



Använd fettavskiljare

Håll frityrolja och matfett borta från avloppet.



Fett som hålls ut i avloppet skapar stora problem i avlopssystemet. Därför är det viktigt att restauranger, storkök, gatukök och övriga verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel installerar fettavskiljare.

Enligt ABVA (Bestämmelser för brukande av allmänna vatten- och avloppsanläggning) får fastighetsägaren inte tillföra avlopssystemet fett i större mängd. I praktiken innebär detta att all verksamhet som hanterar oförpackade livsmedel måste ha fettavskiljare.

Orsakar kostsamma stopp

Fett som når ut i det allmänna avloppet kyls ned, stelnar och fastnar på avloppsledningarnas väggar. Det leder till stopp, översvämning och att orenat avloppsvatten kan rinna ut och förorena våra sjöar och vattendrag. Fettet kan också orsaka störningar vid reningsverk och pumpstationer.

Alla vi som bor och verkar i Strängnäs kommun äger VA-nätet tillsammans genom det sk VA-kollektivet och delar därför på alla kostnader. När någon släpper ut fett i stora mängder drabbar det oss alla.

Problemet kan dock lätt undvikas om alla som bedriver livsmedelsverksamhet installerar fettavskiljare. Det är en anordning som fångar upp de flesta sorters fetter innan de når det allmänna avloppet.

Gäller all livsmedelsverksamhet

Alla som bedriver livsmedelsverksamhet måste installera fettavskiljare. Det gäller både befintlig verksamhet, ny verksamhet eller verksamhet som ändrar inriktning. Så fort behov av fettavskiljning uppstår så krävs omedelbar installation av fettavskiljare. Kravet gäller bland annat för:

- *Kök för servering av måltider t ex restauranger, gatukök, hotell och vägkrogar*
- *Anläggningar för grillning, ugnstekning och stekning, t ex livsmedelsaffärer*
- *Storkök*
- *Slakterier*
- *Bagerier*
- *Konditorier*
- *Pizzerior*
- *Lokaler för hantering av livsmedel*

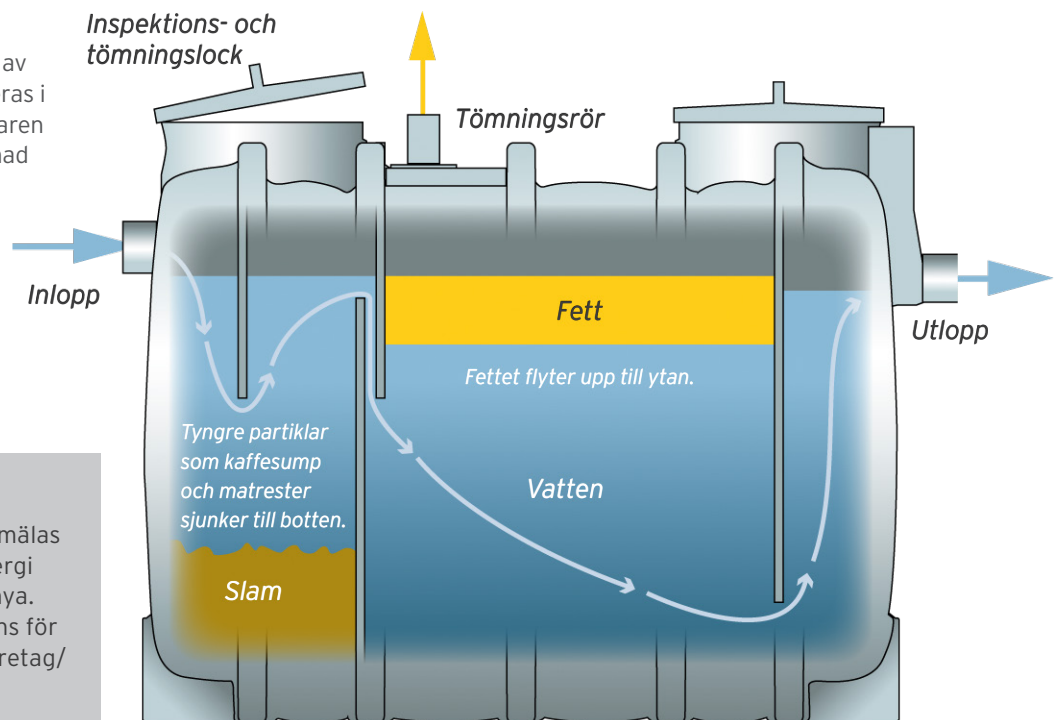
Den här typen av verksamheter måste ansluta vasker, diskmaskiner samt golvbrunnar (i storkök) till en fettavskiljare. Om verksamheten har en industriell diskmaskin (av typ WD4) så är den sannolikt av sådan karaktär att en fettavskiljare behöver installeras, oavsett vilken typ av verksamhet som bedrivs.

Storlek och utformning

För att hindra större utsläpp av fett ska fettavskiljare installeras i livsmedelslokaler. Fettavskiljaren ska vara typgodkänd, utformad och dimensionerad enligt svensk standard SS-EN-1825-2.

Anmälan till SEVAB

Alla fettavskiljare ska anmälas till SEVAB Strängnäs Energi AB, både befintliga och nya. Blankett för anmälan finns för utskrift på sevab.com/foretag/vatten/fettavskiljare/



Ett fåtal undantag

Här är några verksamheter som eventuellt kan undantas från kravet på fettavskiljare. Rådgör alltid med SEVAB först.

- Livsmedelsaffärer utan bakugn, grill eller liknande
- Förskolor/fritidshem med mottagningskök för högst två avdelningar (förutsatt att endast barn och personal äter där)
- Skolor där ingen tillagning förekommer (enbart mottagningskök för max 50 portioner/dag)
- Korvkiosker utan stekbord och fritös
- Caféer utan egen tillverkning av bakverk
- Sushibar med enbart beredning av sushi

Funktion och dimensionering

Vid installation av fettavskiljare gäller följande:

- Fettavskiljaren ska vara funktionstestad enligt gällande normer
- Dimensionering ska ske enligt SS-EN-1825-2
- Fettavskiljaren ska vara utrustad med möjlighet för provtagning

För både befintliga och nya fettavskiljare gäller följande:

- Halten av fett efter avskiljare enligt gällande ABVA
- Fettavskiljaren ska vara utrustad med larm

! Tänk på att frityroljor skall återvinnas och inte hällas i avloppet, även om det är försett med fettavskiljare.

Placering av fettavskiljare ur livsmedels-hygienisk synpunkt

Enligt livsmedelslagen får en fettavskiljare inte utgöra en hygienisk risk för livsmedelshandlingen. Det innebär att fettavskiljaren behöver placeras väl avskild från förvaring och hantering av livsmedel. Den ska vara lättåtkomlig för tömning så att sugslangar och annan utrustning som används vid tömning inte riskerar att smutsa ner utrymmen där livsmedel hanteras. Fettavskiljaren bör vara placerad i ett utrymme som är väl ventilerat och försett med vatten och golvbrunn för att underlätta rengöringen. Kontakta oss på SEVAB

vid frågor om fettavskiljarens placering ur livsmedels-hygienisk synpunkt.

Tillsyn och tömning

Fettavskiljaren ska kontrolleras regelbundet och tömmas så ofta att den alltid fyller avsedd funktion, dock minst en gång per år. Abonnemang för tömning av tank ska tecknas med SEVAB för alla tankar som rymmer 100 liter eller mer. Den verksamhetsansvarige ska se till att ett tömningsprotokoll, med uppgifter om när och av vem fettavskiljaren tömts, finns tillgängligt i anslutning till fettavskiljaren. Där ska även en journal över genomförd tillsyn finnas.

Vid bristande skötsel av fettavskiljare har SEVAB Strängnäs Energi AB rätt att beställa tömning för abonnentens räkning. Fastighetsägaren/verksamhets-

Läs mer på sevab.com

November 2016 - med reservation för ändringar.

SEVAB Strängnäs Energi AB
Dammvägen 12A, Box 32, 645 21 Strängnäs
Tel. 0152-460 50 Fax. 0152-188 88
kundservice@sevab.com www.sevab.com
Vi finns även på Facebook

