



Mer information finner ni i kommunens föreskrifter för vatten och avlopp (KFVA) eller i våra "Riktlinjer och vägledning" som finns på vår hemsida: www.karlshamnenergi.se/vatten/

Behöver ni installera en fettavskiljare?

Kontakta er fastighetsägare och/eller en VVS-firma.
För installation av fettavskiljare kan det krävas en bygganmäla.
Läs mer på www.karlshamn.se eller ring Karlshamns byggnadsnämnd via kommunens växel 0454-810 00.

För tömning behöver ni upprätta ett tömningsavtal med en mottagare av ert avskilda fett. VMAB når ni på 0454-593 59 och Miljöförbundet Blekinge Väst på 0456-81 60 00.

Vill ni veta mer, ring Karlshamn Energi Kundservice på telefon 0454-818 00.

SPOLA SMART STOPPA FETT

Gör det för dig, grannen och för hela Karlshamn!

En informationsfolder till dig som driver restaurang, café eller annan livsmedelstillverkning i Karlshamns kommun.



KARLSHAMN ENERGI VATTEN AB
KUNDSERVICE 0454-818 00 | KARLSHAMNENERGI.SE

FETT OCH MAT I AVLOPPET

– ETT VÄXANDE PROBLEM

Vi behöver din hjälp med att minska fett och matrester i vårt avloppsvatten!

Fett som släpps ut i avloppet från verksamheter som tillverkar och hanterar livsmedel har blivit ett växande problem. Det är inte tillåtet att släppa ut fett och matrester i avloppet (KFVA 13§)*. När fett stelnar i ledningarna orsakar de förträngningar som leder till stopp. Vid ett avloppsstopp kan orenat avloppsvatten orsaka källaröversvämningar eller rinna ut i naturen, vilket ger stora ekonomiska följder och kan påverka miljön negativt.

Matrester i avloppet. Det kommunala reningsverket är byggt för att behandla hushållsspillvatten. Matrester bidrar till ökad belastning på reningsverket och kan leda till skador på ledningsnätet i form av frätskador och arbetsmiljörisker när matresterna börjar brytas ner i ledningarna. Matrester är ett avfall och skall omhändertas som ett avfall och inte spolas ner i avloppet.

Det ska finnas en fettavskiljare installerad på fastigheter där det bedrivs livsmedelshantering - gäller även tillfälliga verksamheter (Boverkets byggregler, BFS 2006:12).

En fettavskiljare hindrar fett från att följa med avloppsvattnet ut i ledningsnätet. På en fastighet där det bedrivs livsmedelshantering, beredning, hantering eller tillagning skall det finnas en fungerande fettavskiljare. Vid installation av fettavskiljare kan det behöva göras en bygganmälan till Byggnadsnämnden i Karlshamns kommun.

SPOLA SMART

Gör det för dig,
grannen och för
hela Karlshamn!

*KFVA: Kommunala Föreskrifter om användningen av den allmänna VA-anläggningen.

Verksamheter som skall ha fettavskiljare

- Restaurang och pizzeria
- Hotell och vårdshus
- Gatukök, grill- eller hamburgerbar
- Café och bageri
- Större livsmedelsaffär
- Storkök och catering
- Skola, fritids eller äldreboende med kök där mat tillagas
- Charkuteri
- Slakteriverksamhet
- Fiskaffär eller matvagn
- Livsmedelsindustrier
- Tvättanläggningar för tankar för animaliskt och vegetabiliskt fett
- Sushibar, café-och salladsbar

Utformning av fettavskiljaren

Avskiljaren skall vara anpassad, installerad och utformad så att verksamheten inte släpper ut fett i avloppet. Kontakta en VVS-firma eller en VVS-konsult för vidare rådgivning.

Ansvarsfördelning

Det är fastighetsägarens ansvar att spillvattnet som lämnar fastigheten är fritt från skadligt avfall. Fastighetsägaren bär det yttersta ansvaret för fettavskiljarens skötsel och tömning. Men det är verksamhetsutövarens sak att informera fastighetsägaren om verksamheten är av sådan art att fettavskiljare krävs. Enligt Plan- och Bygglagen ska byggherren göra bygganmälan till byggnadsnämnden eller motsvarande innan fettavskiljaren installeras. Fastighetsägaren ansvarar för att det finns en fettavskiljare, dess skötsel och tömning. Samråd därför med fastighetsägaren.

Tömning och skötsel

Fettavskiljaren töms och sköts med fördel enligt standarden SS EN 1825. Fettavskiljaren skall tömmas regelbundet och så ofta den behövs för att den ska fungera som den ska. Vid tömning skall fettavskiljaren rengöras och sedan återfyllas med vatten. Vid tömning är det lämpligt att kontrollera att fettavskiljaren är hel och tät. Det är rekommenderat att fettavskiljaren besiktigas och funktionstestas vart femte år.

Tömningsavtal och ansvarig kontaktperson

Vid installation av fettavskiljare skall det upprättas ett tömningsavtal med ett avfalls-

bolag för fett och slam från fettavskiljaren. Det är även nödvändigt att det finns en ansvarig kontaktperson för fettavskiljaren vid frågor från Karlshamn Energi Vatten.

Hindra fett och matrester från att nå avloppet

Genom att hindra fett och matrester att nå avloppet och fettavskiljaren har man gjort en stor insats. Torka ur eller skrapa av tallrikar, grytor, pytsar och kärl i stället för att skölja dem. Detta minskar belastningen på fettavskiljare som inte behöver tömmas lika ofta och risken för överbelastning minskar avsevärt.

Spara på vattnet och (energi)temperaturen

Höga vattentemperaturer och stora mängder vatten påverkar fettavskiljarens funktion. Hög vattentemperatur löser upp fett i avskiljaren och fett riskerar att spolas ut ur avskiljaren. Höga flöden och stora mängder vatten som passerar genom avskiljaren minskar uppehållstiden i avskiljare och fett hinner då inte avskiljas.

Kemikalier

Kemikalier så som diskmedel och rengöringsmedel kan bidra till störningar i fettavskiljaren. Disk- och rengöringskemikalier löser upp fett i avskiljare och medför en risk att föra ut det i ledningsnätet. Använd alltid miljömärkta kemikalier och dosera inte mer än nödvändigt. Kontakta din leverantör av fettavskiljare för mer information om vilka kemikalier som är lämpliga att använda för bästa resultat.