

Fettavskiljare och vegetabilisk olja

– information om hur du förhindrar
stopp i avloppet





Vem behöver en fettavskiljare?

Du som är fastighetsägare eller bedriver en verksamhet som hanterar livsmedel behöver ha en fettavskiljare installerad i fastigheten. Det beror på att en verksamhet inte får släppa ut mer fett till avloppet än en vanlig villa.

Fettavskiljaren samlar upp fett från disk innan det når avloppsvattnet. Det är en viktig funktion eftersom fett och olja stelnar och fastnar i ledningarna vilket kan orsaka källaröversvämningar, dålig lukt och utsläpp av orenat avloppsvatten.

Vegetabilisk olja ska samlas upp separat

Vegetabilisk olja som stekfett och fritureolja ska du enligt lag samla upp i separata behållare, inte hälla ut i avloppet. Det gäller även fast du har en fettavskiljare. Oljan kan du samla i behållare av olika storlekar, men för att den ska kunna återvinnas får det inte finnas några matrester eller annat avfall i behållaren.

Exempel på verksamheter som behöver fettavskiljare

Restaurang
Bageri
Mottagningskök

Storkök
Catering
Personalmatsal

Gatukök
Charkuteri
Rökeri

Café/Konditori
Livsmedelsbutik
Mobil verksamhet

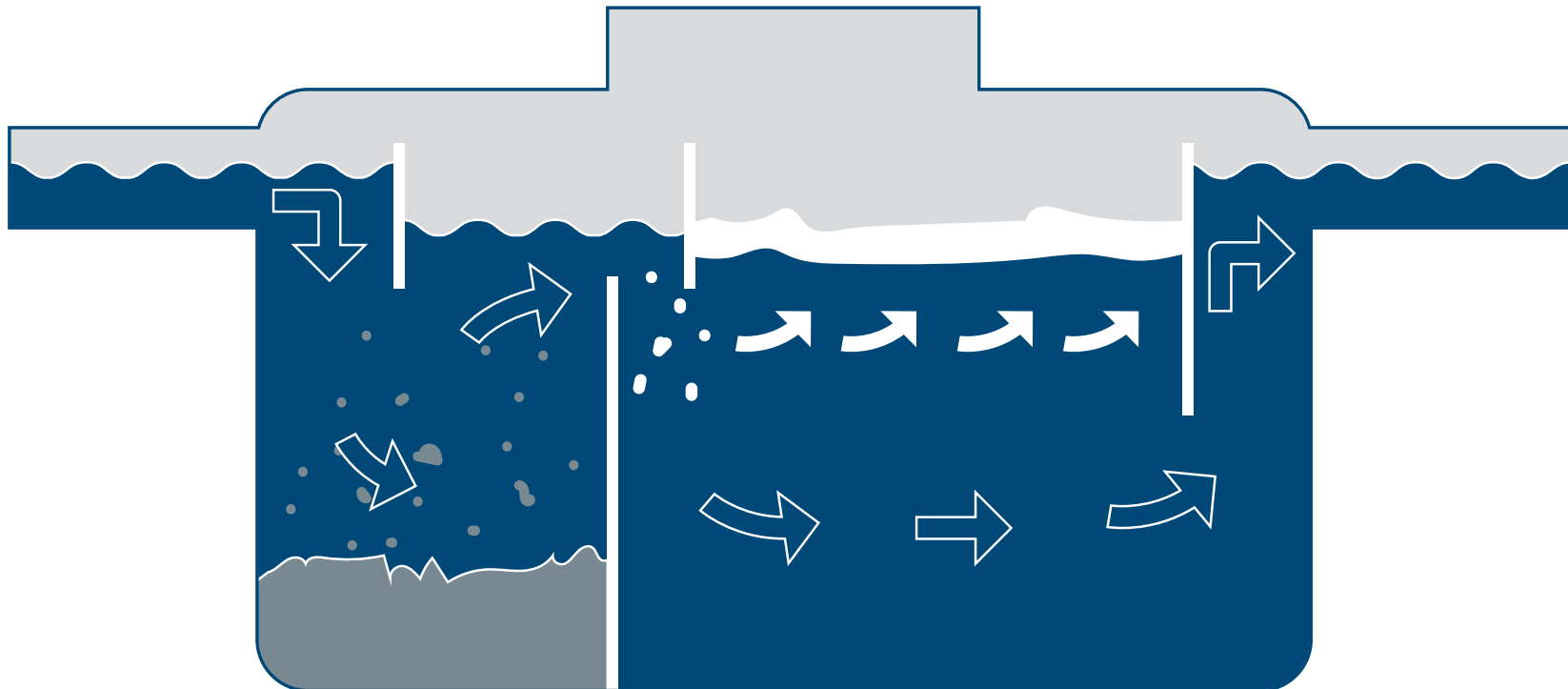
Så fungerar en fettavskiljare

En fettavskiljare ska vara kopplad mot vaskar, diskmaskiner och golvbrunnar. Då samlas fettets upp innan det når avloppsnetet. Däremot får inte toaletter vara anslutna hit, de ska kopplas direkt ut på avloppet.

När vatten rinner genom fettavskiljaren sjunker tyngre partiklar, som till exempel matrester, till botten i det första facket.

Fett som flyter på vatten samlas på ytan i det andra facket. För att fettavskiljaren ska fungera måste den tömmas och rengöras minst sex gånger per år.

Om fettkakan på ytan blir för tjock kommer fettavskiljaren inte längre att fungera och fettets kommer följa med vattnet ut till avloppsledningsnätet.





Hämtning av vegetabilisk olja

Om du har behov av hämtning av vegetabilisk olja, kontakta oss så hjälper vi dig boka en tid och sätta upp ett lämpligt hämtningsintervall.

Hämtning bör ske minst en gång per år.

Ring 0771-25 26 27 eller skicka e-post till avfall@tekniskaverken.se

Vad behöver du göra?

1. Anmäla

Om du startar ny verksamhet alternativt tar över eller gör ändringar i en befintlig verksamhet ska du anmäla det till miljöskyddsensheten minst två veckor innan den nya verksamheten startar. Anmälningsblankett hittar du på Linköpings kommuns hemsida.

Utskrift: [LK2326 Livsmedelsanläggning anmälan om registrering \(linkoping.se\)](#)

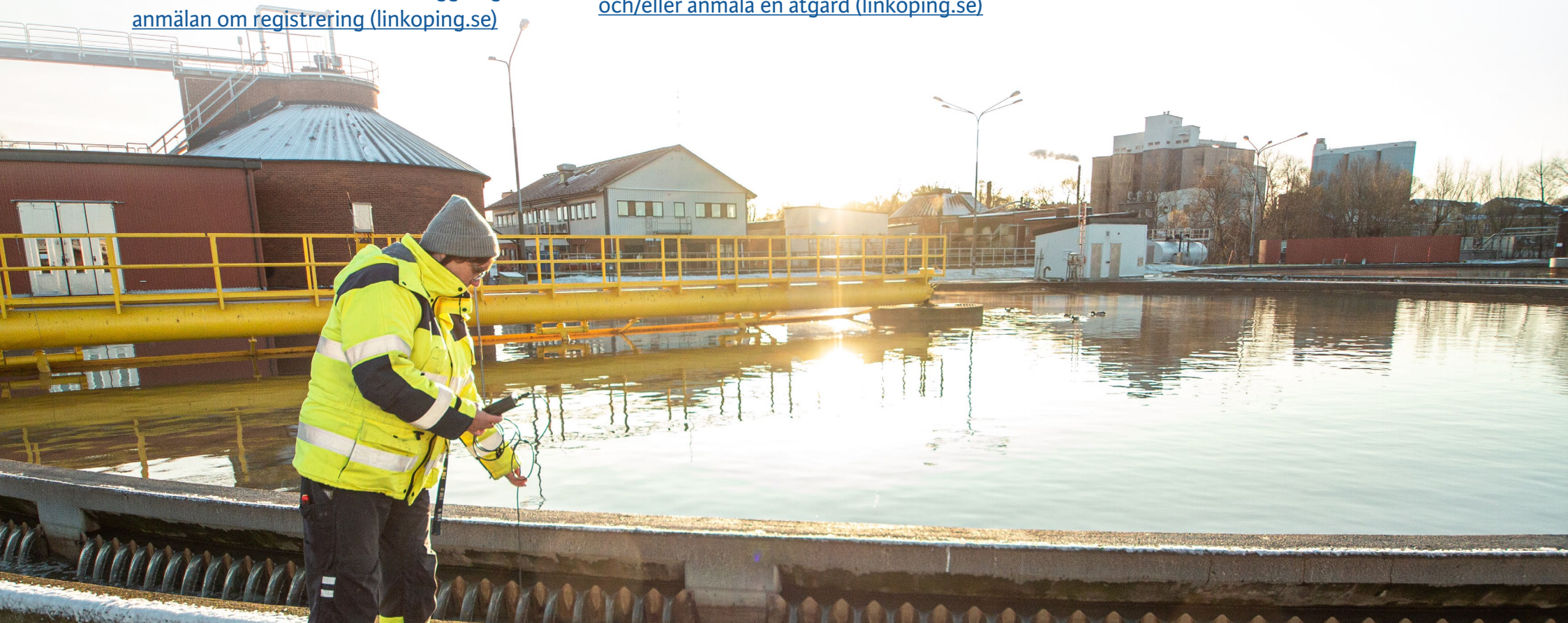
E-tjänst: [Registrering / ändring av livsmedelsanläggning \(linkoping.se\)](#)

Ta gärna kontakt med byggavdelningen på Linköpings kommun för rådgivning, då en ändring av verksamhet kan kräva bygglov eller anmälan.

E-tjänst: [Ansöka om lov, förhandsbesked och/eller anmäla en åtgärd \(linkoping.se\)](#)

2. Dimensionering och installation

Ta kontakt med leverantör eller VVS-konsult för korrekt dimensionering och installation. Det är viktigt att fettavskiljaren är EU-godkänd (SS-EN 1825-1 och SS-EN 1825-2) och att den är rätt anpassad för just din verksamhets maxflöde.





Du ansvarar för skötsel, underhåll och placering

Som fastighetsägare eller verksamhetsutövare ansvarar du för skötsel och underhåll av fettavskiljaren samt att den är tillgänglig vid tömning. Vi på Tekniska verken ansvarar för att, minst varannan månad, tömma alla fettavskiljare inom Linköpings kommun.

Så gör du fettavskiljaren tillgänglig för tömning

- I närheten av fettavskiljaren ska det finnas spolslang med munstycke och tillgång till varmt och kallt vatten. Det beror på att fettavskiljaren ska rengöras och återfyllas med vatten i samband med varje tömning.
- Avståndet mellan slambil och fettavskiljare bör inte vara mer än 10 meter.
- Fettavskiljaren ska placeras avskilt från där du förvarar och hanterar livsmedel. Ingen utrustning som behövs vid tömningen, till exempel sugslang, får dras igenom utrymmen där livsmedel hanteras eller förvaras.
- Kom ihåg att det ska vara lätt att komma åt för tillsyn och för att göra rent.

Vill du ha hjälp med att bedöma platsen för fettavskiljaren kan du kontakta oss på telefon 0771-25 26 27 eller e-post avfall@tekniskaverken.se

Regler för utsläpp från verksamheter och fastigheter

Vill du veta mer om vilka regler som gäller kan du läsa om det i våra [allmänna bestämmelser för vatten och avlopp \(ABVA\)](#). Vill du ta del av aktuella byggregler hittar du dem i boverkets byggregler BFS 2015:3, BBR22.

Vanliga frågor

- **Vad kostar hämtning?**
Du hittar aktuell prislista för hämtning och VA-avgifter på tekniskaverken.se/priser
- **Vad händer med fett?**
Fettet som samlas i fettavskiljaren transporteras till Nykvarnsverket (Linköpings avloppsreningsverk) där det omvandlas i till biogas i rötkammaren.
- **Vad händer med den vegetabiliska oljan?**
Oljan du lämnar in återvinns och används till nya produkter.



Kontakta oss

Tekniska verken i Linköping AB (publ)

Telefon kundservice: 0771-25 26 27

E-post Avfall och återvinning: avfall@tekniskaverken.se

Webbplats: tekniskaverken.se