



# RIKTLINJER FÖR FETTAVSKILJARE

Antagen av Kommunstyrelsen 2020-01-14 §4-2020



**HÖGANÄS  
KOMMUN**



## BAKGRUND

Verksamheter som hanterar livsmedel och/eller diskar kan ge upphov till fetthaltigt spillvatten. Detta fett riskerar att avsättas i ledningsnätet när avloppsvattnets temperatur sjunker. Fettet stelnar och kan orsaka stopp och förträngningar. Obefintlig eller bristfällig fettavskiljning orsakar stora problem i det kommunala spillvattennätet och i pumpstationer med mycket stora kostnader som följd. Stopp i spillvattenledningar kan leda till bräddning av orenat avloppsvatten ut i havet, med en försämring av badvattenkvaliteten som följd. Avloppsstopp kan även orsaka källaröversvämningar. Förutom att fett kan orsaka stopp kan svavelväte bildas som ger frätskador på betongrör och dålig lukt. Stora mängder fett till reningsverket kan orsaka överbelastning av reningsverkets biologiska reningssystem. Fettet lockar även råttor till ledningsnätet och i livsmedelsverksamheter kan dålig lukt uppstå om avskiljningen inte sköts korrekt.

I verksamheter där det uppkommer fetthaltigt spillvatten ska därför vattnet behandlas i en fettavskiljare. Gränsvärdet för fettinnehållet är lågt, högst 150 mg/l i det vatten som tillförs det kommunala spillvattennätet (momentant värde), vilket motsvarar cirka en matsked i ett badkar. Det innebär att behovet av att avskilja fett ur sitt spillvatten finns hos många verksamheter. Fett är ett avfall som ska tas om hand och det gäller även det fett som avskilts i fettavskiljaren.

Hanteringen av fetthaltigt spillvatten och fettavskiljare berörs av ett flertal föreskrifter och avdelningar inom kommunen och syftet med dessa riktlinjer är att klargöra vilka krav som finns och vem som ansvarar för vad. Riktlinjer innehåller även avgränsningar och en beskrivning av hur tillsynen på fettavskiljare ska gå till.

Miljöavdelningen har utrett vilka verksamheter i kommunen som inte har fettavskiljare men som behöver ha det enligt avgränsningen nedan. VA-avdelningen ställer krav på de verksamheter som behöver fettavskiljare, i enlighet med avgränsningen nedan. I nuläget bedöms det finnas ett 90-tal livsmedelsverksamheter i Höganäs kommun som överskrider gränsvärdena på 150 mg/l. Bland dessa finns det både privata och kommunala verksamheter.

## NYA VERKSAMHETER

Vid start av en livsmedelsverksamhet i en ny byggnad ställer bygg- och miljönämnden krav på fettavskiljare i samband med bygglovsgranskning.

Byggherren ansvarar för att en bygganmälan görs för fettavskiljaren. Ansvar för att reglerna i PBL (plan- och bygglagen) och BBR (Boverkets byggregler) följs är byggherrens. Frågan hanteras i byggsamrådet, där byggherren ska presentera underlag för dimensioneringen av fettavskiljaren och förslag på hur skötseln av den ska ske.





När plan- och bygglovsavdelningen får in en anmälan på en fettavskiljare för granskning skickar de en remiss till miljöavdelningen för kännedom och till VA-avdelningen för yttrande. VA-avdelningen gör en bedömning om fettavskiljaren är dimensionerad för aktuell verksamhet och uppfyller Europastandarden SS-EN 1825-2. Ansvaret för funktionen ligger dock alltid hos fastighetsägaren.

## ÄNDRAD ANVÄNDNING

Vid väsentligt ändrad användning för en lokal ska alltid en ansökan om bygglov lämnas in till plan- och bygglovsavdelningen. Innebär ändringen krav på fettavskiljare enligt avgränsningen nedan hanteras ärendet enligt ”Nya verksamheter” ovan. I de fall ändringen inte kräver bygglov ska ändå alltid bygglovsavdelningen lämna över ärendet till VA-avdelningen som i samråd med miljöavdelningen gör en bedömning om en fettavskiljare behöver installeras.

## ANLÄGGNINGAR SOM BEHÖVER FETTAVSKILJARE MEN DÄR DET INTE FINNS IDAG

VA-avdelningen kommer att starta ett projekt där krav kommer att ställas på de verksamheter som saknar fettavskiljare. Projektet kommer att genomföras i samarbete med miljöavdelningen.

## AVGRÄNSNINGAR

Gränsvärdet på 150 mg/l fett per liter utgående spillvatten innebär att de allra flesta verksamheter som hanterar livsmedel och/eller diskar behöver ha en fettavskiljare. En verksamhet kan också utökas och ändras och därmed kan de behöva installera en fettavskiljare även om de inte har behövt det tidigare.

### NYA VERKSAMHETER

Alla verksamheter som har någon form av manuell livsmedelshantering och/eller diskar efter måltider ska ha en fettavskiljare. Exempel på verksamheter som i de flesta fall behöver ha en fettavskiljare är bageri, charkuteri, gatukök, glasstillverkning, butik med manuell hantering, beredningskök, mottagningskök (diskning), pizzeria och storkök av alla sorter.

### BEFINTLIGA VERKSAMHETER

Samma krav på fettavskiljare gäller för befintliga verksamheter som för nya.

Bedömning av om en fettavskiljare behövs görs av VA-avdelningen i följande fall:





- Beredningskök som hanterar maximalt 10 portioner per dag.
- Mottagningskök som hanterar maximalt 10 portioner per dag.
- Matbutiker med endast liten beredning, exempelvis bakning av bake off.
- Mobila anläggningar där det uppstår mindre mängd fettavfall i avloppsvattnet

Fettavskiljare behövs inte i följande fall:

- Matbutiker som endast hanterar förpackade livsmedel
- Mobila livsmedelsanläggningar utan beredning

## INSTALLATION OCH DIMENSIONERING

Fettavskiljaren ska vara typgodkänd. Dimensionering ska göras enligt standard SS-EN 1825-1 och SS-EN 1825-2. Fastighetsägaren ansvarar för att installationen är korrekt gjord och för fettavskiljarens funktion. Byggherren skickar VA-anmälan till VA-avdelningen innan startbesked kan lämnas. När installationen av fettavskiljaren är klar har VA-avdelningen möjlighet att kontrollera att installationen är utförd enligt inlämnade handlingar.

## PLACERING

Enligt livsmedelslagstiftningen måste tömning kunna ske på ett hygieniskt vis.

## TÖMNING OCH ABONNEMANG

Tömning av fettavskiljare ska ske efter behov och anpassas till anläggningens belastning, typ och storlek. Minimikravet är att tömning ska ske minst två gånger per år, vilket framgår av kommunens renhållningsordning. Abonnemang för tömning bokas via kommunens Servicecenter alternativt via privat företag.

## ANSVAR

Det är fastighetsägaren som är ansvarig för sitt och eventuella hyresgästers utsläpp till ledningsnätet inför VA-huvudmannen. Fastighetsägaren är ansvarig för att fettavskiljaren kontrolleras, underhålls och töms enligt gällande regler.





## SKÖTSEL

Skötsel av fettavskiljaren innebär:

- Regelbunden tömning
- Renspolning
- Återfyllnad med vatten efter tömning

Skötsel av fettavskiljaren ingår i fastighetsägarens egenkontroll.

## TILLSYN

Tillsyn av fettavskiljare sker av miljöavdelningen i samband med livsmedelskontroll. Verksamheten ska då kunna visa upp fettavskiljaren samt dokumentation från tömning, rengöring och underhåll. Om det finns en misstanke att fettavskiljaren inte sköts som den ska meddelas VA-avdelningen, som då får se till att fastighetsägaren åtgärdar bristerna. VA-avdelningen kan även på eget initiativ utföra tillsyn vid misstanke att fettavskiljaren inte sköts korrekt. VA-avdelningen har även möjlighet att ta prov på spillvattnet från fettavskiljaren för att se om gränsvärdet på 150 mg/l klaras. Denna provtagning bekostas av fastighetsägaren.

## LAGSTIFTNING

### FÖRKORTNINGAR

**PBL** – Plan- och bygglagen (2010:900)

**PBF** – Plan- och byggförordningen (2011:338)

**BBR** - Boverkets byggregler (2011:6)

**LAV** – Lag (2006:412) om allmänna vattentjänster

**ABVA** – Allmänna bestämmelser för brukande av Skåne Nordvästs kommuners allmänna vatten- och avloppsanläggningar, antagna av kommunfullmäktige i Höganäs 2008-12-05. LAV är inbyggt i ABVA.

**MB** – Miljöbalken (1998:808)

### **PBL 9 kap, Anmälan**

I detta kapitel finns regler för bygglov och bygganmälan.

### **PBF 3 kap 9 §, Krav på hantering av avloppsvatten**

Byggnader får inte ha en bristfällig hantering av avloppsvatten.

### **PBF 6 kap 5 §, Anmälan**

Anmälan enligt PBL krävs för installation eller väsentlig ändring av en avloppsanläggning.





### **BBR, 3:422, Avfallsutrymmen och avfallsanordning**

I eller i anslutning till en byggnad ska det finnas utrymmen eller anordningar för hantering av avfall som kan nyttjas av alla brukare av byggnaden. Paragrafen beskriver hur dessa ska utformas.

### **BBR 6:641, Installation för spillvatten**

Spillvatteninstallationer ska utformas så att spillvatten kan avledas utan att installationen eller funktionen skadas. I spillvatteninstallationer där vattnet kan innehålla mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen, ska spillvattnet behandlas eller avskiljare installeras.

### **LAV 21 §, Förbud mot att tillföra skadliga ämnen till avloppet**

En fastighetsägare får inte tillföra vätskor, ämnen eller föremål som kan inverka skadligt på ledningsnätet eller anläggningens funktion eller på annat sätt medför skada eller olägenhet.

### **LAV 47 §, Skyldighet att åtgärda skador**

Om det har blivit en skada på ledningsnätet på grund av att föreskrifterna i denna lag inte har följts, ska fastighetsägaren åtgärda skadan.

### **ABVA punkt 7 och punkt 9, användning av den allmänna avloppsanläggningen**

Fettinnehållet i avloppsvattnet får högst innehålla 150 mg/l fett per liter vatten. Fastighetsägaren får inte tillföra bland annat fett i större mängd som kan orsaka stopp i avloppet eller försämra reningsprocesserna eller slamkvaliteten.

### **Höganäs kommun, Renhållningsordning, Ansvar och skyldigheter**

Bygg- och miljönämnden utövar den lokala tillsynen över efterlevnaden av bestämmelserna om avfall i miljöbalken och i föreskrifter som meddelats med stöd av balken. Bygg- och miljönämnden kan förelägga fastighetsägaren att vidta åtgärder med stöd av miljöbalken och renhållningsordningen, om tömningen inte sköts eller om det uppstår problem.

### **Höganäs kommun, Renhållningsordning, om fettavskiljare**

Fettavskiljare ska besiktigas och tömmas i enlighet med vad bygg- och miljönämnden bestämmer. De ska tömmas minst en gång per år. Fastighetsägaren är ansvarig för avskiljarens funktion.





### **MB 2 kap 1, 2, 3, 5 §§, Allmänna hänsynsregler**

Alla som bedriver en verksamhet har en skyldighet att skaffa sig den kunskap som behövs med hänsyn till verksamhetens art och omfattning för att skydda människors hälsa och miljön mot skada eller olägenhet. Den som bedriver en verksamhet har också en skyldighet att utföra de skyddsåtgärder, iaktta de begränsningar och vidta de försiktighetsmått i övrigt som behövs för att förebygga, hindra eller motverka att verksamheten eller åtgärden medför skada eller olägenhet för människors hälsa eller miljön. Verksamhetsutövare ska även hushålla med energi och resurser och minska de negativa effekterna av sitt avfall.

### **MB 9 kap 7 §, Avloppsvatten**

Avloppsvatten ska avledas och renas eller tas om hand så att olägenhet för människors hälsa eller miljön inte uppkommer.

### **MB 15 kap 5 § Definition av att hantera avfall**

Att vidta åtgärder som syftar till att transportera, återvinna och bortskaffa avfall räknas som att hantera avfall i miljöbalkens mening. Även att se till att avfall byter ägare eller innehavare räknas som att hantera avfall.

### **MB 15 kap 11 § Avfallsinnehavarens ansvar**

Den som innehar avfall ska se till att avfallet hanteras på ett sätt som är godtagbart med hänsyn till människors hälsa och miljön.

### **MB 26 kap 19 § Verksamhetsutövarens kontroll**

Verksamhetsutövare ska planera och kontrollera sin verksamhet för att undvika olägenheter för människors hälsa eller miljön och även undersöka vilken påverkan verksamheten har på miljön.

### **Förordning EG 852/2004, bil 2, kap 1, p 1-2 om livsmedelslokalens utformning.**

Denna förordning stadgar att livsmedelslokaler ska hållas i rent och gott skick och hur de ska utformas för att möjliggöra detta.

