



SVENLJUNGA  
KOMMUN

modell

plan

policy

program

regel

# riktlinje

riktlinje för fettavskiljare

rutin

strategi

taxa

.....  
Beslutat av: Samhällsbyggnadsnämnden

Beslutandedatum: 2021-12-14 § 119

Ansvarig: VA-chef

Revideras: Vid behov

Följas upp: Årligen



---

## Innehållsförteckning

Varför ställs krav på fettavskiljare?.....	3
Vilka verksamheter ska ha en fettavskiljare .....	3
Krav vid störning.....	3
Dimensionering och krav på Fettavskiljaren .....	3
Placering .....	4
Tillsyn och tömning av anläggningen.....	4
Insamling av överblivet fett .....	4
Lagstöd .....	5

---

## Varför ställs krav på fettavskiljare?

Enligt ABVA (allmänna bestämmelser för brukande av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen) får fastighetsägaren inte tillföra fett i avloppet i större mängd som kan orsaka stopp, avlagring eller vidhäftning. I praktiken innebär detta att nästan alla verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel måste ha fettavskiljare.

## Vilka verksamheter ska ha en fettavskiljare

Exempel på verksamheter som ska ha fettavskiljare

- Restauranger
- Bagerier/Konditorier
- Caféer
- Catering-verksamheter
- Charkuteri-industrier
- Friterings-anläggningar
- Gatukök
- Livsmedelsbutiker
- Hamburgerbarer/Grill
- Mottagningskök
- Personal matsalar
- Pizzerior
- Rökerier
- Salladsbarer
- Slakterier
- Storkök/Skolkök

Om avskiljning saknas för en verksamhet av ovanstående karaktär behöver en fettavskiljare installeras. Då fettavskiljare är en anmälningspliktig åtgärd behöver en bygganmälan göras till Samhällsbyggnadsförvaltningen, Miljö- och byggenheten i Svenljunga kommun minst fyra veckor innan installationen påbörjas.

## Krav vid störning

Fett kan sätta igen pumpstationer och annan utrustning i ledningsnätet. Om problem orsakat av fett uppstår i ledningar eller pumpstationer, kan krav komma att ställas på omedelbar (inom sex månader) installation av fettavskiljare hos den orsakande verksamheten om denna saknar sådan. Fastighetsägaren kommer att debiteras eventuella kostnader för spårning, åtgärder för stopp, renspolning av ledningar m.m. Detta gäller även för de verksamheter som har fettavskiljare men som på grund av bristande underhåll av fettavskiljaren eller på annat sätt orsakar otillåtet höga utsläpp av fett.

## Dimensionering och krav på Fettavskiljaren

Fettavskiljare ska vara godkända enligt standard SS-EN 1825-1 och beräkning av fettavskiljarens dimension/ kapacitet sker enligt SS-EN 1825-2 eller likvärdig med avseende på utformning, dimensionering, installation, drift och underhåll.

---

## Placering

- Fettavskiljare får inte placeras i utrymmen där livsmedel hanteras eller lagras.
- Fettavskiljaren ska placeras i källare eller utomhus i mark så att spillvattnet kan rinna med självfall in i avskiljaren och inte behöver pumpas. Efter fettavskiljaren går det bra att pumpa vidare vattnet.
- Placera fettavskiljaren så att slamtömningsbilen lätt kan komma åt den vid tömning och rengöring. Om detta inte är möjligt kan man anordna en tömningsledning från fettavskiljaren till yttervägg.
- Sugslangar och annan utrustning som krävs vid tömning av fettavskiljaren får inte dras genom utrymmen där livsmedel bereds eller förvaras. Avståndet mellan uppställningsplats och fettavskiljarens anslutningsplats för tömning ska inte överskrida 10 meter om det inte finns några särskilda skäl. Sugslangar ska inte behöva dras över trottoar eller liknande där människor kan skadas av "rörlig slang".
- Fettavskiljaren ska placeras i närheten av källan för avloppsvattnet så avloppsledningarna blir korta och lätta att rensa.
- För att förhindra dålig lukt, avlagringar och rötningsprocesser måste fettavskiljaren samt till- och utloppsledningar ha tillfredställande luftning. Utrymmet ska ha god luftväxling och bör vara utrustat med vatten och avlopp.
- Verksamhetens vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar ska anslutas till fettavskiljaren. Övrigt avlopp som till exempel toalettavloppsvatten ska **inte** anslutas till fettavskiljaren.

## Tillsyn och tömning av anläggningen

För att fettavskiljaren ska fungera bra så är det viktigt att den töms, underhålls och kontrolleras regelbundet. Det är fastighetsägaren som ansvarar för driften och att den töms så ofta att fettavskiljaren alltid fyller avsedd funktion. Fettavskiljaren ska tömmas enligt tillverkarens anvisningar eller oftare vid behov, dock minst fyra gånger per år enligt Svenljunga kommuns föreskrifter för avfallshantering. Fettavskiljaren ska återfyllas med rent vatten efter tömning.

## Insamling av överblivet fett

När man pratar om fettavfall skiljer man mellan fett från överblivet använt fett t.ex. frityrolja, eller stekfett och fett från fettavskiljare. Överblivet använt fett får inte hällas ut i avloppet även om det finns fettavskiljare, eftersom fettavskiljaren inte är konstruerad för att ta emot större mängder fett. Dessa oljor och fetter ska samlas in i särskilda kärl och lämnas för återvinning.

---

## Lagstöd

Svenljunga kommuns Riktlinjer för fettavskiljare stödjer sig på Lagen om allmänna vattentjänster 2006:412, 21§ och 43§