

Fettavskiljare till enskilda avlopp

Fett som släpps ut i avloppet kan orsaka stora problem. Temperaturen på avloppsvattnet sjunker när det kommer ut i avloppsledningarna, vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och fastnar i ledningar och i avloppsanordningen. Detta kan orsaka stopp i ledningar eller i avloppsanordningen. Den efterföljande reningen kan då sättas igen, vilket innebär att orenat avloppsvatten släpps ut. Orenat eller dåligt renat avloppsvatten riskerar att förorena dricksvattenbrunnar och orsakar övergödningsproblem i vattenmiljöer. En annan följd av igensatta ledningar kan bli översvämningsproblem i byggnaden.

VEM MÅSTE HA FETTAVSKILJARE?

För att förhindra utsläpp av större mängder fett ska fettavskiljare normalt vara installerad i byggnader med livsmedelshantering. Högre halter fett än 50 mg per liter innebär en risk för igensättning av ledningar. Inte ens verksamheter som enbart diskar klarar normalt gränsen på 50 mg fett per liter. Detta innebär att i princip alla verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel måste ha en fettavskiljare.

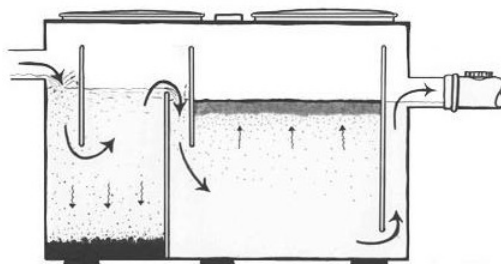
ANMÄLNINGSPLIKT

Enligt Plan- och bygglagen (2010:900) krävs det en bygganmälan till kommunens byggnadsnämnd innan en fettavskiljare installeras. Det finns olika typer av fettavskiljare. Kravet är att avskiljaren ska vara typgodkänd. Blanketter för bygganmälan finns på respektive kommuns hemsida. Kontakta bygglovavdelningen för mer information om bygganmälan.

HUR FUNGERAR EN FETTAVSKILJARE?

En fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. Slam och tyngre partiklar sjunker till botten i det första facket, medan fett stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack. För att fettavskiljaren ska fungera måste den tömmas och rengöras regelbundet.

En fettavskiljare är inte konstruerad för att ta emot större fettmängder på en gång. Det är därför inte tillåtet att tömma fritureolja eller liknande direkt i avskiljaren. Enligt avsikterna i miljöbalken ska denna typ av fett istället samlas upp och återvinnas.



PLACERING AV FETTAVSKILJARE

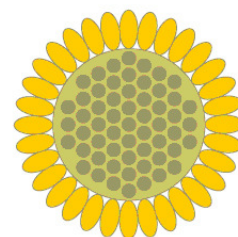
En fettavskiljare får inte placeras på sådan plats i livsmedelslokalen där hygieniska risker finns. Fettavskiljaren ska placeras så att slangar och annan utrustning som krävs vid tömningen inte behöver dras genom den lokal där man hanterar livsmedel. Lokalen där fettavskiljaren placeras bör vara väl ventilerad och försedd med vatten och golvbrunn.

TÖMNING AV FETTAVSKILJARE

Tömning av fettavskiljaren regleras i kommunens renhållningsföreskrifter.

INFORMATION

LANDSBYGD



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se

Tyresö kommun

Enligt Tyresö kommuns renhållningsordning ska tömning av fettavskiljare ske minst 12 gånger per år.

Haninge kommun

Enligt Haninge kommuns renhållningsföreskrifter ska en fettavskiljare tömmas regelbundet, men minst 2 gånger per år.

Nynäshamns kommun

Enligt Nynäshamns kommuns renhållningsföreskrifter ska en fettavskiljare tömmas regelbundet, men minst 2 gånger per år.

MER INFORMATION

- Boverkets byggregler, www.boverket.se
- Haninge kommun, www.haninge.se
- Nynäshamns kommun, www.nynashamn.se
- Tyresö kommun, www.tyreso.se
- Plan- och bygglagen (2010:900)
- Plan och byggförordningen (2011:338)
- Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund: www.smohf.se