

Riktlinjer

Avskiljning av fett i spillvatten

Version 1.0

20250212

Innehållsförteckning

Inledning	3
Varför behövs fettavskiljning	3
Var behövs fettavskiljning	3
Så fungerar fettavskiljare	5
Konstruktions- och dimensioneringskrav	5
Planering och placering	5
Befintlig fettavskiljning	6
Ändrad verksamhet	6
Installation	6
Riktvärden för utsläpp till spillvatten	6
Ansvar	6
Skötsel och kontroll	7
Vem anlitas för att tömma fettavskiljare	7
Lagar och riktlinjer	8
Kontaktinformation	8
Miljö- och bygglovsfrågor	8
Tömning och ledningsnätsfrågor	8

Inledning

Dessa riktlinjer har tagits fram för att vägleda livsmedelsverksamheter med fetthaltigt avloppsvatten samt fastighetsägare och verksamheter där det finns risk för utsläpp av fett. Riktlinjerna gäller inom Luleå kommun, där utsläpp sker till det kommunala spillvattennätet.

Riktlinjerna vänder sig till fastighetsägare, verksamhetsutövare, projektörer, konsulter, handläggare av bygglovsfrågor och gäller både för befintliga verksamheter och vid nyinstallationer av till exempel fettavskiljare eller likvärdiga anordningar.

En fettavskiljande anordning förhindrar utsläpp av matfett och matolja till spillvattensystemet. Dessa ämnen kan förorsaka stopp i pumpstationer och ledningssystemet för spillvatten. Fastighetsägaren och/eller verksamhetsutövaren ansvarar för att det spillvatten som släpps ut inte innehåller fett, olja eller andra skadliga ämnen i sådana nivåer att det kan förorsaka skada på ledningssystemet.

I Luleå kommun är infrastruktur- och servicenämnden huvudman för den allmänna vatten- och avloppsanläggningen, medan Luleå Miljöresurs AB (Lumire) sköter drift och underhåll. Tillsynsmyndighet är miljö- och byggnadsnämnden som i Luleå kommun har delegerat ansvaret till avdelningen miljö- och bygg.

Varför behövs fettavskiljning

Luleå kommuns avloppsledningar är dimensionerade för att ta emot avloppsvatten av hushållskaraktär.

Fett som släppts ut i avloppet stelnar när det når ledningar i marken, där vattnets temperatur är lägre. Detta kan medföra stopp i avloppsledningarna vilket i värsta fall orsakar källaröversvämningar med materiella skador som följd samt bräddningar/utsläpp av orenat avloppsvatten till naturen. Fett i avloppsledningarna kan även orsaka olägenhet som dålig lukt, gasbildning och frätskador på avloppsledningarna på grund av svavelväte som bildas. Fett har också en negativ inverkan på den biologiska reningen vid avloppsreningsverken.

Var behövs fettavskiljning

Fett i avloppsvatten från livsmedelsverksamheter behöver avskiljas innan det når det allmänna ledningsnätet.

”Fettavskiljare ska användas där det behövs för att separera fetter och oljor av vegetabiliskt och animaliskt ursprung från avloppsvatten, till exempel i handels- eller industrianläggningar som;

Storkök och stora cateringanläggningar, till exempel på vårdshus, hotell, servicestationer efter motorvägen och personalkök

Grill-, steknings- och friteringsinrättningar

Matdistribueringspunkter (med returporslin)

Slaktare, med eller utan slaktningsinrättning

Kött- och korvfabriker, med eller utan slaktningsinrättning

Slakthus

Fågelslakterier

Inälvsberegningsanläggningar

Konverteringsanläggningar för djur

Kokanläggningar för ben och lim

Tvål- och stearinfabriker

Oljekvarnar

Raffinaderier för vegetabilisk olja

Margarinfabriker

Betningsanläggningar

Snabbmatsberedningsanläggningar

Pommes frites- och chipstillverkare

Jordnötsrosteringsanläggningar

Avloppsvatten som innehåller en stor andel fett i en icke separerbar form (dvs. emulgerat) från tillämpningar som mejeri, osttillverkning och förädling av fisk eller från distributionspunkter som endast har diskanläggningar, eller från kompaktorer för vått avfall, kan endast behandlas effektivt i fettavskiljare under vissa förhållanden. Avloppsvattnet kan kräva ytterligare rening.

Tillämpningar där avloppsvatten som släpps ut innehåller fasta ämnen som snabbt renas (till exempel fiskindustrin) kräver inte en slamavskiljare, men fettavskiljaren ska ha en sil eller filteranordning monterad på inloppssidan för att hålla kvar grova fasta ämnen. Alla fasta ämnen som hålls kvar ska tas bort och avskiljaren ska spolats noggrant med rent vatten före driftintervallerna för att förhindra förruttnelse.” (Svensk standard SS-EN 1825-2 för fettavskiljare, kap 4)

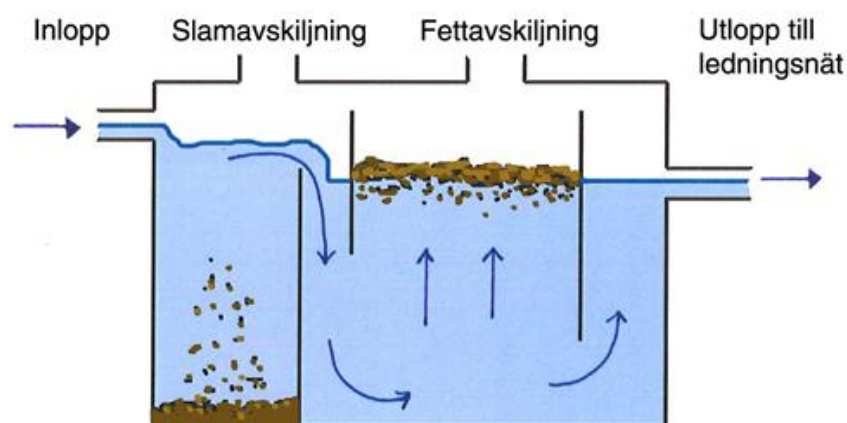
Verksamheter som serverar mindre än 25 portioner per dag behöver inte ha fettavskiljning.

Fettavskiljare är inte konturerade för att ta emot större mängder fett som till exempel frityrolja. Därför ska frityrolja, stekfett och liknande samlas upp i lämplig behållare och lämnas in för återvinning.

Skälighetsbedömning för behov av fettavskiljare ska alltid göras för det enskilda fallet och i samråd med Lumire. Utöver de ovan nämnda verksamheterna kan även fettavskiljare krävas för andra verksamheter om så bedöms nödvändigt.

Så fungerar fettavskiljare

Fettavskiljare fungerar enligt principen att fett har lägre densitet än vatten. När avloppsvattnet rinner genom avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten i det första facket medan fettet stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack.



Figur 1. Fettavskiljarens funktion

Konstruktions- och dimensioneringskrav

Det är viktigt att välja en fettavskiljare som är typgodkänd och har rätt storlek. Den ska vara konstruerad enligt svensk standard, SS-EN 1825-1 och dimensionerad enligt standard SS-EN 1825-2. Fettavskiljare bör i de flesta fall vara utrustad med en slamavskiljardel och det bör finnas en spolbrunn efter själva avskiljaren.

Dimensionering ska utföras av sakkunnig. Typ av verksamhet samt det aktuella vattenflödet, liter per sekund (l/s), avgör hur stor fettavskiljare som krävs för en verksamhet. Vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar i kök ska vara anslutna till fettavskiljare. Toaletter får inte vara anslutna.

Fettavskiljaren bör vara utrustad med larm och nivågivare. Detta för att snabbt kunna upptäcka om fettavskiljaren är full och behöver tömmas.

Fettavskiljaren bör vara förberedd för provtagning på utgående vatten och därmed ha en provtagningsbrunn eller annan likvärdig funktion.

Planering och placering

Vid bygglovspliktig nybyggnad eller förändring av verksamhet ska fettavskiljarens storlek och fabrikat redovisas vid det tekniska samrådet efter bygglov beviljats. Vid installation i befintlig lokal som inte kräver bygglov görs en byggnämälän till Miljö- och byggnadsförvaltningen i god tid innan installation.

Befintlig fettavskiljning

För verksamheter med befintlig fettavskiljare som inte uppfyller konstruktions- och dimensioneringskraven gäller att verksamhetsutövaren ska kunna visa att fettavskiljaren fungerar tillfredsställande. Baserat på resultatet av fettavskiljarens funktion ställs de krav som är tillämpliga utifrån standardkrav och som är miljömässigt, tekniskt och ekonomiskt rimliga. Har fettavskiljaren undermålig funktion, till exempel på grund av ökad belastning, kan uppgradering av fettavskiljaren krävas.

Ändrad verksamhet

Befintliga verksamheter som tänker göra förändringar som kan påverka utsläppet till spillvattennätet, ska i god tid meddela detta till Lumire. Vid ombyggnad som påverkar fettavskiljaren och dess funktion ska åtgärder vidtas för fortsatt efterlevnad av kraven i SS-EN-1825-1 och SS-EN 1825-2. En utredning bör då göras för att undersöka om befintlig fettavskiljare är rätt dimensionerad. Äldre fettavskiljare kan behöva bytas.

Installation

Fettavskiljare ska ha tillfredsställande avluftning, ventilering för att förhindra dålig lukt och de kan med fördel installeras i mark. Fettavskiljare kan även installeras inomhus men får enligt Livsmedelslagen inte placeras i lokal där livsmedel hanteras eller så tömningsslangar behöver dras genom lokalen.

Fasta tömningsrör i fettavskiljaren är inte tillåtet eftersom sugslangar med mera behöver hållas i nivå med fettansamlingen i avskiljaren när tömning sker.

Riktvärden för utsläpp till spillvatten

Luleå kommun som VA-huvudman ställer krav på det spillvatten som leds till spillvattennätet och på Lumires webbplats finns gällande riktvärdeslistor. Riktvärden anger halter av föroreningar och metaller som verksamhetsutövare och fastighetsägare inte får överskrida vid utsläpp till spillvattennätet. Vissa riktvärden finns för att skydda ledningsnätet och andra för att skydda avloppsreningsprocessen samt bidra till god slamkvalitet. Vid nyinstallation gäller utsläppskravet max 50 gram avskiljbart fett/liter, vilket innebär att fettavskiljning kan krävas för vissa verksamheter. För befintliga fettavskiljare är kravet detsamma.

Ansvar

Fastighetsägaren är alltid ytterst ansvarig för utsläpp från fastigheten till kommunala spillvattennätet och denne behöver samråda med inkopplade verksamhetsutövare så riktvärden inte överskrids. Krav enligt riktvärdeslista härrör från 21§ i Lag (2006:412) om allmänna vattentjänster samt Svenskt vattens publikation (P95) Råd vid mottagande av avloppsvatten från industri och annan verksamhet.

Enligt hänsynsreglerna i miljöbalken ska en verksamhetsutövare vidta skyddsåtgärder för att motverka olägenhet för människors hälsa eller miljö. Det innebär bland annat att en verksamhetsutövare med utsläpp från en fettavskiljare behöver säkerställa att den är rätt dimensionerad samt att den kontrolleras och töms på ändamålsenligt vis. Enligt miljöbalken är verksamhetsutövaren ansvarig för sina utsläpp och vid olägenhet för människors hälsa eller miljö kan tillsynsmyndighet ställa krav på åtgärder mot denne.

I de fall flera verksamheter är kopplade till samma fettavskiljare är det viktigt att samtliga är medvetna om hur deras verksamhet kan påverka fettavskiljningen. Det ska vara klart vem som är ansvarig för drift, kontroll och underhåll samt vem som är ansvarig för kontakten mot Lumire.

Skötsel och kontroll

"Fettavskiljare ska kontrolleras, tömmas och rengöras regelbundet. Särskilt viktigt är det att följa nationella eller lokala föreskrifter för bortskaffande av avfall.

Hur ofta kontroll, tömning och rengöring ska utföras bestäms med hänsyn till avskiljarens förvaringskapacitet för fett och slam och i enlighet med drifterfarenheter. Om inget annat specificeras ska avskiljare tömmas, rengöras och fyllas på med rent vatten minst en gång per månad och helst varannan vecka" (Svensk standard SS-EN 1825-2 för fettavskiljare, kap 8).

För att säkerställa fettavskiljarens funktion ska drift, kontroll och underhåll ske i enlighet med tillverkarens anvisningar samt journalföras. En särskild funktionskontroll bör utföras vart annat år eller enligt tillverkarens anvisningar, vid kontrollen ska bl a skiljeväggarna, in- respektive utlopp samt eventuellt larm kontrolleras. Avskiljarens funktion att avskilja fett ska bedömas.

I miljöbalken ställs krav på verksamhetsutövarens egenkontroll som innebär att kartlägga och bedöma de risker som verksamheten medför varpå kontroll av dessa kan planeras. Exempel är kontroll av larm och fettskikt.

Tillsättning av enzymer och bakterier ersätter aldrig behovet av tömning, tillsättning får endast ske om tillverkaren godkänt detta. Risk finns att enzymer spjälkar upp fett så avskiljningen slutar fungera. Dosering av bakterier utan kompetent drift- och underhållsinsats är att se enbart som en generell luktbekämpningsmetod.

Samtliga observationer/moment/åtgärder ovan ska kunna följas upp och därför journalföras skriftligen. Lumires erfarenhet är att tömning bör ske minst 4 ggr per år. Tömningsdatum med underskrift av tömningsentreprenör ska framgå i den skriftliga dokumentationen.

Vem anlitas för att tömma fettavskiljare

Fett från restauranger, caféer och skolkök etc klassas som kommunalt avfall, tömning avtalas med och utförs av Lumire. Fett från livsmedelsindustrier är undantaget då det klassas som icke-kommunalt avfall, dessa verksamheter kan anlita valfri tömningsentreprenör som uppfyller kraven i 3 kap. 1 a § avfallsförordningen för att hantera avfallet.

Lagar och riktlinjer

Lagar och information kring fettavskiljning finns i:

Lagen (2006:412) om allmänna vattentjänster

Miljöbalken (1998:808)

Livsmedelslagen

Avfallsförordningen (2020:614)

Plan- och byggförordning (2011:338)

Boverkets byggregler (BFS 2011:6)

Kommunala föreskrifter om användningen av den allmänna VA-anläggningen

Kontaktinformation

Miljö- och bygglovsfrågor

Luleå kommun: 0920-45 30 00

E-post: lulea.kommun@lulea.se

www.lulea.se

Tömning och ledningsnätsfrågor

Luleå Miljöresurs AB: 0920-25 09 00

Gårdsvägen 11, 973 47 Luleå

E-post: kundservice@lumire.se

www.lumire.se