



Vårgårda kommun

RIKTLINJER

FETTAVSKILJARE

Antagen av tekniska nämnden 2004-05-10 §29



Riktlinjer för fettavskiljare

Syfte med riktlinjerna

- Att få en enhetlig behandling av ärenden inom olika förvaltningar i Vårgårda kommun gällande installation av fettavskiljare.
- Att minska olägenheter på grund av tillförsel av fett till avloppsnätet.

Gällande lagstiftning

VA-lagen och ABVA

Enligt lagen om allmänna vatten- och avloppsanläggningar (SFS 1970:244) skall den allmänna VA-anläggningen brukas så att olägenheter för huvudmannen och annan inte uppkommer.

Huvudmannen meddelar allmänna bestämmelser (ABVA) för anläggningens brukande. Här framgår att fastighetsägaren inte får släppa ut annat än hushållsavlopp i den allmänna anläggningen. Fetthalten får inte överstiga 150 mg/l.

Boverkets Byggregler (BBR)

I BBR 6:6211 ställs krav på behandling eller avskiljning av skadliga ämnen i spillvatteninstallationer. Avskiljare bör finnas om spillvattnet innehåller mer än obetydliga mängder av fett eller andra ämnen som avskiljs vid spillvattnets avkylning. Vid nyetableringar av verksamheter som förväntas släppa ut >150 mg/l fett krävs fettavskiljare enligt Byggvägledning 10.

I BBR 6:622 ställs krav på behandling eller avskiljning av sådana ämnen som kan störa funktionen eller medföra skada i dagvatteninstallationer eller recipienten. Ämnen som ska avskiljas är bl a slam och fasta partiklar.

Vårgårda kommuns renhållningsordning

I renhållningsordningen (fastställd 2002-03-06) finns ytterligare bestämmelser om fettavskiljare, se infogade paragrafer:

23 § *Slamavskiljare, fettavskiljare och slutna tankar skall var lätt tillgängliga för tömning. Lock eller manlucka skall kunna öppnas av en person och får inte vara övertäckt vid tömning. Fastighetsinnehavaren ansvarar för anläggningens skötsel och underhåll.*

24 § *Hämtning av slam från enskilda tankar och slamavskiljare sker minst en gång per år och från fettavskiljare efter beställning.*

Verksamheter som kan kräva fettavskiljare

| | | |
|---------------------|--------------------------------|---------------|
| Bageri | Grill | Restaurangkök |
| Café (mat, bakning) | Hamburgerbar | Rökeri |
| Charkuteri | Konditori (tillverkning) | Slakteri |
| Fiskberedning | Konfektyrtillverkning | Storkök |
| Gatukök | Livsmedelsbutik (tillverkning) | |
| Glasstillverkning | Pizzeria med stekbord/fritös | |

Krav vid ny verksamhet

Bevakning av att fettavskiljare installeras enligt dessa riktlinjer vid nybyggnation eller väsentlig ändring av verksamheten i en befintlig byggnad, t ex av en butik till en restaurang, sker i samband med bygglovsgranskningen hos miljöförvaltningen

Anmälan till Tekniska förvaltningen, VA-avdelningen

I ABVA stadgas om fastighetsägares skyldighet att göra anmälan till VA-verket om verksamhet som kan inverka på avloppsvattnets beskaffenhet.

Detta medför att verksamheter som enligt dessa riktlinjer kräver installation av fettavskiljare ska anmälas till VA-verket. I anmälan ska finnas uppgifter om arten och omfattningen av den verksamhet på fastigheten som kan inverka på avloppsvattnets beskaffenhet.

Blankett för anmälan finns hos tekniska förvaltningen och miljöförvaltningen.

Krav på befintlig verksamhet

Inventering av befintliga verksamheter ska utföras, där behov av installation av fettavskiljare finns men inte är installerad så ska fettavskiljare installeras i överenskommelse med VA-verket. En anmälan om nyinstallation av fettavskiljare lämnas till miljöförvaltningen

Krav vid störningar

Om problem uppstår i ledningsnät eller pumpstation orsakat av fett kommer krav att ställas på omedelbar (inom tre månader) installation av avskiljare hos den orsakande verksamheten.

Verksamhetsutövaren/fastighetsägaren kommer även att debiteras eventuella kostnader för spårning, borttagning av stopp, renspolning av ledningar, m m.

Anmälan till VA-verket enligt ovan samt bygganmälan till miljöförvaltningen om nyinstallation av fettavskiljare ska lämnas i samband med installationen.

Funktion och dimensionering

Fettavskiljare ska vara funktionstestad enligt gällande normer samt medge provtagning. Dimensionering ska ske enligt EN 1825. För fettavskiljare anslutna till spillvattensystemet skall resthalten av fett efter avskiljaren understiga 150 mg/l. Fettavskiljare bör utrustas med larm.

Tillsyn och tömning

Enligt ABVA ska fettavskiljare samt slamfång och liknande tillses regelbundet och tömmas så ofta att de alltid fyller avsedd funktion.

- Fettavskiljare ska tömmas enligt med VA-verket upprättat tömningsavtal.
- Tömningsfrekvens bestäms av VA-verket, dock minst en gång per år.
- Tömning sker av entreprenör godkänd av VA-verket.
- Tömningsentreprenören ska skicka en kopia av sitt tömningsregister till VA-verket en gång per år.

Bestämmelser gällande begäran om uppehåll i tömning respektive förlängt intervall finns i renhållningsordningen.

Kemikalieanvändning

Disk- och rengöringsmedel samt andra kemikalier som används i samband med fettavskiljaren ska väljas så att de inte stör avskiljarens funktion.

Besiktning

Fettavskiljaren ska besiktigas med avseende på sprickor och liknande en gång per år av tömningsentreprenören tillsammans med fastighetsägaren. En kopia på besiktningssprotokollet ska skickas till VA-verket

Utredning

Vid problem i avloppsnätet som orsakas av fett ligger ansvaret för att spåra källan och se till att utsläppen åtgärdas hos VA-verket.