

# FETTAVSKILJARE OCH FETTÅTERVINNING

Att spola ner fett i avloppet kan orsaka störningar och stopp i ledningsnätet. När avloppsvattnet kommer ut i ledningsnätet sjunker temperaturen, vilket gör att fett som finns i vattnet stelnar och orsakar stopp. Vilket i sin tur kan leda till översvämningar inne i fastigheten. Därför finns det generella bestämmelser om att alla verksamheter som hanterar livsmedel ska ha en fettavskiljare och

ett system för fettåtervinning.

VafabMiljö har ansvar för att tömma alla fettavskiljare i kommunen eftersom det klassas som ett hushållsavfall. Det är viktigt att fett inte spolas ner i avloppen. Genom att fett samlas in och rötas på biogasanläggningen på Gryta avfallsstation går det att utvinna värdefull energi ur fett, samtidigt som vi slipper onödiga stopp i avloppsledningarna.

Några exempel på verksamheter som ska ha fettavskiljare:

- Bageri
- Café (mat, bakning)
- Catering
- Charkuteriindustri
- Friteringsanläggningar
- Gatukök
- Glasstillverkning
- Grill
- Hamburgerbar
- Konditori (tillverkning)
- Livsmedelsbutik (tillverkning, grill)
- Tillagning och mottagningskök
- Pizzeria, pizzeria med stekbord/fritös
- Restaurang
- Storkök

OBS! Fastighetsägaren är den som är ytterst ansvarig för att det finns en fettavskiljare installerad.

## Anmälan om verksamhet och fettavskiljare

Alla som påbörjar en ny livsmedelsverksamhet måste anmäla det till Miljö och hälsoskyddsförvaltningen. Om verksamheten kräver fettavskiljare måste även en bygganmälan lämnas till Byggnadsnämnden angående installation av fettavskiljare. Hos VafabMiljö beställs ett tömningsabonnemang för fettavskiljaren. Samma regler gäller också när man utökar en befintlig verksamhet. Om verksamheten hanterar råa animaliska livsmedel som t ex mejerier, charktillverkare eller liknande ska anmälan om verksamheten göras till Livsmedelsverket. .

Fastighetsägaren ansvarar för:

- Att det finns en fettavskiljare.
- Att det finns en namngiven kontaktperson som ansvarar för fettavskiljaren.
- Att fettavskiljaren kontrolleras, underhålls och töms enligt gällande regler.
- Att anläggningen besiktigas minst en gång om året.

Läs mer om fettavskiljare och vilka priser som gäller i din kommun på [www.vafabmiljo.se](http://www.vafabmiljo.se)



# Anmälningsblankett

Anmälan av fetthantering

Anmälan om ägarbyte av livsmedelsanläggning

Datum för ägarbyte .....

Typ av verksamhet: .....

Verksamhetens namn: .....

Verksamhetens adress: .....

Organisations nr: .....

Fastighetsbeteckning: .....

Fastighetsägare: .....

Telefon/mobil: .....

## Verksamhetens antal portioner/dag

-200 st

201-400 st

401-700 st

701-1 000 st

1 001- st

Annat: ..... st

## Fettåtervinning

Samlar ni fett för återvinning?  Ja  Nej

Vem tar hand om det? (Företag/återbruk) .....

## Diskmaskin

Märke på diskmaskin: .....

Antal vaskar/spolmöjlighet i köket: .....

Momentant flöde vid tömning av diskmaskin, liter/sekund: .....

## Fettavskiljare

Finns fettavskiljare installerat till verksamheten?  Ja  Nej Storlek:.....

Anläggningen skall ha tömningsabonnemang med tömningsfrekvens minst 1 gång per månad.

Om svaret är Nej. En fettavskiljare ska installeras innan verksamheten startas upp.

## Sophämtning

Verksamheten har hämtning av matavfall  Ja  Nej

Verksamheten har hämtning av restavfall (hushållssopor)  Ja  Nej

Datum: ..... Underskrift: .....

Namnförtydligande: .....

Blanketten skickas till:  
Vafabmiljö  
Box 140  
721 30 Västerås

