

Ansvar

Fastighetsägaren ansvarar för alla utsläpp från fastigheten till det kommunala avloppsledningsnätet enligt ABVA. Därmed är det fastighetsägarens ansvar att installera en fettavskiljare och se till att den töms.

Så här gör du:

1. Lämna en anmälan till bygglovsavdelningen minst tre veckor före installation av fettavskiljare. Med anmälan ska ritning/skiss på anläggningens placering bifogas samt uppgifter om dimensionering, typbeteckning och storlek.
2. Installera en typgodkänd fettavskiljare.
3. Teckna ett abonnemang med en entreprenör för tömning.

VART VÄNDER JAG MIG ?

Frågor om teknisk utformning:

SBVT tel: 010 -211 97 00
E-post: info@sbvt.se

Frågor om bygganmälan:

Osby kommun tel: 0479- 52 80 00
E-post: kommun@osby.se

Östra Göinge kommun: tel: 044-775 60 00
E-post: kommun@ostragoinge.se

Foto: Birger Lallo/Scandinav Bildbyrå



FETTAVSKILJARE

Skåne Blekinge Vattentjänst informerar om förbud mot fett i avloppet

Fett i avloppet

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. Fettet stelnar när vattnets temperatur sjunker och fastnar på väggarna i avloppsledningarna. Ibland kan ledningarna täppas igen med källaröversvämningar som följd. Fett orsakar också störningar i reningsverk och pumpstationer.

Var ska det finnas fettavskiljare?

För att förhindra utsläpp av större mängder fett ska en fettavskiljare normalt vara installerad i fastigheter med livsmedelshantering enligt krav i:

- ABVA (allmänna bestämmelser för användandet av Osby och Östra Göinge kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning). Här står det att fastighetsägare inte får släppa ut fett i större mängder i avloppssystemet.
- Boverkets Byggregler (BFS 2014:3 och BBR 21). Här står det att om vattnet innehåller mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen så ska vattnet behandlas eller annars ska en avskiljare installeras.

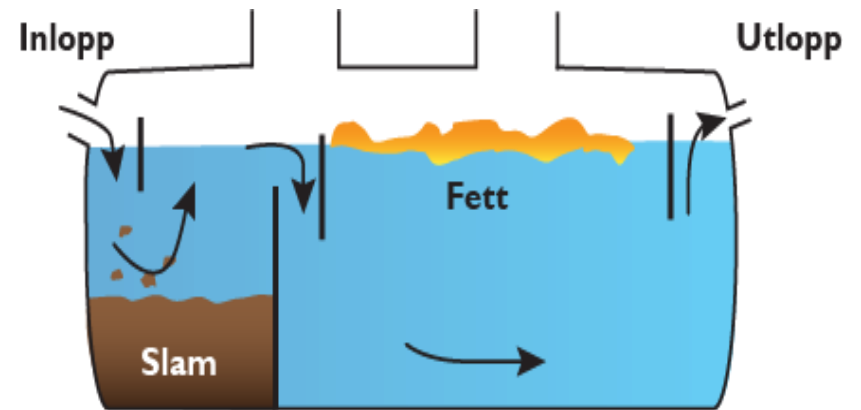
Exempel på verksamheter som normalt måste ha fettavskiljare är:

Bageri, Café / Konditori, Catering, Charkuteri, Livsmedelsbutik med manuell chark, Gatukök, Mottagningskök, Pizzeria, Restaurang, Slakteri, Storkök, Salladsbar m.fl.

SBVT kan kräva att andra verksamheter (än ovan nämnda) behöver fettavskiljare för att inte störa ledningsnätet eller reningsprocesserna.

Hur fungerar en fettavskiljare?

Fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När vattnet rinner genom fettavskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fett stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack. En fettavskiljare måste tömmas, rengöras och fyllas på med vatten regelbundet. Slarvar man med det kommer slamlagret på botten och fettlagret på ytan att växa sig så tjocka att vattnet passerar opåverkat genom avskiljaren. En fettavskiljare ska alltså inte bli full innan den töms. Det finns också en risk att avskilt fett bryts ned så att det bildas gaser som kan ge dålig lukt och medföra hälsorisker.



Utformning, storlek och placering

Det finns olika typer av fettavskiljare. För att den ska accepteras ska avskiljaren vara typgodkänd, dimensionerad och installerad enligt SS EN 1825. Vid frågor kontakta SBVT.

Tänk också på att enligt livsmedelslagen får en fettavskiljare inte utgöra en hygienisk risk för livsmedelshantering.

Med fördel placeras fettavskiljaren så att den är lättåtkomlig för tömning så att sugslangar och annan utrustning som används vid tömning inte riskerar att smutsa ner utrymmen där livsmedel hanteras.