

MERKBLATT

ZUM BETRIEB EINES FETTABSCHIEDERS

1. Betrieb und Wartung

In die Fettabscheideanlagen dürfen keineswegs Fette, Öle, Öl von Fritteusen etc. direkt entsorgt werden. Diese Produkte sind einer gesonderten und ordnungsgemäßen Altfettentsorgung zuzuführen.

Die Zufluss-Temperatur zur Fettabscheideanlage muss unter 50°C liegen.

Die Entsorgung von Küchenabfällen jeder Art über die Abwasseranlagen ist verboten. Kanäle, Kläranlagen und Schlammbehandlungsanlagen sind dafür nicht ausgelegt. Für biogene Abfälle gilt die Pflicht zur getrennten Erfassung (Salzburger Bioabfallverordnung).

- Die Brühkessel von Fleischverarbeitungsbetrieben sind **nach Abkühlung** gestaffelt und zeitlich verzögert abzulassen.
- Alkalische fetthaltige Abwässer sind vor der Einleitung in die Fettabscheideanlage zu neutralisieren.
- Verwendete Spül- und Reinigungsmittel müssen abscheidefreundlich sein und dürfen keine stabilen Emulsionen bilden.
- Es ist eine **verantwortliche Person** zu bestimmen.
- **Alle Anlagenteile sind mindestens 1x monatlich zu kontrollieren.**
- Bei der Reinigung mit Hochdruckgeräten ist darauf zu achten, dass Betonoberflächen und Bauwerksteile nicht zerstört werden.
- Es ist ein **Wartungsbuch** zu führen, in das alle Kontroll-, Wartungs-, Instandsetzungs- und Räumungsarbeiten einzutragen sind.

„Selbstreinigung“ von Fettabscheidern:

Der Einsatz von biologischen Mitteln zur Selbstreinigung der Fettabscheider (Bakterien, Enzympräparate) ist **verboten** (ATV-M 167, DIN 4040 März 1989). Ebenso ist der Einsatz von chemischen Mitteln, die eine Reinigung des Fettabscheiders bewirken sollen, nicht zulässig.

2. Räumung und Entsorgung

Nach ÖNORM B5103 „Fettabscheideanlagen“ sollten Schlammfänge mindestens 1x monatlich geräumt werden. Abscheider dann, wenn die Fettschicht 16 cm übersteigt. Nach ÖNORM EN 1852-2 „Abscheideanlagen für Fette“ Teil 2 sind auch die Abscheider 1x monatlich (vorzugsweise sogar alle 2 Wochen) zu entleeren und zu reinigen.

Die Wirkung der Fettabscheideanlage ist umso besser, je öfter eine Räumung erfolgt. Zu wünschen ist daher eine regelmäßige (turnusmäßige) Räumung in möglichst kurzen Intervallen.

Fettabscheider und Schlammfänge müssen mindestens 3x jährlich, bei Gaststätten und Küchenbetrieben mit Saisonbetrieb zumindest jeweils nach Ende der Saison (also mindestens 2x jährlich) **vollständige geräumt werden**.

Bei jeder weiteren zusätzlichen Räumung genügt der Abzug der Fett- und Schlammschicht.

Das abgesaugte Fett ist nachweislich als Abfall fachgerecht entsorgen zu lassen.

Die Nachweispflicht ist erfüllt, wenn das **Entsorgungsunternehmen einen Übernahmeschein** mit folgenden Angaben ausstellt:

- Art des Abfalls (Inhalt von Fettabscheideanlagen),
- Menge,
- Herkunft (Räumgut aus Fettabscheideanlagen),
- Verbleib und Datum des entsorgten Räumgutes,
- Bestätigung über die ordnungsgemäße Entsorgung gem. § 36 S.AWG.
- Die Nachweise sind 7 Jahre lang aufzubewahren und müssen getrennt von den übrigen Geschäftsbüchern geführt werden.

Die Nachweise sind 7 Jahre lang aufzubewahren und müssen getrennt von den übrigen Geschäftsbüchern geführt werden.

3. Überwachung

Eine häufige Räumung dient dem Schutz der Abwasseranlagen mehr als die Einhaltung von Grenzwerten. Die Überwachung der Räumung hat daher Vorrang vor der Überwachung der Abwasserqualität.

Fettabscheideanlagen sind **alle 5 Jahre** durch Sachverständige oder geeignete Unternehmen auf ihren Bau- und Betriebszustand und auf ihre Funktionsfähigkeit überprüfen zu lassen. Dabei sind auch Entsorgungsnachweise zu überprüfen. Dem Kanalisationsunternehmen sind die Überprüfungsberichte zu übermitteln (§-134-Überprüfung gem. WRG).