



**KUNGÄLVS  
KOMMUN**

# Riktlinjer för installation och skötsel av fettavskiljare

---

## Riktlinjer

Diarie-/dokumentnummer: KS2023/1292

Beslut: 2023-11-xx, Kommunstyrelsen §xx/2023

Beredande politiskt organ: Utskottet för samhälle och utveckling

Ersätter tidigare beslut Kommunstyrelsen 2019

Giltighetstid: 2027-12-31

Dokumentansvarig: Enhetschef VA-teknik

Senast uppdaterad av: Enhetschef VA-teknik



# Innehållsförteckning

1. Inledning .....	3
2. Relation till andra styrdokument .....	3
3. Syfte.....	3
4. Mål och viljeinriktning .....	3
5. Varför behövs avskiljare för fett? .....	3
6. Anmäl installation av fettavskiljare .....	3
7. Verksamhet som ska ha avskiljare för fett och slam .....	4
8. Verksamhet där avskiljare för fett normalt inte krävs .....	5
9. Svensk och Europeisk Standard SS- EN- 1825.....	5
10. Regler för tömning av fettavskiljare.....	6
11. Mer information?.....	6
12. Levandegöra .....	7
13. Uppföljning .....	7



## 1. Inledning

Dessa riktlinjer har tagits fram för att verksamheter som avleder fetthaltigt avloppsvatten ska få en enhetlig bedömning. Riktlinjer anger för vilka verksamheter där fettavskiljare behövs och hur dimensionering och drift ska ske av avskiljaren. Riktlinjerna vänder sig till verksamhetsutövare, projektörer, konsulter och fastighetsägare. Riktlinjerna gäller i Kungälv kommun och är anpassade efter Gryaab's riktlinjer där Kungälv är delägare.

Enligt Lagen om allmänna vattentjänster (2006:412) är kommunens VA - huvudman (Kungälv kommun) skyldiga att avleda och behandla avloppsvattnet som uppkommer i hushåll, kontor, serviceinrättningar och liknande. Kungälv kommun och Gryaab utför själva avloppsreningen och handlägger frågor om vad som i VA-branschen kallas uppströmsarbete, d v s vad som kan påverka avloppsvattnets kvalitet innan reningsverket.

## 2. Relation till andra styrdokument

Dessa riktlinjer är en del i kommunens strategiska mål "Minskade utsläpp i luft och vattendrag och minskat klimatavtryck" då antalet driftstopp på avloppsledningsnätet som orsakar utsläpp av orenat avloppsvatten bör minska. De följer väl kommunens strategiska dokument och är ett tydliggörande av befintlig renhållningsordning.

## 3. Syfte

Att minska mängden fett som släpps ut på ledningsnätet som stelnar i ledningar och pumpstationer där det orsakar stopp eller andra typer av akuta driftproblem. Samt att minska den negativa effekten fett har på Kungälv kommuns avloppsreningsverk.

## 4. Mål och viljeinriktning

Minska driftkostnader för ledningsnät, pumpstationer och reningsverk.

## 5. Varför behövs avskiljare för fett?

Det är viktigt att förhindra utsläpp av fetthaltigt avloppsvatten i ledningsnätet. När fetthaltigt avloppsvatten kyls ner i ledningssystemet (ledning och pumpstationer) stelnar fett och ansamlas med risk för stopp. Stopp och igensättning kan orsaka källaröversvämningar eller utsläpp av orenat avloppsvatten vid bräddning med stora kostnader för fastighetsägare och/eller den som orsakat stoppet. Problem med bildandet av illaluktande och giftigt svavelväte uppstår också av fett i ledningar och pumpstationer. Verksamheter med fetthaltigt avloppsvatten ska därför installera fettavskiljare för att rena avloppsvatten innan det når avloppsledningsnätet

Fettavskiljare är dimensionerade för att ta emot fetthaltigt vatten, inte rent fett. Fett som stekfett, frityr och inläggningsolja mm ska samlas upp och tas om hand av ackrediterat återvinningsföretag.

***OBS Toaletter och sanitetsvatten ska aldrig anslutas till fettavskiljare.***

## 6. Anmäl installation av fettavskiljare

Före installation av fettavskiljare krävs en anmälan som lämnas till kommunens bygglovsenhet. Kungälv kommun vill få tillsänt sig anmälan för granskning av dimensionering och anslutning av fettavskiljaren i syfte att säkra avloppsledningsnätet. Följande uppgift behövs för denna granskning:



- Verksamhetens namn och adress
- Fastighetsbeteckning med adress om annan än ovan
- Teknisk beskrivning, dimensionering med beräkningsunderlag, typ och tillverkare
- Extra tillbehör som larm, provtagningsbrunn med mera.
- Sökandes namn och adress samt eventuellt övriga som ska meddelas

Installation av fettavskiljare ska ske enligt de krav på bland annat arbetsmiljö vid tömning som fastställts av arbetsmiljöverket. Det är fastighetsägarens ansvar att se till att kraven är uppfyllda. Om det krävs tillstånd för att stanna på uppställningsplatsen är det verksamhetsutövarens/fastighetsägarens ansvar att söka och bekosta det beroende på vem som ansvarar för tömningarna.

För mer information om kraven se kommunens avfallsföreskrifter.

Se även Gryaab's hemsida, [www.gryaab.se](http://www.gryaab.se), under Företag/industri.

## 7. Verksamhet som ska ha avskiljare för fett och slam

Generellt behövs fettavskiljare för lokaler där mat/livsmedel tillagas eller bereds. Nedanstående verksamheter är exempel där fettavskiljare krävs.

- Restaurang
- Hotell, värdshus
- Gatukök/grill-/kebab-/hamburgerbar
- Café
- Bageri
- Större livsmedelsaffär
- Storkök
- Catering
- Charkuteri
- Skola med kök där mat lagas eller större mottagningskök som diskar.
- Äldreboende med kök där mat lagas eller större mottagningskök som diskar.
- Förskola eller fritidshem där mat lagas eller större mottagningskök som diskar.

Fettavskiljaren ska installeras vid nybyggnad, vid ombyggnad om fettavskiljare saknas eller vid avloppsledningsproblem. Avloppsvatten från industrier och livsmedelsindustri bedöms enligt följande:

- Industrier eller verksamhet med avloppsvatten av annan karaktär än hushållsspillvatten eller normalt dagvatten tas emot efter särskild överenskommelse.



- Avloppsvatten som innehåller en större mängd emulgerat (ej avskiljbart) fett från till exempel mejeri, osttillverkning, fiskberedning eller kompaktorer av vått avfall, kräver ytterligare rening utöver gravimetriskt avskiljning.

I de fall då mer långtgående reningsåtgärder krävs förs diskussioner med fastighetsägaren eller verksamhetsutövaren, kontakta VA-verksamheten på Kungälv kommun för bedömning.

## 8. Verksamhet där avskiljare för fett normalt inte krävs

För vissa verksamheter har bedömningen gjorts att avloppsvattnet generellt innehåller låga halter fett och att rening med fettavskiljare inte behövs. Nedanstående verksamheter är generellt undantagna men kontakta gärna Kungälv kommun vid osäkerhet.

- Pizzeria med färre än 15 sittplatser (inklusive uteservering) utan annan typ av matlagning än pizzatillverkning.
- Kafé och salladsbar, utan tillagning av varm mat
- Sushibar, enbart beredning av sushi
- Fiskaffär/vagn
- Skola eller äldreboende med enbart mottagningskök (under 30 portioner)
- Förskola eller fritidshem med enbart mottagningskök (under 30 portioner).

***Om skola och förskola/fritidshem har gemensamt kök där mat lagas så ska fettavskiljare installeras.***

Skulle det visa sig att problem uppstår så är fastighetsägaren alltid ansvarig för kostnader och eventuella skadestånd som kan uppstå till följd av att fastighetens utsläpp påverkat det allmänna vätet.

***Kungälv kommun har alltid rätt att kräva att fastighetsägaren installerar särskild fettavskiljning om behov anses uppstå.***

## 9. Svensk och Europeisk Standard SS- EN- 1825

Kungälv kommuns Riktlinjer för installation av fettavskiljare, grundar sig i tillämpliga delar på Svensk Standard SS-EN-1825-2. Det är en svensk översättning av Europeisk Standard, EN-1825- 2, framtagen av Europeiska standardiseringskommissionen (CEN) där Sverige som medlem åtagit sig att följa detta regelverk. För termer och definitioner hänvisas till Standard där bland annat produktutformning, dimensionering, drift, underhåll och kontroll av fettavskiljare är reglerat.

### Val av avskiljarens nominella storlek

Nominell storlek, NS, baseras på typ och kvantitet av avloppsvatten som ska renas. Det som påverkar är maximal flödes hastighet på avloppsvattnet, temperatur, fettets densitet och rengörings- och sköljmedel. På Gryaabs hemsida, [www.gryaab.se](http://www.gryaab.se), företag/industri, finns länk till kalkylblad med dessa faktorer för beräkning av nominell storlek, NS, för fettavskiljaren. Standardstorlekar är NS 1, 2, 4, 7, 10 och 15.

Enligt SS-EN 1825-2 kan dimensionering beräknas på två sätt:

- Baserad på utrustning/tillbehör vars utsläpp går till avskiljaren
- Schablonvärden för vanligt förekommande typer av livsmedelsberedning

#### Bestämning av slamavskiljarvolym

Slamavskiljningsvolym ska vara minst  $100 * NS$  räknat i liter, men för slakthus och liknande anläggningar rekommenderas en volym på minst  $200 * NS$  i liter.

## **10. Regler för tömning av fettavskiljare**

I Kungälv kommun ansvarar renhållningsenheten för tömning av fettavskiljare från verksamheter som genererar hushållsavfall, till exempel restauranger och storkök. Tömningen utförs av entreprenör som tekniska har tecknat avtal med. Industrier som inte producerar hushållsavfall kan fritt välja entreprenör för tömning. Fastighetsägaren ansvarar för installation av fettavskiljare, samt att den fungerar, är säker och har avsedd effekt. Abonnemanget för tömning av fettavskiljare kan tecknas av antingen fastighetsägaren eller verksamhetsutövaren. (Kungälv kommuns avfallsföreskrifter, 2 kap. 3§).

Fettavskiljare ska tömmas i enlighet med tillverkarens instruktion med hänsyn till förvaringskapacitet för fett/slam och efter behov för att upprätthålla en god funktion. En avskiljare ska alltid återfyllas med vatten efter tömning. Avfallsföreskrifterna anger dock lägsta tömningsfrekvens. I Kungälv kommun är detta två ggr/år. Görs bedömningen att tätare tömning krävs för att upprätthålla funktionen kommer Tekniska enheten att öka frekvensen för tömningarna samt debitera abonnenten för eventuella extra arbete vid tömning.

***För information om tömningsintervall och entreprenör kontakta renhållningen på Kungälv kommun.***

#### Drift, tillsyn och underhåll

Tillsyn och underhåll av fettavskiljaren ska utföras regelbundet efter tillverkarens instruktioner, minst en gång per månad om inget annat specificeras. Detta ska ingå i verksamhetens egenkontroll. En bra placering av avskiljare underlättar drift och tömning vilket minskar problem och kostnader.

## **11. Mer information?**

Vid frågor går det bra att kontakta kundcenter på telefonnummer 0303-238000

Mer information finns också på Gryaabs hemsida [www.gryaab.se](http://www.gryaab.se) under Företag/industri. Där finns:

- Gryaabs riktlinjer för installation av fettavskiljare
- Dimensionering av fettavskiljare
- Råd vid mottagande av avloppsvatten från industri och annan verksamhet, P95, Svenskt Vatten 2009



På Kungälv kommunens hemsida [www.kungalv.se](http://www.kungalv.se)

- ABVA, Allmänna bestämmelser för användande av Kungälv kommunens allmänna vatten- och avloppsanläggningar, 2009
- Avfallsföreskrifterna för Kungälv kommun, 2015

## **12. Levandegöra**

Kungälv kommunens styrdokument ska revideras vart fjärde år. Dokumentet ska gås igenom av va, renhållning, miljö och bygg. Va ansvarar för att detta sker.

## **13. Uppföljning**

Uppföljning ska ske ett år efter att riktlinjerna godkänts i Kommunstyrelsen.