

Betrieb und Wartung von Fettabscheidern

Wozu Fettabscheider?

In Küchen der Gastronomie, Hotellerie oder sonstigen öffentlichen Einrichtungen mit gewerblicher Essenversorgung fallen im Abwasser Fette und Öle an. Um zu verhindern, dass dieses fett- und ölhaltige Schmutzwasser ohne Vorreinigung in die öffentliche Kanalisation abfließt, muss dieses über einen Fettabscheider entsorgt werden. Geschieht dies nicht, kann es in der Kanalisation zu erheblichen betrieblichen Problemen kommen.

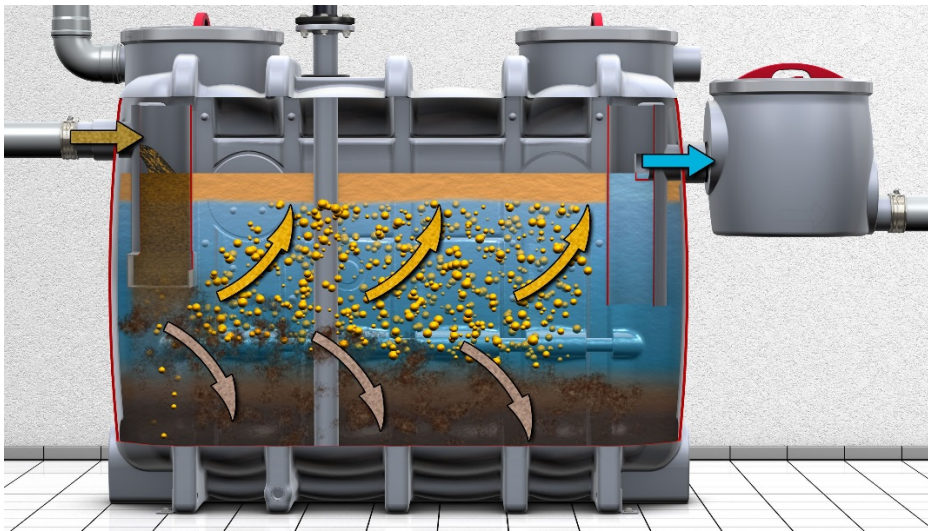


Bild: ACO Haustechnik

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.

Beim Betrieb eines Fettabscheiders sind folgende Dinge zu beachten:

1. Reinigung/Wartung/Inspektion:

Schlammfang und Fettabscheider sind mindestens einmal im Monat, vorzugsweise zweiwöchentlich vollständig zu entleeren und zu reinigen.

Folgende Maßnahmen sind gemäß DIN 4040-100 in Verbindung mit der Entsorgung durchzuführen:

- vollständige Entleerung und Reinigung des Schlammfanges und Abscheiders,
- bei Fettabscheideranlagen mit Schlamm- und Fettabsaugereinrichtung oder mit Entsorgungs- und Spüleinrichtung: Reinigung und Funktionskontrolle durchführen, gegebenenfalls freien Auslauf der Befülleinrichtung kontrollieren,
- Verkrustungen und Ablagerungen entfernen,
- Reinigung der geruchsdichten Abdeckung und Kontrolle der Dichtung auf Zustand und Dichtfähigkeit,
- Reinigung der Probenahmereinrichtung,
- Füllen der Abscheideranlage bis zum Ruhewasserspiegel.

Des Weiteren ist die Abscheideranlage jährlich entsprechend den Vorgaben des Herstellers durch einen Sachkundigen zu warten. Neben den Maßnahmen der Entsorgung sind dabei folgende Arbeiten durchzuführen:

- Kontrolle der Innenwandflächen des Schlammfanges und des Fettabscheiders, bei Beton insbesondere auf Rissbildung, und bei metallenen Werkstoffen auf Korrosion im Bereich der Dreiphasengrenze (Wasser, Fett-, Luftschicht), Zustand der Innenbeschichtung.

Die Feststellungen und durchgeführten Arbeiten sind in einem Wartungsbericht zu erfassen und zu bewerten.

Generalinspektion

In Abständen von **nicht länger als 5 Jahren** ist die Abscheideranlage, nach vorheriger vollständiger Entleerung und Reinigung, durch einen Fachkundigen auf den ordnungsgemäßen Zustand und sachgemäßen Betrieb zu prüfen. Es müssen mindestens folgende Punkte geprüft bzw. erfasst werden:

- Bemessung der Abscheideranlage
- baulicher Zustand und Dichtheit der Abscheideranlage,
- Zustand der Innenwandflächen bzw. der Innenbeschichtung, der Einbauteile und der elektrischen Einrichtungen, falls vorhanden,
- Ausführung der Zulaufleitung der Abscheideranlage als Lüftungsleitung über Dach nach DIN EN 1825-2,
- Vollständigkeit der Plausibilität der Aufzeichnungen im Betriebstagebuch,
- Nachweis der ordnungsgemäßen Entsorgung der entnommenen Inhaltsstoffe der Abscheideranlage,
- Vorhandensein und Vollständigkeit erforderlicher Zulassungen und Unterlagen (Genehmigungen, Entwässerungspläne, Bedienungs- und Wartungsanleitungen nach DIN 12056-5 bzw. DIN 18381).

Über die durchgeführte Prüfung ist ein Prüfbericht unter Angabe eventueller Mängel zu erstellen. Wurden Mängel festgestellt, sind diese unverzüglich zu beseitigen.

2. Betriebstagebuch

Gemäß DIN 4040-100 ist ein Betriebstagebuch zu führen. In dem Betriebstagebuch werden die jeweiligen Zeitpunkte und Ergebnisse der durchgeführten Eigenkontrollen, Wartungen und Überprüfungen, die Entsorgung entnommener Inhaltsstoffe sowie die Beseitigung eventuell festgestellter Mängel zu dokumentiert.

Betriebstagebuch und Prüfberichte sind vom Betreiber aufzubewahren und auf Verlangen den zuständigen Aufsichtsbehörden vorzulegen.

Vorlagen für Betriebstagebücher werden von den Herstellern von Fettabscheider oft kostenfrei zur Verfügung gestellt.
