

# Information om fett i avloppsvatten

## Förord

Denna skrift har tagits fram och ges ut i samverkan mellan VA-huvudmannen Skinskattebergs kommun och Miljö- och byggkontoret. Den är en bilaga till ”Regler för fettavskiljning i Skinskattebergs kommun”.

Med denna skrift vill Skinskattebergs kommun, sektor Teknik och service, informera om bakgrunden samt förtydliga reglernas innehåll för att minimera tillförseln av fett i avloppsledningarna och samtidigt ge tips och goda råd om hur man på bästa sätt uppfyller kraven.

## Bakgrund till varför det behövs fettavskiljare

Fett som släpps ut i avloppsvattnet stelnar när temperaturen i vattnet sjunker. Fettavlagringar kräver ökat dagligt underhåll av ledningar och utrustning. De kan orsaka stopp i avloppsledningar och pumpstationer vilket kan leda till översvämningar i fastigheter eller att orenat avloppsvatten släpps ut i vattendrag och sjöar. När fett ansamlas och åldras kan svavelväte, en giftig gas, bildas. Den utgör en arbetsmiljörisk och gör också att Va-anläggningen skadas.

För att få bort de problem som idag finns med avlagringar i ledningar och ansamlingar i reningsverk samt förhindra framtida problem ska livsmedelsverksamheter installera fettavskiljare.

Skinskattebergs kommun (Teknik och service) renar spillvatten från hushåll och företag. Enligt [Skinskattebergs kommuns allmänna bestämmelser för brukande av vatten och avloppsanläggning](#) (Länk till ABVA) samt [§21 lag om allmänna vattentjänster](#) (Länk till lagen 2006:412) får inte fastighetsägare använda avloppsanläggningen på ett sätt som innebär att avloppet tillförs vätskor eller föremål som kan orsaka skada eller försämrad funktion på ledningsnät, utrustning och reningsprocesser.

Därför behövs det en fettavskiljare hos vissa verksamheter.

## Verksamheter som kan behöva fettavskiljare

Verksamheter som bedriver någon form av livsmedelsverksamhet, och riskerar att släppa ut mer än obetydliga mängder fett, måste ha fettavskiljare. Det kan till exempel vara:

Bagerier – Caféer – Cateringverksamheter – Charkuteriindustrier – Friteringsanläggningar – Gatukök  
Hamburgerbarer – Konditorier – Konfektyrindustrier – Livsmedelsbutiker – Mottagningskök –  
Personalmatsalar – Pizzerior – Restauranger – Rökerier – Salladsbarer – Slakterier – Storkök –  
Skolmatsalar - Sushirestauranger

Även livsmedelsverksamheter med enbart avhämtning ska ha fettavskiljare. Saknas avskiljning för en verksamhet av ovanstående karaktär behöver en fettavskiljare installeras.

---

Postadress	Besöksadress	Telefon	Telefax	Postgiro	Bankgiro
Box 101	Kyrkvägen 7	0222-51 55 00	0222-100 95	1 47 30-6	813-2227

739 22 SKINNSKATTEBERG

## Fett ett avfall

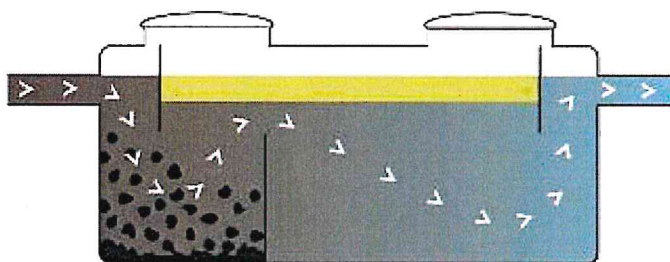
Fettavfall ska återvinnas för att bidra till ett resursvänligt och uthålligt samhälle. När man pratar om fettavfall skiljer man på överblivet fettavfall och fettavskiljaravfall. Överblivet använt fett ska inte hållas i avloppet även om det finns en fettavskiljare, eftersom fettavskiljaren enbart är konstruerad för att avskilja fetthaltigt diskvatten.

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

Fett från fettavskiljare kan till exempel användas för framställning av biogas för fordon eller el-energi. Det kan också användas vid tillverkning av bland annat stearin, tvål och målarfärg.

## Fettavskiljarens funktion

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 fett hinner inte avskiljas tillfredsställande ur avloppsvattnet. Det är också viktigt att vattentemperaturen hålls så låg som möjligt (helst under cirka 30 °C) så att fett stelnar och stannar i fettavskiljaren. Nedan är en principskiss på gravimetrisk fettavskiljare, andra modeller som avskiljer fett till en separat behållare finns också.



En gravimetrisk fettavskiljares funktion

Figur 1 bild från Dala VA

## Ansvar och skyldigheter

### Skinnskattebergs kommun

Skinnskattebergs kommun, som huvudman för vatten- och avloppsanläggningarna, är endast skyldig att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. Om det bedöms nödvändigt för att förebygga olika typer av skador eller olägenheter, har huvudmannen rätt att begränsa fastighetsägares möjlighet att använda den allmänna avloppsanläggningen. Huvudmannen för vatten- och avloppsanläggningarna har enligt [vattentjänstlagen](#) (länk) rätt att undersöka en fastighetsägares VA-installation och dess användning. Påträffas allvarliga brister är fastighetsägaren skyldig att rätta till dessa så att det inte uppkommer olägenheter för huvudmannen eller någon annan. Åtgärdas inte bristerna är huvudmannen inte skyldig att låta verksamheten vara kopplad till den allmänna anläggningen.

Postadress	Besöksadress	Telefon	Telefax	Postgiro	Bankgiro
Box 101	Kyrkvägen 7	0222-51 55 00	0222-100 95	1 47 30-6	813-2227

739 22 SKINNSKATTEBERG

## **Fastighetsägaren**

Det är fastighetsägaren som är ansvarig för sitt och sina eventuella hyresgästers utsläpp till ledningsnätet, och för att godkänd fettavskiljare finns installerad utifrån den verksamhet som bedrivs på fastigheten. Därför är det viktigt att fastighetsägaren har kännedom om den verksamhet som bedrivs i fastigheten och vet vilka krav som ställs. Fastighetsägaren är ansvarig för att fettavskiljaren kontrolleras, underhålls och töms enligt gällande regler eller tillverkarens instruktioner.

## **Installation av fettavskiljare**

### **Dimensionering**

Den fettavskiljare som installeras kan vara utformad enligt standarden SS-EN 1825-1 och den kan dimensioneras enligt standarden SS-EN 1825-2 vilket uppskattas då denna standard säkrar att dimensioneringen är tillräcklig.

Enligt Europastandarden finns två olika beräkningsmetoder för att dimensionera fettavskiljare. Verksamhetskalkylen utgår från typen av verksamhet, antalet måltider och verksamhetstiden under en dag. Sannolikhetskalkylen utgår från de installationer som ska gå till fettavskiljaren. Den metod som ger det största flödet ska vara dimensionerande för fettavskiljaren.

Det vattenflöde som verksamheten genererar får inte överstiga fettavskiljarens kapacitet. Till avskiljaren ska verksamhetens vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar anslutas. OBS! Övrigt avlopp som till exempel toalettavloppsvatten får inte anslutas till avskiljaren.

Kommunen tipsar: Ta kontakt med en VVS-firma eller återförsäljare av avskiljare för hjälp med val av storlek och typ samt lämplig placering och installation av fettavskiljaren samt för att bedöma om avskiljaren töms tillräckligt ofta kontrolleras hur mycket fett och sediment som finns i avskiljaren i samband med tömning.

### **Placering och konstruktion**

Placering av fettavskiljaren ska ske enligt tillverkarens instruktioner men helst inte i lokal där man hanterar livsmedel. Det är inte heller lämpligt ur hygienisk aspekt att dra sugslangen genom sådan lokal vid tömningstillfället. Genom att till exempel bygga en fast sugledning mellan fettavskiljaren och en inkopplingspunkt på utsidan av byggnaden undviker tömningsentreprenören att behöva 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 en tömningsentreprenör för idéer om fungerande och praktisk utformning.

Tänk på att avluftningen från en fettavskiljare enligt standard ska byggas för att förhindra att lukten läcker ut i rummet eller fastighetens avloppsinstallation. 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. O

Ska avskiljaren tömmas av extern entreprenör ska för tömningspersonalens säkerhet 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.

---

Postadress	Besöksadress	Telefon	Telefax	Postgiro	Bankgiro
Box 101	Kyrkvägen 7	0222-51 55 00	0222-100 95	1 47 30-6	813-2227

739 22 SKINNSKATTEBERG

### **Bygganmälan till Miljö- och byggnadsnämnden**

Vid installation av fettavskiljare ska en bygganmälan lämnas till Miljö- och byggnadsnämnden i Skinskatteberg kommun i god tid innan planerad installation. Blankett kan hämtas på kommunens expedition eller på kommunens [hemsida](#).

De handlingar som ska ingå i anmälan är:

- Planritning med VA-installation som visar placering av fettavskiljaren med anslutnings- och luftningsledningar
- Situationsplan
- Eventuell VA-markritning (vid utvändiga markarbeten)
- Förslag på kontrollplan från byggherren med beskrivande text av projektet samt förteckning över den kontroll som ska ske för att uppfylla de lagkrav som finns
- Eventuellt tillstånd från Länsstyrelsen. I de fall då fettavskiljare ska grävas ner kan tillstånd från Länsstyrelsen behövas om avskiljaren ska placeras inom fornlämningsområden eller vattenskyddsområde.

En komplett anmälan krävs för att byggnadsnämnden ska kunna utfärda ett startbesked för installationen. När installationen är klar ska en slutredovisning inlämnas till byggnadsnämnden.

Slutredovisningen ska innehålla:

- En verifierad kontrollplan
- Eventuella relationsritningar (vid ändringar).

Därefter utfärdas ett slutbesked. Installationen kan då tas i bruk.

**OBS! Installation får ej påbörjas innan startbesked givits.**

## **Drift och underhåll**

### **Tömning**

Tömning och rengöring av fettavskiljaren ska ske så ofta att fettavskiljarens funktion bibehålls enligt tillverkarens instruktioner. Fettavskiljare som följer standarden SS-EN 1825-2 ska tömmas helt och rengöras invändigt minst en gång per månad och helst varannan vecka för att fungera tillfredsställande.

När fettavskiljaren är installerad ska fastighetsägaren teckna avtal för hämtning av fett enligt punkt 1 och 2 i reglerna eller tömningsabonnemang om fettavskiljaren följer standarden SS-EN 1825-2. För att kunna rengöra fettavskiljaren effektivt vid tömning behövs vatten. Det är bra om vatten, gärna varmt, finns tillgängligt i avskiljarens närhet.

Fastighetsägaren ansvarar för att tömning av fettavskiljaravfallet och besiktning av avskiljaren kan utföras. Exempel på detta kan vara fritt utrymme fram till och kring avskiljaren eller vid behov snöröjning.

---

Postadress	Besöksadress	Telefon	Telefax	Postgiro	Bankgiro
Box 101	Kyrkvägen 7	0222-51 55 00	0222-100 95	1 47 30-6	813-2227

### **Kontroller och dokumentation**

Fastighetsägaren ska föra en tömnings och underhållsjournal för avskiljaren som ska kunna visas upp vid inspektion. Där ska framgå när tömningen utfördes, mängd och vem som utförde den samt när besiktning är utförd (se nedan).

Tömningsentreprenören ska vid tömning, om avskiljaren följer standarden SS-EN 1825-2, kontrollera fettavskiljarens funktion, bedöma om den är rätt dimensionerad och har rätt tömningsintervall. Uppfattade avvikelser ska noteras i journalen.

En gång om året i samband med tömning och rengöring ska fettavskiljaren, om den följer standarden SS-EN 1825-2, besiktas med avseende på att skärmväggar, skiljeväggar, in- och utlopp samt att i sin helhet är intakt och hel. Liksom andra produkter åldras materialet och genom dagligt bruk slits fettavskiljaren för att slutligen behöva bytas ut. Besiktning och underhåll skall noteras i journalen.

Fastighetsägaren ansvarar för att noterade brister vid kontroller och besiktning åtgärdas och att avskiljaren som inte följer standard kontrolleras, underhålls och töms enligt tillverkarens instruktioner.

### **VA-huvudmannens uppföljning**

Uppföljning av hämtnings- eller tömnings- och underhållsjournal görs i samband med livsmedelstillsyn av miljö- och byggkontoret.

### **Om avskiljning av fett saknas eller om avskiljaren inte fungerar**

Saknas fettavskiljare alternativt om befintlig avskiljare är underdimensionerad, eller inte fungerar på grund av bristande underhåll 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 överenskommits med VA-huvudmannen. Om fastighetsägaren inte efter påpekande inte vidtar åtgärder för att stoppa utsläpp av fett till spillvattennätet har VA-huvudmannen rätt att stänga av vattentillförseln till fastigheten.

Fastighetsägaren kan hållas ersättningsskyldig, med stöd av [47 § i Lag \(2006:412\)](#) om allmänna vattentjänster, för kostnader som VA-huvudmannen haft för att åtgärda problem som uppstått i samband med utsläpp av fett från fastigheten.

Angelique Nyström  
Chef Miljö och Bygg

Olle Karlsson  
Sektorchef Teknik och service

---

Postadress	Besöksadress	Telefon	Telefax	Postgiro	Bankgiro
Box 101	Kyrkvägen 7	0222-51 55 00	0222-100 95	1 47 30-6	813-2227

739 22 SKINNSKATTEBERG