



Veileder til forskrift om fettutskillere

Melhus kommune 2018



Om veilederen

Denne veilederen er skrevet av Melhus kommune for å gi en lettfattelig oppsummering av innholdet i forskriften om fettutskillere. Veilederen skal ideelt leses parallelt med forskriften, slik at leseren kan finne mer spesifikke detaljer der. Om det skulle bli konflikt mellom det som står i veilederen og det som står i forskriften, er det forskriftens tekst som er gjeldende.

Vi ønsker innspill for å gjøre veilederen best mulig for dere som bruker den. Er det skrivefeil i teksten? Er det noe som er vanskelig å forstå? Har du/dere forslag til andre forbedringer?

Innspill kan sendes til postmottak@melhus.kommune.no

Begreper

- 1) *Avløpsvann:* Både sanitært og industrielt avløpsvann og overvann.
- 2) *Fettholdig avløpsvann:* Avløpsvann som inneholder vegetabilsk og animalsk fett.
- 3) *Frityrfett:* Fett som brukes til fritering av mat.
- 4) *Fettutskiller:* Innretning som skiller ut fett fra avløpsvann. Installasjonen består av slamfang, fettutskiller og prøvetakingspunkt.
- 5) *Påslipp:* Tilførsel av avløpsvann til offentlig avløpsnett.
- 6) *Sanitært avløpsvann:* Avløpsvann som i hovedsak skriver seg fra menneskers stoffskifte og fra husholdningsaktiviteter, herunder avløpsvann fra vannklosett, kjøkken, bad, vaskerom og lignende.
- 7) *Ansvarlig:* Den som driver virksomhet på eller innehar eiendom der det eksisterer eller er aktuelt å ha påslipp av avløpsvann.
- 8) *Sedimenterbart materiale:* Partikler som er tyngre enn vann og vil legge seg på bunnen. For eksempel kaffegrut, sand, matrester og lignende.



Forskriften og dens mål

En forskrift er et vedtak som gjelder rettigheter eller plikter til et ubestemt antall eller en ubestemt krets av personer. Forskrift om fettutskillere er et sett av regler som gjelder spesifikt i Melhus kommune, og som har hjemmel i Klima- og miljødepartementets forurensningsforskrift av 2004, og i forurensningsloven.

Forskrift om fettutskillere har som mål at fettholdig avfall separeres fra avløpsvann før påslipp til det kommunale ledningsnett. Som følge av at temperaturen under bakken er lavere enn i produksjonslokaler, vil fett størkne og sette seg fast sammen med sedimenter. Dette reduserer kapasiteten på avløpsledningene. Hvis rørene tettes helt, kan det føre til tilbakeslag i toaletter og kjellere. Fett i ledningsnett forringer dessuten arbeidsmiljøet for kommunens ansatte, og kan føre til problemer med rotter.

Dette er en fettutskiller

En fettutskiller er i prinsippet et basseng der fett flyter opp på toppen av avløpsvannet, mens det mindre fettholdige vannet tappes ut dypere nede. For at utskilleren skal fungere, må den være stor nok til at avløpsvannet kommer til ro og fett får tid til å flyte opp. Fettet som hopper seg opp må med jevne mellomrom fjernes og leveres til godkjent mottak. Hvor godt installasjonen fungerer, avhenger av en rekke faktorer, som vannets temperatur, mengden og oppholdstiden, hvor gode driftsrutinene er, fettutskillerens konstruksjon, og tettheten til fett i avløpsvannet.

Eksempler på virksomheter som omfattes av denne forskriften:

- Restauranter
- Kafeer og konditori
- Catering og ferdigmatprodusenter
- Gatekjøkken
- Pizza- og hamburgerbarer
- Kantiner
- Slakterier
- Margarin- og matoljeindustri



- Kjøttforedlingsbedrifter
- Bakerier
- Hermetikkindustri
- Meierier
- Friteringsindustri
- Røykerier
- Matbutikker med steke- og grillavdeling

Søknadsplikt for påslipp av fettholdig avløpsvann til kommunalt ledningsnett

Om din virksomhet slipper ut fettholdig avløpsvann, må du søke godkjenning hos Melhus kommune før du kan koble deg på det kommunale avløpsnettet. Eksisterende virksomheter gis seks måneder etter forskriftens ikrafttredelse til å få godkjenning i orden. Eksisterende virksomheter som gjennomgår bruksendring, for eksempel utvidelse av forretningsdriften, vil måtte søke ny godkjenning.

For å få lov til å slippe fettholdig avløpsvann på det kommunale nettet vil du i praksis måtte ha fettutskiller før avløpet. Du må kunne vise at utskilleren er av godkjent utforming og bygget i riktig størrelse, og du må dokumentere at du har en avtale med et tømmefirma som regelmessig fjerner fett og vedlikeholder utskilleren. Søknaden må være underskrevet både av deg og av det foretaket som har installert fettutskilleren. I forskriften nevnes *abonnementsvilkår for Melhus kommune*. Disse følger «Standard abonnementsvilkår for vann og avløp» (se <https://va-jus.no/standard-abonnementsvilkar/>), utgitt av kommuneforlaget. De administrative bestemmelsene er tilgjengelige på nett via kommuneforlaget, og de tekniske bestemmelsene kan bestilles fra kommuneforlaget.

Kommunen vil gjøre vurderinger ved behandling av søknaden, og disse vurderingene kan fravike påslippskrav. Videre kan kommunen sette krav til hvor du får koble deg til den offentlige ledningen.

Om du legger ned virksomheten, eller overdrar den til en ny eier, må kommunen få vite om dette i hvert fall en måned i forveien. Om en godkjent virksomhet har vært stanset i mer enn to år, kan kommunen kreve ny godkjenning ved oppstart.

Ved akutte utslipp eller andre hendelser med fettholdig avløpsvann må kommunen kontaktes umiddelbart. Ved akutte hendelser ringes teknisk vakt på 47 80 22 22, ellers vil det være aktuelt å kontakte sentralbordet på 72 85 80 00 og spørre etter vann og avløpsseksjonen.



Det skal være mulig for kommunens fagfolk å undersøke utstyret du har installert ved påkobling til det kommunale nettet. Adkomst til anlegget og prøvetakingspunktet skal holdes fri for gjenstander som sperrer. Dessuten kan kommunen kreve å se det du har av papirer på fettutskilleren.

Hvis du er påkoblet kommunalt nett med påslipp av fettholdig avløpsvann uten å ha innrettet deg etter forskriftens bestemmelser, kan kommunen ilegge deg dagbøter (tvangsmulkt).

Tekniske krav til fettutskillere

Fettutskilleren din må være utformet etter de norske standardene som spesifiseres i forskriftsteksten. Norske standarder kan bestilles fra nettsidene til Standard Norge til en viss kostnad. Alternativt kan du selv beregne fettutskillerens nominelle størrelse etter formel gitt nedenfor. Nominelle størrelser er 1, 2, 4, 7, 10, 15, 20 eller 25, og er en verdi du oppgir til forhandler og installatør.

I skrivende stund har ACO Nordic et dimensjoneringsverktøy tilgjengelig på sitt nettsted: <http://www.aco-nordic.no/raadgivning/dimensjonering/fettutskillere/>

Denne formelen er grunnlaget for beregningen:

$$NS = QS \cdot ft \cdot fd \cdot fr$$

QS er vannmengden i liter per sekund. Den kan måles eller beregnes. Formel for beregning:

$$QS = \frac{(V \cdot F)}{t * 3600} \text{ liter per sekund}$$

V er gjennomsnittlig avløpsmengde per dag, basert på antall produserte varmretter og avløpsmengde per produserte rett. Hotell = 100 l/varmrett, restaurant= 50 l/varmrett, sjukehuskjøkken= 20 l/varmrett, kantine= 5 l/varmrett, cateringvirksomhet= 10 l/varmrett, slakterier varier fra 10-20 l/kg kjøtt produsert)

F er maksimal vannføringsfaktor (Hotell =5, restaurant= 8,5, sjukehuskjøkken=13, kantine= 20, cateringvirksomhet= 22, slakterier varier fra 30-40)

t er gjennomsnittlig driftstid per dag, i timer

ft er vannets temperaturfaktor, som er lik 1 når vannet holder temperatur under 60°, og lik 1,3 ved høyere temperaturer.

fd er faktoren for fettets tetthet. Denne er 1 ved vaskevann fra kjøkken, slakterier og kjøtt- og fiskeindustri.



fr er faktoren for bruk av vaskemiddel. Den er 1 om du ikke bruker vaskemiddel, 1,3 ved vanlig bruk, og 1,5 og høyere ved store mengder vaskemiddel, som ved sykehus.

Hvis avløpet fra virksomheten din inneholder sedimenterbart materiale (stoffer som vil synke til bunns når vannet faller til ro) må vannet gjennom en slamavskiller (septiktank) før det kommer til fettutskilleren. Fettholdig spillvann med høy pH, for eksempel fra vaskemidler, skal nøytraliseres før det kommer til fettutskilleren. Paragraf 4-3 gir en oversikt over hvilke typer avløp som ikke skal gjennom fettutskiller.

Du skal gjøre ditt beste for at virksomheten din bruker vaske- og avfettingsmidler riktig. Videre må du sørge for at det er mulig å ta prøver av avløpsvannet når det har passert fettutskiller. Dette skal skje i en kontrollkum som følger norsk standard, og denne skal kunne kontrolleres når som helst, og være fri for hindringer. Du har ikke mulighet til selv å ta prøver av utløpsvannet for analyse – dette skal gjøres av sakkyndige, og prøvene skal analyseres av en akkreditert virksomhet.

Hvis du har spesiell utslippstillatelse fra Miljødirektoratet eller Fylkesmannen, kan du se bort fra denne forskriften. Forurensningsloven pålegger deg likevel å unngå unødvendig forurensning.

Om det viser seg at virksomheten din bryter noen av disse bestemmelsene, bør du snarest opprette en dialog med kommunen for å finne en løsning.

Drift av fettutskiller

Fettutskilleren skal tømmes minst fire ganger i året, og om den samler opp mer enn den er beregnet for å gjøre, må den tømmes oftere. Om du kan dokumentere at det er liten tilstrømming av fett, kan du søke hos kommunen om å få tømme mindre hyppig enn fire ganger i året.

Du skal ha en avtale med et firma som er kvalifisert for å tømme og rengjøre fettutskilleren. Du skal føre journal over drift av fettutskilleren, med oppføring av tømminger. En sakkyndig skal kontrollere tilstanden ved fettutskilleren minst én gang i året, og denne skal sende kopi av sin rapport til kommunen. Se paragrafer 5-1 til 5-3 for detaljer om tømning, tilstandskontroll og dokumentasjon.



Driftsjournalen er et skjema for å holde kontroll med at nødvendige driftsoppgaver blir utført. Flere tømmefirma har utarbeidet egne skjema som de gir til sine kunder. Skjemaet kan gjerne henges opp i nærheten av fettutskilleren der det er naturlig. Det settes ikke noen krav i denne forskriften til hva som skal være med i journalen, men følgende skjema er et eksempel som har med det viktigste:

Org.nr. virksomhet:

Volum utskiller (m³):

Type utskiller:

Dato	Tømt volum fett [m³]	Tømt volum slam [m³]	Merknad	Tømmefirma	Signatur