GRIMSTAD KOMMUNE
TEKNISK ETAT

Lokal forskrift om installasjon, drift og vedlikehold av fettavskillere for tilknytning til Grimstad kommunes avløpsnett

Vedtatt av kommunestyret 30.09.02

Gjøres gjeldende fra 01.01.2003

1. Alminnelige bestemmelser. 1
2. Hensikten med fettavskillere 1
3. Hvem skal installere fettavskillere ? 1
4. Rutiner ved installasjon og kontroll av fettavskillere 2
5. Hva kan føres inn på fettavskilleren? 2
6. Forbehandling 3
7. Dimensjonering av fettavskillere 3
8. Plassering 3
9. Ventilasjon 4
10. Drift og vedlikehold 4
11. Øvrig vedlikehold/kontroll 5
12. Driftsopphold 5
13. Driftsjournal og internkontroll 5
14. Dispensasjon 5
15. Overtredelse 5
16. Klage 5

1. Alminnelige bestemmelser.

Dette reglementet er kommunens betingelser for tilknytning av fettholdig avløpsvann fra storkjøkken og næringsmiddelindustri til det kommunale ledningsnettet.
Bestemmelsene i reglementet gjelder for alle eksisterende og fremtidige virksomheter som tilknyttes eller er tilknyttet Grimstad kommunes avløpsnett.
Hjemmel for forskriften finnes i Forurensningsloven §24, samt Utslippstillatelser for Grimstad kommune fra Fylkesmannen i Aust-Agder.
Avdelingsleder VA avgjør alle fagspørsmål vedrørende fettavskillere og tilknytning til kommunalt nett.

2. Hensikten med fettavskillere

Fett medfører store driftsproblemer i ledningsnett, i pumpestasjoner og på renseanlegg. Fett er flytende ved temperatur over 20 – 40 ^{o}C, og størkner når temperaturen synker. Dette medfører at fettholdig avløpsvann størkner etter en tid – med fare for gjentetting av bl.a ledningsnett. Fett som størkner i kloakkpumpestasjoner tilstopper styringsutstyr, og øker faren for overløp. Fett i avløpsnettet medfører mye ekstra arbeid og kostnader i form av ekstra spyling og evt. oppsuging.
Fett i avløpsvannet medfører ofte lukt fra kummer og pumpestasjoner. Nedbryting av fett i avløpsnettet kan også medføre dannelse av helseskadelige stoffer som kan sette driftspersonellets liv og helse i fare.
Installeres det fettavskiller med riktig utforming og tilstrekkelig kapasitet, og denne fettavskilleren ettersees og tømmes ved behov, så vil det aller meste av fettet fra virksomheten ligge igjen i avskilleren i stedet for å skape problemer i avløpsanlegg.

3. Hvem skal installere fettavskillere ?

I utgangspunktet skal alle virksomheter som har utslipp av avløpsvann som inneholder fett eller olje av animalsk eller vegetabilsk opphav over en viss konsentrasjon og mengde, ha fettavskiller. Dette gjelder generelt ved tilknytning til offentlig avløpsanlegg. Normalt vil fettavskilling være nødvendig der konsentrasjonen av fett overskrider 150 g/m^3 (150 mg/l). En vil normalt ha behov for fettavskiller innen virksomheter med storkjøkken og næringsmiddelindustri.

Det er til enhver tid eier av bygg / eiendom som er ansvarlig for installasjon, tømming og evt. utbedringer av fettavskillere. Dette gjelder også i de tilfeller der virksomheten som står for fettutslippene leier lokaler / grunn.

Virksomheter med storkjøkken

Av virksomheter med storkjøkken kan nevnes:

- **Restauranter**
- **Kafeer/konditorier**
- **Catering/ferdigmatprodusenter**
- **Gatekjøkken/kiosker**
- **Hamburgerbarer**
- **Kantiner**

Store variasjoner i bruk av næringsmidler, produksjonsmetoder og tilberedningsform har stor betydning for fettinnholdet og vurderes av Grimstad kommune i hvert enkelt tilfelle.

Næringsmiddelindustri
Følgende bedrifter kan være aktuelle:

- Slakterier
Spillvann ledes gjennom slamavskiller for å redusere tilførsel av sedimenterbart materiell før påkobling til fettavskiller. Gjødsel og urin fra eventuelle fjøs og fra dyretransportbiler tillates ikke ført direkte til det offentlige avløpssystemet, men ledes til egnet slamavskiller / slamtank.

- Fiskeforedlingsbedrifter
Målinger viser at fisk inneholder lite fett. Derfor er det vanligvis unødvendig å skille dette fra avløpsvannet i slike bedrifter, men dette må vurderes i hvert enkelt tilfelle. På grunn av at avløpsvann fra fiskeforedlingsindustri inneholder store mengder råtnende sedimenterbare stoffer, er det en fordel å unngå oppsamligsvolumer i avløpssystemet.

- Margarin- og matoljeindustri
Alkalisk reagerende fettholdig spillvann nøytraliseres før det ledes til fettavskiller.

- Kjøttforedlingsbedrifter
- Hermetikkindustri
- Bakerier
- Meierier
- Friteringsindustri
- Røkerier
- Matbutikker med steke/grillavdelinger

4. Rutiner ved installasjon og kontroll av fettavskillere

Ved nybygg og større ombygginger / bruksendringer vil dimensjonering og plassering av fettavskilleren inngå i byggesaken.
Grimstad kommune vil besøke eksisterende storkjøkken og næringsmiddelvirksomheter og vurdere mulig fettutslipp ut i fra produksjonsvolumet. Evt. virksomheter som ikke har fettavskiller, men som ut i fra produksjonsvolumet trolig har store fettutslipp kan bli pålagt å installere fettavskiller.
Dersom det gis pålegg om installasjon av fettavskiller, og det er uenighet om behovet for fettavskiller, kan Grimstad kommune – etter avtale med eier - ta uanmeldte prøver av avløpsvannet fra virksomheten inntil 3 ganger for eiers regning. Dette gjelder også dersom det er tvil om eksisterende fettavskillere fungerer tilfredsstillende og har tilstrekkelig kapasitet.
Før arbeidet med å installere fettavskiller påbegynnes sender rørleggeren som skal utføre jobben rørleggermelding til kommunen, og når avskiller er ferdig installert skal rørleggeren sende melding til kommunen. Kommunen overtar ikke noe ansvar for fettavskiller og privat ledningsnett over for eier, ansvarlig utførende eller tredjemann. Kommunen kan til enhver tid føre tilsyn med installasjonen.

5. Hva kan føres inn på fettavskilleren?

For at fettavskilleren skal fungere etter hensikten, har Grimstad kommune satt krav til hva som kan tilføres fettavskilleren.

- **Bare fettholdig prosessavløpsvann tillates ført til fettavskiller.**
- Kjølevann skal føres utenom fettavskiller og slamavskiller.
- Spillvann fra WC og andre sanitærinstallasjoner samt overvann, tillates ikke ført til fettavskiller.
- Oljeholdig avløpsvann fra bilvaskeplasser, bilgarasjer, bilverksteder etc. skal ikke ledes til fettavskiller, men til egen separat oljeutskiller.
- **Temperaturen ut fra fettavskiller skal ikke overstige 30°C.**

For å få til dette er det viktig at tilførselen av varmt vann reduseres til et minimum.

- Oppvaskemaskiner som bare benyttes til glass skal ikke tilkobles fettavskilleren.
- **Større konsentrerte fettmengder som f.eks frityrfett skal ikke i avskilleren**

  Frityrfett tillates ikke tilført avløpsnettet selv om det installeres fettavskiller. Virksomheter med frityrfettutslipp oppfordres til å benytte Agder Renovasjons Frityrfettordning. Grimstad kommune mottar jevnlig innsamlingsrapport fra Agder Renovasjon, og virksomheter som benytter frityrfett og ikke er med i Frityrfettordningen vil bli kontaktet og oppfordret til å delta i denne ordningen.
- Bruk av vaskemidler fører til at fettet emulgerer og blir vanskeligere å skille ut. Det er derfor viktig at bruken av vaskemidler begrenses til et minimum.
- Grimstad kommune kan i visse tilfeller avgjøre om det skal kreves nøytralisering av avløpsvannet før dette går til fettavskiller.

6. Forbehandling

Forbehandling **kan** være nødvendig for å redusere tilførselen av partikulært materiale, og for å redusere tilførselen av stoffer som kan løse opp fettet i avskilleren. Det er også viktig med gode rutiner ved bedriften for å redusere mengden av sedimenterbart materiale i avløpet.

7. Dimensjonering av fettavskillere

Fettavskillerens størrelse bestemmes av spillvannsmengde (l/sek), densitet og stigehastighet på de stoffer som skal avskilles, samt temperatur i utgående vann. Størrelsen på fettavskilleren oppgis som tillatt vannmengde i liter per sekund (l/s). Dimensjoneringen foregår ut fra fastsetting av en maksimal dimensjonerende vannføring.

Fettavskillere skal dimensjoneres etter NORVAR-rapport 65/1996 ”Forslag til veileder for fettavskillere til kommunalt avløpsnett”.

Alle fettavskillere skal dimensjoneres. Det er normalt små kostnader forbundet med å gå noe opp i størrelse på fettavskilleren for å kunne ta evt. topper, og en større fettavskiller har større lagervolum og har således sjeldnere behov for tømming.

Anbefalt minimumsstørrelse for fettavskillere i Grimstad kommune er NS 4.

8. Plassering

Fettavskilleren plasseres på spillvannsledning der fettstoffer tilføres, så nær “kilden” som mulig. Generelt skal en også prøve å unngå plassering i lukkede rom eller på fotgjenger- og kjøreområder, og i andre områder der eventuell lukt kan medføre problemer.

For å unngå hygieniske ulemper, bør fettavskilleren plasseres på urent område i bedriften. Fettavskillerens utløp skal ha lett adkomst for uttak av prøver til analyse.

Utendørs
Fettavskiller må graves ned til frostfri dybde. Det må være adkomst for tømming og vedlikehold.

Innendørs
Fettavskiller plasseres på gulv eller nedgravd under gulv (kjeller), fortrinnsvis i eget ventilert rom med egen utgang. Rom med høy temperatur bør unngås (f.eks fyrrom), da dette vil medføre høyere utløpstemperatur.
Sluk som fører til fettavskiller må utstyres med vannlås og sil. Rørledning fra sluk til fettavskiller må ha godt fall og ikke føres gjennom soner med vesentlig lavere temperatur enn i bygningen ellers.
Nedkjølte rørpartier kan føre til igjentetting.
Fettavskillere skal ha luft-, gass- og vanntett lokk. Tilløpsledningen skal ha fall på minimum 1:50. Den monteres/bygges slik at alle tilløps- og avløpsledninger, fettavdrag osv. er lett tilgjengelig for rengjøring og staking.
Næringsmiddeltilsynet tillater ikke at fettavskillere plasseres på kjøkken eller i lagerrom for matvarer.

9. Ventilasjon

Fettavskiller må som hovedregel ventileres over tak. Alternative utforminger kan likevel vurderes.
Ventilasjonsrøret skal ha en diameter på min. 50 mm. Hvis det er fare for at avskilleren kan tømmes ved hevertvirkning, skal utløpsledningen ha en lufteledning som føres inn på tilløpsledningen min. 300 mm over øverste monterte utstyr.
Tilløpsledninger lengre enn 5.0 m skal luftes med ventilasjonsledning.
Ventilasjon må hindre at det oppstår luktproblemer der næringsmidler produseres, tilberedes, lagres eller serveres.

10. Drift og vedlikehold

Tømming
Alle omkostninger ved installasjon / utskifting av fettavskillere, evt omkobling av avløpssystem og tømming samt evt. utbedring av fettavskiller bestilles og betales av vedkommende huseier eller leietaker.
Regelmessig tømming og rengjøring er av avgjørende betydning for fettavskillerens effekt. Tømming må gjennomføres før fettlaget utgjør 30% av volumet i tanken. Er det mye sedimenter, og særlig om dette lett råtner, eller at luktproblemene er store av andre årsaker, kan hyppigere tømming være nødvendig. En tømmehyppighet på 3-12 ganger pr år vil være normalt.
Eier av fettavskilleren skal inngå en avtale med et tømmefirma for regelmessig tømming tilpasset behovet.
Grimstad kommune mottart tømmerapporter fra Tankrenovasjon for tømming av registrerte fettavskillere. Dersom enkelte fettavskillere ikke rapporteres tømt vil kommunen ta kontakt med eier av virksomheten og få klarlagt årsaken til at avskilleren ikke tømmes og evt. pålegge tømming. Ved mistanke om for sjelden tømming vil Grimstad kommune kontrollere fettavskilleren, og evt pålegge eier hyppigere tømming.
For nye anlegg skal godkjent tømmeavtale innleveres ved ferdigmelding.
Det skal til enhver tid foreligge gyldig tømmeavtale.

Deponering av fett og slam skal skje etter anvisning fra miljøvernmyndighetene.
Ved tømming benyttes som regel slamsugebil. Normalt suges avskilleren helt tom. Er fettlaget på toppen særlig hardt, kan det være nødvendig med høytrykkspyling eller lignende for å få løst dette opp slik at det kan suges opp. Etter tømming spyles avskilleren ren. Det kan være nødvendig å bruke varmt vann til dette. Spylevannet bør også suges opp. Dersom fettavskilleren er nedsenket i kum med tett lokk, må kummen luftes godt før evt. nedstigning for å sørge for tilstrekkelig oksygen. **Det bør alltid benyttes gassmåler ved evt. nedstigning i fettavskiller pga fare for lite oksygen.**
Etter rengjøring skal avskilleren fylles opp med rent vann. Er det egen slamavskiller, vil det være hensiktsmessig å tømme og rengjøre denne samtidig.

11. Øvrig vedlikehold/kontroll

Det er viktig at anleggseier har jevnlig ettersyn av fettavskilleren.
Dette ikke minst av egen interesse for å unngå driftsproblemer som gjentetting av rør, oversvømmelse, luktproblemer etc. Det bør legges opp til inspeksjoner der fettlagets tykkelse, innløp/utløp og eventuelt varslingsutstyr kontrolleres.

12. Driftsopphold

Minst en gang pr. år skal alle avskillervolumer tømmes fullstendig og rengjøres grundig med varmt vann under høyt trykk. Samtidig bør alle overflater ettersees og vedlikeholdes, også skrapeverk, pumper, ventiler, tidsur osv.

13. Driftsjournal og internkontroll

Det skal føres driftsjournal for avskilleren. I driftsjournalen skal det føres data om når avskilleren ble tømt og hvilket firma som utførte arbeidet. Driftsopphold i forbindelse med rengjøring av tanken skal også noteres med angivelse av tid og type driftsoperasjon.

14. Dispensasjon

Dersom spesielle forhold tilsier det, kan Grimstad kommune dispensere fra de tekniske bestemmelsene i eller i medhold av disse normer.

15. Overtredelse

Med hjemmel i Forskrifter for vann- og avløpsgebyrer kan Grimstad kommune ilegge eiendommen tilleggsgebyr dersom den gebyrpliktige unnlater å etterkomme pålegg om utbedring av mangler på avløpsanlegg eller sanitærutstyr som medfører økt belastning på ledninger og renseanlegg. Gebyret løper inntil pålegget er etterkommet.

16. Klage

Hus- eller grunneier eller andre med ansvarsrettigheter i h.h.t. plan- og bygningsloven og som berøres av kommunens avgjørelse tatt i medhold av dette reglementet, kan påklage avgjørelsen til teknisk utvalg. For slik klage gjelder forvaltningslovens bestemmelser.