



# Stopp för fett i avloppet!

Telge Nät, Vatten tar hand om och renar avloppsvatten från bl a hushåll och företag. Vårt ledningsnät är utformat för att ta emot avloppsvatten av hushållskaraktär. I de bestämmelser som gäller för brukandet av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen i Södertälje (ABVA) föreskrivs att fastighetsägare inte får släppa ut fett i större mängder. Med större mängder menas större än vad som finns i normalt avloppsvatten från hushåll.

Anledningen till det är att vattentemperaturen sjunker i ledningsnätet så att fettet stelnar i ledningarna och fastnar. Det här orsakar många stopp vilket kan leda till över-svämmande källare eller orsaka utsläpp av orenat avloppsvatten i sjöar och vattendrag. Fett är ett avfall och ska därför inte ut i avloppsnätet.

**Vi har stora problem med igensättningar i avloppsledningarna p g a fettutsläpp från bl a restauranger, storkök och gatukök. För att hindra större utsläpp av fett skall tygodkänd och funktionstestad fettavskiljare finnas installerad i dessa verksamheter.**

## Exempel på verksamheter som måste ha fettavskiljare:

- CHARKUTERIINDUSTRI
- FRITERINGSANLÄGGNINGAR
- LIVSMEDELSBUTIK
- LIVSMEDELSINDUSTRI
- MOTTAGNINGSKÖK
- PERSONALMATSAL
- STORKÖK
- RESTAURANG
- KONDITORI
- BAGERI
- CAFÉ
- CATERING
- PIZZERIA
- GATUKÖK

## Så här gör du för att installera fettavskiljare

1. Byggnämnden ska lämnas till Södertälje kommun Samhällsbyggnadskontoret, Bygglov. Blanketten finns på hemsidan [www.sodertalje.se](http://www.sodertalje.se). Blanketten kan även beställas på tel 08-550 231 90 mån-tors kl 10-12 och mån 17-19.
2. Anlita en kunnig leverantör för dimensionering och installation av avskiljaren.
3. Installera typgodkänd och funktionstestad fettavskiljare, som uppfyller kraven enligt EU-normen SS-EN 1825-1. Information om typgodkända fettavskiljare kan lämnas av Telge Nät.
4. När installationen är klar ska en svarsblankett skickas till Telge Nät, Vatten "Fettavskiljare" 151 27 Södertälje. Blanketten laddas ner från Telges hemsida, [www.telge.se](http://www.telge.se), eller beställs på tel 08-553 223 86.

## Kontroll och tömning

Fettavskiljare ska tömmas minst en gång per år och i övrigt efter behov för att upprätthålla en god funktion enligt Södertälje kommuns renhållningsordning. Vid tömning ska hela fettavskiljaren tömmas och rengöras och sedan fyllas upp med vatten. Lock ska tillslutas ordentligt för att undvika luktproblem.

För att beställa tömning kontakter du Telge Återvinning på [www.telgeatervinning.se](http://www.telgeatervinning.se) eller på telefon 08-553 222 33. Välj röstbrevlådans alternativ "slamtömning" och "latrintömning".

### Exempel på företag som säljer normuppfyllande fettavskiljare:

Euronord	073-539 44 36
Wavin	016-541 00 00
Lagerstedt & Krantz	08-506 851 00
Ragn-Sells	08-795 46 27
ACO-Nordic AB	08-437 505 46
Rensa Entreprenad	08-541 300 96

### Bestämning av normstorlek i restauranger och matutskänkningsställen

Matportion per dag	Normstorlek för avskiljare (l/s)
– 200	2
201 – 400	4
401 – 700	7
701 – 1 000	10
1 001 –	Special

## Information från miljökontoret i Södertälje

### Allmänt:

För att undvika påverkan på livsmedel ska fettavskiljare placeras i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Tömning får inte ske genom utrymmen där livsmedel bereds eller förvaras. Kontakta Miljökontoret på tfn 08-550 210 00 om du har frågor angående placeringen av avskiljaren i din livsmedelslokal.

För avfallshanteringen gäller bestämmelserna i Miljöbalken (1998:808). Utöver detta gäller renhållningsordningen för den kommunala avfallshanteringen i Södertälje. Tillsyn över efterlevnaden av Miljöbalken och med stöd av balken meddelade föreskrifter utförs av Miljönämnden.