



# Fettavskiljare

Information till verksamheter och intressenter i Tranås kommun



**TRANÅS**  
KOMMUN

## Information om fettavskiljare i Tranås kommun

Tranås kommun ansvarar för de allmänna vatten- och avloppsanläggningarna i Tranås kommun. Kommunen är endast skyldig att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. Om spillvattnet innehåller höga halter av oönskade ämnen, så som fett, som riskerar att skada den allmänna avloppsanläggningen har kommunen rätt att begränsa fastighetsägares möjlighet att använda den allmänna avloppsanläggningen.

### Varför fettavskiljare behövs

Utsläpp av fett kan orsaka stopp i avloppsledningsnätet eftersom vattentemperaturen sjunker i ledningsnätet vilket gör att fett stelnar och fastnar i ledningarna. Stoppen i sin tur kan orsaka översvämningar i byggnader (exempelvis källaröversvämningar) eller att orenat avloppsvatten släpps ut i närliggande vattendrag. Fettet kan både fastna i ledningarna som ägs av fastighetsägaren eller i kommunens ledningar.

Fettavlagringarna kan, i en syrefri miljö, även bidra till att svavelväten ( $H_2S$ ) bildas. Svavelväte är en giftig och illaluktande gas som reagerar med vattnet i ledningarna och bildar svavelsyra. Svavelsyran orsakar sedan korrosionsskador i ledningsnätet och i bassängerna på reningsverket.

Att förebygga att fett släpps ut i avloppsledningsnätet är därför viktigt både för dig som verksamhet, fastighetsägaren och för kommunen.



---

### Information om fettavskiljare i Tranås kommun

*Avsändare: Tranås kommun, Samhällsbyggnadsförvaltningen*

*Dokument-ID: 04673 Version: 2*

## Verksamheter som måste ha fettavskiljare

En fettavskiljare ska installeras om halten avskiljbart fett överstiger 50 mg/l eller om halten totalt fett överstiger 100 mg/l i utgående spillvatten. Dessa värden får inte överskridas då skador kan uppstå vid både kort- och långvariga överskridanden. För att förstå hur mycket fett som 100 mg/l är kan man likna det till att vara ca 2/3 av en matsked fett i ett badkar fyllt med vatten.

Exempel på verksamheter där en fettavskiljare kan krävas är:

- Bageri
- Café (matlagning, bakning)
- Cateringverksamhet
- Charkuteri
- Fiskberedning
- Gatukök
- Grill
- Hamburgerbar
- Konditori (tillverkning)
- Konfektyrtillverkning
- Livsmedelsbutiker (tillverkning)
- Livsmedelsindustri
- Mottagningskök
- Pizzeria
- Restaurangkök
- Rökeri
- Slakteri
- Storkök



## Krav och ansvar

Tranås kommun, som huvudman för den allmänna VA-anläggningen, är endast skyldig att ta emot spillvatten som inte skiljer sig avsevärt från hushållspillvatten. Huvudmannen har ingen skyldighet att koppla in fastigheter till den allmänna VA-anläggningen om fastighetens VA-installation har väsentliga brister. Verksamheter som har ett spillvatten med hög fetthalt och inte har en fettavskiljare anses då ha en väsentlig brist i sin VA-installation.

Fastighetsägaren får inte använda det allmänna avloppet på ett sätt som gör att ämnen eller föremål tillförs som kan skada ledningsnätet, anläggningens funktion eller reningsprocessen i avloppsreningsverket (Lagen om allmänna vattentjänster, SFS 2006:412). Enligt Tranås kommuns ABVA (*Allmänna bestämmelser för användning av kommunens allmänna VA*) och riktlinjerna *Anslutning till kommunalt avlopp i Tranås kommun* får inte fastighetsägaren tillföra fett i större mängder till avloppet. Fastighetsägaren är även ansvarig för de VA-installationer och ledningar som finns inom fastigheten. För fettavskiljaren har fastighetsägaren ansvaret för att installationen kontrolleras och underhålls enligt gällande regler. Fastighetsägaren behöver även hålla sig uppdaterad på den verksamhet som bedrivs i fastigheten och vilka krav som ställs på den.

---

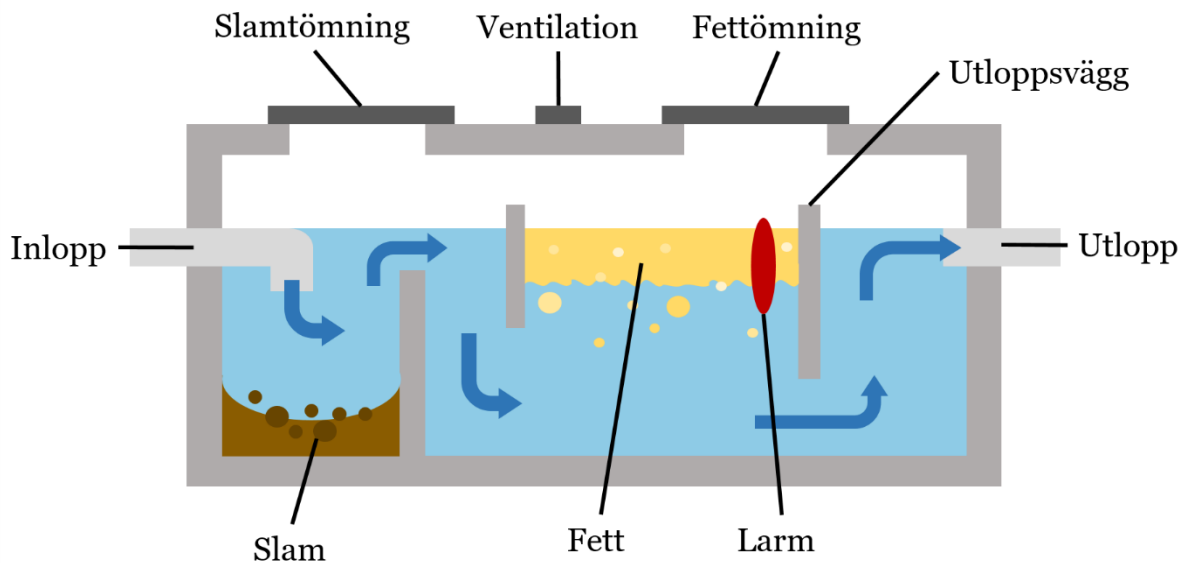
### Information om fettavskiljare i Tranås kommun

Avsändare: Tranås kommun, Samhällsbyggnadsförvaltningen

Dokument-ID: 04673 Version: 2

## En fettavskiljares funktion

En fettavskiljare fungerar enligt principen att fett har lägre densitet än vatten. En fettavskiljare har oftast två fack, en för slam och en för fett. Slammet, som består av matrester och tyngre partiklar, sjunker till botten i det första facket. Fettet, som har lägre densitet än vatten, lägger sig på ytan i det andra facket. I Figur 1 presenteras en principskiss över hur en fettavskiljare kan vara uppbyggd och vilken väg vattnet tar igenom den. Avskiljningsgraden av fett beror på fettavskiljarens yta och volym, flödet genom avskiljaren samt fettets smältpunkt, densitet och partikelstorlek. Grundprincipen är att vattnet ska stanna så länge i fettavskiljaren att fettets hinner stiga till ytan.



Figur 1: Principskiss över hur en fettavskiljare kan vara uppbyggd.

För att en fettavskiljare ska fungera är det viktigt att den är rätt dimensionerad och att den töms tillräckligt ofta. Mängden sediment och fett som redan avskilts påverkar hur effektivt fettavskiljaren fortsätter avskilja inkommande fetthaltigt vatten. Är intervallet mellan tömningar för långt finns risken att fettets inte hinner avskiljas, utan att det följer med spillvattnet ut. En fettavskiljare som inte töms tillräckligt ofta kommer alltså inte att fyllas med fett, utan problemet flyttas ut till ledningsnätet. Fettavskiljaren bör då aldrig bli helt full innan en tömning. Det är också viktigt att vattentemperaturen hålls så låg som möjligt (helst under cirka 30 °C) så att fettets stelnar och stannar i fettavskiljaren.

Kontakta en VVS-kunnig konsult eller installatör för att få nödvändig hjälp.

## Dimensionering och placering av fettavskiljare

För att få rätt storlek på fettavskiljaren behöver den dimensioneras utefter verksamheten. Det är flera olika variabler som vattnets flödes hastighet, fettmängd, densitet, vattentemperatur samt påverkan från diskmedel och sköljmedel som tas hänsyn till i dimensioneringen. På grund av detta är det viktigt att fettavskiljaren ses över vid en förändring i verksamheten, exempelvis vid byte av rengöringsmedel. Fettavskiljaren som installeras ska vara funktionstestad och typgodkänd. Den ska dimensioneras enligt Svensk Standard SS-EN 1825-2 och vara konstruerad enligt SS-EN 1825-1. Boverkets byggregler måste även de följas. Fettavskiljaren bör även vara utrustad med larm och möjlighet till provtagning på utgående avloppsvatten.

När det gäller placeringen av fettavskiljaren ska den placeras så nära källan som möjligt, gärna nedgrävd, på en plats eller ett sätt som gör att det är lättåtkomlig för underhållspersonal att tömma den. Det ska även finnas plats för tömningspersonalens bil att stå i närheten. Om fettavskiljaren placeras inomhus måste ventilation anslutas och utrymmet måste vara tillräckligt stort för tillsyn och tömning. Fettavskiljaren måste däremot hållas helt avskild från utrymmen där livsmedel förvaras, förbereds och hanteras. Inte heller utrustning för underhåll eller tömning får förekomma i eller dras genom samma utrymmen som livsmedel. I utrymmet där fettavskiljaren finns är det även viktigt med bra belysning, tappställe för varmt och kallt vatten med slangställ samt golvbrunn.

Endast köksavlopp, diskmaskiner och golvbrunnar får kopplas till fettavskiljaren. Fett i form av matolja eller frityrfett ska inte hällas ut i avloppet, då fettavskiljaren inte är konstruerad för att ta emot en större mängd fett. Sådant fett ska istället samlas upp i någon form av behållare och hämtas av entreprenör för att sedan lämnas till återvinningscentralen.

För att underlätta vid planering, dimensionering och installation av fettavskiljare är rekommendationen att ta hjälp av kunniga VVS-konsulter eller installatörer.



---

### Information om fettavskiljare i Tranås kommun

*Avsändare: Tranås kommun, Samhällsbyggnadsförvaltningen*

*Dokument-ID: 04673 Version: 2*

## Tömning och underhåll

Fettavskiljaren måste tömmas och rengöras regelbundet för att dess funktion ska kunna säkerställas. Samlas för mycket fett och annat slam kommer inte avskiljaren att fungera utan kommer att släppa vidare allt fett med avloppsvatten istället för att samla upp det. Av hygieniska skäl är tömning och rengöring också viktigt. Otrevlig lukt från fett som härsknar och bakterietillväxt kan bli konsekvenser om inte avskiljaren sköts.

Hur ofta dessa regelbundna tömningar och rengöringar behöver göras beror på vilken typ av verksamhet. I Tranås kommuns riktlinjer står det att tömning ska ske minst en gång per år och i övrigt efter behov för att upprätthålla en god funktion. För flertalet verksamheter betyder det minst fyra gånger per år eller oftare. Den svenska standarden Standarden, SS-EN 1825-2, säger: *”Hur ofta kontroll, tömning och rengöring ska utföras ska bestämmas med hänsyn till avskiljarens förvaringskapacitet för fett och slam och i enlighet med drifterfarenheter. Om inget annat specificeras ska avskiljare tömmas, rengöras och fyllas på med rent vatten minst en gång per månad och helst varannan vecka”*.

Vid tömning ska fettavskiljaren tömmas helt och därefter rensplas för att sedan fyllas upp med nytt rent vatten. Det är fastighetsägarens ansvar att sköta och underhålla fettavskiljaren så att den alltid uppfyller avsedd funktion. Fastighetsägaren ansvarar även för att det förs och sparas en tömnings- och underhållsjournal som ska kunna visas upp.



---

### Information om fettavskiljare i Tranås kommun

*Avsändare: Tranås kommun, Samhällsbyggnadsförvaltningen*

*Dokument-ID: 04673 Version: 2*

## Anmälan av fettavskiljare

Alla som har en fettavskiljare ska, enligt Tranås kommuns ABVA, anmäla det till Tranås kommun. Anmälan ska göras till VA-och avfallsavdelningen genom att fylla i blanketten som finns att hämta på Tranås kommuns hemsida. Den ifyllda blanketten ska sedan skickas till VA- och avfallsavdelningen digital via e-post till [vaavfall@tranas.se](mailto:vaavfall@tranas.se) eller i pappersformat till Tranås kommun VA- & Avfallsavdelningen, 573 82 Tranås.

I anmälan ska avskiljarens modell, flöde och storlek ingå samt datum för dess installation. En beskrivning av avsedd verksamhet och en VA-ritning som visar avskiljarens placering och anslutningar ska finnas med i anmälan.

När en ny verksamhet öppnar eller flyttar till nya lokaler ska en fettavskiljare installeras om verksamheten bedriver livsmedelsverksamhet där fett kan hamna i avloppet. Fettavskiljaren ska även här anmälas till VA- och avfallsavdelningen. En anmälan om bygglov för att installera fettavskiljaren ska skickas till Bygg- och miljöförvaltningen.

Om verksamheten får en väsentlig förändring behöver fettavskiljaren dimensioneras om och anpassas till den nya situationen. Dessa eventuella ändringar behöver också anmälas och redovisas till VA- och avfallsavdelningen.

## Regler och lagstiftning

- Lagen om allmänna vattentjänster, SFS 2006:412.
- ABVA - Allmänna bestämmelser för användning av kommunens allmänna VA
- Riktlinjer för anslutning till kommunalt avlopp i Tranås kommun
- Boverkets regelsamling för byggande, BBR 2012 6:641
- Fettavskiljare - Del 1: Principer för utformning, prestanda, provning, märkning och kvalitetskontroll, Svensk standard SS-EN 1825-1
- Fettavskiljare - Del 2: Val av nominell storlek, installation, drift och underhåll, Svensk standard SS-EN 1825-2
- Miljöbalken, SFS 1998:808
- Plan- och bygglagen, PBL 2010:900
- Plan- och byggförordningen, PBF 2011:338

## Har du frågor?

Du är alltid välkommen att ta kontakt med oss på Tranås kommun om du har frågor kring fettavskiljare eller om du undrar över ditt utsläpp av avloppsvatten. Du når oss via [vaavfall@tranas.se](mailto:vaavfall@tranas.se).



**TRANÅS**  
KOMMUN

**Samhällsbyggnadsförvaltningen**  
Stadshusplan 1, 573 82 Tranås · 0140 - 681 00  
tranas.kommun@tranas.se · www.tranas.se