

# Stopp för fett i avloppet

## Information från Stockholm Vatten och Avfall

Stockholm Vatten och Avfall tar hand om och renar avloppsvatten från bland annat hushåll och företag. Vårt ledningsnät är dimensionerat för att ta emot spillvatten av hushållskaraktär. I de bestämmelser som gäller för användandet av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen i Stockholm (ABVA) föreskrivs att fastighetsägare/abonnent inte får släppa ut fett i större mängder. I ledningsnätet sjunker vattentemperaturen vilket gör att fett stelnar i ledningarna och orsakar stopp vilket kan leda till källaröversvämningar eller orsaka bräddning av avloppsvatten till sjöar och vattendrag.

Vi har stora problem med igensättningar i avloppsledningarna på grund av fettutsläpp från till exempel restauranger, storkök och gatukök. För att förhindra större utsläpp av fett ska EU-godkänd fettavskiljare finnas installerad.

### Verksamheter som måste ha fettavskiljare

|                    |                        |                |            |
|--------------------|------------------------|----------------|------------|
| Bageri             | Friteringsanläggningar | Personalmatsal | Salladsbar |
| Café/konditori     | Gatukök/hamburgerbar   | Pizzeria       | Storkök    |
| Catering           | Livsmedelsbutik        | Restaurang     | Sushi      |
| Charkuteriindustri | Mottagningskök         | Rökeri         |            |

### Så gör du för att installera fettavskiljare

1. Du som är verksam i Stockholm ska lämna bygganmälan till Stadsbyggnadskontoret. Blanketten beställs från Stadsbyggnadskontorets expedition eller laddas ner från [stockholm.se/bygglov](http://stockholm.se/bygglov). Är du verksam i Huddinge behövs ingen bygganmälan skickas in.
2. Installera EU-godkänd fettavskiljare. Se lista med leverantörer under "Här köper du din fettavskiljare".
3. Dimensioneringsregler: Fettavskiljare ska klara vattenflödet enligt SSEN 1825-1 beräkningsformel. Fråga återförsäljaren så kan de hjälpa till att beräkna vilken storlek du ska välja. Under "Så stor ska fettavskiljaren vara" nedan finns en förenklad tabell för vägledning. Antalet sittplatser i lokalen multiplicerat med tre (antal sittningar) ger antal portioner, varefter dimensionerade maxflöde fås ur tabell "Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen" (enligt SSEN 1825). Verksamhetens vattenflöde får inte överstiga avskiljarens kapacitet. Till fettavskiljaren ska diskmaskiner, vaskar samt golvbrunnar anslutas.
4. När installationen är klar fyller du i en Beställningsblankett som skickas till oss. Den hittar du på [svoa.se](http://svoa.se). För verksamhet i Huddinge finns blankett på [srvatervinning.se](http://srvatervinning.se).

### Så stor ska fettavskiljaren vara

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

*Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen*

### Här köper du din fettavskiljare

När du ska köpa en fettavskiljare är det viktigt att du kontrollerar att den är godkänd, inte bara testad, enligt EU-standarden SSEN 1825-1.

I listan nedan finns företag som säljer en eller flera sorters fettavskiljare som är EU-godkända.

- ACO-Nordic 031-338 97 00
- BIA Cleantech 0221-211 30
- Bioteria 08-540 889 00
- GPA Euronord 0431-44 58 00
- Interspol System 020-30 00 00
- Matavfallssystem 08-25 90 30
- Reningsystem i Sverige 08-570 314 50
- Rensa Entreprenad 08-541 303 60
- Uson Miljöteknik 08-640 59 00
- Wavin 016-541 00 00

### Tömning

Enligt Renhållningsförordningen ska enskilda slamavskiljare, fettavskiljare och slutna tankar vara lättillgängliga för tömning. Lock, manlucka eller annan tömningsanordning får inte vara övertäckt. Fastighetsägaren svarar för anläggningens skötsel och underhåll.

Fettavskiljare ska tömmas minst en gång i månaden eller enligt särskild överenskommelse med Stockholm Vatten och Avfall. Vid tömning ska hela fettavskiljaren tömmas och rengöras och sedan fyllas upp med vatten. Lock ska tillslutas ordentligt för att undvika luktproblem. Tömningsabonnemang ska tecknas med Stockholm Vatten och Avfall. Använd blanketten "Beställning av tömning fettavskiljare/kombitank". För verksamhet i Huddinge ska blankett "Begäran om yttrande angående slamtömning" användas.

### Kontroll och tillsyn

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljare placeras i separat utrymme, väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Inte heller tömning får ske genom utrymmen där livsmedel förbereds eller förvaras. Kontakta Miljöförvaltningen på telefon 08-508 288 00 om du har frågor om placering av avskiljaren.

Hantering av avfall regleras framförallt i Miljöbalken, men även i avfallsförordningen. Utöver detta gäller renhållningsordningen för Stockholms kommun med föreskrifter och avfallsplan. Tillsyn över efterlevnaden av Miljöbalken och med stöd av balken meddelande föreskrifter, utförs av Miljö- och Hälsoskyddsnämnden.