

Abscheideranlagen für Fette

- wofür der Betreiber geradestehen muß:

Allgemeines

Fetthaltige Abwässer können zu Störungen führen durch:

- verstopfungsverursachende Ablagerungen in den Rohrleitungen
- Nährbodenbildung für Krankheitserreger und Ungeziefer
- Korrosion infolge Säurebildung
- Geruchsbelästigungen durch Faulungsprozesse

Deshalb sind Fette nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik (a.a.R.d.T.) vor der Einleitung in die Kanalisation aus dem Abwasser abzuscheiden. (Hinweis auf §8 (4) der Abwasserbeseitigungssatzung der Stadt Bad Lauterberg im Harz).

Welche Betriebe benötigen Fettabscheider?

Fetthaltiges Abwasser fällt z.B. in Gaststätten, Hotels, Großküchen, Grill-, Brat- und Frittierküchen, Bäckereien, Konditoreien sowie Fleischereien an.

Der Grenzwert für fetthaltige Abwässer beträgt nach §8 Abs. (7) der Abwasserbeseitigungssatzung der Stadt Bad Lauterberg im Harz 250 mg/l, dieser Wert darf bei der Einleitung in die Kanalisation nicht überschritten werden.

Als Anhalt gilt: bei Hotels, Restaurants und Grillimbissen mit Sitzplätzen und mehr als 50 ausgegebenen Essen pro Tag sowie Mensa und Ganztagsgroßküchen mit mehr als 100 ausgegebenen Essen pro Tag wird der Einbau eines Fettabscheiders erforderlich.

Wie funktioniert ein Fettabscheider?

Die Anlage dient der Abscheidung organischer Fette (pflanzlicher und tierischer) aus dem Abwasser.

In einem Fettabscheider setzen sich nach dem Schwerkraftprinzip Feststoffe als Schlamm ab und Fette sowie Öle schwimmen vor einer Tauchwand auf. Die Anlagen werden in unterschiedlichen Bauformen für Freiaufstellung (z.B. zur Aufstellung im Keller) oder für den Erdeinbau (Schächte in Außenanlagen) angeboten, mit Nutzvolumina ab etwa 450 l.

Was ist beim Bau und Betrieb zu beachten?

Um die einwandfreie Funktion zu gewährleisten, müssen die Anlagen groß genug bemessen sein.

Die Anlage muss über eine Probenentnahmemöglichkeit am Ablauf verfügen. Es sollten nur Anlagen mit bauaufsichtlicher Zulassung verwendet werden. Die Zugänglichkeit für die Wartung, Schlamm- und Fettentnahme muss gewährleistet sein.

Der Betrieb und die Wartung von Abscheideranlagen für Fette sind gemäß DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 sowie unter Beachtung des DWA-Merkblattes 167 Teil 1 und Teil 3

vom Betreiber

durchzuführen.

Im Wesentlichen sind folgende Punkte zu beachten:

- Überprüfung der Anlage vor der Inbetriebnahme durch einen betreiberunabhängigen „Fachkundigen“ (Generalinspektion mit Überprüfung der Funktion und Dichtheit), **alle 5 Jahre** muss die **Generalinspektion** wiederholt werden. Der Fachkundenachweis ist zu erbringen.
- **Eigenkontrolle** durch **regelmäßige** Überprüfung der Fettschicht und Sichtkontrolle der Anlage.
- rechtzeitig vor der Erreichung der zulässigen Fettschichtdicke ist ein Entsorgungsunternehmen mit der Entleerung, Reinigung und Neubefüllung der Anlage mit Frischwasser zu beauftragen, jedoch mindestens einmal pro Monat.
- mindestens **jährliche Wartung** durch einen „Sachkundigen“. Bei der Wartung ist die Anlage zu entleeren, zu reinigen und auf Funktion und Dichtheit zu überprüfen. „Sachkundig“ kann ein Mitarbeiter eines Entsorgungsbetriebes oder des Betriebes sein, der durch praktische Tätigkeit oder Ausbildung den sachgerechten Umgang mit der Fettabscheideranlage gelernt hat. Die „Sachkundigkeit“ ist im Vorwege mit dem Abwasserverband abzuklären,
- Führen eines **Betriebstagebuches** (Dokumentation der Generalinspektionen, Wartungen, Entsorgungen, Eigenkontrollen und Reparaturen).

... worauf Sie sonst noch achten sollten:

- leiten Sie keine Stoffe in die Anlage ein, die die bauliche Beschaffenheit und die verfahrenstechnische Funktion der Anlage beeinträchtigen können (wie z.B. Speisereste, stabile Emulsionen, fäkalienhaltiges Abwasser, Regenwasser, mineralische Öle und Fette enthaltendes Abwasser, Abwasser aus Nassentsorgungs-/Zerkleinerungsanlagen, Abwasser aus dem Schlachtbereich und erstarrende Fette in konzentrierter Form, z.B. Frittierfett),
- leiten Sie keine sauer reagierenden Flüssigkeiten (Essigwasser) oder rasch faulende Sinkstoffe (z.B. Kartoffelschalen) in die Anlage ein,
- setzen Sie nur Wasch-, Spül-, Reinigungs-, Desinfektions- und Hilfsmittel ein, die kein elementares oder freies Chlor enthalten bzw. freisetzen, abscheidefreundlich sind und keine stabilen Emulsionen bilden,
- setzen Sie keine Mittel zur Selbstreinigung der Abscheideranlage ein, wie z.B. biologische enzymhaltige Mittel,
- schützen Sie Ihre Anlage vor Frosteinwirkung, Rückstau, Korrosion oder Brandübertragung.