

# Riktlinjer för fettavskiljare

Antagen av kommunfullmäktige den 2020-02-20

**Dokumenttyp:** Riktlinje  
**Diarienummer:** KS 2019/118  
**Giltighetstid:** Tillsvidare  
**Dokumentansvarig:** Förvaltningschef,  
Samhällsbyggnad

## Riktlinjer för fettavskiljare

### Fett orsakar stora problem

Fett som släpps ut i avloppet skapar stora problem. Fettet stelnar och fastnar på väggarna i avloppsledningarna och pumpstationerna. Antalet fall där fett orsakat stopp i avloppssystemet har ökat de senaste åren. Fettet kan orsaka källaröversvämning, locka till sig råttor och är ett arbetsmiljöproblem. Höga halter fett i avloppsvattnet försämrar även reningen vid avloppsreningsverket vilket medför ökade utsläpp till Indalsälven. För att förhindra större utsläpp av fett ska typgodkänd fettavskiljare finnas installerad i verksamheter som ger upphov till mycket fett i avloppet.

### Verksamheter som måste ha fettavskiljare

Alla verksamheter som hanterar större mängder fett ska ha fettavskiljare. Kraven på fettavskiljare tas upp i flera olika lagar och bestämmelser.

Enligt Lagen om allmänna vattentjänster, SFS 2006:412, 21 §, får inte en fastighetsägare använda en allmän VA-anläggning på ett sätt som innebär att avloppet tillförs vätskor, ämnen eller föremål som kan inverka skadligt på ledningsnätet.

I Boverkets Byggregler 15 (BFS 2008:6) avsnitt 6:641 ställs krav på installationer för spillvatten, ”där vatten kan innehålla mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen, skall spillvattnet behandlas eller avskiljare installeras”. Vid nyetableringar av verksamheter som förväntas släppa ut mer än 50 mg/l krävs fettavskiljare. Där hänvisas till en standard SS-EN 1825-2.

Ragunda kommun har inte någon skyldighet att ta emot spillvatten som skiljer sig från hushållsspillvatten. Om Spillvatten av en annan karaktär än hushållsspillvatten tillåts t.ex. från livsmedelverksamheter, har Ragunda kommun rätt att bestämma villkoren.

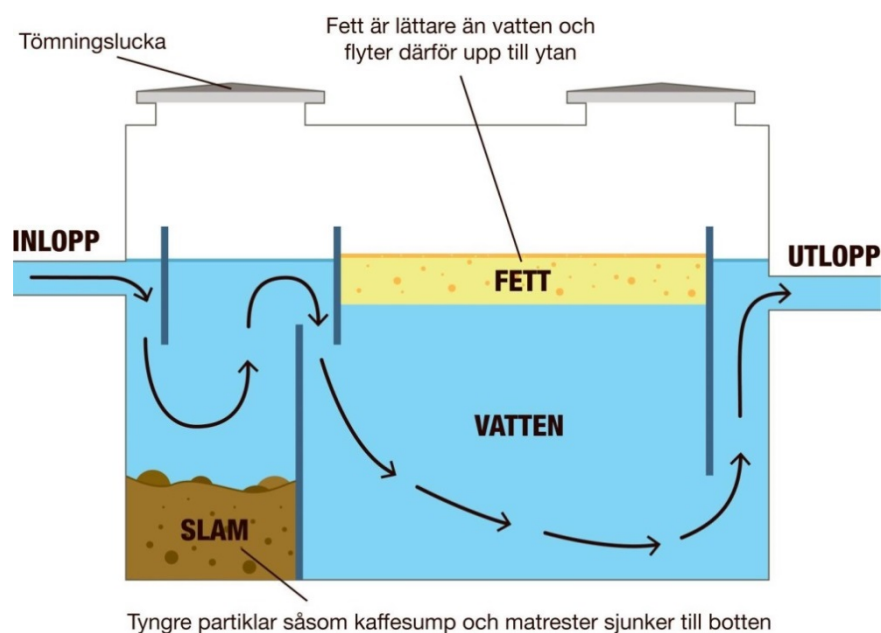
### Exempel på verksamheter som ska ha en fungerande fettavskiljare:

- Bageri
- Catering
- Gatukök
- Grill
- Konditori/café
- Livsmedelsbutik med manuell hantering
- Livsmedelsindustri
- Mottagningskök
- Pizzeria
- Restaurang
- Rökeri
- Slakteri
- Storkök

**Vid osäkerhet om er verksamhet behöver fettavskiljare kontakta VA-enheten.**

## Så fungerar en fettavskiljare

En traditionell fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När vattnet rinner genom fettavskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fett stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack. En fettavskiljare måste tömmas, rengöras och fyllas på med vatten regelbundet. Slarvar man med det kommer slamlagret på botten och fettlagret på ytan att växa sig så tjocka att vattnet passerar opåverkat genom avskiljaren. En fettavskiljare ska alltså inte bli full innan den töms. Om en fettavskiljare inte töms finns det risk att avskilt fett bryts ner så att det bildas gaser som kan ge dålig lukt och medföra hälsorisker.



## Dimensionering

Fettavskiljaren som installeras ska vara typgodkänd och funktionstestad. Den ska vara utformad och dimensionerad enligt svensk standard EN 1825 och uppfylla de allmänna kraven enligt Boverkets byggregler. Fettavskiljaren bör vara utrustad med larm och nivågivare. Detta för att snabbt kunna upptäcka om fettavskiljaren är full och behöver tömmas. Vidare ska den även vara utrustad med en slamavskiljardel och det bör finnas en spolbrunn efter själva avskiljaren. Fastighetsägaren och verksamhetsutövaren rekommenderas att anlita en VVS-konsult för val av lämplig fettavskiljare samt för att lösa eventuella byggtekniska problem. Ragunda kommun utför inte dimensionering av fettavskiljare.

## Tömning och kontroll

Fettavskiljare ska tömmas enligt tillverkarens instruktion med tillräckligt intervall för att upprätthålla en god funktion. Fastighetsägaren ska kunna visa upp tömningsavtal där tömningsfrekvens framgår.

En tömningsjournal ska finnas tillgänglig i anslutning till fettavskiljaren och kunna visas upp vid inspektion.

Besiktning, tömning och underhåll bekostas av fettavskiljarens ägare.

Fastighetsägaren ansvarar för att fettavskiljarens funktion regelbundet kontrolleras tex med avseende på sprickor, funktion och larm. För kontroller kan en VVS-firma eller VVS-konsult anlitas.

### **Ansvar och skyldigheter**

Ansvaret för att inte fett släpps ut till avloppet ligger på VA-abonnten, som vanligtvis är densamma som fastighetsägaren. Det gäller även om en verksamhetsutövare står som byggherre vid ansökan om bygglov. Det är därför rekommenderat att verksamhetsutövaren och fastighetsägaren sinsemellan i ett avtal klarlägger det ekonomiska och tekniska ansvaret för installation, drift och underhåll av fettavskiljaren.

Vid start av en verksamhet i en ny byggnad eller vid väsentlig ändring av verksamhet i en befintlig byggnad (t.ex. ändring av butik till restaurang) ställs krav på fettavskiljare i samband med bygglovsgranskning. Fettavskiljare kan även behöva installeras om en befintlig livsmedelsverksamhet ändrar sin inriktning.

### **Ej fungerande eller ej åtkomlig/tömningsbar fettavskiljare**

- Ragunda kommun kan stänga av inkommande vatten till berörd fastighet där verksamheten bedrivs.
- Fastighetsägaren kan bli ersättningsskyldig för spolningar, filmningar och källaröversvämningar.
- Ragunda kommun har rätt att inspektera fettavskiljaren.

### **Installation av fettavskiljare**

- Sök bygglov (ny verksamhet) eller gör en bygganmälan (enbart installation av fettavskiljare).
- Ta hjälp av en rörfirma eller en VVS-konsult för att få hjälp med dimensionering av fettavskiljaren.
- Placera fettavskiljaren bra ur livsmedelshygienisk synpunkt.
- Placera fettavskiljaren så att den lätt går att tömma.
- Töm din fettavskiljare med tillräckligt intervall för att upprätthålla en god funktion

### **Kontakter:**

VA-enheten Ragunda kommun nås via kundcenter 0696-68 20 00

Bygg och miljökontoret nås via kundcenter 0696-68 20 00