



**FREDRIKSTAD KOMMUNE**  
**TEKNISK DRIFT - VEI, VANN OG AVLØP**

# **LOKAL FORSKRIFT FOR FETTHOLDIG AVLØPSVANN**

**Vedtatt av Fredrikstad kommunestyre den 07.12.2006, sak 06/129**

**Forskriften trer i kraft fra 01.01.2007**

**Med hjemmel i:**

"Forskrift om begrensning av forurensning (forurensningsforskriften)"  
fastsatt av Miljøverndepartementet 01. juli 2004

## **1. FORMÅL**

Denne forskriften er utarbeidet for å få en ensartet saksbehandling og sette tydelige krav til håndtering av fettholdig avløpsvann.

## **2. HJEMMEL**

Fastsatt med hjemmel i Forskrift om begrensning av forurensning (forurensningsforskriften) Kapittel 15A § 15A-4.

## **3. FETTHOLDIG AVLØPSVANN**

Fettavskillere tilknyttes spillvannsledninger for å utskille vegetabilsk- og animalsk fett. Formålet er å separere fett fra avløpsvann slik at fett ikke skaper problemer på ledningsnett, pumpestasjoner og renseanlegg. Problemer forårsaket av fettholdig avløpsvann kan være:

- Fett størkner og tetter igjen ledningsnett.
- Fett ansamles i pumpestasjoner og skaper problemer med pumper samt øker behovet for rengjøring.
- Fett skaper problemer ved renseanlegget.

## **4. VIRKSOMHETER SOM SKAL HA FETTAVSKILLER**

Alle virksomheter med avløpsvann som inneholder fett eller olje av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse skal ha fettavskillere. Både nyetableringer og eksisterende virksomheter omfattes av forskriften.

Virksomheter som omfattes av forskriften:

- Restauranter
- Kafeer
- Konditorier
- Gatekjøkken
- Kiosker
- Pizza- og hamburgerbarer
- Catering
- Ferdigmatprodusenter
- Kantiner
- Stormarkeder med ferskvaredisk
- Selskapslokaler m. kjøkken
- Sykehjem, aldershjem, og andre institusjoner med kantine/kjøkken

Virksomheter som ikke er nevnt her, men som har fettholdig avløpsvann, vil også omfattes av forskriften.

Kommunen kan i enkelte tilfeller gi dispensasjon ved søknad i tilfeller der aktiviteten ved virksomheten er av en slik art at det ikke vil gi fettholdig avløpsvann.

## **5. AVLØPSVANN SOM SKAL FØRES TIL FETTAVSKILLER**

Bare fettholdig avløpsvann av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse skal ledes inn i fettavskilleren.

Spillvann fra WC og andre sanitærinstallasjoner, oppvaskmaskiner, overvann og kjølevann skal ikke ledes til fettavskiller.

Oljeholdig avløpsvann fra bilvaskeplasser, bilgarasjer, bilverksteder etc. skal ikke ledes til fettavskiller, men til egen separat oljeutskiller. Utslipp av oljeholdig avløpsvann er regulert i forurensingsforskriften Kapittel 15. Krav til utslipp av oljeholdig avløpsvann.

Større konsentrerte fettmengder som for eksempel frityrfett skal ikke ledes til fettavskiller. Frityrfett skal samles opp og leveres til godkjent mottak.

Temperaturen ut fra fettavskilleren skal ikke overstige 30 °C.

## **6. DIMENSJONERING OG PLASSERING**

Fettavskilleren dimensjoneres ut i fra avløpsmengde og avløpsvannets beskaffenhet. Det må fastsettes en maksimal dimensjonerende vannføring. Fettavskilleren bør dimensjoneres og installeres i henhold til Norsk standard (NS-EN 1825-1 og NS-EN 1825-2).

Fettavskilleren plasseres på spillvannsledning der fettstoffer tilføres, så nær kilden som mulig. Rom med høy temperatur bør unngås, for eksempel fyrrom, da dette vil medføre høyere utløpstemperatur.

For å unngå hygieniske ulemper bør fettavskilleren plasseres på urent område i virksomheten. Fettavskilleren må plasseres frostfritt.

Sluk som føres til fettavskiller må utstyres med vannlås og sil.

Fettavskilleren skal ha enkel atkomst for tømning og vedlikehold.

Kommunen kan ved søknad gi dispensasjon fra dimensjoneringskravene i NS-EN 1825-1.

## **7. DRIFT OG VEDLIKEHOLD**

Regelmessig tømning og rengjøring er avgjørende for at fettavskilleren skal fungere optimalt. Tømmehyppigheten vil avhenge av fettutskillerens utforming og mengde avløpsvann tilført. En tømmehyppighet på 4 - 12 ganger pr år vil være normalt. Minimumskrav for tømning er 2 ganger pr år. Kommunen kan ved enkeltvedtak kreve endring av tømmehyppigheten dersom det er behov for det. Kommunen kan ved søknad gi dispensasjon fra kravet om tømning 2 ganger pr. år.

Minst en gang pr. år skal avskillervolumet tømmes fullstendig og rengjøres grundig med varmt vann under trykk. Samtidig skal alle overflater ettersees og vedlikeholdes. Dette omfatter også skrapeverk, pumper, ventiler, tidsur osv.

Virksomheten skal inngå en avtale med et godkjent firma for regelmessig tømning av fettavskilleren. Kommunen skal ha en kopi av denne avtalen. Det skal til enhver tid foreligge gyldig tømmeavtale.

Virksomheten skal hvert år innen 1. februar sende inn dokumentasjon på rengjøring av fettavskilleren og tømmejournaler for foregående år.

## **8. SØKNAD**

Det skal alltid søkes kommunen om tillatelse ved påslipp til kommunalt nett. Dette gjelder ny virksomhet, eksisterende virksomhet og ved bruksendringer av eksisterende bygninger.

Søknaden skal inneholde informasjon om produksjonen ved virksomheten, detaljert informasjon om renseløsning og tegninger, kart over virksomheten, hvor renseløsningen skal plasseres samt avtale med godkjent firma for regelmessig tømning og rengjøring av fettavskilleren.

Søknadsskjema finnes på Fredrikstad Kommune sine hjemmesider eller ved å kontakte kommunens servicetorg.

Alle arbeider ved installasjon av fettavskiller er søknadspliktige i henhold til sanitærreglementet.

## **9. SANKSJONER**

Ved brudd på bestemmelsene i forskriften kan kommunen bestille arbeidene gjort på virksomhetens regning.

Manglende tømning, manglende dokumentasjon, eller manglende søknad gebyrlegges etter det til enhver tid gjeldende gebyr (se "Egenbetalinger, gebyrer og betalingsbetingelser" for gjeldende år).

Dersom virksomhetens avløpsvann beviselig medfører merutgifter på kommunalt avløpsnett, vil kostnadene faktureres virksomheten.

## **10. KLAGE**

Enkeltvedtak fattet med hjemmel i denne forskriften, kan påklages til kommunens klagenemnd jfr. Forvaltningslovens § 28, 2. ledd. Klagen sendes til den instans som har fattet vedtaket.

## **11. IKRAFTTREDELSE**

Forskriften trer i kraft 01.01.2007.