

# Faktablad

## Fettavskiljare



### Varför krävs fettavskiljare?

Fett sätter igen avloppsledningar och eftersom ledningsnätet är dimensionerat för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär måste verksamheter som storkök, gatukök, restauranger, bagerier med flera ha en typgodkänd så kallad fettavskiljare installerad.

**För att förhindra utsläpp av fett i avloppsledningarna ska verksamheter som hanterar livsmedel ha en fettavskiljare installerad. Kravet gäller både för verksamheter som har kommunalt och enskilt avlopp.**

### Fettavskiljare i Norrtälje kommun

Norrtälje kommuns VA-avdelning är huvudman för de allmänna vatten- och avloppsanläggningarna i kommunen. Vi tar hand om och renar avloppsvatten från bland annat hushåll och företag. Vårt ledningsnät är dimensionerat för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. I de bestämmelser som gäller för användandet av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen (ABVA) föreskrivs att fastighetsägare/abbonent inte får släppa ut fett i större mängder eftersom att fett kan orsaka igensättningar i ledningsnätet.

### Varför måste fett avskiljas innan spillvattnet släpps ut?

Kravet på fettavskiljare regleras i Boverkets Byggregler (BFS 2011:6 – BBR 18).

### Fastighet ansluten till kommunalt avlopp

När avloppsvatten kommer ut i kommunens ledningsnät sjunker vattentemperaturen vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och orsakar avloppsstopp. Detta kan leda till översvämningar i fastigheter -med kostsamma reparationsarbeten både för fastighetsägaren och kommunen- eller orsaka bräddning av avloppsvatten alltså orenat avloppsvatten rinner ut till sjöar och vattendrag.

### Fastighet ansluten till enskilt avlopp

När avloppsvatten släpps ut i anläggningen sjunker vattentemperaturen vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och kan bidra till igensättningar i avloppsanläggningen. Detta medför i sin tur en sämre reningseffekt av avloppsvattnet. Fettet kan även bidra till att anläggningen sätter igen helt och du måste åtgärda anläggningen.

Halten avskiljbart fett i avloppsvattnet får inte överstiga 50 mg/l. ABVA samt krav och riktlinjer för företag som är anslutna till kommunalt vatten och avlopp finns under [Vatten och avlopp](#) på kommunens webbsida.

## Verksamheter som måste ha en fettavskiljare

För att förhindra större utsläpp av fett ska typgodkänd fettavskiljare finnas installerad i följande verksamheter. Dessa verksamheter måste ha en fettavskiljare installerad. Även andra verksamheter kan kräva installation av en fettavskiljare. Hör av dig till Kontaktcenter om du är osäker om din verksamhet kräver en fettavskiljare eller inte.

Bageri	Hamburgerbar	Livsmedelsbutik	Slakteri och rökeri
Café	Gatukök	Friteringsanläggning	Charkuteri (industri)
Konditori	Grill- och gatukök	Storkök	Livsmedelsindustri
Restaurang	Pizzeria och salladsbar	Mottagningskök	Livsmedelsindustri med manuell hantering
Sushirestaurang	Catering	Personalmatsal	

## Fastighetsägarens ansvar

Om du har en verksamhet i din fastighet som hanterar livsmedel är du ansvarig för:

- att det finns en typgodkänd fettavskiljare installerad
- att fettavskiljaren är rätt dimensionerad
- att fettavskiljaren töms enligt de regler som gäller
- att ansvara för drift och underhåll
- att överblivet fett tas om hand för fettåtervinning
- att en anmälan om installationen lämnas in till kommunen

## Installationen ska anmälas till kommunen

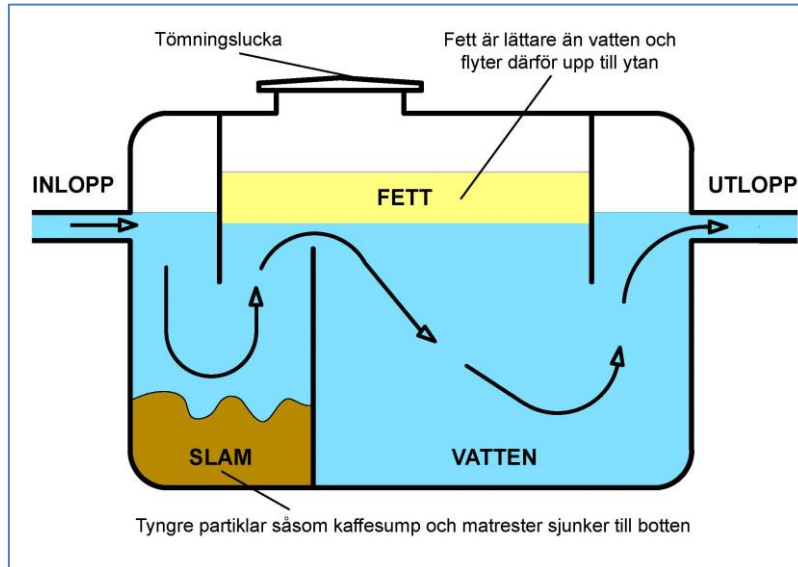
I god tid innan installation av fettavskiljare är fastighetsägaren ansvarig att en anmälan lämnas in till kommunen. När anmälan kommer in registreras ett tömningsabonnemang enligt det önskemål som har angivits i anmälan. Blankett för anmälan finns att hämta på:

Fastighet ansluten till **kommunalt avlopp** – Blankett för anmälan finns att hämta på [Installation av fettavskiljare \(kommunalt VA\)](#)

Fastighet ansluten till **enskilt avlopp** - Blankett för anmälan finns att hämta på [Installation av fettavskiljare \(enskilt avlopp\)](#)

## Så här fungerar en fettavskiljare

En fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När vattnet rinner genom avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten medan fett stiger och lägger sig vid ytan.



## Krav på fettavskiljarens utformning

Fettavskiljaren ska vara utformad enligt standarden SS-EN 1825-1. Dimension, installation, drift och underhåll ska följa standarden SS-EN 1825-2. Den kan även dimensioneras efter antal matportioner enligt tyska normen DIN 4040 (se tabell nedan). Antalet matportioner per dag kan räknas fram genom att multiplicera antalet sittplatser i lokalen med tre (antalet sittningar).

För att förhindra dålig lukt, avlagringar och rötningsprocesser är det viktigt att fettavskiljaren samt till- och utloppsledningar har tillfredsställande avluftning. Ta gärna kontakt med en rörfirma/VVS-konsult för hjälp med val av storlek, typ och lämplig placering.

Matportioner per dag	Normalstorlek för avskiljare (l/s)
Upp till 200	2
201-400	4
401-700	7
701-1 000	10
1 001-	Special

## Placering av fettavskiljare

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljaren placeras i separat utrymme, väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Alla köksavlopp och diskmaskiner ska vara kopplade till fettavskiljare. Även golvbrunnar bör anslutas. **Toalettvattnet får däremot inte gå genom fettavskiljaren.**

Utrymmet ska ha god ventilation och bör vara försett med vatten och golvbrunn. Sugslangar och annan utrustning som krävs vid tömningen får inte dras genom eller hanteras i utrymmen där livsmedel bereds eller förvaras. Tömningspersonalen får inte heller gå genom sådana utrymmen.

Fettavskiljaren ska placeras så att den är lätt att komma åt för tömningspersonal och tömningsfordon. Mer information om instruktioner för tömning av fettavskiljare finns på [Inför tömning av fettavskiljare](#).

## Tömning och skötsel

För att fettavskiljaren ska fungera tillfredsställande är det viktigt att den töms, underhålls och kontrolleras regelbundet. Det är fastighetsägaren som ansvarar för driften och att den töms enligt de regler som gäller.

Fettavskiljaren ska tömmas enligt tillverkarens anvisningar eller minst utifrån vad som framgår i kommunens avfallsföreskrifter.

För att fettavskiljaren ska fungera tillfredsställande måste den även rengöras och återfyllas med vatten efter varje tömning. Rengöring och vattenpåfyllning ingår inte i ett tömningsabonnemang men kan mot avgift beställas i samband med tömning.

Fettavfall från fettavskiljare omfattas av det kommunala avfallsmonopolet och får därför **bara hämtas av den entreprenör kommunen har avtal med**. Avgift för tömning, rengöring och vatten-påfyllning finns på [Avgift för tömning av fettavskiljare](#).

För att vara säker på att fettavskiljaren fungerar ska den kontrolleras regelbundet.

### Varje månad bör du kontrollera:

- fettskiktets tjocklek
- larmfunktionen
- vattennivån, den ska vara högre än utloppets nivå
- journalföringen av tömningarna

**En funktionskontroll av hela anläggningen bör göras vart femte år.**

## Insamling av överblivet fett

När man pratar om fettavfall skiljer man mellan fett från överblivet använt fett t.ex. fritureolja, eller stekfett och fett från fettavskiljare. **Överblivet använt fett får inte hällas ut i avloppet även om det finns fettavskiljare, eftersom fettavskiljaren inte är konstruerad för att ta emot större mängder fett. Dessa oljor och fetter ska samlas in i särskilda kärl och lämnas för återvinning.**

### Tänk på följande inför tömning av din fettavskiljare

- Meddela oss en kontaktperson, som entreprenören kan kontakta vid behov inför tömningen. Meddela oss även om kontaktuppgifterna ändras.
- Om du önskar spolning och/eller återfyllning av fettavskiljaren i samband med tömning behöver den tjänsten beställas separat inför tömningen.
- Fettavskiljarens tömningspunkt ska vara lätt åtkomlig.
- Den skylt du har fått från oss ska vara monterad i direkt anslutning till tömningspunkten.
- Eventuella låsta dörrar/vägbommar ska vara upplåsta inför tömningen.
- Marken för slangdragning fram till fettavskiljaren ska vara fri från hinder.
- Avgift för så kallad bomkörning tas ut om fastighetsägaren har orsakat att tömning inte kan utföras.
- Hör av dig till Kontaktcenter om du vill ändra ditt abonnemang till fler tömningar per år.



Det finns företag som specialiserat sig på fettåtervinning. De hämtar upp kärnen med insamlat fett som sedan återanvänds i olika produkter. Mot en avgift kan företag även lämna överblivet eller begagnat matfett på våra återvinningscentraler. Fettet i fettavskiljaren ska däremot alltid tömmas av den entreprenör som kommunen har avtal med. Mer information finns på [Återvinning av matfett](#).

## Om fettavskiljare saknas

Om en verksamhet som hanterar livsmedel saknar fettavskiljare eller om fettavskiljaren är underdimensionerad ska detta åtgärdas omgående.

**Fastighetsägaren kan bli skadeståndsskyldig vid stopp eller skada som orsakas av att avskiljning av fett saknas eller fungerar otillfredsställande.**

### Tänk på!

- Är du osäker på om just din verksamhet omfattas av kravet på fettavskiljare kan du höra av dig till Kontaktcenter.

kontaktcenter@norrtaelje.se  
Telefon: 0176-710 00

- Kontakta gärna en rörfirma/VVS-konsult för hjälp med val av storlek, typ och lämplig placering av fettavskiljaren.
- Kontakta gärna VA-avdelningen för frågor om placering och anslutning till kommunalt ledningsnät.
- Kontakta gärna Livsmedelsenheten på Bygg- och miljökontoret vid frågor om fettavskiljarens placering ur livsmedelshygienisk synpunkt. Telefon 0176 -710 00.
- Tömning får bara utföras av den entreprenör som kommunen har avtal med.
- Om du ska göra en nybyggnad eller ombyggnad av befintlig fastighet kan du behöva ansöka om bygglov. Mer om bygglov finns på [norrtaelje.se/bygglov](http://norrtaelje.se/bygglov).

*Vatten- och avloppsavdelningen*

