

Regler för fettavskiljning i Skinnskattebergs kommun

1. Fastigheter där det bedrivs verksamhet med livsmedelshantering ska ha fettavskiljare från anslutna maskiner, handfat och övriga avlopp där livsmedel och livsmedelsrester hanteras.
2. Fett från stekbord, fritöser etcetra ska omhändertas.
3. Fastighetsägaren* planerar vilken typ av fettavskiljare som behövs utifrån verksamhetens flöden. Råd för detta kan fås av tillverkare, återförsäljare eller VVS-firma.
4. Bygganmälan görs till miljö- och byggkontoret för startbesked innan installation.
5. Fastighetsägaren ansvarar för att anskaffa och installera godkänd fettavskiljare. Den ska ha tillräcklig kapacitet och funktion vilket ska framgå av flödesberäkningar och av tillverkarens tekniska beskrivning.
6. Fastighetsägaren ska visa upp avtal för hämtning av fett från punkt 1 och 2 samt föra journal över hämtning med datum, mängd och signatur från företaget som hämtar.
7. Fastighetsägaren ansvarar för att fettavskiljaren töms, rengörs och underhålls enligt tillverkarens instruktioner.
8. Kontroll av hämtnings- och underhållsjournal görs i samband med livsmedelstillsyn av miljö- och byggkontoret.
9. Om fettavskiljare saknas eller inte uppfyller kraven kan VA- avdelningen vidarefakturera kostnader som uppstått på grund av fettutsläpp samt ställa krav på åtgärd. Genomförs inte åtgärden inom föreskriven tid har VA-avdelningen rätt att stänga av vattnet till fastigheten.

För mer information om fett i avloppsvatten samt tips om beräkningar av dimensioner etc. se bilaga ”Information om fett i avloppsvattnet”.

*Arrendator jämställs med fastighetsägare.