

## Fettabscheider

Fetthaltiges Abwasser im öffentlichen Kanalnetz verursacht Schäden durch die im Abwasser mitgeführten Schlamm- und Fettstoffe.

Die wichtigsten Ursachen sind:

- Fettstoffe gehen schnell in Zersetzung über und bilden aggressive Säuren, welche die Kanalrohre zerstören oder im Extremfall sogar auflösen können.
- Die mitgeführte Schmutzfracht im Abwasser ist ein idealer Nährboden für Ungeziefer wie etwa Ratten, Larven etc. und andere Krankheitserreger.
- Fett bindet den Schlamm im Abwasser und führt zu erheblichen Ablagerungen an den Wänden der Abwasserleitungen. Die Ablagerungen können über kurze oder längere Zeit zu einem Zuwachsen der Leitungsquerschnitte und zu schweren Rohrverstopfungen führen.
- Gelangen pflanzliche und tierische Fette und Öle in die Entwässerungsanlage, führt dies infolge von Faulprozessen zu erheblichen Geruchsemissionen.

## Vorschriften und Normen

Deshalb gibt es rund um die Fettabscheider auch einige Vorschriften und Normen zu beachten: Fetthaltiges Abwasser, das pflanzliche und tierische Fette und Öle enthält, darf nicht direkt der Entwässerungsanlage zugeführt werden und muss stattdessen über einen Fettabscheider eingeleitet werden. Dieser scheidet die Fette ab, hält sie zurück und sorgt so dafür, dass das Fett in Entwässerungsanlagen und Abwasserrohren keine Ablagerungen mehr verursachen kann. Die abgeschiedenen Stoffe müssen rechtzeitig und fachgerecht entsorgt und sollen vorrangig wiederverwertet werden.

Fette und Öle sind lipophile (in Fett lösliche) Leichtstoffe mit geringerer Dichte als Wasser, die vorwiegend direkt abscheidbar im Abwasser vorliegen und somit auf physikalischem Wege mittels Fettabscheidern vom Wasser getrennt werden können. Nicht direkt abscheidbar ist der Anteil von Fetten, der im Abwasser emulgiert oder gelöst ist. Fettabscheidern darf kein häusliches, insbesondere fäkalienhaltiges Abwasser, kein Regenwasser und kein Schmutzwasser zugeleitet werden, das Leichtflüssigkeiten mineralischen Ursprungs enthält.

Fettabscheider und deren Bemessung und Betrieb sind in DIN 4040 genormt. Sie sind zulassungspflichtig – das heißt, sie benötigen eine allgemeine bauaufsichtliche Zulassung (Bauartzulassung). Notwendig sind sie etwa in Betrieben (auch Kleinbetrieben), in denen fetthaltiges Wasser anfällt – etwa in Küchen für Gaststätten oder Kantinen, Metzgereien und sonstigen fleischverarbeitenden Betrieben, aber auch in Speiseölraffinerien, Margarine- und Konservenfabriken.

Fettabscheider werden entsprechend ihrer Nenngröße (entspricht dem Nenndurchfluss in l/s) dimensioniert. Außer den in DIN 4040 geregelten Nenngrößen NG 2 bis NG 25 wird auch die Nenngröße NG 1 für Kleinbetriebe bis 50 Essen pro Tag zugelassen.

## Bewegliche Fettabscheider

Bewegliche Fettabscheider sind für mobile Spüleinrichtungen bzw. mobile Imbissstationen für Festveranstaltungen und vergleichbare Betriebe bestimmt. Sie fallen damit nicht in den Anwendungsbereich von DIN 1986-100, da es sich um keine fest installierten baulichen Anlagen handelt. Bewegliche Fettabscheider sind keiner Nenngröße zugeordnet. Sie sind nur für den Anschluss einer gewerblichen Spülmaschine vorgesehen. Sie besitzen keinen bleibenden, festen Anschluss an die Entwässerungsanlage und dürfen für den ortsfesten Einbau nicht verwendet werden. Die Angaben der allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung und die Anleitungen des Herstellers für Anschluss, Betrieb und Wartung solcher Fettabscheider müssen strikt beachtet und das anfallende Fett täglich abgeschöpft, gesammelt und bestimmungsgemäß entsorgt werden. Nach Beendigung eines Einsatzes, mindestens jedoch einmal pro Woche, müssen Sie den Fettabscheider vollständig leeren und reinigen.

Übrigens: Anlagen, die durch kontinuierliche oder auch diskontinuierliche Zufuhr von Bakterien oder Enzymen das anfallende Fett in seiner Konsistenz verändern oder umwandeln, sind keine Fettabscheider im Sinne der DIN 4040. Und: Das Bundesgesundheitsamt ist auch ganz entschieden gegen die von einigen Produzenten angebotenen Mixturen von Enzymen oder Bakterien zum Zwecke der sogenannten Selbstreinigung im Küchenbereich, also in den Abläufen, fettwasserführenden Leitungen und im Fettabscheider. Entsprechend DIN 1986-3 ist das Ableiten unter anderem von bakteriell belasteten beziehungsweise infektiösen Stoffen, ausgenommen der menschlichen Abgänge, unzulässig.

## Fettabscheider installieren

[Hier](#) erfahren Sie, wie Sie einen Fettabscheider installieren.

