



FEDTUDSKILLER



Fedt er et problem i kloakken

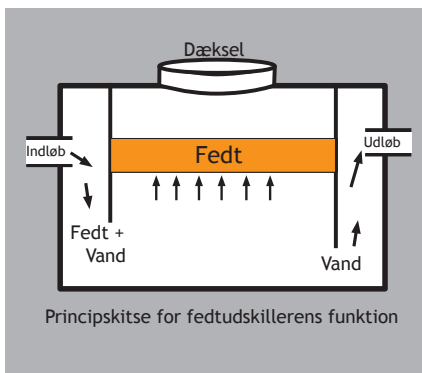
Virksomheder der udleder fedt sammen med spildevandet skal have etableret en fedtudskiller.

Det er dyrt at rense kloakkerne for fedt, og det giver problemer med arbejdsmiljøet for kloakfolkene.

Derfor skal fedtet stoppes med en fedtudskiller inden det når ud i det kommunale kloaksystem.

HVORFOR ER FEDT ET PROBLEM?

- Det aflejres i rør og samlinger så kloakken stopper til.
- Det kan skabe overløb og spildevand i folks kældre.
- Det udvikler svovlbrinte, der korroderer og ødelægger rørene.
- Svovlbrinte er farligt for folk der arbejder med kloakken.
- Pumper i kloaksystemet ødelægges af for meget fedt i spildevandet.
- Pumperne pisker fedtet, så det emulgerer. Fedtet får mayonnaisagtig konsistens, der giver problemer på renseanlægget.



HVAD ER EN FEDTUDSKILLER?

En fedtudskiller er en tank, der skiller fedt fra spildevandet. Når spildevandet løber gennem tanken, nedsættes vandhastigheden og vandtemperaturen falder. Dermed stiger fedtet til vejrs og samler sig på overfladen, hvor det holdes tilbage, mens det resterende spildevand løber videre ud i kloaksystemet.

HVOR SKAL DER VÆRE EN FEDTUDSKILLER?

Fedtudskillere skal anbringes overalt, hvor der udledes fedt eller vegetabiliske og animalske olier med spildevandet.

HVORDAN ETABLERER DU EN FEDTUDSKILLER?

Du skal kontakte en autoriseret kloakmester. Han beregner din virksomheds udledning af fedt i spildevandet. Han finder ud af hvor fedtudskilleren kan placeres, og vurderer behovet for sandfang.

Arbejdet skal anmeldes til kommunen, og der skal indhentes en tilslutningstilladelse.

FEDTUDSKILLEREN SKAL TØMMES OFTE

for ikke at give gener.

- Du skal have en fast aftale med et slamsugerfirma
- Du skal gemme dokumentationen for tømningen

Kommunen afgør hvor tit din virksomheds fedtudskiller skal tømmes. Tømningshyppigheden afhænger af forholdene på den enkelte virksomhed.

Virksomhedstyper der skal have fedtudskiller

Levnedsmiddelvirksomheder
Erhvervsmæssige køkkener
Restauranter
Hoteller
Cafeer
Kantiner
Grillbarer
Pizzariaer
Slagtere
Bagerier
Cateringfirmaer

Andre ting du skal være opmærksom på

Visse rengøringsmidler kan emulgere fedtet, så det ikke tilbageholdes i udskilleren. Varmt vand og brug af højtryksrensere, emulgerer også fedtet og forhindrer størkning.



Vil du vide mere?

Lovgrundlag.

Vejledning til bekendtgørelse om spildevandstilladelser m.v. efter miljøbeskyttelseslovens kapitel 3 og 4

Du er altid velkommen, hvis du har spørgsmål.

Kontakt:

Odsherred Kommune

Vandteam

Telefon 59 66 60 08

vand@odsherred.dk

Venlig hilsen

Odsherred Kommune

Nyvej 22

4573 Højby