



Hantering av fettavfall och avskiljning av fett ur avloppsvattnet

Dala VA



Förord

Denna skrift har tagits fram och ges ut i samverkan mellan miljökontor, renhållnings- och kommunala VA-huvudmän i Dalarna innehållande information om fettavfall och avskiljning av fett ur avloppsvatten.

I skriften finns information om fastighetsägarens skyldigheter och ansvar för att minimera tillförseln av fett i avloppsledningarna samt tips och goda råd om hur man på bästa sätt uppfyller kraven.



Dala VA

Foto Henrik Hansson

Grafisk form och tryck Intellecta Infolog 2009

Papper G-Print Smooth, Grycksbo Paper



Fettavskiljning behövs

Fettavskiljning behövs därför att fett som släpps ut i avloppsvattnet stelnar när vattentemperaturen sjunker och fettfastnar i ledningsnät, pumpstationer och reningsverk.

Fettavlagringar resulterar i ökat dagligt underhåll av ledningsnät och pumpstationer och kan leda till stopp i avloppsledningar och till exempel orsaka översvämningar i fastigheter. Avloppsstoppen kan även göra att orenat avloppsvatten släpps ut i vattendrag.

När fett ansamlas och åldras kan svavelväte bildas. Förutom att gasen är en arbetsmiljörisk bidrar den till att VA-anläggningarna åldras och skadas snabbare än de behöver.

Exempel på verksamheter där fett behöver avskiljas ur avloppsvattnet:



- Bageri
- Café
- Catering
- Charkuteriindustri
- Friteringsanläggning
- Gatukök
- Hamburgerbar
- Konditori
- Konfektyrtillverkning
- Livsmedelsbutik
- Mottagningskök
- Personal matsal
- Pizzeria
- Restaurang
- Restaurangvagn
- Rökeri
- Salladsbar
- Slakteri
- Skolmatsal
- Storkök
- Sushibar



Rötkammare

Fettavfall ska återvinnas

Fettavfall ska återvinnas för att bidra till ett resursvänligt och uthålligt samhälle.

När man pratar om fettavfall skiljer man på överblivet fettavfall och fettavskiljaravfall. Överblivet använt fett ska inte hällas i avloppet även om det finns en fettavskiljare, eftersom fettavskiljaren enbart är konstruerad för att avskilja fetthaltigt diskvatten.

Använt fett

Överblivet använt fett, t.ex. stekfett, fritureolja eller annat fett ska samlas upp i särskilda kärl och lämnas för återvinning.

I Sverige finns flera företag som specialiserat sig på fettåtervinning där inlämnat fett återanvänds i olika tekniskt framställda produkter, t.ex. tvättmedel och ljus med mera.

Fett från fettavskiljare

Fett från fettavskiljare kan t.ex. användas för framställning av biogas för fordon eller el-energi genom att det rötas. Det kan komposteras med andra fraktioner för framställning av näringsrik biomull eller för sanering av oljeskadad jord.



Fastighetsägaren ansvarar

Fastighetsägaren ansvarar för att det avloppsvatten som släpps ut från fastighetens VA-installation till det allmänna VA-nätet inte innehåller större mängder fett.

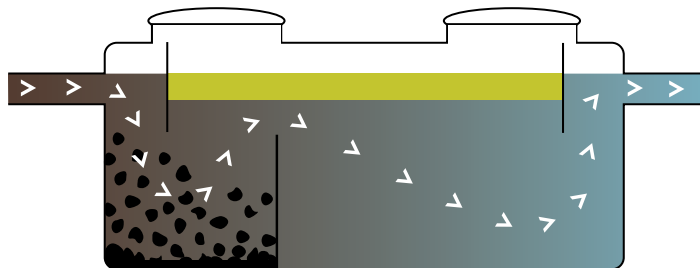
Fastighetsägaren kan bli skadeståndsskyldig vid stopp eller skada som orsakats av att avskiljning av fett saknas eller inte fungerar tillfredställande.

Hur en fettavskiljare fungerar

En fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten.

När det fetthaltiga vattnet rinner genom den vattenfyllda avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fett stiger och lägger sig på ytan i nästa fack.

Om det går för lång tid mellan tömningarna blir fettlagret på ytan och slamlagret på botten för tjockt. Konsekvensen blir att tiden det tar för avloppsvattnet att passera genom fettavskiljaren minskar och fettets hinner inte avskiljas tillfredsställande ur avloppsvattnet.



En gravimetrisk fettavskiljares funktion

Val av storlek och installation av fettavskiljare

Val av storlek och installation av fettavskiljare ska följa standard SS-EN 1825-2.

De europeiska standarderna (SS-EN 1825-1 och 1825-2) för avskiljning av fett ur avloppsvatten är fastställda som svensk standard. Standarder



arbetas fram för att en produkt ska uppfylla ställda funktions- och kvalitetskrav.

För att en fettavskiljare ska bli klassad som typgodkänd ska den vara tillverkad i enlighet med standarden SS-EN 1825-1. Val av storlek, installation, drift och underhåll av fettavskiljare ska utföras enligt standarden SS-EN 1825-2.

Ta kontakt med en VVS-firma eller -konsult för hjälp med val av storlek och typ samt lämplig placering och installation av fettavskiljaren.

Inga krav ställs på installation av larm p.g.a. att det är svårt att få larm att fungera tillfredsställande i fettavskiljarmiljön. För att veta att avskiljaren töms tillräckligt ofta kontrolleras hur mycket fett och sediment som finns i avskiljaren.

Standarden SS-EN 1825-2 täcker inte användningen av biologiska tillsatser så som enzymer och bakterier i en typgodkänd fettavskiljare. Dessa produkter eller liknande är inte lämpliga att tillsätta avloppsvattnet eftersom de gör att fett inte kan avskiljas tillfredsställande.

Fettavskiljaren gör då inte längre någon nytta!

Placering

Placering av fettavskiljaren ska ske så nära källan som möjligt, helst inte i lokal där man hanterar livsmedel. Det är inte heller lämpligt ur hygienisk aspekt att dra sugslangen genom sådan lokal vid tömnings-tillfället.

Genom att t.ex. bygga en fast sugledning mellan fettavskiljaren och en ankopplingspunkt utanför husliv slipper tömningsentreprenören dra sugslangen genom olämpliga utrymmen. En sådan fast installation kan även vara lämplig om det är krångligt eller långt att dra sugslangen till avskiljaren. Kontakta gärna kommunens godkända tömningsentreprenör för idéer om fungerande och praktisk utformning.

Tänk på att avluftningen från en fettavskiljare ska byggas för att förhindra att lukten läcker ut i rummet eller fastighetens avlopps-



installation. Är avskiljaren placerad inomhus kan även ventilationen i det rummet behöva förstärkas.

Oavsett om fettavskiljaren är placerad utomhus eller inomhus ska avskiljaren vara lättåtkomlig. Inga saker får blockera vägen till eller runt avskiljaren.

För tömningspersonalens säkerhet ska en lämplig ställning finnas att stå på vid besökstillfället om avskiljaren är hög eller placerad på ett högt underlag. God belysning i, ovanför och vid avskiljaren är också nödvändigt för att kunna utföra ett bra arbete.

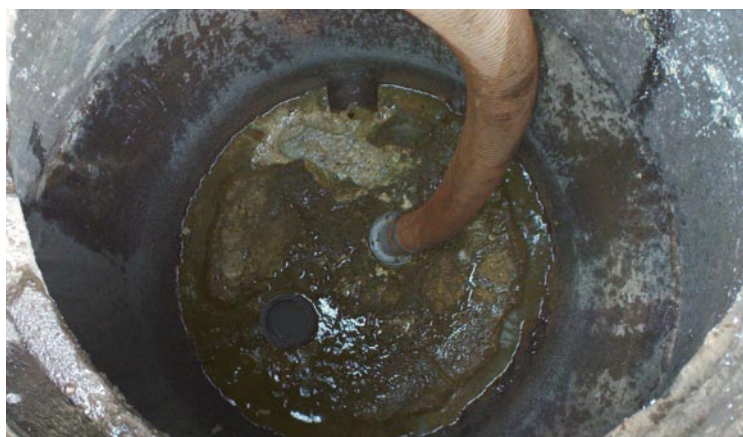
Bygganmälan

Bygganmälan ska lämnas in till kommunens bygglovsavdelning innan installation av avskiljare sker.

Bifoga ritning som visar var avskiljaren ska placeras samt ange kvalitetsansvarig för dimensionering och installation. Vid bygganmälan samråder bygglovsavdelningen med VA-huvudmannen och miljökontoret.

Tömning och rengöring av fettavskiljaren

Tömning och rengöring av fettavskiljaren ska ske så ofta att fettavskiljarens funktion bibehålls. Enligt standarden SS-EN 1825-2 ska





fettavskiljare tömmas helt och rengörs invändigt minst en gång per månad till var fjortonde dag för att fungera tillfredsställande, om inte driftserfarenheten säger annat.

När fettavskiljaren är installerad ska fastighetsägaren teckna tömningsabonnemang. Kontakta renhållningsansvarig i din kommun för information om godkänd tömningsentreprenör.

För att kunna rengöra fettavskiljaren effektivt vid tömning behövs vatten. Det är bra om vatten, gärna varmt, finns tillgängligt i avskiljarens närhet. Avskiljare som är placerade inomhus kan även behöva rengöras på utsidan vid behov för att hållas fräscha och minimera lukt.

Efter tömning ska fastighetsägaren se till att fettavskiljaren fylls på med vatten innan avskiljaren börjar användas igen.

En kökskran som är fullt öppen i en timme släpper ut c:a 500 l = 0,5 m³ vid ett vattentryck på 5 kg.

Fastighetsägaren ansvarar för att tömning och mottagning av fettavskiljaravfallet kan ske. Exempel på detta kan vara fritt utrymme fram till och kring avskiljaren, snöröjning eller att fettavskiljaren inte innehåller oönskade produkter som t.ex. granuldiskkolor.

Utöver att fettavskiljaren töms och rengörs regelbundet behöver den också funktionskontrolleras med jämna mellanrum. Liksom andra produkter åldras materialet och genom dagligt bruk slits fettavskiljaren för att slutligen behöva bytas ut.

Om avskiljning av fett saknas eller om avskiljaren är underdimensionerad

Om avskiljning av fett saknas eller är underdimensionerat ställer VA-huvudmannen krav på att åtgärder vidtas inom fastigheten för att anslutningen till VA-anläggningen fortsättningsvis ska vara godkänd. Åtgärderna ska utföras inom den tid som överenskommit med VA-huvudmannen.



Sammanfattning

- Fastighetsägaren är ansvarig för sitt och eventuella hyresgästers utsläpp till avloppsnätet
- Större mängder fett i avloppsvattnet ska avskiljas
- En fettavskiljare är fastighetens säkerhetsanordning för att förhindra fettutsläpp till avloppsnätet
- Använt fett ska samlas upp och skickas för återvinning
- Kontakta VVS-firma/konsult för hjälp med val av storlek och typ av fettavskiljare samt lämplig installation
- Lämna in bygganmälan före installation
- Fastighetsägaren ska ha ett abonnemang för tömning av fettavskiljaren. Kommunens tömningsentreprenör ska anlitas
- Fyll på vatten direkt efter tömning motsvarande fettavskiljarens volym
- Håll ytan fri runt fettavskiljaren för tömningsentreprenörens säkerhet och möjlighet att kunna tömma vid avsett tömnings-tillfälle
- Tillsätt inte enzym eller bakterier eftersom avskiljaren inte är konstruerad för dessa produkter och de får avskiljaren att inte längre göra någon nytta

Dala VA[®]

Följande verksamheter i din kommun kan ge mer information om hur fettavfall hanteras och vilka krav som ställs på installation och skötsel av fettavskiljare.

Moravatten AB



MORA

VA-huvudman,
Moravatten AB

tfn 0250-299 00 (vxl)

Renhållningsansvarig,
Tekniska förvaltningen

tfn 0250-262 00 (vxl)

Miljö- och
hälsoskyddskontoret

tfn 0250-55 21 00 (vxl)

Stadsarkitektkontoret
(bygglovsärenden)

tfn 0250-262 00 (vxl)

www.mora.se
www.moravatten.se

