



# Installation av fettavskiljare

Här har vi samlat information till dig som tänker installera en fettavskiljare i din verksamhet.

## Så skaffar du fettavskiljare

1. Ta reda på om du behöver en fettavskiljare. Riktlinjer finns i detta dokument under rubriken [Här behövs fettavskiljare](#)
2. Gör bygganmälan eller bygglovsansökan hos stadsbyggnadsförvaltningen.
3. Hitta en plats för fettavskiljaren enligt riktlinjer i detta dokument.
4. Installera och få installationen besiktigad av tekniska förvaltningen.
5. Anmäl abonnemang hos tekniska förvaltningens kundservice.

## Därför behövs fettavskiljare

Fett från verksamheter, t ex restauranger och livsmedelstillverkare, kan bilda avlagringar i ledningsnätet när spillvattnets temperatur sjunker. Fettet stelnar och kan leda till stopp och förträngningar när det fastnar på insidan av rören. Stopp och igensättning kan orsaka källaröversvämningar eller utsläpp av orenat avloppsvatten vilket leder till stora kostnader för fastighetsägaren eller den som orsakat stoppet. För att förhindra detta ska verksamheter som hanterar och tillverkar livsmedel ha fettavskiljare.

## Här behövs fettavskiljare

Generellt behövs fettavskiljare för lokaler där mat och livsmedel tillagas eller bereds. Nedanstående verksamheter är exempel där fettavskiljare behövs om det uppkommer fetthaltigt avloppsvatten:

- Restauranger
- Hotell, värdshus
- Gatukök, grill, kebab- och hamburgerbar
- Caféer (om tillagning av varm mat förekommer)
- Bagerier
- Större livsmedelsaffärer
- Storkök
- Cateringfirmor
- Charkuterier
- Skolor, förskolor eller äldreboenden (gäller inte om det enbart finns mottagningskök eller om förskolan eller fritidshemmet har max två avdelningar)



## Bra att veta innan du installerar fettavskiljare

### Bygglov/Byggnåmlån?

Når du ska installera en fettavskiljare vånner du dig till stadsbyggnadsförvaltningen för att söka bygglov eller göra en byggnåmlån.

### Dimensionering

Det är viktigt att välja en fettavskiljare som är typgodkånnd och har rätt storlek. För att få hjälp med dimensionering och installation bör du vånnda dig till en auktoriserad VVS-installatör som följer Svensk Standard SS-EN-1825.

### Tömning

I Mölnåldal ansvarar Tekniska förvaltningen för tömning av fettavskiljare från verksamheter som genererar hushållsavfall, till exempel restauranger och storkök. Abonnemanget ska alltid stå på fastighetsålgaren och tecknas hos tekniska förvaltningens kundservice. Tömningen utförs av entreprenör som Tekniska förvaltningen har tecknat avtal med.

Fettavskiljare ska tömmas vid behov för att uppråthålla en god funktion. De fettavskiljare där tekniska förvaltningen ansvarar för tömningen ska tömmas minst två gånger per år. Om tömningen sker för sällan förlorar fettavskiljaren sin funktion och ledningarna riskerar att sättas igen. Installation av fettavskiljare ska ske enligt de krav på bland annat arbetsmiljö vid tömning som fastställts av arbetsmiljöverket. Det är verksamhetsutövarens ansvar att se till att kraven är uppfyllda.

### Våg, trafik och bårighet

Det måste finnas en lämplig uppställningsplats för slambilen. Lastningsplatsen ska vara tillgånnglig för slamsugningsfordon med axeltryck 100 kN (10 ton). Hånsyn måste tas till behovet av tillräckligt arbetsutrymme runt fordonet. Lastningsplatsen bör också väljas så att sugslangen inte behöver dras över trottoar eller liknande där människor kan skadas av ”rörilig slang”. Maxavstånd mellan anslutningspunkt och slambil är 10 meter.

Om det kråvs tillstånd för att stanna på uppställningsplatsen är det verksamhetsutövarens ansvar att söka och bekosta dessa.

### Besiktning

Når fettavskiljaren är installerad ska du kontakta tekniska för att få den besiktigad

## Utformning och placering av fettavskiljare

Fettavskiljare ska utformas enligt Mölnålds stads renhållningsordning. Renhållningsordningen hittar du på molndal.se. Kontakta Tekniska förvaltningen om du har frågor om utformningen.

## Kontaktuppgifter

Tekniska förvaltningens kundservice: 031-315 15 80

[www.molndal.se](http://www.molndal.se)