

Information om fettavskiljare i Solna

Varför behövs fettavskiljare?

Solna Vatten AB tar hand om och renar avloppsvatten från bl a hushåll och företag inom 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 att fastighetsägare/abonnent inte får släppa ut fett i större mängd. I ledningsnätet sjunker vattentemperaturen vilket gör att fett stelnar och fastnar i ledningarna. Fettet försämrar ledningarnas funktion och medför i många fall att det så småningom blir stopp.

Följderna av ett stopp kan bli översvämningar i fastigheternas källare eller att orenat avloppsvatten bräddar till vattendrag. Det kan bli dyrt att sanera en källare efter ett stopp och det kan påverka miljön negativt. Ansamlat fett kan också ge upphov till syrefria förhållanden med bildning av svavelväte (H₂S) som följd. Svavelväte ger frätskador på betongledningar och är en risk ur arbetsmiljösynpunkt.

Solna Vatten AB har stora problem med igensättningar i avloppsledningarna p g a fettutsläpp. I april 2006 orsakade en fettpropp, stor som en bil, ett stopp i en huvudavloppsledning med en diameter på 1,20 m, och ledningen var ur funktion i fyra månader. Stoppet och åtgärdsarbeten ledde till stora besvär hos boende i området. Årligen inträffar i medel 10 stopp på Solna Vatten AB:s avloppsledningsnät.

För att förhindra utsläpp av fett skall typgodkänd fettavskiljare finnas installerad.

Vem behöver fettavskiljare?

Enligt Boverkets byggregler skall avloppsvatten, som kan innehålla mer än obetydliga mängder av t ex fett, behandlas eller ledas genom en avskiljare. Vid nybyggnation skall uppgifter om fettavskiljning ingå i bygganmälan. Följande verksamheter skall installera fettavskiljare i enlighet med Solna Vatten AB:s ABVA § 9.

Följande verksamheter måste ha fettavskiljare:

Bageri	Pizzeria
Café	Restaurang
Catering	Salladsbar
Charkuteri	Konditori
Friteringsanläggningar	Storkök
Livsmedelsbutik	Rökeri
Hamburgerbar	Gatukök
Mottagningskök	Sushirestaurang
Personalmatsal	

Vilken typ av fettavskiljare?

Installera typgodkänd fettavskiljare. Fettavskiljaren ska vara typgodkänd enligt Europainorm 1825 (EN 1825). Normen är uppdelad i två avdelningar, EN 1825-1 behandlar själva konstruktionen medan EN 1825-2 reglerar dimensionering, installation drift och underhåll. Ofta kan man få hjälp med dimensioneringen av fettavskiljaren av leverantörerna.

Dimensioneringsregler: Antalet sittplatser i lokalen multiplicerat med tre (antal sittningar) ger antalet portioner, varefter dimensionerande maxflöde erhålls ur tabell "Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen" (enligt DIN 4040). 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

Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen.

Tömning och kontroll

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. Fastighetsägaren svarar för anläggningens skötsel och underhåll.

Fettavskiljare ska tömmas en gång per månad eller enligt särskild överenskommelse med Solna Vatten AB. För tömning av slam och fett från fettavskiljare har Solna stad avtal med tömningsentreprenören Ragn-Sells AB. För att starta upp ett abonnemang fyll i anmälan om abonnemang för fettavskiljare som finns att ladda ned på Solna stads hemsida.

För frågor vänligen kontakta kontaktcentret i Solna stad på tel 08-746 10 00, www.solna.se/sv/kontakt/