

HANDBOK FÖR FETTAVSKILJARE

2022-03-28



SOLNA VATTEN

Innehållsförteckning

| | |
|---|---|
| Problem som orsakas av fetter i ledningsnät | 3 |
| Varför ställs kravet? | 3 |
| Vad har fettavskiljare för funktion? | 4 |
| Vilka verksamheter måste ha fettavskiljare?..... | 5 |
| Ansvar och skyldigheter | 5 |
| Installation av fettavskiljare | 5 |
| Dimensionering fettavskiljare | 5 |
| Placering | 6 |
| Tömning | 6 |
| Dispens från fettavskiljare | 7 |
| Undantag från tömningsintervallet | 7 |

Problem som orsakas av fetter i ledningsnät

Förekomsten av fetter i avloppsledningsnät är ett problem. Fett som ansamlas i avlopp från livsmedelsverksamheter, vid exempelvis matlagning och disk stelnar i avloppsvattensystemet när vattentemperaturen sjunker, vilket påverkar ledningars funktion. I många fall blir det över tid stopp och översvämningar i källare. Fett kan också täppa till kommunala avloppspumpstationer, vilket kan leda till att orenat avloppsvatten släpps ut i närliggande vattendrag, vilket kan orsaka allvarliga skador på människors hälsa och miljö.

Förutom problemet med täppta avlopp, orsakar fett även korrosion som skadar betongrör, vilket görs genom illaluktande gaser som skapas av bakterierna i fett och ökar även förekomsten av skadedjur, så som råttor.

Genom att installera en typgodkänd och funktionstestad fettavskiljare kan utsläppen av fett minska, vilket således kan förhindra att dessa ovannämnda problem uppstår.



Bild 1. Fett i en spillvattenledning i Solna år 2021

Varför ställs kravet?

Solna Vatten AB tar emot spillvatten från bland annat hushåll och företag i Solna stad. Vårt ledningsnät är dimensionerat för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. I de bestämmelser som gäller för brukandet av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen i Solna (ABVA) föreskrivs i § 9 att fastighetsägare/abonnent inte får släppa ut fett i större mängd.

Lag om allmänna vattentjänster (2006:412) 21 §: ”En fastighetsägare får inte använda en allmän VA-anläggning på ett sätt som innebär att avloppet tillförs vätskor, ämnen eller föremål som kan inverka skadligt på ledningsnätet eller anläggningens funktion eller på annat sätt medför skada eller olägenhet.”

Vad har fettavskiljare för funktion?

Fettavskiljare fungerar enligt principen att fett har lägre densitet än vatten. Vatten rinner in från inlopp och rinner genom fettavskiljaren till avloppets utlopp. I det första facket sjunker slam och tunga partiklar till botten, medan fett stiger och lägger sig på ytan i nästa fack och sedan rinner vattnet, avskilt från fett, ut till avloppsnetet. Fettavskiljaren samlar upp slammet och fett, och töms regelbundet.

Fettavskiljaren klarar inte av större fettmängder, sådana mängder ska sorteras ut och hanteras separat, till exempel fritureolja ska samlas in i separata kärl eller fat och inte hällas ut i spillvattennätet, även om det finns en fettavskiljare installerad.

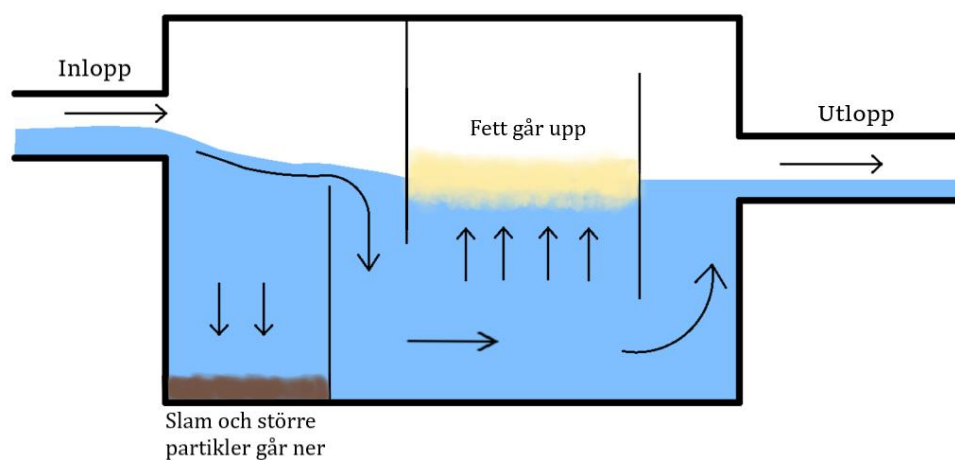


Bild 2. Principskiss över en fettavskiljare i genomskärning.

Rätt dimensionering och skötsel är väsentligt för att upprätthålla fettavskiljarens funktion. Om fettavskiljaren är underdimensionerad kommer fett att rinna direkt ut i avloppet, vilket innebär att fett inte kommer samlas upp i fettavskiljaren.

Vilka verksamheter måste ha fettavskiljare?

Solna Vatten AB har stora problem med fett i avloppsnätet. 2021 inträffade flertalet stopp, vilket ledde till översvämningar. I dagsläget behöver Solna Vatten AB regelbundet spola ett antal ledningssträckor för att inte få återkommande stopp.

Fettavskiljare ska finnas installerade för alla verksamheter som hanterar fett och där det finns risk för att mer än obetydliga mängder fett hamnar i avloppet.

Följande verksamheter måste ha fettavskiljare:

| | |
|-----------------|-----------------|
| Bageri | Pizzeria |
| Café | Restaurang |
| Catering | Salladsbar |
| Konditori | Sushirestaurang |
| Storkök | Gatukök |
| Livsmedelsbutik | Personalmatsal |
| Mottagningskök | |

Ansvar och skyldigheter

VA-abonnetten, oftast fastighetsägaren, är ansvarig för att fetthalten inte överstiger kvalitetskrav för insläpp till avloppsvatten. Därmed är det VA-abonnetens ansvar att åtgärda problemet, till exempel genom att se till att verksamheten upphör eller att någon form av typgodkänd fettavskiljare installeras.

Vid nybyggnation skall uppgifter om fettavskiljning ingå i byggåtgärdsanmälan. Bygganmälan finns att ladda ned på Solna stads hemsida, [Byggåtgärd - anmälan - Solna kommun](#)

Installation av fettavskiljare

Dimensionering fettavskiljare

Fettavskiljaren ska vara godkänd (byggd) enligt SS-EN 1825. Det räcker inte med att den är testad enligt SS-EN 1825. Det behövs inget larm eftersom fettavskiljaren töms ofta (en gång per månad). Provtagningsbrunn behövs inte.

Ofta kan leverantörerna av fettavskiljaren hjälpa till med dimensioneringen. Solna Vatten AB utför inte dimensionering av fettavskiljare.

Dimensioneringsregler: Antalet sittplatser i lokalen multipliceras med antalet sittningar (normalt tre) ger antal portioner, varefter dimensionerande maxflöde erhålls ur tabell "Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen" se nedan Tabell 1. Verksamhetens vattenflöde får inte överstiga avskiljarens kapacitet. Till fettavskiljaren ska vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar anslutas.

| Matportioner per dag | Normstorlek för avskiljare (l/s) |
|-------------------------|-------------------------------------|
| - 200 | 2 |
| 201–400 | 4 |
| 401–700 | 7 |
| 701–1 000 | 10 |
| 1001– | special |

Tabell 1. Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen.

Placering

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljare placeras i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Tömning får inte ske genom utrymmen där livsmedel bereds eller förvaras. Fettavskiljare ska placeras så att hämtning kan ske utan att hämtningspersonalen utsätts för risker.

Tömning

Fettavskiljare ska tömmas en gång per månad eller enligt särskild överenskommelse med Solna Vatten AB, se nedan under rubrik ”Undantag från tömningsintervallet”.

För tömning av slam och fett från fettavskiljare har Solna Stad avtal med en tömningsentreprenör. För att starta upp ett abonnemang, behöver man fylla i en anmälan om abonnemang för fettavskiljare via stadens e-tjänst, [Fettavskiljare - anmäla abonnemang för tömning - Solna kommun](#)

Fettavskiljaren ska regelbundet rengöras och fettavskiljaren ska kontrolleras så att den alltid fyller sin funktion. För att funktionen ska upprätthållas kan fettavskiljaren samt ledningarna till och från fettavskiljaren behövas spolas rent med varmt vatten (så kallad hetvattenspolning) med jämna mellanrum. Hur ofta hetvattenspolning behöver göras är individuellt och beror på mängder och typ av fett fastigheten hanterar. Hetvattenspolning finns som en tilläggstjänst att beställas via stadens tömningsentreprenör, men fastighetsägare kan även välja egen utförare.

fastighetsägaren ska markera vägen dit fettavskiljaren står för att vara tillgänglig för hämtningspersonalen.

Dispens från fettavskiljare

Solna Vatten AB ger dispens på installation av fettavskiljare under vissa förutsättningar. En medgiven dispens är alltid tidsbegränsad och det går därmed inte att få permanent dispens från fettavskiljare. Ansökan om ny dispens behövs göra två månader innan tidigare dispens går ut.

Dispens gäller under förutsättning att verksamheten inte förändras. Solna Vatten AB förbehåller sig rätten att fordra installation av typgodkänd och funktionstestad fettavskiljare om olägenheter skulle uppstå.

Undantag från tömningsintervallet

Om det finns skäl att begära dispens från de tolv tömningarna som behövs göras per år kan man ansöka om dispens från tömningsintervallet till Solna Vatten AB. Ansökan ska göras skriftligen och på avsedd blankett. För frågor kring dispensblankett kontakta Solna stad, [Skriv till oss \(solna.se\)](mailto:skrivtilloss@solna.se)