



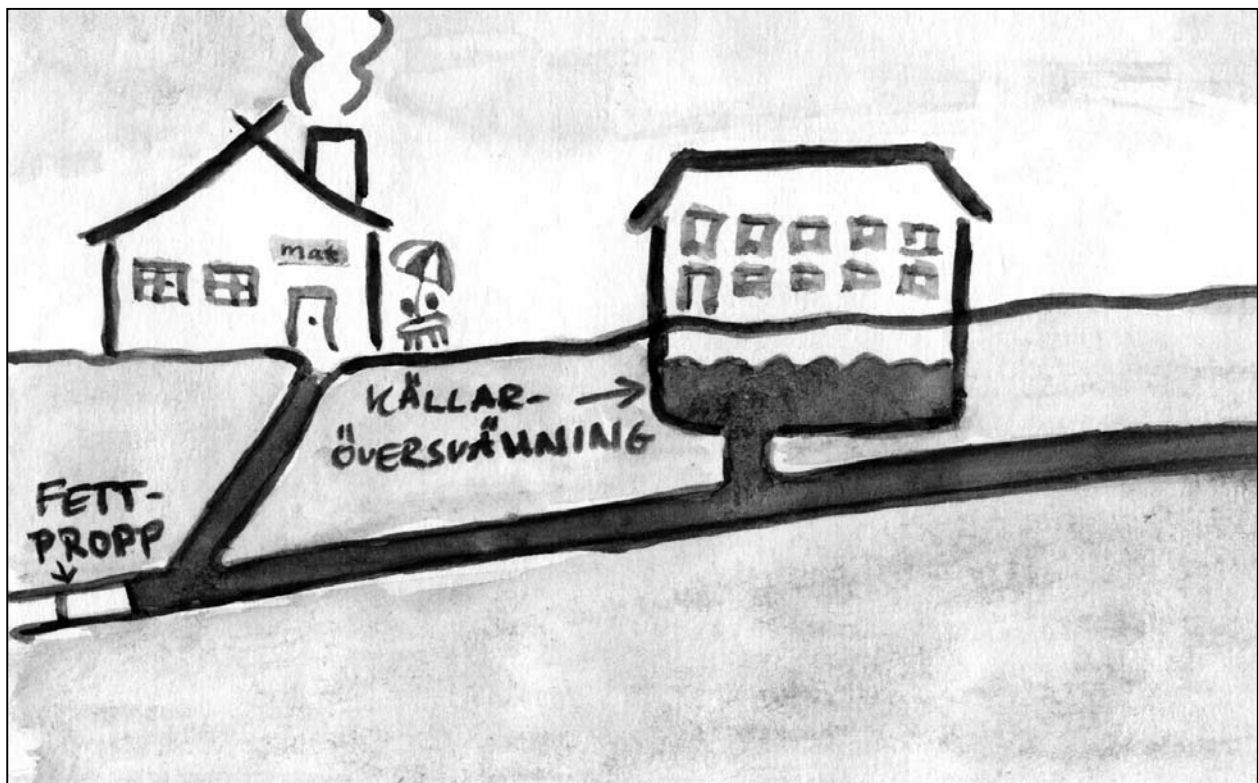
STOPP
för fett i
avloppet!

Stopp för fett i avloppet!

Fett i avloppsledningarna orsakar omfattande problem, vilket vi på VA-verket och våra kunder drabbas av.

Dessa verksamheter måste därför ha fettavskiljare:

- Bageri
- Café
- Catering
- Charkuteri
- Fiskindustri
- Gatukök
- Konditori
- Livsmedelsbutik med manuell hantering
- Mottagningskök
- Pizzeria
- Restaurang
- Rökeri
- Slakteri
- Storkök



Fett ska inte släppas ut i avloppet

Fett i avloppet orsakar mycket problem. Fettet avlagras i ledningarna och minskar kapaciteten. Ibland kan rören helt täppas igen med källaröversvämningar som följd.

Fettet orsakar också svavelvätebildning och dålig lukt. Svavelväte är en gas som är giftig och vid höga koncentrationer brandfarlig. Den förorsakar också frätskador på betongrör.

Problem uppstår dessutom i reningsverk och pumpstationer.

Därför måste fettavskiljare installeras i vissa fastigheter om inte VA-verket skriftligt beviljat undantag från detta krav.

Detta gäller verksamheter som handskas med fett på ett sådant sätt att fett kan hamna i avloppet i en högre koncentration än 50 mg per liter.

Frityrolja

Frityrolja och liknande får inte ösas i fettavskiljaren. Det bör istället lämnas för återvinning.

Om fettavskiljare saknas

Verksamheter som skall ha, men inte har fettavskiljare, kan åläggas att inom en viss tid installera dylik med risk för att annars få vattenförsörjningen strypt.

Nyinstallation av fettavskiljare

Vid nyinstallation av fettavskiljare krävs att denna är typgodkänd.

Före nyinstallation ska beskrivning av avskiljaren lämnas in till VA-verket för godkännande och tömningsavtal ska tecknas med renhållningsenheten. Det krävs också att bygganmälan görs till Byggnadsnämnden före arbetets påbörjande.

Befintliga fettavskiljare

För avskiljare som är befintliga, men ännu inte godkända av VA-verket, ska innehavaren inlämna en beskrivning av anläggningen samt dimensionerande flöde från verksamheten. Om installationen stämmer överens med reglerna här intill, godkänds den av VA-verket, som då också anmodar innehavaren att skriva tömningsavtal med renhållningsenheten.

Dimensionering och placering.

När det gäller dimensionering av fettavskiljare i serveringslokaler är det, om det inte finns särskilda skäl, antalet portioner per dag som avgör. Man multiplicerar antalet sittplatser med 3 och får då fram den dimensionerande mängden. För mindre än 200 portioner beräknas flödet ej överstiga 2 l/s, mellan 200-400 portioner blir högsta flöde 4 l/s, 400-700 portioner ger 7 l/s osv.

Fettavskiljaren ska placeras så att endast köksavlopp/motsvarande kan passera genom den. Toalettavloppsvatten får inte passera genom fettavskiljaren.

Fettavskiljare får inte placeras i lokal där man hanterar livsmedel eller i utrymmen där man vid tömning måste dra slangar genom lokalen.

| Antal matportioner | Normstorlek |
|---------------------------|--------------------|
| Per dag | Avskiljaren (l/s) |
| 0-200 | 2 |
| 201-400 | 4 |
| 401-700 | 7 |



Tömning av fettavskiljare

Fettavskiljare ska tömmas minst en gång per kvartal.

Detta sker genom att avtal skrivs med Västblekinge Miljö AB, telefon 0454-593 59, som sedan ombesörjer tömningen. På detta telefonnummer kan man även göra förfrågningar angående fakturor gällande tömningarna av fettavskiljaren.



Har du några frågor eller funderingar?
Kontakta Liselotte Moscan, VA-enheten,
Tubbarydsvägen 6 374 33 Karlshamn
Tel: 0454-814 16 Fax: 0454-814 40
E-post: lotta.moscan@karlshamn.se