

Merkblatt Fettabscheider

Warum ist eine Fettabscheideranlage erforderlich?

Im Abwasser enthaltene Öle und Fette erschweren den Betrieb des Kanalnetzes und können unter anderem zu folgenden Störungen führen:

- Fett kann sich in den Abwasseranlagen ablagern und Rohrleitungen verstopfen
- Fett ist ein idealer Nährboden für Ungeziefer und Krankheitserreger
- Fett kann aggressive Säuren bilden und Kanalrohre angreifen
- Fett fault und führt zu erheblichen Geruchsbelästigungen

Fetthaltige Abwässer dürfen daher nicht über die öffentliche Abwasseranlage entsorgt, sondern müssen auf dem Grundstück in einer Fettabscheideranlage behandelt werden. Bei unzulässigen Fetteinleitungen behält sich die FWA mbH vor, Schadenersatzansprüche für die Reinigungskosten geltend zu machen.

Die Pflicht zum Einbau eines Fettabscheiders in Gastronomie und anderen Branchen folgt aus dem § 57 und § 58 des Wasserhaushaltsgesetzes (WHG), dem Landeswassergesetz, den geltenden **Abwasserentsorgungsbedingungen - AEB § 9** sowie der Indirekteinleiter-Verordnung.

Welche Betriebe benötigen eine Fettabscheideranlage?

Der Einbau eines Fettabscheiders gilt für Betriebe gewerblicher und industrieller Art, z.B. für:

- Küchenbetriebe und Großküchen, z.B. Gaststätten, Hotels, Mensen, Kantinen
- Grill, Brat- und Frittierküchen
- Essenausgabestellen (mit Rücklaufgeschirr)
- Fleischereien mit und ohne Schlachtung
- Schlachthöfe, Fleisch- und Wurstfabriken
- sonstige Lebensmittelbetriebe, in denen fettbeladene Abwässer anfallen

Auf den Einbau eines Fettabscheiders kann von Seiten der FWA mbH unter Vorbehalt verzichtet werden, wenn

- in einer Küche oder gastronomischen Einrichtung an keinem Tag im Jahr mehr als 50 Essenportionen zubereitet und ausgegeben werden
- in einer Küche oder gastronomischen Einrichtung an keinem Tag im Jahr mehr als 100 Essenportionen ausgegeben werden und die Zubereitung außerhalb des Betriebes erfolgt
- nur Assietten-Essen ausgegeben wird und keine Abwässer durch die Reinigung von Geschirr anfallen
- nur ein Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren stattfindet sowie bei Bäckereien.

Wie funktionieren Fettabscheideranlagen?

Fettabscheideranlagen bestehen aus Schlammfang und Fettabscheider. Beide Bauteile funktionieren nach dem Schwerkraftprinzip. Feststoffe setzen sich im Schlammfang ab, Fette und Öle schwimmen auf und werden an der Oberfläche zurückgehalten, während das Abwasser in die Kanalisation fließt. Zu Kontrollzwecken ist unmittelbar hinter Abscheideranlage ein Probenahmeschacht anzuordnen.



Was ist zu beachten?

Eine Fettabscheideranlage kann nur richtig funktionieren, wenn sie über eine ausreichende Größe verfügt, regelmäßig gewartet wird und die zurückgehaltenen Feststoffe, Öle und Fette regelmäßig entsorgt werden.

Die Bemessung der notwendigen Größe der Fettabscheideranlage ist abhängig von der maximalen Abwassermenge, die bei Spül- und Reinigungsarbeiten anfällt und die der Fettabscheider reinigen muss. Die Bestimmung der Größe der Fettabscheideranlage sollte durch ein Fachunternehmen erfolgen. Je nach Abwasserzusammensetzung und –menge können unterschiedliche Systeme erforderlich sein. Der Einbau von mobilen Fettabscheidern für den stationären Einsatz ist nicht zulässig.

Für die Planung, den Einbau und die Wartung eines Fettabscheiders sind die DIN EN 1825 und DIN 4040-100, das Merkblatt DWA-M 167-3 und die Betriebs- und Wartungsanleitungen der Hersteller zu berücksichtigen.

Der Fettabscheider ist in der Nähe der Anfallstelle des Schmutzwassers, aus hygienischen Gründen jedoch nicht in der Küche, zu installieren. Er ist rückstausicher, frostgeschützt und gut zugänglich einzubauen. Um Geruchsbelästigungen zu verhindern, ist eine Anordnung in der Nähe von Aufenthaltsräumen, Fenstern und Lüftungsöffnungen zu vermeiden.

In den Fettabscheider darf nur fetthaltiges Abwasser, kein Regenwasser, kein fäkales Abwasser oder Abwasser, das Leichtflüssigkeiten (Benzin, Diesel- und Heizöl) enthält, eingeleitet werden.

Es sind nur abscheiderfreundliche Spül- und Reinigungsmittel verwendet werden. Speiserestezerkleinerer vor Fettabscheideranlagen sind nicht zugelassen.

Betrieb einer Fettabscheideranlage

- Bevor die Fettabscheideranlage in Betrieb genommen wird, muss sie von einem Fachkundigen auf Funktion und Dichtheit (Generalinspektion) geprüft werden. Diese Prüfung muss alle 5 Jahre wiederholt werden. Fachkundig ist, wer unabhängig vom Betrieb arbeitet und über einen Fachkundenachweis sowie über die gerätetechnische Ausstattung verfügt.
- Die Entsorgungsintervalle sind so festzulegen, dass die Speicherfähigkeit des Schlammfanges (halbes Schlammfangvolumen) und des Abscheiders (Fettsammelraum) nicht überschritten werden.
- Schlammfang und Abscheider sind mindestens einmal im Monat, vorzugsweise zweiwöchentlich vollständig zu entleeren und zu reinigen. Das hat hygienische und korrosionsbedingte Gründe. Bei dieser Entsorgung ist die Anlage auf sichtbare Mängel und auf Funktionsfähigkeit zu kontrollieren.
- Die Abscheideranlage ist mindestens 1 x jährlich nach den Vorgaben des Herstellers durch einen Sachkundigen zu warten. Sachkundiger kann auch ein Mitarbeiter des Betriebes sein, der durch praktische Tätigkeit oder Ausbildung gelernt hat, mit einer Fettabscheideranlage sachgerecht umzugehen.
- Es ist ein Betriebstagebuch zu führen in dem Entsorgungen, Eigenkontrollen, Wartungen, Reparaturen usw. dokumentiert werden.
- Die Fertigstellung der Fettabscheideranlage ist dem Kanalnetzmeister der FWA mbH, Herrn Hoge, 0335 55869-604 anzuzeigen.