

Fettavskiljarpolicy

Verksamheter som måste ha fettavskiljare

Enligt ABVA (allmänna bestämmelser för brukande av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen) får fastighetsägaren inte tillföra avloppet fett i större mängd som kan orsaka stopp, avlagring eller vidhäftning. I praktiken innebär detta att nästan alla verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel måste ha fettavskiljare.

Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljare är

Bagerier, Café, Catering, Charkuteriindustri, Mejeri, Grill och gatukök, Hamburgerbar, Konditori, Personalrestaurang, Pizzeria, Restaurangkök, Rökeri, Slakteri, Storkök, Sushi, Vägkrog.

Anmälan av fettavskiljare

Alla fettavskiljare ska anmälas till Ulricehamns Energi, både befintliga och nya. Det är fastighetsägaren som ansvarar för anmälan. Blankett finns på Ulricehamns Energis hemsida.

Krav vid ny verksamhet

När man startar en verksamhet i en ny byggnad eller gör en väsentlig ändring av verksamheten i en befintlig byggnad, t ex ändrar en butik till en restaurang, och den nya verksamheten kräver fettavskiljare enligt dessa riktlinjer, kommer krav på fettavskiljare att ställas i samband med bygglovsgranskningen hos Miljö- och byggnämnden.

Krav vid befintlig verksamhet

Anmälan vid ändring

Om en befintlig livsmedelsverksamhet ändrar sin inriktning så att behov av fettavskiljare uppstår enligt fettavskiljarpolicyn, ska en fettavskiljare installeras. Anmälan av denna ska ske till Ulricehamns Energi. Samtidigt ska en bygganmälan om nyinstallation av fettavskiljare lämnas till Miljö- och byggnämnden.

Krav vid störningar

Om problem uppstår i ledningsnät eller pumpstation orsakat av fett kommer krav att ställas på omedelbar (inom sex månader) installation av fettavskiljare hos den orsakande verksamheten om denna saknar sådan. Fastighetsägaren kommer att debiteras eventuella kostnader för spårning, borttagning av stopp, renspolning av ledningar, m.m. Anmälan av fettavskiljare till Ulricehamns Energi enligt ovan samt bygganmälan till Miljö- och byggnämnden om nyinstallation av fettavskiljare ska göras i samband med installationen. Vid problem i ledningsnät som uppstår på grund av att fettavskiljaren är bristfällig eller inte töms som den ska kommer fastighetsägaren likaså att debiteras kostnader för extraordinära åtgärder enligt ovan.

Krav på fettavskiljaren

Fettavskiljaren ska följa standarden SS-EN 1825-2 eller likvärdig med avseende på utformning, dimensionering, installation, drift och underhåll.

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. Toalettvattnen 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

Tömning och skötsel

För att fettavskiljaren ska fungera bra så är det viktigt att den töms, underhålls och kontrolleras regelbundet. Det är fastighetsägaren som ansvarar för driften och att den töms så ofta att fettavskiljaren alltid fyller avsedd funktion. Fettavskiljaren ska tömmas enligt tillverkarens anvisningar eller oftare vid behov, dock minst en gång per år. Fettavskiljaren ska återfyllas med rent vatten efter tömning.

Insamling av överblivet fett

När man pratar om fettavfall skiljer man mellan fett från överblivet använt fett t.ex. frityrolja, 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.

Om fettavskiljare saknas

Om en verksamhet som hanterar livsmedel saknar fettavskiljare eller om fettavskiljaren är underdimensionerad ska detta åtgärdas omgående dock senast 6 månader efter att krav har ställts på åtgärd. Vid stopp eller skada på ledningsnätet som orsakas av att avskiljning av fett saknas eller fungerar otillfredsställande kan fastighetsägaren bli skadeståndsskyldig.

Lagstöd

UEABs fettavskiljarpolicy stödjer sig på Lagen om allmänna vattentjänster 2006:412, 21 och 43§§

Har du frågor? Kontakta Ulricehamns Energi, kundservice tfn 0321-532300