

SEOM ansvarar för avledning av avloppsvatten från hushåll och företag. Ledningsnätet är dimensionerat för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. I de bestämmelser (ABVA) som reglerar användandet av den allmänna avloppsanläggningen i Sollentuna står i § 9 att fastighetsägare/abonnent inte får släppa ut större mängder fett i ledningsnätet.

Varför krävs fettavskiljare?

Fett som kommer ut i ledningsnätet stelnar vid sjunkande vattentemperaturer och orsakar bl.a. fettavlagringar och stopp i ledningarna. Detta leder till källaröversvämningar och bräddning av avloppsvatten till sjöar och vattendrag.

SEOM har stora problem med stopp i ledningar till följd av fettutsläpp. För att förhindra fettstopp i ledningsnätet skall typgodkänd fettavskiljare finnas installerad i fastigheter med verksamheter där större mängder fett hanteras.

Vilka måste ha fettavskiljare?

Krav på fettavskiljare regleras i ABVA, Boverkets byggregler samt Lagen om allmänna vattentjänster. Dokument finns att ladda ner på seom.se under avd. Vatten.

Följande verksamheter måste ha fettavskiljare:

Bageri	Hamburgerbar	Restaurang
Café	Konditori	Rökeri
Catering	Livsmedelsbutik	Salladsbar
Charkuterier	Mottagningskök	Storkök
Friteringsanläggning	Personal matsal	Sushirestaurang
Gatukök	Pizzeria	

Ansvar

Fastighetsägaren är den som är ytterst ansvarig för att fettavskiljare finns, att den är rätt installerad, att den hanteras, kontrolleras, töms och underhålls enligt gällande regler. Fastighetsägaren är även betalningsansvarig för tömning enligt kommunens renhållningstaxa. Om verksamhetsutövaren är någon annan än fastighetsägaren kan ett avtal upprättas mellan verksamhetsutövaren och fastighetsägaren avseende ansvar för: installation, hantering, drift och underhåll av fettavskiljaren.

Om godkänd fettavskiljare saknas

Krav på typgodkänd och rätt dimensionerad fettavskiljare kan komma att ställas av SEOM med hänvisning till ovanstående.

Så här gör man för att installera en fettavskiljare

1. Ta kontakt med valfri VVS-konsult eller rörfirma för att få förslag på godkänd fettavskiljare till er fastighet/verksamhet.
2. Typgodkänd fettavskiljare ska dimensioneras och installeras enligt Svensk Standard SS-EN 1825-2. Verksamhetens vattenflöde får inte överstiga fettavskiljarens kapacitet. Till fettavskiljaren ska vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar anslutas. Fett från fettavskiljare är ett hushållsavfall som ska hämtas av kommunens upphandlade entreprenör. Kontakta SEOM:s kundtjänst för information om tömning, avgifter samt beställning av tömning. Telefon: 08-623 88 00. Anmälan av fettavskiljare görs på blankett som finns tillgänglig på www.seom.se.

Så fungerar en fettavskiljare

En fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. När vattnet rinner genom avskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten medan fett stiger och lägger sig på ytan. För att fettavskiljaren ska fungera är det absolut nödvändigt att den är rätt dimensionerad och korrekt installerad.

Dimensionering, placering och utformning av godkända fettavskiljare

Fettavskiljaren ska vara typgodkänd enligt standard SS-EN 1825-1. Konstruktion, dimensionering, service, underhåll och installation ska följa standarden SS-EN 1825-2.

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljaren placeras i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Tömning får inte ske genom utrymme där livsmedel bereds eller förvaras. För att förhindra dålig lukt måste fettavskiljaren ha tillfredsställande luftning. Fastighetsägaren och verksamhetsutövaren rekommenderas att anlita en rörfirma eller VVS-konsult för val av avskiljare och installation.

Med hjälp av den tyska normen DIN 4040, kan normstorlek för fettavskiljare uppskattas.

Matportioner per dag	Normstorlek för avskiljare (l/s)
-200	2 (NS 2)
201-400	4 (NS 4)
401-700	7 (NS 7)
701-1000	10 (NS 10)
1001-	special

Antal sittplatser, i t.ex. en restaurang, multiplicerat med tre (antal sittningar) ger uppskattat antal matportioner per dag. Det vattenflöde som verksamheten genererar får inte överstiga fettavskiljarens kapacitet.

Kontroll och tömning

Fettavskiljaren ska funktionskontrolleras och underhållas enligt tillverkarens anvisning så att den alltid uppfyller avsedd funktion. Tömningsfrekvensen ska anpassas efter anläggningens användning, typ och storlek. Standarden SSEN 1825-2 anger att om inget annat specificeras ska fettavskiljaren tömmas, rengöras och fyllas på med rent vatten minst en gång per månad.

Kontaktuppgifter

Vid frågor om **dimensionering, val av typgodkänd fettavskiljare och installation**: kontakta valfri VVS-konsult/rörfirma.

Vid frågor om **tömning och avgifter** samt beställning av **tömningar** och **abonnemang**: kontakta SEOM:s kundtjänst på **08-626 88 00** eller kundtjanst@seom.se.