



Information
om
fettavskiljare.

Information från Mälarenergi - din VA-leverantör

Västerås stad tar genom Mälarenergi hand om och renar avloppsvatten från hushåll och företag. De senaste åren har fettavlagringar i våra avloppsledningarna blivit ett stort problem. När avloppsvattnet kommer ut i ledningsnätet sjunker temperaturen, vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och orsakar stopp, vilket i sin tur kan leda till översvämningar i källare och att orenat avloppsvatten rinner ut i Mälaren och andra vattendrag.

För att förhindra utsläpp av fett i avloppsledningarna ska verksamheter som hanterar livsmedel ha en fettavskiljare och ett system för fettåtervinning. Fastighetsägaren är den som är ytterst ansvarig för att det finns en fettavskiljare installerad.

Dessa verksamheter ska ha fettavskiljare:

- Bageri
- Café (mat, bakning)
- Catering
- Charkuteriindustri
- Friteringsanläggningar
- Fiskindustri
- Gatukök
- Glasstillverkning
- Grill
- Hamburgerbar
- Konditori (tillverkning)
- Livsmedelsbutik (tillverkning, grill)
- Mottagningskök
- Pizzeria
- Pizzeria med stekbord/fritös
- Restaurang
- Rökeri
- Slakteri
- Storkök



Fettavskiljare ska vara installerade i alla fastigheter där man hanterar livsmedel

- **ABVA 08:** Allmänna bestämmelser för användande av Västerås kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning föreskriver att fastighetsägare inte får släppa ut fett i större mängder i avloppssystemet. Fastighetsägaren är skyldig att göra anmälan om verksamhet som kan inverka på avloppsnätets beskaffenhet.
- **Boverkets Byggregler** (BFS 1998:38, BBR 7 avsnitt 6:6211) anger att behandling av spillvattnet ska utföras eller avskiljare installeras om vattnet innehåller mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen t.ex. fett.
- Enligt Mälarenergis **Riktlinjer för utsläpp av avloppsvatten** från industrier och andra yrkesmässiga verksamheter får inte halten avskiljbart fett överstiga 100 mg/l vid fastighetens förbindelsepunkt (motsvarar en tiondels kryddmått per liter vatten).

Anmälan om verksamhet och fettavskiljare

Alla som påbörjar en ny verksamhet som kräver fettavskiljare måste anmäla det till Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen och till Mälarenergi Vatten. Man måste också lämna en bygganmälan till Stadsbyggnadskontoret angående installationen av fettavskiljaren. Samma regler gäller också när man utökar en befintlig verksamhet.



Fastighetsägaren ansvarar för:

- att det finns en fettavskiljare.
- att det finns en namngiven kontaktperson som ansvarar för fettavskiljaren.
- att fettavskiljaren kontrolleras, underhålls och töms enligt gällande regler.
- att anläggningen besiktigas minst en gång om året.

Om verksamheten saknar fettavskiljare

Om en verksamhet saknar fettavskiljare tar Mälarenergi kontakt med fastighetsägaren och informerar om de krav som gäller. Fastighetsägaren blir uppmanad att installera en fettavskiljare inom en tidsram som båda parter kommer överens om.

Fastighetsägaren kan bli ersättningskyldig för kostnader som Mälarenergi fått för att åtgärda problem som uppstått i samband med utsläpp av fett från verksamheten.

Matolja och frityrfett måste återvinnas



Matolja och frityrfett är organiskt material som man enligt Avfallsförordningen är tvungen att återvinna. Det är alltså inte tillåtet att hälla matolja eller frityrfett i avloppet. Avfallet ska samlas upp i någon form av behållare och lämnas till en tömningsentreprenör för återvinning.

Kontakta Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen angående fettåtervinning.

Tvål, tvättmedel, stearin, plast, gummi och målarfärg är exempel på produkter som kan tillverkas av återvunnet fett.

Installation av fettavskiljaren

1. Kontakta Stadsbyggnadskontoret gällande bygganmälan.
2. Fettavskiljaren ska vara utformad och dimensionerad enligt standarden SS-EN 1825 -2. Kontakta en auktoriserad VVS-konsult eller rörinstallatör för hjälp med dimensionering och installation.
3. Fettavskiljaren ska vara funktionstestad enligt gällande normer.
4. Fettavskiljaren ska vara utrustad med larm och möjlighet till provtagning.
5. Blanketten ”Uppgifter om fettavskiljare” ska fyllas i och skickas till Mälarenergi Vatten Planering.

Blanketten finns att hämta på: www.malarenergi.se

Placering

- Fettavskiljaren ska vara placerad i ett separat utrymme, avskilt från hantering och förvaring av livsmedel.
- Fettavskiljaren ska vara lättåtkomlig för tömning och tillsyn.
- Sugslangar och annan utrustning som krävs för att tömma fettavskiljaren får inte dras genom utrymmen där man hanterar och förvarar livsmedel.
- Köksavlopp, diskmaskiner och golvbrunnar ska vara anslutna till fettavskiljaren.

Kontakta Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen vid frågor angående fettavskiljarens placering ur livsmedelshygienisk synpunkt.



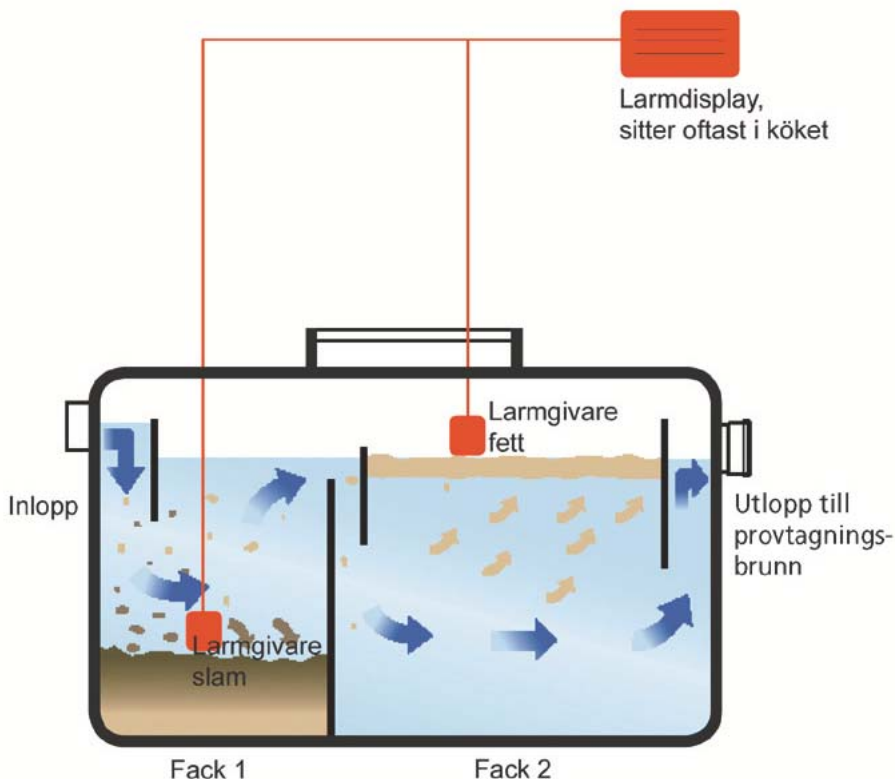
Viktigt!

- Vattnets temperatur vid inloppet till fettavskiljaren får inte överstiga 45° C
- Avloppsvatten från toalett får inte passera genom fettavskiljaren.
- Avfallskvarnar får inte vara inkopplade till en fettavskiljare.

Mälarenergi har speciella krav på avfallskvarnar. Kontakta Mälarenergi vid frågor.

Hur fungerar fettavskiljaren?

När avloppsvattnet rinner genom fettavskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i fack 1. Fett som är lättare än vatten flyter upp och samlas på ytan i fack 2. För att fettavskiljaren ska fungera måste man regelbundet tömma, rengöra och fylla den med vatten.



Tömning och tillsyn

Tömning sker genom att fastighetsägaren upprättar ett avtal med en tömningsentreprenör t.ex. SITA Sverige AB. Fettavskiljaren ska tömmas enligt leverantörens rekommendation och i överenskommelse med Mälarenergi AB. Standarden SS-EN:s rekommendation är 1 ggr/månad, vilket innebär att denna kan ställas som ett krav. I vissa verksamheter kan fettavskiljaren behöva tömmas oftare.

För att fettavskiljaren ska fungera behöver man regelbundet kontrollera slamfång, larmgivaren samt in- och utlopp. Den som är skötselansvarig ska föra en underhållsjournal över fettavskiljaren.

Kontrollera efter tömning:

- Att fettavskiljaren är fylld med vatten till nivå över vattenlåset.
- Att larmgivaren når 15 cm under vattennivån vid fylld fettavskiljare.
- Att tömningsprotokollet är rätt ifyllt av tömningsentreprenören.
- Att ventilationen fungerar som den ska.
- Att larmet fungerar.

Funktionstesta larmet

Lyft larmgivaren ur vattnet. Larmdisplayen ska avge en ljus- och ljudsignal. När larmgivaren åter sänks ned i vattnet ska ljus- och ljudsignalen upphöra.

Kemikalieanvändning

För att inte störa fettavskiljarens funktion ska, så långt det är möjligt, miljömärkta disk- och rengöringsmedel användas.

Besiktning

En gång per år, i samband med tömning och rengöring av fettavskiljaren, ska fastighetsägaren tillsammans med tömningsentreprenören utföra en större besiktning.

Följande ska besiktigas: Fettavskiljarens kondition, skiljeväggarna, in- och utloppet samt larmgivaren och larmdisplayen.

Fastighetsägaren ska upprätta ett besiktningsprotokoll och ansvarar för att eventuella fel åtgärdas. Fastighetsägaren ger en kopia av besiktningsprotokollet till tömningsentreprenören, och en kopia till verksamhetsutövaren samt skickar en kopia till:

Mälarenergi Vatten Planering, Box 14, 721 03 Västerås.

Fastighetsägaren ansvarar för att tömnings- och underhållsjournalerna sparas och hålls tillgängliga för tillsynsmyndigheten och för Mälarenergi. Journalen ska även innehålla noteringar avseende eventuella tillbud.

Kontakt:

Mälarenergi Kundcenter	021-39 50 50
Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen	021-39 16 36
Stadsbyggnadskontoret	021-39 13 55

Mälarenergi, Box 14, 721 03 Västerås
Besöksadress: Sjöhagsvägen 3, Västerås
Tel. Kundcenter: 021-39 50 50, 0221-295 50
post@malarenergi.se www.malarenergi.se

