer åt fettavskiljaren och kan tömma debiteras kunden ändå.

## Mat och frityrolja

Har du större mängder fett, till exempel frityrolja, får du inte hålla det i avloppet trots att fettavskiljare finns installerad. Det kan slå ut fettavskiljarens funktion. Fettavskiljaren är konstruerad för att skilja ut fett från avloppsvattnet och inte för att ta emot större fettmängder på en gång. Mat och frityrolja ska istället samlas in för fettåtervinning i separat behållare. Eftersom fett är en resurs samlas det ofta in utan kostnad av olika entreprenörer. När fetterna och oljorna inte längre används i livsmedelstillverkning kan de istället återvinnas och bli till en råvara vid tillverkning av nya produkter inom kemisk och teknisk industri. Exempel på produkter är bland annat tvål- och tvättprodukter, stearin, papperskemikalier, färg, plast, gummi eller bränsle.

## Behandling av fett från fettavskiljare

Fett ger biogas och biogödsel. Fett från fettavskiljare kan till exempel användas för framställning av biogas för fordon genom att det genomgår en rötningsprocess. Det kan även komposteras med andra fraktioner för framställning av biomull. För närvarande körs fett till Henriksdals reningsverk där biogas produceras.

## Undantag från krav om installation av fettavskiljare

För vissa verksamheter kan kommunen ge tidsbegränsad undantag från kravet på fettavskiljare. Undantag är avsedd för livsmedelsverksamheter som bedrivs i så liten skala att spillvattnet bedöms ha en beskaffenhet som inte skiljer sig från hushållspillvatten. Det är alltid fastighetsägaren som ansöker om undantag, detta för att fastighetsägaren ska vara medveten om och samtycka till att livsmedelsverksamhet utan fettavskiljare bedrivs på fastigheten. Nacka vatten och avfall ansvarar för handläggandet av ärendet.

## **Kontakt och mer information**

Välkommen att kontakta oss på Nacka vatten och avfall via e-post till [kundservice@nvoa.se](mailto:kundservice@nvoa.se) eller telefon

**08-718 90 00**. Läs mer på [nackavattenavfall.se](http://nackavattenavfall.se)

**Nacka vatten och avfall AB** är ett helägt bolag av Nacka kommun som levererar säkra vatten- och avfallstjänster för alla som besöker, lever eller verkar i Nacka. Detta skapar förutsättningar för en hållbar samhällsutveckling och god livsmiljö.

### **Nacka vatten och avfall AB**

tfn: 08-718 90 00

e-post: [kundservice@nvoa.se](mailto:kundservice@nvoa.se)

webb: [nackavattenavfall.se](http://nackavattenavfall.se)



**NACKA  
VATTEN  
AVFALL**