



Kumla kommun

Riktlinje för fettavskiljare

 Vision

 Program

 Policy

 Regler

 Handlingsplan

 Riktlinjer

 Kommunfullmäktige

 Kommunstyrelsen

 Nämnd

Beslutande	Samhällsbyggnadsnämnden
Datum och paragraf	2023-06-08, § 75
Dokumentansvarig	
Revideras	
Gäller till	Tills vidare

Innehåll

Därför kräver Kumla kommun fettavskiljare	4
Var krävs fettavskiljare?	4
Exempel på verksamheter där Kumla kommun kräver fettavskiljare:	4
Anmälan av fettavskiljare	5
Krav vid ny verksamhet	5
Krav vid befintlig verksamhet	5
Anmälan vid ändring	5
Krav vid störningar	5
Funktion och dimensionering	5
Kemikalieanvändning	6
Har du frågor?	6

Därför kräver Kumla kommun fettavskiljare

Fett i spillvatten från livsmedelsverksamheter orsakar ofta problem i spillvattenledningar och pumpstationer. Det fett som avsätts försämrar ledningens funktion och kan orsaka totala stopp. I olyckliga fall kan sådana stopp leda till översvämningar i fastigheter eller bräddning av orenat spillvatten till närliggande vattendrag. Avlagringar i spillvattenledningar och pumpstationer kan under anaeroba (syrefria) förhållanden ge upphov till bildning av svavelväte (H₂S). Svavelväte är en giftig gas, som i höga koncentrationer även är brandfarlig (explosiv). Svavelväte bildar tillsammans med vattnet i ledningarna svavelsyra som förorsakar korrosionsskador i ledningsnätet. Höga fetthalter har dessutom negativ inverkan på reningen vid avloppsreningsverket.

Var krävs fettavskiljare?

För att förhindra utsläpp av större mängder fett ska fettavskiljare vara installerad i fastigheter med livsmedelshantering.

Detta krav utgår från:

- ABVA (Allmänna bestämmelser för brukande av Kumla kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning) föreskriver att fastighetsägare inte får släppa ut fett i **större mängder** i avloppssystemet.
- Boverkets Byggregler (BFS 1998:38, BBR 7, avsnitt 6:6211) anger att behandling av spillvatten ska utföras eller avskiljare installeras om vattnet innehåller **mer än obetydliga mängder** av skadliga ämnen.

Exempel på verksamheter där Kumla kommun kräver fettavskiljare:

Bageri	Livsmedelsbutik (tillverkning)
Café	Livsmedelsindustri
Charkuteri	Mottagningskök
Fiskberedning	Pizzeria med stekbord (fritös)
Gatukök	Restaurangkök
Glasstillverkning	Rökeri
Konditori (tillverkning)	Slakteri (styckning)
Konfektyrtillverkning	Storkök

Anmälan av fettavskiljare

Alla fettavskiljare ska anmälas till samhällsbyggnadsförvaltningen, både befintliga och nya. Anmälan går att göra via e-tjänst på kommunens hemsida, www.kumla.se. Det går också att skriva ut en blankett att fylla i och skicka in via e-post eller vanlig postgång.

Krav vid ny verksamhet

När man startar en verksamhet i en nybyggnad eller gör väsentlig ändring av verksamheten i en befintlig byggnad, till exempel ändrar en butik till en restaurang, kommer krav på fettavskiljare att ställas i samband med bygglovsgranskningen hos bygglovsenheten.

Krav vid befintlig verksamhet

Anmälan vid ändring

Om en befintlig livsmedelsverksamhet ändrar sin inriktning så att behov av fettavskiljare uppstår enligt dessa riktlinjer, ska detta anmälas till samhällsbyggnadsförvaltningen enligt ovan.

Krav vid störningar

Om problem uppstår i ledningsnät eller pumpstation, orsakat av fett, kommer krav att ställas på omedelbar (inom tre månader) installation av fettavskiljare hos den orsakande verksamheten. Verksamhetsutövaren alternativt fastighetsägaren kommer även att debiteras eventuella kostnader för spårning, borttagning av stopp, renspolning av ledningar m. m.

Anmälan enligt ovan ska göras till samhällsbyggnadsförvaltningen.

Funktion och dimensionering

- Fettavskiljare ska vara funktionstestade enligt gällande normer.
- Dimensionering ska ske enligt EN 1825.
- Fettavskiljare ska vara utrustade med möjlighet till provtagning. För fettavskiljare anslutna till spillvattensystemet skall resthalten av fett efter avskiljaren understiga 100 mg/l
- Fettavskiljaren skall vara utrustad med larm.

Skötsel av VA-installationen regleras av ABVA, (Allmänna bestämmelser för brukande av Kumla kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning), allmänna föreskrifter punkt 4.

- Fettavskiljare, slamfång och liknande ska kontrolleras regelbundet och tömmas så ofta att de alltid fyller avsedd funktion.
- Tömning ombesörjs av kommunens entreprenör VOAV tel 0582 – 133 90.
- Tömningsavtal ska upprättas med Renhållningsverket.
- Tömningsfrekvens bestäms av VA-enheten, dock minst 2 gånger/år.
- Frityrolja, stekfett och inläggningsolja ska inte hällas i avloppet även om fettavskiljare finns, utan ska samlas upp och återvinnas. Detta ska ske av ackrediterat återvinningsföretag.

Kemikalieanvändning

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

Har du frågor?

Servicecenter 019-58 80 00

servicecenter@kumla.se