ABWASSERZWECKVERBAND
„Eisleben-Süßer See“
- Körperschaft öffentlichen Rechts -

Information für Fettabscheider

Sie besitzen bereits oder benötigen demnächst für Ihren Betrieb einen Fettabscheider?

Was müssen Sie dabei beachten:

Fette, die vor allem in der Gastronomie anfallen, wenn sie mit dem Spülwasser in die Kanäle gelangen, stinken und verstopfen die Kanäle. Außerdem faulen sie zu Schwefelsäure und korrodieren damit die Betonschächte. Deshalb soll das Fett gar nicht erst im Abwasser landen.

Umweltschutz ist die Forderung unserer Zeit. Eine Verschmutzung von Gewässern muss möglichst verhindert werden, schmutziges Wasser muss gereinigt werden.

Der Abwasserzweckverband „Eisleben-Süßer See“ ist Träger der Abwasserbeseitigungspflicht und somit als „Betreiber“ der öffentlichen Abwasseranlage gesetzlich dazu verpflichtet darauf zu achten, dass in die Kanäle, Pumpwerke und in die Kläranlage keine Stoffe gelangen, die deren Betrieb oder Funktion beeinträchtigen

Gemäß der Abwasserbeseitigungssatzung des Abwasserzweckverbandes "Eisleben-Süßer See" müssen Eigentümer von Grundstücken, auf denen infolge gewerblicher Tätigkeit Stoffe anfallen, die leichter als Wasser sind, wie z. B. Öle oder Fette, Vorrichtungen zur Abscheidung dieser Stoffe aus dem Abwasser entsprechend dem Stand der Technik einbauen und betreiben.

Als Besitzer eines Fettabscheiders können auch Sie Ihren Teil zum Umweltschutz beitragen, indem Sie die Reinigungseinrichtungen in Ihrem Betrieb immer gut instandhalten. Grundlage für die Pflicht zur Instandhaltung ist u.a.:

- Abwasserbeseitigungssatzung des Abwasserzweckverbandes „Eisleben-Süßer See“
- DIN 4040-100 und DIN EN 1825
- DIN 1986-100 (Entwässerungsanlagen für Gebäude und Grundstücke)

Wozu sind Sie verpflichtet?

Mit dem Inkrafttreten der DIN 4040-100 im Dezember 2004 wurden die Anforderungen für Betrieb, Wartung und Überwachung von Fettabscheidern neu geregelt. Die neue Norm bringt für die Betreiber von Fettabscheidern insbesondere überwachungsrelevante Konsequenzen mit sich. Unter anderem schreibt die Norm vor, dass die Abscheideranlagen regelmäßig entleert, halbjährlich gewartet und alle 5 Jahre einer Generalinspektion unterzogen werden müssen.

Welche Abscheideranlagen sind gemäß DIN 4040-100 überwachungspflichtig?

Ein Fettabscheider ist anzeige- und genehmigungspflichtig
Die DIN 4040-100 gilt für alle Abscheideranlagen für Fette nach DIN EN 1825 im Bereich von gewerblichen und industriellen Abwassereinleitungen mit denen Fette oder Öle abgeschwemmt werden können.

Was sagt die Abwasserbeseitigungssatzung des AZV Eisleben-Süßer See zu dem Thema Fettabscheider

Im § 3 Anschluss- und Benutzungsrecht der Abwasserbeseitigungssatzung steht:“ (1) Jeder Grundstückseigentümer ist berechtigt, sein Grundstück nach Maßgabe dieser Satzung an die öffentlichen Abwasseranlagen anschließen zu lassen (Anschlussrecht unter Beachtung § 4).“

Weiter steht Im § 10 Abs. 23.
Beim Anschluss von Grundstücken, auf denen Benzin, Benzol, Öl, Fett oder dergleichen anfällt oder anfallen kann, sind im Einzelfall zugelassene und geeignete Abscheider zur Abscheidung dieser Stoffe aus dem Abwasser durch den Eigentümer einzubauen (siehe DIN 1986, 1999 und 4040).
Diese Abscheider sind durch einen verantwortlichen, welcher dem AZV zu benennen ist zu pflegen, instantzuhalten, zu warten, zu reinigen und entleeren zu lassen (nach DIN EN 1825-2). Die Vorschriften der DWA M-167 sind dabei Voraussetzung und vollumfänglich zu beachten.

Grundsätzlich gilt, dass alle Betreiber von Öl- und Fettabscheidern einen Nachweis über die Entleerung und Reinigung Ihrer Abscheider mit den dazugehörigen Schlammfängen führen müssen.

Die Nachweise sind vorzuhalten und auf Verlangen den zuständigen Aufsichtsbehörden vorzulegen.

Spätestens nach 5 Jahren ist die Anlage zu entleeren, zu reinigen und von einem Sachverständigen zu prüfen. Diese Sachverständigenprüfung ist in Abständen von **nicht länger als 5 Jahren** zu wiederholen.

Des Weiteren sind Sie als Betreiber dazu verpflichtet ein Prüfprotokoll zu führen. Um dies führen zu können, benötigen Sie einen Sachkundenachweis. Dies berechtigt Sie dann, in regelmäßigen Abständen (monatlich und halbjährlich) bestimmte Kontrollen durchzuführen, die sie auch in einem Prüfprotokoll festhalten müssen.

Die Sachverständigenprüfung, die alle 5 Jahre durchgeführt werden muss, ist von einem Sachverständigenbüro durchzuführen. Dieses Inspektionsprotokoll ist dem AZV „Eisleben-Süßer See“ unaufgefordert nach jeder Generalinspektion in Kopie zuzusenden.

Entsorgung

Die Entsorgungsintervalle sind so festzulegen, dass die Speicherfähigkeit des Schlammfanges (halbes Schlammfangvolumen) und des Abscheiders (Fettsammelraum) nicht überschritten werden. Schlammfang und Abscheider sind mindestens einmal im Monat, vorzugsweise zweiwöchentlich vollständig durch eine Fachfirma zu entleeren und zu reinigen.
In Verbindung mit der Entsorgung sind auch folgende Maßnahmen durchzuführen:

- Vollständige Entleerung und Reinigung des Schlammfanges und Abscheiders,
- grobe Ablagerungen und Verkrustungen sind gründlich zu entfernen,
- Reinigung der geruchdichten Abdeckung und Kontrolle der Dichtheit,
- Reinigung der Probennahme Einrichtung,
- Füllen der Abscheideranlage bis zum Ruhewasserspiegel

Auf welche Kontrollmaßnahmen müssen die Wartungen erstreckt werden?

Die Wartung umfasst Kontrollen und Funktionsprüfungen aller Anlagenteile der Abscheideanlage. Der genaue Wartungsumfang richtet sich nach den Angaben der DIN 4040 - 100 (Stand Dezember 2004) sowie ggf. Herstellerangaben. Die Feststellungen und durchgeführten Arbeiten sind in einem Wartungsbericht zu erfassen und zu bewerten.

Vorgehensweise bei der Generalinspektion

Im Rahmen der Generalinspektion ist auch die Dichtheit der Anlage zu überprüfen. Dazu ist es notwendig, die Anlage komplett zu Entleeren und zu Reinigen. Die Hinzunahme einer Entsorgungsfirma ist deshalb unumgänglich. Aus ökonomischer Sicht ist es deshalb sinnvoll, den Zeitpunkt der Generalinspektion möglichst mit einem ohnehin fälligen Entsorgungstermin zusammenzulegen. Nach der Entleerung und Reinigung der Anlage wird eine Sichtprüfung im Inneren der Anlage vorgenommen. Anschließend muss die Anlage bis zur Oberkante mit Wasser aufgefüllt werden, nachdem zuvor alle Zu- und Ablaufleitungen mit geeigneten Gerätschaften abgesperrt wurden. Die näheren Details zur Vorgehensweise liefert die DIN 4040-100 (Stand Dezember 2004). Weitere Punkte der Überprüfung sind die Kontrolle des baulichen Zustandes der Anlage hinsichtlich Korrosionen (innere Beschichtung etc.) und Zustand der Einbauteile sowie die ordnungsgemäße Führung des Betriebstagebuches. Die Ergebnisse der Kontrollmaßnahmen werden in einem Protokoll festgehalten. Der Betreiber erhält ein ausführliches Inspektionsprotokoll mit Beurteilung der Ergebnisse und entsprechenden Empfehlungen.

Wo müssen Fettabscheider eingebaut werden?

Fettabscheider sind immer dann einzusetzen, wenn Fette und Öle organischen Ursprungs aus dem Schmutzwasser zurückgehalten werden müssen. Notwendig sind Fettabscheider etwa in Betrieben gewerblicher und industrieller Art (auch Kleinbetrieben), in denen fetthaltiges Wasser anfällt, so z.B. in

- Küchen für Gaststätten oder Kantinen
- Grill- Brat- und Frittierküchen (auch Imbissbuden)
- Ausgabestellen für Essen (mit Rücklaufgeschirr)
- Metzgereien und sonstigen fleischverarbeitenden Betrieben
- Speiseölraffinerien, Margarine- und Konservenfabriken

Fettabscheider werden entsprechend ihrer Nenngröße (entspricht dem Nenndurchfluss in l/s) dimensioniert. Außer den in DIN 4040 geregelten Nenngrößen NG 2 bis NG 25 wird auch die Nenngröße NG 1 für Kleinbetriebe bis 50 Essen pro Tag zugelassen.

Bewegliche Fettabscheider

Bewegliche Fettabscheider sind für mobile Spüleinrichtungen bzw. mobile Imbissstationen für Festveranstaltungen und vergleichbare Betriebe bestimmt. Sie fallen damit nicht in den Anwendungsbereich von DIN 1986-100, da es sich um keine fest installierten baulichen Anlagen handelt. Bewegliche Fettabscheider sind keiner Nenngröße zugeordnet. Sie sind nur für den Anschluss einer gewerblichen Spülmaschine vorgesehen. Sie besitzen keinen bleibenden, festen Anschluss an die Entwässerungsanlage und dürfen für den ortsfesten Einbau nicht verwendet werden. Die Angaben der allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung und die Anleitungen des Herstellers für Anschluss, Betrieb und Wartung solcher Fettabscheider müssen strikt beachtet und das anfallende Fett täglich abgeschöpft, gesammelt und bestimmungsgemäß entsorgt werden. Nach Beendigung eines Einsatzes, mindestens jedoch einmal pro Woche, muss der Fettabscheider vollständig geleert und reinigt werden.

Zu beachten ist, dass Anlagen, die durch kontinuierliche oder auch diskontinuierliche Zufuhr von Bakterien oder Enzymen das anfallende Fett in seiner Konsistenz verändern oder umwandeln, keine Fettabscheider im Sinne der DIN 4040 sind. Das Bundesgesundheitsamt lehnt die von einigen Produzenten angebotenen Mixturen von Enzymen oder Bakterien zum Zwecke der sogenannten Selbstreinigung im Küchenbereich, also in den Abläufen, fettwasserführenden Leitungen und im Fettabscheider ab. Entsprechend DIN 1986-3 ist das Ableiten unter anderem von bakteriell belasteten beziehungsweise infektiösen Stoffen, ausgenommen der menschlichen Abgänge, unzulässig. Bratfett ist gesondert in Fässern zu sammeln und einer Verwertung zuzuführen.

Das Wichtigste in einer kurzen Checkliste:

Zu beachten:	Bedeutung im Einzelnen:	Wer macht was?
Dimensionierung der Anlage	Nenngröße des Fettabscheiders bemessen lassen Durchflussmenge in Liter/Sekunde	Anlagenhersteller, Ingenieurbüro oder Fachkundiger mit Zertifikat
Bestimmung von Typ und Bauart	unterirdisch (unter Straße) oberirdisch (im Keller) Bauartzulassung erforderlich	Anlagenhersteller, Ingenieurbüro oder Fachkundiger mit Zertifikat
Einbau und Inbetriebnahme	Einbau entsprechender Bauart (ober- oder unterirdisch) nach Anleitung des Herstellers Erstinspektion bei Inbetriebnahme erforderlich	Installateur Fachkundiger mit Zertifikat
Laufende Wartung, Reinigung und Entsorgung	Führen Betriebstagebuch, Vorhaltung Nachweise mind. monatliche Reinigung nach DIN 4040-100 jährliche Wartung nach DIN 4040-100, Ziffer 12.3	Betreiber oder Gastronom Entsorgungsfirma mit Zertifikat Sachkundiger mit Zertifikat
Durchführung von Inspektionen	Erstinspektion DIN 4040-100, Ziffer 12.4 bei Inbetriebnahme (Dichtheitsprüfung) Generalinspektion - alle fünf Jahre nach DIN 4040-100	Fachkundiger mit Zertifikat Fachkundiger mit Zertifikat
Informationspflicht gegenüber dem AZV Eisleben-Süßer See	Anzeige Inbetriebnahme / Betrieb eines Fettabscheiders Leerung des Fettabscheiders	Betreiber oder Gastronom

Wie häufig müssen Kontrollmaßnahmen durchgeführt werden?

	Häufigkeit	Ausführung durch:
Entsorgung	14- tägig bzw. monatlich	Fachfirma
Wartung (Fachfirma)	halbjährlich	Sachkundige Person
Generalinspektion	Alle 5 Jahre	Fachkundige Person*)
Dichtheitsprüfung Leitungen	Alle 20 Jahre	Fachkundige Person*)

Wiederkehrend alle 20 Jahre:

Die unterirdischen Zulaufleitungen zwischen Anfallstelle und Einlauf Abscheideranlage / Zulauf Probenahmeschacht (einschließlich der Einläufe und Sammelrinnen) sind gemäß den Bestimmungen der DIN 1986 Teil 30 bzw. DIN EN 1610 wiederkehrend spätestens alle zwanzig Jahre durch einen Fachkundigen *) auf Dichtheit zu prüfen.

***) Fachkundige Personen** sind Mitarbeiter betreiberunabhängiger Betriebe oder Sachverständige, die nachweislich über die erforderlichen Fachkenntnisse für Betrieb, Wartung und Überprüfung von Abscheideranlagen in dem gemäß DIN 4040-100 genannten Umfang verfügen.*

Wichtiger Hinweis!

Informieren Sie sich vor dem Kauf einer Fettabscheideranlage, ob diese für den vorgesehenen Anwendungsbereich bauaufsichtlich zugelassen ist und achten Sie darauf, dass die richtige Dimensionierung (Nenngröße) gekauft wird!

Jeder Fettabscheider ist bei dem Abwasserzweckverband "Eisleben-Süßer See" anzumelden und zu genehmigen. Für die Anmeldung nutzen Sie das Formular „Antrag einer Fettabscheideranlage“.

Die Nachweise zur Entsorgung und Wartung des Fettabscheiders sind dem Abwasserzweckverband "Eisleben-Süßer See" unaufgefordert durch den Betreiber des Fettabscheiders vorzulegen.

Das Fehlen der Anmeldung bzw. Genehmigung Ihres Fettabscheiders sowie die nicht Einreichung der Entsorgungs- und Wartungsnachweise stellt eine Ordnungswidrigkeit dar.
Der Abwasserzweckverband "Eisleben-Süßer See" führt regelmäßig Kontrollen durch.

Mit freundlichen Grüßen

A. Gimpel

Andreas Gimpel
Verbandsgeschäftsführer