

Sparen durch Eigenleistung!

Hier können Sie sich informieren!

Betreiber des Fettabscheiders, z.B. Gastronomen, können durch einen kurzen eintägigen Lehrgang die Sachkunde erwerben bzw. einen Mitarbeiter fortbilden zum Betriebsbeauftragten Abwasser. Viele der häufigen Kontroll- und Wartungsarbeiten können dann selbst ausgeführt werden!

Tipps und Hinweise für den guten Betrieb!

- Geeignete Küchenreinigungsmittel in sachgerechten Mengen verwenden - kein übermäßiger Einsatz!
- Spül- und Reinigungsmittel ohne Chlor verwenden, es darf keine stabile Emulsion entstehen. Essensreste vom Geschirr vor dem Spülen gründlich ohne Wasser entfernen.
- Bei Sichtprüfung des Innenbereichs besonders auf Schäden bzw. Auffälligkeiten an den Phasengrenzen (Wasser/Fett/Luft) achten, insbesondere Verfärbungen, Blasenbildung, Ablösung, Korrosion.
- Nach Entleerung und Reinigung des Fettabscheiders nicht die zwingend notwendige Frischwasserauffüllung vergessen!
- Elektrische Funktionskontrollen durchführen, z.B. akustisch, optische Warneinrichtung für Überlauf.
- Mit Hilfe von dokumentierten Betriebserfahrungen können individuelle Kontroll-, Entleerungs- und Reinigungsintervalle selbst sinnvoll festgelegt werden.

Sprechen Sie uns an!

Der SAL möchte Sie mit seinem Know-how unterstützen, beantwortet gerne Ihre Fragen und gibt Tipps und Informationen zum Thema Fettabscheider.

Stadtbetrieb Abwasserbeseitigung Lünen AÖR (SAL)

Borker Straße 56-58

44534 Lünen

Tel. +49 2306 9104-0

Fax +49 2306 9104-400

info@sal-abwasser.de

<http://www.abwasser-luenen.de>

Fettabscheider Einbau, Betrieb, Wartung!



Störfall! Ohne Abscheider setzt sich Fett im Rohr ab!

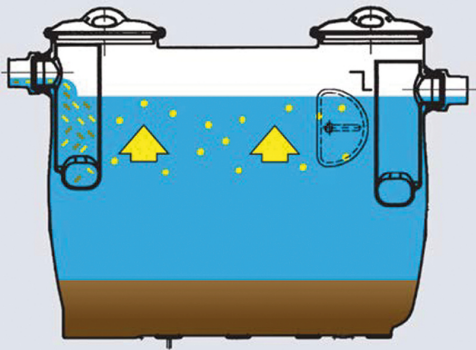
Wann ist ein Fettabscheider notwendig? Welcher Abscheider ist der Richtige? Wie kann ich sparen?

Der SAL möchte Sie informieren und hat die wichtigsten Hinweise für Sie zusammengestellt!

Wann ist ein Fettabscheider notwendig?

Überall dort, wo bei betrieblichen Abläufen Fette und Öle ins Abwasser gelangen, sind Fettabscheider Pflicht. Das betrifft vor allem die Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie sowie die Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung und -erstellung.

Funktionsprinzip



Wozu dient ein Fettabscheider?

Mit Hilfe von Fettabscheidern soll das Risiko reduziert werden, dass sich Fette und Öle in der Kanalisation ablagern und in der Folge die Abflussfunktion beeinträchtigen, störende Gerüche auslösen oder Kanalschäden infolge von Korrosion verursachen.

Wie funktioniert ein Fettabscheider?

Im Fettabscheider wird das abfließende Abwasser abgekühlt und stark beruhigt, damit sich die Stoffe nach dem Schwerkraftprinzip trennen: Fett schwimmt nach oben auf, Feststoffe sinken nach unten ab und das Wasser verbleibt in der mittleren Phase. In regelmäßigen Abständen (monatlich) und bei Bedarf müssen das Fett und der unten abgesetzte Schlamm aus dem Abscheider von Fachfirmen entnommen und als Abfall ordnungsgemäß entsorgt werden.

Welche technischen Regeln gelten?

Gemäß nachfolgender Normen ist fetthaltiges Abwasser vor der Einleitung in die öffentliche Abwasseranlage durch einen Fettabscheider zu behandeln:

- Entwässerungssatzung des SAL
- DIN EN 1825
- DIN 4040-100
- DWA-M 167-3

Welcher Fettabscheider ist der Richtige?

Die richtige Größe eines Fettabscheiders wird abhängig von Art und Menge des fetthaltigen Abwassers von dem Hersteller des Abscheiders bzw. von einem Fachkundigen berechnet. Die konkrete Bauart des Fettabscheiders wird danach gewählt, ob die Anlage oberirdisch im Keller oder unter-

irdisch eingebaut werden soll. Wichtig! Beim Einbau des Fettabscheiders ist auf eine normgerechte Be- und Entlüftung der Anlage zu achten. In der Regel wird hierzu eine Lüftungsleitung bis über das Dach installiert.

Was ist bei Inbetriebnahme zu beachten?

Der Fettabscheider ist nach Anleitung des Herstellers zu installieren. Voraussetzung für die Inbetriebnahme des Fettabscheiders ist eine Erst-Inspektion durch einen zertifizierten Fachkundigen nach DIN 4040-100 Ziffer 12.4.

Die Inbetriebnahme ist von dem Betreiber der Anlage, z.B. Gastronom, rechtzeitig bei dem städtischen Abwasserbetrieb anzuzeigen.

§§ BETREIBER-PFLICHTEN FETTABSCHIEDER!

Welche Überwachung ist nachzuweisen?

Von dem Betreiber des Fettabscheiders, z.B. dem Gastronom, ist zu veranlassen:

1. **Generalinspektionen** durch zertifizierten Fachkundigen; zur Inbetriebnahme und danach spätestens alle 5 Jahre
2. **Wartungen** mit Zustands- und Funktionskontrollen durch zertifizierten Sachkundigen; jährlich
3. **Eigenkontrollen** mit einfachen Zustands- und Funktionskontrollen durch zertifizierten Sachkundigen; mindestens monatlich und bei besonderen Ereignissen

4. **Reinigungen**: monatliche Kontrolle Füllstand und Messung der Schichtdicken: Fett, Wasser, Schlamm; durch zertifizierten Sachkundigen; mindestens monatliche Entleerung und Reinigung sowie bei Bedarf.

Welche Dokumentation ist nachzuweisen?

Von dem Betreiber des Fettabscheiders, z.B. dem Gastronom, sind folgende Nachweisunterlagen vorzuhalten:

1. **Betriebstagebuch** mit allen technischen Daten zu der Anlage sowie den dokumentierten Ereignissen: Störungen, Kontrollen, Wartungen, Generalinspektionen, Reinigungen etc. sowie den Personendaten und Nachweisen der Sach- und Fachkunde der ausführenden Personen.
2. **Prüfberichte** zu Generalinspektionen durch zertifizierten Fachkundigen mit Nachweis sowie
3. **Wartungs- und Entsorgungsbelege**; gezeichnet durch Sachkundigen
4. **Nachweis und Fotodokumentation** ggf. durchgeführter Mängelbeseitigungen
5. **Bestellung Betriebsbeauftragter** für Abwasser, Sachkundenachweis bzw. Wartungsvertrag mit externer Firma



Im Keller eingebaute Fettabscheider - Anlage wird nach der Kontrolle über einen Saugwagen gereinigt.