

Vägledning för installation av fettavskiljare

Danderyds kommun tar hand om och renar avloppsvatten från bland annat hushåll och företag. Kommunens ledningsnät är dimensionerat för att ta emot spillvatten av så kallat hushållskaraktär. I de bestämmelser som gäller för användandet av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen i Danderyds kommun föreskrivs att fastighetsägare inte får släppa ut fett i större mängder. I ledningsnätet sjunker vattentemperaturen vilket gör att fett stelnar i ledningarna och orsakar stopp. Detta kan leda till källaröversvämningar eller orsaka bräddning av avloppsvatten till sjöar och vattendrag.

För att förhindra större utsläpp av fett ska typgodkänd fettavskiljare finnas installerad.

Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljare

- | | | |
|----------------|------------------|--------------|
| • Bageri | • Konditori | • Rökeri |
| • Catering | • Mottagningskök | • Salladsbar |
| • Gatukök | • Pizzeria | • Storkök |
| • Hamburgerbar | • Restaurang | • Sushibar |

Så gör du för att installera en fettavskiljare:

1. Gör en anmälan till Miljö- och stadsbyggnadskontoret

Vid installation av fettavskiljare i en befintlig byggnad:

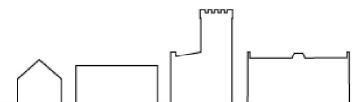
Installation av fettavskiljare betraktas som väsentlig ändring av va-anläggning och är därmed anmälningspliktig åtgärd enligt Plan- och byggförordning, PBF. Anmälan ska göras till Miljö- och stadsbyggnadskontoret. Anmälan görs via kommunens självservice [Bygglov - Gör en ansökan/anmälan - Danderyds kommun](#)

Vid installation av fettavskiljare i samband med nybyggnad:

Fettavskiljare räknas som en fast installation och hanteras i samband med bygglovsansökan vid nybyggnad.

2. Bestäm normstorlek av fettavskiljaren

Dimensioneringsregler: Ta antalet sittplatser i lokalen multiplicerat med tre (antal sittningar) vilket ger antalet portioner. Verksamhetens vattenflöde får inte överstiga avskiljarens kapacitet. Till fettavskiljaren ska vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar etc. anslutas



3. Installera typgodkänd fettavskiljare

En godkänd fettavskiljare ska vara utformad enligt standarden SS-EN 1825.

4. Teckna abonnemang för tömning av fettavskiljare

När installationen är klar måste du kontakta kommunens entreprenör för tömning av fettavskiljaren, de kommer även besiktiga fettavskiljaren så den uppfyller kraven som ställs.

Så stor ska en fettavskiljare vara:

Matportioner per dag	Normstorlek för avskiljare (Ils)
<200	2
201-400	4
401-700	7
701-1000	10
>1001	Special

Bestämning av normstor/ek i restauranger och matutskänkningsställen.

Placering av fettavskiljare

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljare placeras i separat utrymme, väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Inte heller tömning får ske genom utrymmen där livsmedel förbereds eller förvaras. Kontakta Miljö- och stadsbyggnadskontoret om du har frågor om placeringen av avskiljaren.

Tömning

Fettavskiljaren ska vara uppställd så att tömning kan ske utan att olägenhet uppstår. Det är fastighetsägarens ansvar att beställa tömning hos kommunens upphandlade entreprenör i den utsträckning som behövs för anläggningens funktion. Tömningsfrekvensen ska ske enligt kommunens avfallsföreskrifter samt anpassas till anläggningens användning, typ och storlek. Tömning av fettavskiljare ska ske så ofta att det inte uppstår risk för olägenhet för människors hälsa eller miljön och så ofta att fett inte tillåts följa med avloppsvattnet till kommunens avloppsnät. Tekniska nämnden kan komma att besluta om tätare tömning om det behövs för anläggningens funktion.

Spillfett

Fettavfall från stekbord, kycklinggrillar, fritöser och liknande ska samlas upp i särskilda behållare. Det är inte tillåtet att hälla ut spillfett i fettavskiljare. Hämtning sker vid behov, men så ofta att det inte uppstår risk för olägenhet för människors hälsa eller miljön.

