

# Fettavskiljare i Västerås stad

## Information om regler och krav för installation och skötsel

## REGLER OCH KRAV

# Varför behövs fettavskiljare?

Fettavskiljare minskar utsläpp av fett till avloppsledningsnätet och minskar risken för översvämningar i fastigheten.

Mälarenergi tar hand om och renar avloppsvatten från hushåll och företag. Fettavlagringar i avloppsledningsnätet är ett stort problem.

När avloppsvattnet kommer ut i ledningsnätet sjunker temperaturen, vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och kan orsaka stopp, vilket i sin tur kan leda till översvämningar i fastigheten.

VafabMiljö ansvarar för hushållsavfall inom Västerås kommun enligt gällande renhållningsordning. Fett och slam från fettavskiljare klassificeras som hushållsavfall.

Genom att installera en fettavskiljare (VA-installation) förhindras utsläpp av fett och slam i avloppsledningar. VA-installation finns definierat i Lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster.

För verksamheter som hanterar livsmedel finns krav på fettavskiljare och ett system för fettåtervinning.



# Regler och krav

VA-huvudmannen (Mälarenergi) är inte skyldig att ta emot avloppsvatten från industrier eller andra verksamheter om avloppsvattnet har en annan karaktär än hushållsspillvatten. Det finns lagar, bestämmelser och lokala föreskrifter som reglerar rening av avloppsvatten och anslutning till kommunala avloppsreningsverk.

## **Lag (2006:412) om allmänna vattentjänster**

Anger bland annat att fastighetsägaren inte får använda en VA-installation på ett sätt som kan skada avloppsledningsnätet, pumpstationer eller reningsprocessen i avloppsreningsverket. Se även § 2,19,20,21

## **ABVA 08 (lokal föreskrift) Allmänna bestämmelser för användande av Västerås kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning**

Innehåller allmänna bestämmelser för användande av Västerås kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning. Föreskriver att fastighetsägaren är ansvarig för utsläpp från fastigheten. ABVA ställer även krav på det som släpps ut i avloppsledningsnätet.

## **Boverkets Byggregler (BFS 1998:38, BBR 7 avsnitt 6:6 211)**

Anger att behandling av spillvattnet ska utföras eller avskiljare installeras om vattnet innehåller mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen till exempel fett.

## **Riktlinjer för utsläpp av avloppsvatten från industrier och andra yrkesmässiga verksamheter**

Komplement till ABVA som bland annat anger begränsningsvärden för utsläpp av föroreningar till avloppsledningsnätet.

## **P95 Råd vid mottagande av avloppsvatten från industrier och andra verksamheter**

Reglerar utsläppskrav till det kommunala avloppsledningsnätet.

## **Svensk standard SS-EN 1825-1 och 1825-2**

Standarden gäller för utformning, dimensionering och installation av fettavskiljare

## **Renhållningsordning med lokala föreskrifter och avfallsplan för Västerås stad**

VafabMiljö har uppdraget av Västerås stad att ta hand om hushållsavfall enligt den av kommunfullmäktige antagna renhållningsordningen.

VafabMiljö har avtal med tömningsentreprenör för till exempel fettavfall.

# Standard

I Svensk standard SS-EN 1825-1 och 1825-2 ställs krav på fettavskiljaren. Fettavskiljaren ska uppfylla kraven enligt dessa standarder vad gäller bland annat utformning, installation, dimensionering, tömning, kontroller, provtagning, drift och underhåll.

## Dimensionering av fettavskiljare

Enligt Europastandarden SS-EN 1825-2 finns två olika beräkningsmetoder för att dimensionera fettavskiljare: verksamhetskalkylen och sannolikhetskalkylen.

**Verksamhetskalkylen:** Utgår från typen av verksamhet, antalet måltider och verksamhetstiden under en dag.

**Sannolikhetskalkylen:** Utgår från de installationer som ska gå till fettavskiljaren, till exempel kokkärl, diskmaskin, vaskar, golvbrunn med mera. Den metod som ger det största flödet blir dimensionerande för fettavskiljaren.

Vattenflödet som verksamheten genererar får inte överstiga fettavskiljarens kapacitet.

## Verksamhets- och sannolikhetskalkylerna ska kunna uppvisas vid tillsyn.

Vid äldre verksamheter finns ofta äldre fettavskiljare som inte är tillverkade enligt standarden. Verksamheten ska kunna visa att fettavskiljaren är rätt dimensionerad och att verksamheten utför funktionskontroll av fettavskiljaren. Prov bör tas på utgående vatten.

Om exempelvis halten avskiljbart fett överstiger lokala riktvärden kan krav ställas på installation av ny fettavskiljare enligt gällande standard.

Mälarenergi rekommenderar att en fackman anlitas för rätt utformning, dimensionering och installation.

Inom Mälarenergis verksamhetsområde ska anslutning av fettavskiljare ske till spillvattenledningsnätet.

# Fastighetsägarens ansvar

Fastighetsägaren är ytterst ansvarig för att en fettavskiljare finns installerad. Alla nyinstallationer ska ske enligt gällande standard. Nyinstallation ska anmälas till Västerås stad, Byggnadsnämnden.

Livsmedelsverksamhet får **inte** påbörjas i fastigheten innan fettavskiljare är installerad. Fettavskiljare ska vara rätt dimensionerad utifrån den verksamhet som bedrivs på fastigheten.

Avtal ska upprättas mellan fastighetsägare och verksamhetsutövare där det tydliggörs vem som ansvarar för vad under punkt 1-5.

Punkt 1-5 **ska** uppfyllas innan verksamheten påbörjas.

1. Det finns ett tömningsabonnemang för fettavfall.
2. Det finns en namngiven kontaktperson.
3. Fettavskiljaren kontrolleras, underhålls och töms enligt gällande regler.
4. Fettavskiljaren återfylls med vatten efter tömning.
5. Funktionskontroll av anläggningen ska ske minst en gång om året.

### **Fastighetsägare kvarstår som ytterst ansvarig.**

#### **När krävs fettavskiljare?**

Inom Mälarenergis verksamhetsområde gäller generellt att verksamheter som hanterar livsmedel har krav på fettavskiljare om verksamheten har avlopp.

#### **Enligt Lag (2006:412) om allmänna vattentjänster**

§ 21, får inte fastighetsägare använda en allmän vatten- och avloppsanläggning på ett sätt som innebär att avloppet tillför vätskor, ämnen eller föremål som kan skada ledningsnät, ledningsnätets funktion eller reningsprocessen i avloppsreningsverket.

#### **Enligt kommunens ABVA, Allmänna bestämmelser för användande av Västerås kommun allmänna vatten och avloppsanläggning**

Får inte fastighetsägare tillföra avloppet fett, ämnen eller föremål som kan orsaka stopp, avlagring, gasbildning eller explosion. Ånga eller varmvatten med högre temperatur än 45° C får inte tillföras i förbindelsepunkten.

Fastighetsägare ansvarar för de VA-installationer och ledningar som dragits inom fastigheten. Gränsen till de allmänna anläggningarna går i fastighetens förbindelsepunkt, normalt 0,5 m från tomtgränsen.

Fastighetsägare får inte tillföra avloppet spillvatten från köksavfallskvarn utan särskilt tillstånd från VA-huvudmannen.

VA-huvudmannen har enligt Lagen om allmänna vattentjänster rätt att undersöka fastighetsägarens VA-installation och dess användning samt tömningsfrekvens.

Påträffas allvarliga brister är fastighetsägaren skyldig att rätta till dessa så det inte uppkommer olägenheter i avloppsledningsnät eller i avloppsreningsverket.

### **Åtgärdas inte bristerna har VA- huvudmannen rätt att koppla bort verksamheten från den allmänna vatten- och avloppsanläggningen.**

# Bygganmälan till Byggnadsnämnden

Vid en installation av fettavskiljare ska en anmälan lämnas till Västerås stad, Byggnadsnämnden.

Tänk på att rätt uppgifter innebär snabbare handläggning.  
Du kan vända dig till kommunen för råd och upplysningar.

Västerås Stad Kontaktcenter 021-39 00 00  
Eller via e-post till: kontaktcenter@vasteras.se

## **Kopia på ansökan skickas till:**

Mälarenergi AB, AO Vatten , Box 14, 721 03 Västerås  
Eller via e-post: vattenmd@malarenergi.se

OBS! Installation får inte påbörjas innan startbesked lämnats av Byggnadsnämnden.  
Överträdelse medför sanktionsavgifter.

När installation är klar ska slutredovisning inlämnas till Byggnadsnämnden och en kopia skickas till Mälarenergi AB, AO Vatten.

## Ska du starta en livsmedelsverksamhet och din verksamhet kräver en fettavskiljare

Kontrollera att fettavskiljare finns i fastigheten innan verksamheten påbörjas.

### **Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning**

Registrering av livsmedelsanläggning görs hos Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen, se blankett och information på Västerås stads hemsida [www.vasteras.se](http://www.vasteras.se):

- Anmälningsblankett för registrering av livsmedelsanläggning.

### **Tömningsabonnemang med VafabMiljö**

Livsmedelsverksamheten ska även anmälas till VafabMiljö angående tömningsabonnemang för fettavskiljare. Blankett finns på VafabMiljö hemsida [www.vafabmiljo.se](http://www.vafabmiljo.se):

- Blankett "Fettavskiljare och fettåtervinning"

**Verksamhetsutövaren har ansvar att bedriva sin verksamhet för att uppfylla lagar, lokala föreskrifter och riktlinjer.**

# Installation

Nyinstallation ska ske enligt svensk standard SS-EN 1825-1 och 1825-2.

## Följande punkter är viktiga att beakta vid installation:

- Bygganmälan ska göras till Västerås stad, Byggnadsnämnden.
- Installation ska ske till spillvattenledningsnätet.
- Anmälan om fettavskiljare ska ske till VafabMiljö.
- Fettavskiljaren ska vara utformad och dimensionerad enligt svensk standard.
- Fettavskiljaren ska vara funktionstestad enligt gällande normer.
- Fettavskiljaren ska vara utrustad med larm och möjlighet till provtagning.

**VafabMiljö skickar kopian på anmälan till Mälarenergi gällande fettavskiljare.**

## 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.

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

## Viktigt!

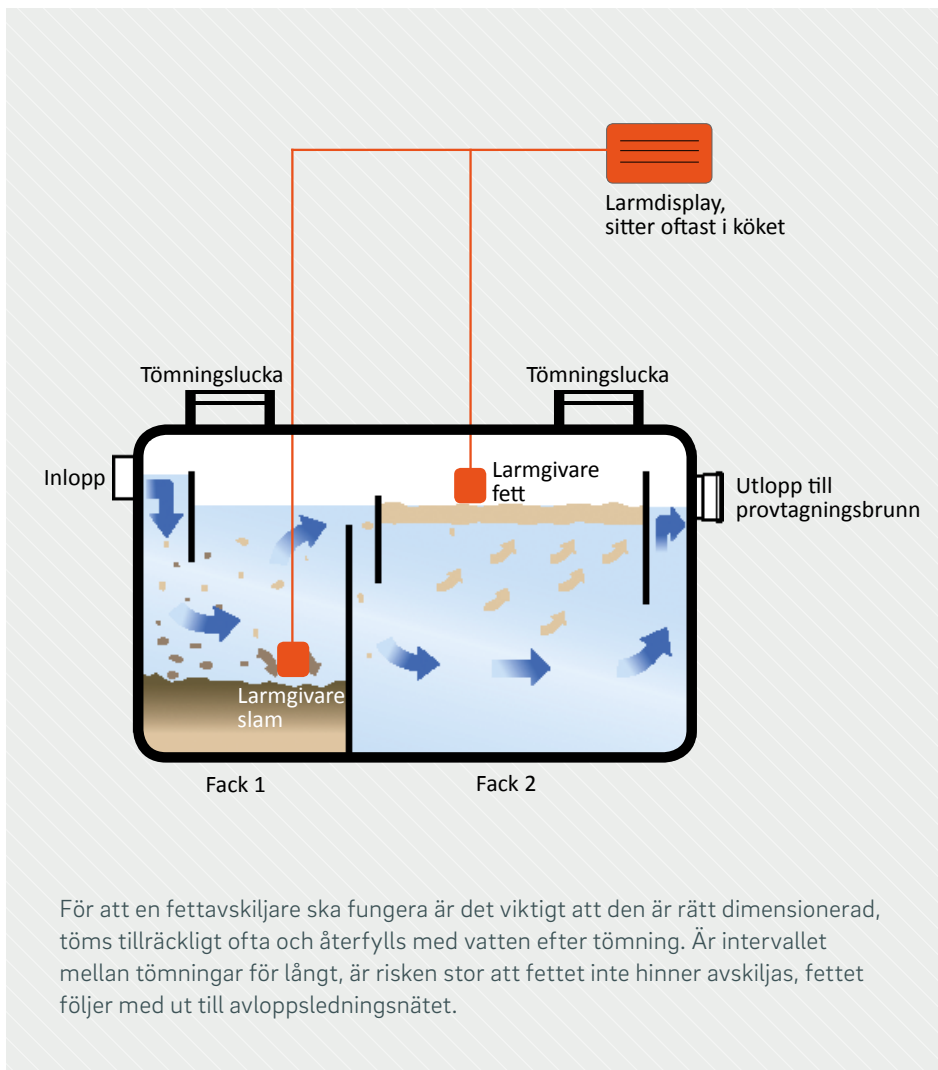
- Vattnets temperatur vid inloppet till fettavskiljaren får inte överstiga 30° C, för att fett ska hinna stelna och stanna i fettavskiljaren.
- Avloppsvatten från toalett får inte passera genom fettavskiljaren.
- Avfallskvarnar får inte vara inkopplade till fettavskiljaren.
- Matolja, frityr- och stekfett ska inte hällas i avloppet.

# Hur fungerar en fettavskiljare

Avloppsvattnet rinner genom fettavskiljaren, slam/tyngre partiklar till exempel matrester och kaffesump sjunker till botten i fack 1.

Fett som är lättare än vatten flyter upp och samlas på ytan i fack 2.

Halten avskiljbart fett får inte överstiga 50 mg/l vid fastighetens förbindelsepunkt enligt Riktlinjer för utsläpp till avloppsledningsnätet.



För att en fettavskiljare ska fungera är det viktigt att den är rätt dimensionerad, töms tillräckligt ofta och återfylls med vatten efter tömning. Är intervallet mellan tömningar för långt, är risken stor att fettets inte hinner avskiljas, fettets följer med ut till avloppsledningsnätet.



# Tömning och tillsyn

Tömning av fettavskiljare ingår i det kommunala uppdraget. VafabMiljö kommunalförbund har renhållningsansvaret.

Tömning sker genom att verksamhetsutövaren upprättar ett abonnemang med VafabMiljö. Fettavskiljaren ska tömmas och rengöras minst 1 gång/månad enligt standard SS-EN 1825-2. I vissa verksamheter kan fettavskiljaren behöva tömmas oftare.

Efter tömning ska fettavskiljaren fyllas på med vatten. Det ansvarar fastighetsägaren/verksamhetsutövaren för.

Vattenfyllning ingår inte i tömningsabbonemanget och inte i tömningsentreprenörens uppdrag.

Tömningsentreprenören rapporterar utförd tömning och eventuella avvikelser digitalt till VafabMiljö.

Fastighetsägare är ytterst ansvarig mot VA-huvudmannen att ett tömningsabbonemang finns mellan verksamhetsutövaren och VafabMiljö enligt Renhållningsordningen.

VA- huvudmannen har juridiskt rätt att inspektera VA-installationen om det finns eventuella funktionsbrister eller om tömningen av fettavskiljare brister.

## Kontrollera efter tömning

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

## Funktionstesta larmet

Funktionstest av larm ska ske minst 1 ggr/år efter tömning och vid påfyllning av vatten i fettavskiljaren.

## Kemikalieanvändning

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

# Funktionskontroll och besiktning av fettavskiljare

En gång per år, samband med tömning och rengöring av fettavskiljare, ska fastighetsägare eller verksamhetsutövare tillsammans med tömningsentreprenör utföra en större besiktning.

## **Följande ska besiktigas:**

Fettavskiljarens kondition, skiljeväggarna är hela och fastsittande, larmgivaren och larmdisplayen fungerar.

In- och utloppsrör är hela, tätningslist för tömningsluckor är hela för att undvika lukt. Att ventilationen är tillfredställande.

Funktionskontroll och besiktning av fettavskiljare ska utföras av en ackrediterad entreprenör. Entreprenören ska protokollföra funktionskontrollen och besiktningen samt vilka fel/brister som ska åtgärdas.

Kostnad för funktionskontrollen och besiktningen debiteras kunden, d.v.s. fastighetsägaren/verksamhetsutövaren.

## **Fastighetsägaren ansvarar för:**

Att åtgärda fel/brister som upptäcks vid funktionskontrollen och besiktningen innan fettavskiljaren tas i bruk igen.

Fastighetsägaren har yttersta ansvar för att besiktningsprotokollet sparas och hålls tillgängliga för tillsynsmyndigheten, VafabMiljö och Mälarenergi.

## **Fastighetsägaren/verksamhetsutövaren ansvarar för att besiktningsprotokollet (kopia) skickas till berörda instanser:**

- VafabMiljö Kommunalförbund, via e-post: kundservice@vafabmiljo.se
- Mälarenergi AB, AO Vatten via e-post: vattenmd@malarenergi.se

# Matolja, friture- och stekfett måste återvinnas, en separat hantering

Fettavskiljaren är inte konstruerad att ta emot friture- eller stekfett och det får därför inte hällas i avloppet.

Matolja, friture- och stekfett är organiskt material enligt Renhållningsordningen som kräver separat hantering. Avfallet ska samlas upp i någon form av behållare och lämnas till entreprenör för återvinning. Verksamhetsutövaren skriver avtal med entreprenör angående fettåtervinning.

# Om verksamheten saknar fettavskiljare

Fastighetsägare är ytterst ansvarig mot VA-huvudmannen att rätt VA-installation finns i fastigheten.

Fastighetsägare bör omgående kontakta VA-huvudmannen, för att fastställa en tidsplan för att installera en fettavskiljare.

Fastighetsägaren kan bli ersättningskyldig för kostnader som VA-huvudmannen haft för att åtgärda problem som uppstått i samband med utsläpp av fett från fastigheten.

VA-huvudmannen är inte skyldig att ta emot annat avloppsvatten som skiljer sig från hushållsvatten.

## Exempel på verksamheter som ska ha fettavskiljare:

Bageri

Café (mat, bakning)

Catering

Charkuteriindustri

Friteringsanläggningar

Gatukök

Glasstillverkning

Grill

Hamburgerbar

Kebabgrill

Konditori

Konfektyr tillverkning

Livsmedelsbutik (tillverkning, grill)

Tillagnings- och mottagningskök

Pizzeria

Produktionskök

Restaurang

Salladsbar

Skolmatsal inklusive förskola

Slakteri

Styckningslokal

Sushibar

## Kontakt

Mälarenergi Kundcenter 021-39 50 50

Vafab Miljö Kundenservice 021-39 35 00

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen 021-39 16 36

Västerås Stad Kontaktcenter 021-39 00 00

Mälarenergis tjänster utgör kärnan i flera grundläggande samhällsfunktioner, så som energi-, vatten- och bredbandslösningar. Genom att alltid vara tillgängliga för våra kunder och tillhandahålla socialt, ekonomiskt och ekologiskt hållbara erbjudanden skapar vi rätt förutsättningar för ett blomstrande näringsliv och samhälle.



Mälarenergi  
Kundcenter: 021-39 50 50  
post@malarenergi.se  
malarenergi.se