

ETT FETT PROJEKT

INVENTERING AV FETTAVSKILJARE



KUNGÄLVS
KOMMUN





"Fettavskiljaren ska tömmas minst två gånger om året"

VARFÖR BEHÖVS FETTAVSKILJARE?

Fett från matlagning i stor skala som hamnar i avloppet är ett mycket stort problem för kommunen och problemet ökar stadigt. Upphettat fett rinner som vatten men så fort det kyls i avloppet så stelnar det och klumpar ihop sig. Över tid byggs lager på lager upp inne i avloppsledningarna.

Det går inte att lösa problemet genom att spola stora mängder hett vatten i avloppet. Det enda som händer är att du flyttar problemet lite längre ner på ledningen.

Totalstopp påverkar alla

Kommunen får allt fler arbetsuppdrag som handlar om att spola rent vårt ledningsnät från fett. Det här är något som vi måste komma tillrätta med. Ett totalstopp i exempelvis en pumpstation eller ledning kan få

förödande konsekvenser i form av översvämningar av avloppsvatten. Inte bara hos de som orsakat stoppet utan även för andra fastigheter i närheten.

Fettet härsknar

Matfett som fastnar på insidan av avloppsrören oxiderar när det kommer i kontakt med syre och bildar svavelväte som luktar oerhört illa. Det är en process som påskyndas av värmen på sommaren.



HUR FUNGERAR EN FETTAVSKILJARE?

Vatten från exempelvis diskhoar, diskmaskiner och golvbrunnar i ett kök ska kopplas till fettavskiljaren. I den första kammaren sjunker de rester från matlagning och disk som är tyngre än vatten. Fett däremot flyter upp och fångas i den andra kammaren inne i fettavskiljaren. Det finns ett antal varianter av fettavskiljare på marknaden men grundprincipen är den samma. Det är viktigt att din fettavskiljare följer den svenska och europeiska standarden SS-EN-1825.

Minst två tömningar per år

Det är fastighetsägaren som ansvarar för anläggningens skötsel, underhåll och tillgänglighet vid tömning. Fettavskiljaren kräver regelbunden tillsyn för att den ska

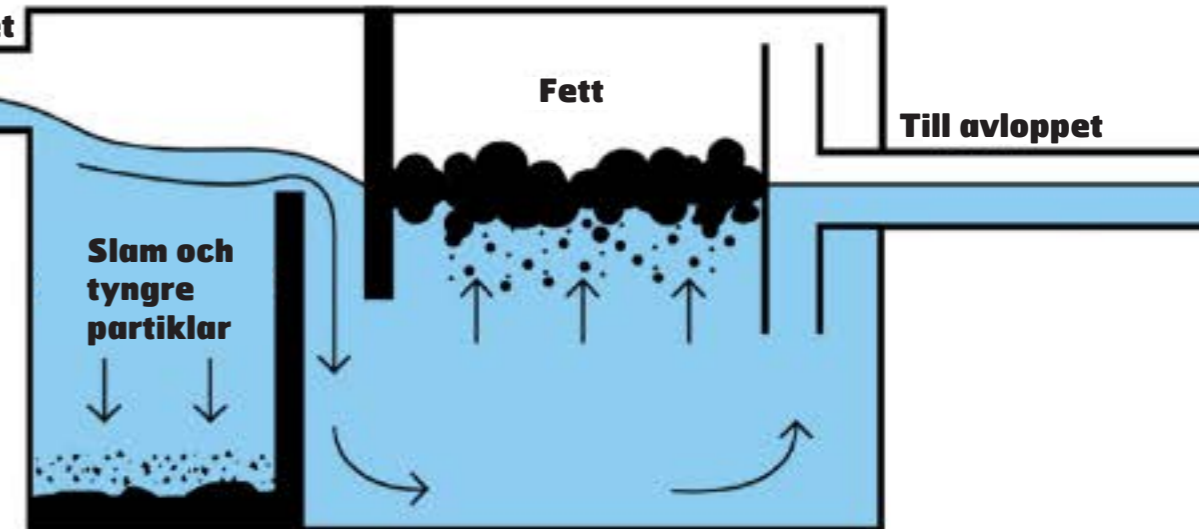
fungera och minst två gånger per år måste den tömmas. Efter tömning ska fettavskiljaren åter fyllas med vatten. Följ alltid tillverkarens instruktioner.

Det är viktigt att ha rätt storlek på sin avskiljare. En för liten fettavskiljare betyder att vattnet strömmar igenom för fort och fettets hinner inte flyta upp utan hamnar i avloppet.

Fettavskiljare är byggda för att ta emot små mängder fett under en längre period. Därför går det inte att hålla frityrolja eller likande direkt ner i avskiljaren. Den typen av fett ska lämnas för återvinning till ett auktoriserat företag.

”Att spola ner stora mängder hett vatten i avloppet löser inte problemet. Det flyttas bara lite längre ner på ledningen.”

Diskvatten från köket



”Upphettat fett rinner som vatten men stelnar och klumpar ihop sig när det svalnar.”



INSTALLATION

Det är antalet portioner per dag som avgör hur stor fettavskiljare som behövs på exempelvis en restaurang. Vi räknar fram det genom att ta restaurangens totala antal sittplatser gånger tre som är antalet sittningar. I tabellen här nedan kan du se vilken dimension som krävs för just ditt kök.

För dig som inte har någon servering med sittplatser räknar man ut storleken genom att titta på din vattenförbrukning och verksamhetstyp.

Matportioner per dag	Dimensionerat flöde (l/s)
1-200	2
201-400	4
401-700	7
701-1000	10
1001-	kontakta Kungälv kommun

Placering

Det ska vara lätt att komma åt fettavskiljaren för tömning och rengöring av anläggningen. Enligt livsmedelslagen får fettavskiljaren inte placeras i en lokal där livsmedel hanteras. Den får inte heller placeras så att sugslangar måste dras genom rum där livsmedel hanteras. God ventilation, tillgång till varmvatten och golvbrunn är önskvärt.

Byggnämnden krävs

Ska du installera en ny fettavskiljare eller uppgradera till en större, då krävs en byggnämnden. Kontakta Kungälv kommun.



”En full fettavskiljare förlorar helt sin funktion och fett hamnar i avloppet.”

**Vill du veta mer?
Kontakta Kundcenter 0303 - 23 80 00**

SAMHÄLLSBYGGNAD

**KUNGÄLVS
KOMMUN**

