

UPPDATERAD  
Oktober 2021



KARLSTADS KOMMUN

# RIKTLINJE

FETTAVSKILJARE I KARLSTAD KOMMUN



Typ av styrdokument	
Omfattar	Teknik- och fastighetsförvaltningen, VA-avdelningen
Beslutsdatum	2021-10-20
Beslutande instans	Nämnd
Diarienummer	TFN/2021:3761
Ersätter	Fettavskiljare - riktlinjer i Karlstad kommun, 2020-09-23, TFN/2018:740
Dokumentansvarig	VA-avdelningen, kund- och verksamhetsstöd

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>RIKLINJER FÖR FETTAVSKILJARE</b> .....	<b>4</b>
<b>VARFÖR SKA MAN HA EN FETTAVSKILJARE</b> .....	<b>4</b>
<b>SÅ FUNKAR EN FETTAVSKILJARE</b> .....	<b>4</b>
<b>VEM SKA INSTALLERA FETTAVSKILJARE?</b> .....	<b>5</b>
<b>ANSVARSFÖRDELNING</b> .....	<b>5</b>
VA-avdelningens ansvar .....	5
Fastighetsägarens ansvar .....	5
<b>SKÖTSEL AV FETTAVSKILJARE</b> .....	<b>6</b>
Tömning, kontroll och återfyllning .....	6
<b>REGLER OCH KRAV</b> .....	<b>6</b>
<b>SAKNAR VERKSAMHETEN FETTAVSKILJARE?</b> .....	<b>7</b>
<b>ATT TÄNKA PÅ VID INSTALLATION AV FETTAVSKILJARE</b> .....	<b>7</b>
Dimensionering .....	7
Val av fettavskiljare .....	7
Anmälan för installation.....	7
Teckna tömningsabonnemang.....	7
<b>UNDANTAG FRÅN KRAV PÅ INSTALLATION AV FETTAVSKILJARE</b> .....	<b>7</b>
<b>FRITYROLJA</b> .....	<b>8</b>

---

# RIKLINJER FÖR FETTAVSKILJARE

## VARFÖR SKA MAN HA EN FETTAVSKILJARE

Kommunala reningsverk är bara till för att ta emot avloppsvatten av hushållskaraktär, till exempel vatten från toalett, hygien, tvätt och disk. Fett i avloppsvattnet från fastigheter med livsmedelsverksamheter orsakar problem i avloppsledningar och pumpstationer. Fettet stelnar när temperaturen sjunker vilket försämrar ledningarnas funktion och orsakar stopp. Därför ska verksamheter som släpper ut fett använda fettavskiljare. Fettavskiljare minskar utsläpp av fett till avloppsledningsnätet och minskar risken för översvämningar i fastigheten.

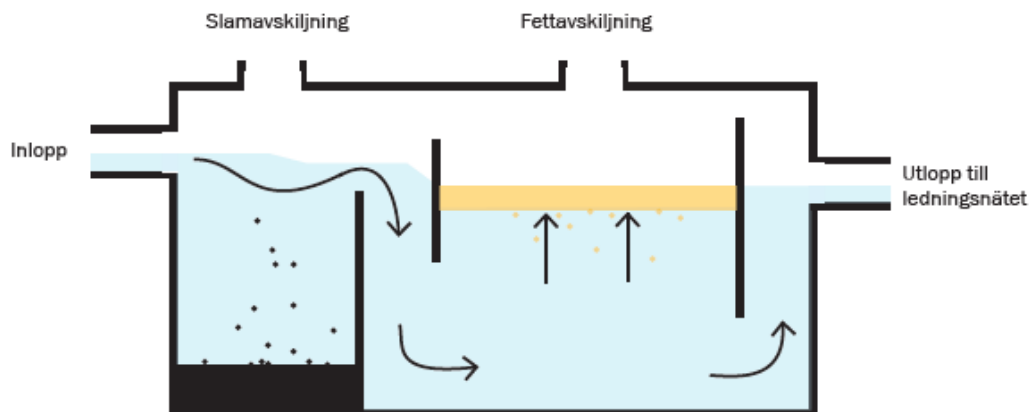
Konsekvenserna av ett fettstopp kan bli allvarliga. Fettstoppet kan orsaka kostsamma översvämningar i fastigheter och utsläpp av orenat avloppsvatten till närliggande vattendrag. Avlagrat fett i ledningarna kan dessutom ge upphov till svavelväte, som ger frätskador på avloppsledningarna och utgör ett arbetsmiljöproblem. Genom att installera en fettavskiljare förhindras utsläpp av fett till avloppsledningarna.

## SÅ FUNKAR EN FETTAVSKILJARE

En fettavskiljare är en anordning som förhindrar att fetthaltigt avloppsvatten släpps ut i ledningsnätet. Fettavskiljaren fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten.

När vattnet rinner igenom fettavskiljaren sjunker slam och tyngre partiklar till botten och fettet stiger och lägger sig på ytan. Vattnet kan sedan ledas vidare ut till avloppet.

För att fettavskiljaren ska fungera är det viktigt att den är rätt dimensionerad, töms tillräckligt ofta och återfylls med vatten efter tömning. Slarvar man med tömning kommer fettavskiljaren inte att fungera korrekt med stora fettutsläpp som följd.



## DEM SKA INSTALLERA FETTAVSKILJARE?

Alla verksamheter som är anslutna till kommunalt avlopp och som tillverkar eller hanterar livsmedel ska installera en fettavskiljare. Krav gäller både befintlig verksamhet, ny verksamhet eller verksamhet som ändrar inriktning. Även livsmedelsverksamheter med enbart avhämtning ska ha fettavskiljare.

Bageri	Kebabgrill	Produktionskök
Café	Konditori	Restaurang
Catering	Livsmedelsbutik	Rökeri
Charkuteri	Livsmedelsindustri	Salladsbar
Friteringsanläggning	Mottagningskök	Skolmatsal
Gatukök	Personalmatsal	Slakteri
Hamburgerbar	Pizzeria	Smörgåsbutik

Även andra verksamheter kan behöva installation av fettavskiljare.

## ANSVARFÖRDELNING

### VA-avdelningens ansvar

VA-avdelningen ansvarar för de allmänna anläggningar som ingår i VA-systemet, bland annat avloppsledningarna. VA-avdelningen är bara skyldig att ta emot avloppsvatten av hushållskaraktär.

VA-avdelningen har rätt att begränsa fastighetsägarens möjlighet att använda den allmänna avloppsanläggningen om det bedöms nödvändigt för att förebygga olägenheter, person- eller egendomsskada.

### Fastighetsägarens ansvar

Fettavskiljare tillhör en fastighets VA-installation, därmed är det fastighetsägarens ansvar att det finns en fettavskiljare installerad. Installation av fettavskiljare ska göras enligt arbetsmiljöverkets krav på bland annat arbetsmiljö vid tömning, och det är fastighetsägaren som beställare som ska se till att dessa krav är uppfyllda.

Det är också fastighetsägarens ansvar att informera VA-avdelningen om eventuella verksamheter som kan påverka avloppsvattnet. Vätskor, ämnen eller föremål som kan skada ledningsnätet, dess funktion eller reningsprocessen på reningsverket får inte släppas ut. Fastighetsägaren har också ansvar för att till VA-avdelningen anmäla förändringar i livsmedelsverksamhetens omfattning, utbud eller sådant som kan påverka mängden fett i spillvattnet.

Fastighetsägaren kan bli skadeståndsskyldig vid stopp, skada eller något annat som orsakats av att fettavskiljare saknas eller inte fungerar som den ska. Om fastighetsägaren inte installerar en rätt

dimensionerad fettavskiljare trots att kommunen informerat om att det är nödvändigt, eller inte följer dessa riktlinjer, har huvudmannen rätt att begränsa fastighetsägarens möjlighet att använda den allmänna avloppsanläggningen.

## **SKÖTSEL AV FETTAVSKILJARE**

### **Tömning, kontroll och återfyllning**

Som huvudregel är det teknik- och fastighetsförvaltningen på Karlstads kommun som ansvarar för tömningen av fettavskiljare. En fettavskiljare ska tömmas minst fyra gånger per år eller fler gånger om det krävs för att fettavskiljaren ska upprätthålla sin funktion. Tömningsintervall för fettavskiljare beslutas av teknik- och fastighetsförvaltningen.

Fastighetsägaren ansvarar för att ett tömningsabonnemang tecknas med teknik- och fastighetsförvaltningen. Fastighetsägaren ansvarar även för att fettavskiljaren regelbundet underhålls och funktionen kontrolleras. Fettavskiljaren ska vara lättillgängliga för tömning, lock eller manlucka får inte vara blockerad inför tömning.

För att fettavskiljaren ska fungera korrekt är det viktigt att den efter varje tömning återfylls med vatten, vilket fastighetsägaren ansvarar för. Fettavskiljaren kan återfyllas genom att öppna kranarna. En kökskran som är fullt öppen i en timme fyller på med ca 500 l = 0,5 m<sup>3</sup>.

## **REGLER OCH KRAV**

**Det finns lagar, bestämmelser och lokala föreskrifter som reglerar rening av avloppsvatten och vad som gäller vid anslutning till det kommunala avloppsnätet.**

**ABVA** (Allmänna bestämmelser för användandet av Karlstads kommuns allmänna vatten- och avloppsanläggning) Fastighetsägaren får inte tillföra avloppet, fett i större mängd. Verksamheter med utsläpp av fett i avloppsvattnet ska utrustas med fettavskiljare.

**Boverkets byggregler** (BFS 2011:6, BBR 18, avsnitt 6:641) anger att avloppsvattnet ska behandlas eller avskiljare installeras om vattnet kan innehålla mer än obetydliga mängder av skadliga ämnen som till exempel fett.

**Lag om allmänna vattentjänster** (2006:412) Fastighetsägare får inte använda en allmän VA-anläggning på ett sätt som kan skada avloppsledningsnätet, pumpstationer eller reningsprocessen i avloppsreningsverket.

**Svensk standard SS-EN 1825.** Standarden gäller för bland annat utformning, kvalitetskontroll, dimensionering, installation, drift och underhåll av fettavskiljare.

**VA-avdelningens Riktlinjer för utsläpp av avloppsvatten från industrier och andra verksamheter** säger att det bästa sättet att förhindra att fettriakt avloppsvatten sätter igen ledningar är att installera en korrekt dimensionerad fettavskiljare (enligt SS-EN 1825).

## **SAKNAR VERKSAMHETEN FETTAVSKILJARE?**

Om någon fastighet med livsmedelsverksamhet saknar fettavskiljare, kräver VA-avdelningen att en fettavskiljare installeras.

Kontakta Karlstads kommuns VA-avdelning om du är osäker på om du behöver installera en fettavskiljare i din fastighet.

## **ATT TÄNKA PÅ VID INSTALLATION AV FETTAVSKILJARE**

### **Dimensionering**

Kontakta en återförsäljare eller VVS-konsult för dimensionering så att storleken på avskiljaren blir rätt. Dimensionering ska utföras enligt svensk standard SS-EN 1825-2. Dimensionering ska göras enligt både verksamhet- och sannolikhetskalkyl, den metod som ger högst flöde blir dimensionerad för fettavskiljaren.

### **Val av fettavskiljare**

För att fettavskiljare ska vara godkänd ska den vara utformad och funktionstestad enligt standarden SS-EN 1825-1. Installation av bänkfettavskiljare kräver ett godkännande från VA-avdelningen och medges endast i få undantagsfall.

### **Anmälan för installation**

En anmälan ska skickas in till VA-avdelningen innan fettavskiljaren tas i bruk. Dimensioneringsunderlag och en situationsplan över avskiljarens placering ska bifogas. Anmälan kan göras via en anmälningsblankett eller e-tjänst, du hittar det på vår hemsida [karlstad.se/fettavskiljare](http://karlstad.se/fettavskiljare)

### **Teckna tömningsabonnemang**

Som huvudregel ska beställning för tömning av fettavskiljare göras till teknik- och fastighetsförvaltningen, det ska göras innan fettavskiljaren tas i drift. Anmälan kan göras via en anmälningsblankett eller e-tjänst, du hittar det på vår hemsida [karlstad.se/fettavskiljare](http://karlstad.se/fettavskiljare)

## **UNDANTAG FRÅN KRAV PÅ INSTALLATION AV FETTAVSKILJARE**

Vissa verksamheter kan eventuellt undantas från kravet att installera fettavskiljare då bedömning har gjorts att avloppsvattnet innehåller låga halter fett och att rening med fettavskiljare inte behövs. Nedanstående verksamheter är exempel på verksamheter som kan vara undantagna.

---

Fastighetsägaren måste ansöka om dispens och erhålla ett godkännande från teknik- och fastighetsförvaltningen. För att en dispens ska kunna ges krävs en utredning som visar att den aktuella verksamheten inte har behov av fettavskiljare enligt standard SS EN 1825-2. När befintlig hyresgäst byter inriktning eller stänger verksamheten upphör undantaget att gälla. Fastighetsägaren måste då installera en fettavskiljare innan en ny livsmedelverksamhet öppnar eller ansöka om dispens för den nya livsmedelsverksamheten.

Verksamheter kan undantas och ges dispens från kravet på fettavskiljare, om deras förutsättningar klarar något av nedanstående kriterier:

- **Caféer och konditori** utan matberedning och bakning, endast servering av fikabröd.
- **Livsmedelsbutiker** utan grill eller kombiugn med enbart förpackade animaliska produkter.
- **Sushibar** med enbart beredning av sushi.
- **Tillagningskök** som endast serverar frukost.
- **Gatukök och pizzeria** med enbart take-away, utan bordsservering, stekbord och fritös.

Karlstad kommuns VA-avdelning förbehåller sig rätten att omgående och villkorslöst ompröva dispensen om det senare skulle visa sig uppstå problem med fettavlagringar i det anslutande allmänna spillvattenledningsnätet.

**VA-huvudmannen har alltid rätt att kräva att fastighetsägaren installerar fettavskiljning om behov anses uppstå.**

## **FRITYROLJA**

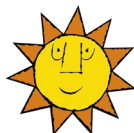
Endast rester av fett från matlagning och disk ska tillföras till fettavskiljaren. Den är inte konstruerad för att ta emot större mängder fett, som exempelvis stekfett, frityr- och matolja.

Frityrolja eller annat fett får därför inte hällas direkt i avloppet. Fettet kan till exempel i stället samlas upp och lämnas till närmaste mottagare för fettåtervinning. Läs mer på [karlstad.se/fettavskiljare](http://karlstad.se/fettavskiljare)

## **FRÅGOR?**

Hör gärna av dig till oss på VA-avdelningen via Kontaktcenter på telefonnummer 054-540 00 00





**KARLSTADS KOMMUN**

Karlstads kommun, Välj ett objekt., 651 84 Karlstad.  
Tel: 054-540 00 00. E-post: [karlstadskommun@karlstad.se](mailto:karlstadskommun@karlstad.se) Webbplats: [karlstad.se](http://karlstad.se)