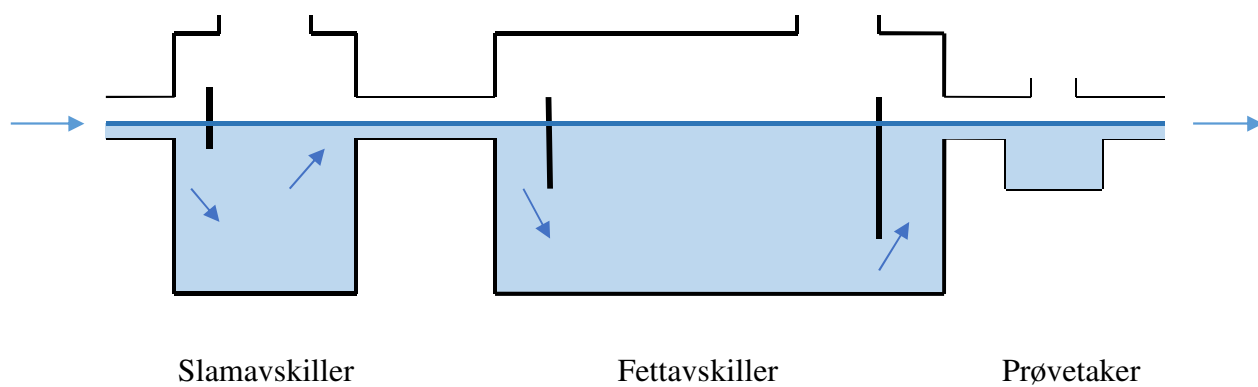


## Veileder til lokal forskrift for fettholdig avløpsvann i Porsgrunn kommune



---

## Innhold

|   |    |
|---|----|
| <b>1. FORMÅL</b> .....  | 3  |
| <b>2. DEFINISJONER</b> .....  | 3  |
| <b>3. VIRKEOMRÅDE - VIRKSOMHETER SOM SKAL HA FETTAVSKILLER</b> .....                      | 3  |
| <b>3.2. Virksomheter med en eller annen form for storkjøkken</b> .....                    | 4  |
| <b>3.3. Næringsmiddelprodusenter</b> .....  | 4  |
| <b>4. GENERELLE BESTEMMELSER</b> .....  | 4  |
| <b>4.1. Ansvar for fettutskillere</b> .....   | 4  |
| <b>4.2. Krav om utslippstillatelse for fettholdig avløpsvann</b> .....                    | 5  |
| <b>4.3. Søknad om tillatelse</b> .....  | 5  |
| <b>4.4. Behandling av søknad</b> .....  | 5  |
| <b>4.5. Nedleggelse</b> .....   | 6  |
| <b>4.6. Eierskifte</b> .....  | 6  |
| <b>5. KRAV TIL FETTUTSKILLERE OG TIL PÅSLIPP AV FETTHOLDIG AVLØPSVANN</b> .....           | 6  |
| <b>5.1. Krav til fettutskillere</b> .....   | 6  |
| <b>5.2. Stoffer/ væsker som ikke skal ledes til fettutskillere</b> .....                  | 6  |
| <b>5.3. Krav til avløpsvannets beskaffenhet i utløpet fra fettutskillere</b> .....        | 7  |
| <b>Krav til avløpsvannets beskaffenhet i utløpet fra fettutskillere:</b> .....            | 7  |
| <b>5.4. Krav til bruk av væske - og avfettingskemikalier</b> .....                        | 7  |
| <b>5.5. Forholdet til utslippskrav gitt av Fylkesmannen eller Miljødirektoratet</b> ..... | 7  |
| <b>6. TEKNISKE KRAV, DIMENSJONERING OG PLASSERING AV FETTUTSKILLERE</b> .....             | 7  |
| <b>6.1. Fettutskillere</b> .....  | 7  |
| <b>6.2. Spesielle krav til utformingen</b> .....  | 9  |
| <b>6.3. Materialkvalitet</b> .....  | 9  |
| <b>6.4. Installasjon</b> .....  | 10 |
| <b>7. KRAV TIL PRØVETAKING OG ANALYSER</b> .....  | 10 |
| <b>8. DRIFT, VEDLIKEHOLD OG RAPPORTERING</b> .....  | 11 |
| <b>8.1. Serviceavtale og prøvetaking</b> .....  | 11 |
| <b>8.2. Drift og vedlikehold</b> .....  | 11 |
| <b>8.3. Rapportering</b> .....  | 12 |
| <b>9. BEREDSKAP MOT AKUTT FORURENSNING OG VARSLINGSPLIKT</b> .....                        | 13 |
| <b>9.1. Forebygging av akutte utslipp</b> .....   | 13 |
| <b>9.2. Varslingsplikt og erstatningsansvar</b> .....                                     | 13 |
| <b>10. DISPENSASJON</b> .....   | 13 |
| <b>11. KOMMUNENS TILSYN</b> .....   | 13 |
| <b>12. SANKSJONER</b> .....   | 13 |
| <b>13. KLAGE</b> .....  | 14 |

---

## 1. FORMÅL

Fett i avløpsvannet kan skape problemer på avløpsanlegg. Fett kan danne propper i ledningsnett, som fører til oppstuvning av kloakk og oversvømmelser i kjellere, tilbakeslag i toalett, samt lukt - og rotteproblemer.

Lokal forskrift om påslipp av fettholdig avløpsvann til offentlig avløpsnett skal sikre at fett skilles fra avløpsvann for å unngå driftsproblemer på avløpsledninger, pumpestasjoner og renseanlegg. Forskriften skal bidra til at fettutskiller drives riktig slik at den virker etter hensikten.

## 2. DEFINISJONER

- a) **Hjemmelshaver:** Eier/fester av eiendom /bygg der fettutskiller er plassert.
- b) **Virksomhet:** Bruker av fettutskiller.
- c) **Avløpsvann:** Både sanitært og industrielt avløpsvann, samt overvann.
- d) **Fettholdig avløpsvann:** Avløpsvann som inneholder vegetabilsk og/eller animalsk fett.
- e) **Fettutskiller:** Innretning som skiller ut fett fra avløpsvann. Avskilling av fett skjer ved at fett, som er lettere enn vann, stiger til overflaten i et basseng som har egnede strømningsforhold. Avskillerinstallasjon består av slamfang, fettutskiller og prøvetakingspunkt.
- f) **Slamfang:** Enhet plassert foran fettutskiller, der tyngre partikler synker til bunns og fjernes.
- g) **Frityrfett:** Fett som benyttes til fritering av mat.
- h) **Overvann:** Vann fra nedbør, bortledet enten via flater, grøfter eller ledninger.
- i) **Sanitært avløpsvann:** Avløpsvann som i hovedsak skriver seg fra mennesker og fra husholdningsaktiviteter, herunder avløpsvann fra vannklosett, kjøkken, bad, vaskerom eller lignende.
- j) **Industrielt avløpsvann:** Avløpsvann som har vært benyttet til industrielle formål. Det industrielle avløpsvannet kan inneholde partikulært eller oppløst stoff (prosessvann) eller vært oppvarmet (kjølevann).
- k) **Påslipp:** Tilførsel av avløpsvann til offentlig avløpsnett oppstrøms et renseanlegg.
- l) **Sedimenterbart materiale:** Partikler som blir transportert av vann og synker ned på bunnen ved lav strømningshastighet.

## 3. VIRKEOMRÅDE - VIRKSOMHETER SOM SKAL HA FETTAVSKILLER

### 3.1. Virksomheter som skal ha fettavskiller

Bestemmelsene i denne forskriften gjelder for virksomheter som produserer, tilbereder eller behandler varm mat og har påslipp av fettholdig avløpsvann til kommunalt avløpsanlegg.

Kapitler 3.2. og 3.3. viser hvilke typer virksomheter som vanligvis har fettholdig avløpsvann.

---

### **3.2. Virksomheter med en eller annen form for storkjøkken**

- Restauranter
- Kafeer/konditorier
- Catering/ferdigmatprodusenter
- Gatekjøkken/kiosker
- Pizza - og hamburgerbarer
- Kantiner
- Selskapslokaler m. kjøkken
- Sykehjem, aldershjem, og andre institusjoner med kantine/kjøkken.

### **3.3. Næringsmiddelprodusenter**

- Slakterier
- Kjøttforedling
- Fiskeforedling
- Margarin- og matoljeproduksjon
- Hermetikkproduksjon
- Bakerier
- Meierier
- Fritering
- Røkerier
- Matbutikker med steke-/grillavdeling

Kommunen vil vurdere behov for fettutskiller i enkeltsaker. Kommunen kan også treffe vedtak om installering av fettutskiller for andre virksomheter som ikke er nevnt her, men har påslipp av fettholdig avløpsvann.

## **4. GENERELLE BESTEMMELSER**

### **4.1. Ansvar for fettutskillere**

Virksomheten har ansvaret for fettutskillerne.

Påslipp av fettholdig avløpsvann til kommunalt avløpsnett og installering av fettutskiller er et søknadspliktig tiltak, og det skal derfor godkjennes av kommunen.

Det skal alltid søkes kommunen om tillatelse til påslipp til kommunalt avløpsnett. Dette gjelder ny virksomhet, eksisterende virksomhet som ikke har tillatelse, samt ved vesentlig endring av påslippet eller bruksendringer av eksisterende bygninger.

Virksomheten skal søke om påslippstillatelse, og det er virksomheten som får tillatelse. Virksomheten står ansvarlig overfor kommunen for at vilkårene i tillatelsen overholdes.

Hjemmelshaver skal ha kopi av påslippstillatelsen.

---

## 4.2. Krav om utslippstillatelse for fettholdig avløpsvann

Ingen virksomhet kan sette i verk nye påslipp eller øke påslipp vesentlig (25% eller mer) uten at tillatelse er gitt i medhold av denne forskriften.

## 4.3. Søknad om tillatelse

Ved etablering av nye påslipp eller vesentlig økning (25% eller mer) av eksisterende påslipp av fettholdig avløpsvann, skal virksomheten søke om påslippstillatelse. Søknaden skal være skriftlig, og den skal inneholde de nødvendige opplysningene for kommunens behandling.

Søknaden skal inneholde:

- informasjon om produksjonen ved virksomheten,
- detaljert informasjon om renseløsning med tegninger og dimensjonering,
- kart over virksomheten inkl. plan over vann-/avløpsinstallasjoner,
- tilknytningspunkt for påslipp til offentlig nett, hvor utskiller skal plasseres,
- kopi av avtale med firma for regelmessig tømming og vedlikehold av fettutskilleren.

Søknad om tillatelse skal underskrives av virksomheten, samt av godkjent foretak som skal installere anlegget i henhold til kommunens abonnementsvilkår for vann og avløp. Godkjent foretak er ansvarlig for at fettutskiller blir planlagt og installert i henhold til gjeldende krav i NS-EN 1825-1.

Søknadsskjema finnes på kommunes hjemmeside eller fås tilsendt fra kommunen.

## 4.4. Behandling av søknad

Fullstendig søknad skal avgjøres av kommunen innen seks uker. Fullstendig søknad om tillatelse til påslipp med krav som fraviker påslippskrav, skal avgjøres uten ugrunnet opphold.

Kommunen kan under behandlingen av søknaden:

- fastsette krav i samsvar med allmenne funksjonskrav i forurensningsforskriften kapittel 15 A,
- fastsette påslippsted, eller nekte etablering av påslipp.

Når kommunen fastsetter krav, skal det legges vekt på de forurensningsmessige og driftsmessige ulemper ved tiltaket sammenholdt med de fordeler og andre ulemper som tiltaket for øvrig vil medføre.

Er arbeidet ikke igangsatt senest tre år etter fullstendig søknad er sendt kommunen, eller arbeidet innstilles i lengre tid enn to år etter at tillatelse er gitt, faller retten til å etablere påslippet bort. Dersom påslippet fremdeles er aktuelt, må ny søknad sendes inn.

---

## 4.5. Nedleggelse

Dersom virksomheten nedlegges eller stanses, skal det senest en måned etter nedleggelsen/stansen gis melding til kommunen.

## 4.6. Eierskifte

Dersom virksomheten overdras til ny eier, skal melding sendes kommunen senest en måned etter eierskifte. Det gjøres oppmerksom på at eierskifte kan medføre endringer i tillatelse i samsvar med Forurensningsloven § 18.

# 5. KRAV TIL FETTUTSKILLERE OG TIL PÅSLIPP AV FETTHOLDIG AVLØPSVANN

## 5.1. Krav til fettutskillere

Fettholdig spillvann skal føres gjennom godkjent utskiller før det ledes til kommunalt avløpsnett.

Bare fettholdig avløpsvann av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse skal ledes til fettutskiller.

Fettutskilleren skal ikke belastes med kraftige, støtvide påslipp ut over det fettutskilleren er dimensjonert for.

## 5.2. Stoffer/ væsker som ikke skal ledes til fettutskillere

### **Følgende stoffer /væsker skal ikke ledes til fettutskillere:**

- Spillvann fra WC og andre sanitetsinstallasjoner, samt overvann og kjølevann
- Frityrfett og andre større, konsentrerte fettmengder. Slikt fett skal samles opp og leveres til godkjent mottak.
- Fettnedbrytende mikroorganismer og/eller enzymer.
- Sedimenterbart materiale: Eventuelt sedimenterbart materiale skal fjernes i et eget slamfang før fettutskilleren.
- Oljeholdig avløpsvann fra bilvaskeplasser, bilgarasjer, bilverksteder etc. Dette ledes til egen oljeutskiller.

Utslipp av oljeholdig avløpsvann er regulert i forurensningsforskriften kapittel 15.

*Krav til utslipp av oljeholdig avløpsvann.*

---

### **5.3. Krav til avløpsvannets beskaffenhet i utløpet fra fettutskillere**

#### **Krav til avløpsvannets beskaffenhet i utløpet fra fettutskillere:**

- Fettinnholdet i utløpet fra fettutskilleren skal ikke overstige **150 mg/l**, målt som totale hydrokarboner.
- Temperaturen på avløpsvann inn/ut fra fettutskilleren skal ikke overstige **30<sup>0</sup> C**.
- pH i tilknytningspunkt til kommunal avløpsledning skal være **6-10**.

Om nødvendig må det installeres avkjølingsbasseng eller tilsettes kaldt spedevann for å oppnå temperaturen på 30<sup>0</sup> C ut fra fettutskilleren. Oppvaskmaskiner som bare brukes til vasking av glass, ikke skal kobles til fettavskiller.

### **5.4. Krav til bruk av væske - og avfettingskjemikalier**

Noen vaskekjemikalier kan redusere fettutskilleranleggets rensesfunksjon.

Kommunen kan kreve at virksomheten tar kontakt med kjemikalieleverandørene og eventuell annen kompetanse på området for å optimalisere kjemikaliebruken med tanke på lavere fettutslipp.

For øvrig gjelder følgende spesifiserte krav:

- Alt innhold av kjemikalier skal være dokumentert miljøvennlig
- Brukerløsningen skal ikke være etsende
- Tensid -innholdet i brukerløsningen skal ikke overstige 5 % (vektprosent).

### **5.5. Forholdet til utslippskrav gitt av Fylkesmannen eller Miljødirektoratet**

For de virksomheter som har egne påslippstillatelser fra enten Miljødirektoratet eller fra Fylkesmannen, skal disse kravene betraktes som uavhengig av kommunens krav. Kommunen kan stille egne og strengere krav i tillegg til kravene fra Miljødirektoratet eller Fylkesmannen.

## **6. TEKNISKE KRAV, DIMENSJONERING OG PLASSERING AV FETTUTSKILLERE**

### **6.1. Fettutskiller**

**Fettutskiller** brukes for å skille fett fra avløpsvann. Dette gjøres for å unngå at fett skal skape problemer i avløpsledninger, pumpestasjoner og avløpsrensaneanlegg.

Avskilling av fett skjer ved at fett, som er lettere enn vann, stiger til overflaten i et basseng som har egnede strømningsforhold.

---

Sedimentbart materiale vil avsettes i avskilleren. Hvor stor andel som avsettes, avhenger av strømningsforholdene, og materialets sedimenteringsegenskaper.

Da fettavskillerens primære oppgave er å fjerne fett, ønsker en normalt å unngå at slam bunnfeller. Det skyldes at slamavleiringer vil nedsette virkningsgraden til utskilleren. Fører vannet vesentlige mengder slam, vil det ofte være behov for slamutskilling på forhånd.

Generelt sett består en fettavskiller av følgende hovedelementer:

- Slamavskiller (eventuelt)
- Innløp med innløpssone
- Avskillingskammer
- Utløp med utløpssone
- Prøvetakingspunkt

I innløpssonen med den første ledeveggen dempes vannhastigheten, og vannstrømmen fordeles over hele tverrsnittet.

Etter innløpssonen ledes vannet inn i avskillingskammeret. Fettet vil flyte opp og samle seg på vannoverflaten.

Ledeveggen mellom avskillingskammer og utløpssonen skal hindre at fett følger med utløpsvannet ut av avskilleren.

Bunnen utformes slik at slam forhindres i å bunnfelle. At ledeveggene er ført ned nær bunnen, bidrar til at en får en bunnstrøm som reduserer slamsedimenteringen.

Det finnes også tekniske løsninger som erstatter ledevegger.

Det skal være et punkt på utløpet fra fettavskilleren for uttak av prøver på utløpsvannet.

Dette punktet skal være lett tilgjengelig slik at det kan tas ut gode prøver av avløpsvannet.

Følgende faktorer virker inn på strømningsforhold og utskillingsgrad i en fettutskiller:

- **Overflatebelastning - U (m/h)**  
Defineres som:  $U = Q/A$   
Q = hydraulisk belastning i m<sup>3</sup>/h  
A= fri vannoverflate i separasjonskammeret i m<sup>2</sup>  
For høy hydraulisk belastning i kombinasjon med store fettmengder medfører en redusert avskillingsgrad.
- **Oppholdstid - T (min)**  
Defineres som:  $T = 60 \times V/Q$   
Q = hydraulisk belastning i m<sup>3</sup>/h  
V= volumet av separasjonskammeret inklusiv eller eksklusiv fettlagervolumet (avh. av hvilken norm/veileder sin benyttes) i m<sup>3</sup>
- **Vannets tetthet**  
Vannets tettheten er 1,00 g/cm<sup>3</sup>.
- **Tettheten til det fett som ønskes avskilt -**  
Tettheten på rent fett varierer mellom 0,8 og 0,95 g/cm<sup>3</sup>. Jo høyere den er, jo vanskeligere er det å få avskilt fett. Dette medfører at en avskiller teoretisk sett må dimensjoneres for en lavere overflatebelastning ved avskilling av et



---

fett med høy tetthet enn ved avskilling av et fett med lav tetthet.

- **Fettutskillerens konstruktive utforming**  
Det finnes forskjellige tekniske løsninger av fettavskilleren.
- **Vannets temperatur (°C)**  
Høy temperatur har en særlig i forbindelse med oppvaskmaskiner. Høy temperatur medfører at fett i stor grad smelter og flyter lett, slik at det lettere følger med vannet ut. Når fett kommer ut i ledningsnett, størkner det om temperaturen blir lav nok.
- **Driftsrutiner**  
Tømming, rengjøring, vedlikehold/ettersyn.

## 6.2. Spesielle krav til utformingen

Fettavskilleren skal dimensjoneres, utformes og installeres i henhold til Norsk Standard, NS-EN 1825 - 1 og - 2. Fettutskilleren dimensjoneres ut fra avløpsmengden og avløpsvannets egenskaper (maksimal vannføring, tettheten til fett, vanntemperaturen, bruk av vaskemidler og fettmengden). Det må fastsettes en maksimal, dimensjonerende vannføring (m<sup>3</sup>/time).

Forbehandling av avløpsvann kan være nødvendig for å redusere tilførselen av sedimenterbart materiale, og for å redusere tilførselen av stoffer som kan løse opp fett i utskilleren.

Fettholdig spillvann som inneholder vesentlige mengder sedimenterbart materiale, skal passere en **slamutskiller**, før det går inn på utskilleren. En slik slamutskiller vil være gunstig for utjevning av vanntemperaturen, og den vil også kunne gi en viss demping av variasjonen i tilrenning til fettutskiller.

Spillvann med raskt råtnende, sedimenterbare stoffer skal "renses" i slamavskiller. Dette for å unngå råtning i fettutskilleren. Grovere partikler fjernes ved innløpsrist før utskilleren.

Om store mengder sterkt alkalisk vann ledes inn på fettutskiller, vil avlagret fett løses opp (forsåpes). Det kan være nødvendig å **nøytralisere alkalisk vann** med tilsetning av syre før det ledes til fettutskilleren.

Det skal installeres en **inspeksjons-/ kontrollkum** på avløpsledningen som føres fettholdig avløpsvann til offentlig avløpsnett. Denne skal være plassert umiddelbart nedstrøms fettutskilleren. Inspeksjons-/ kontrollkummen skal være tilgjengelig og gi mulighet for å ta gode prøver av avløpsvannet til en hver tid.

## 6.3. Materialkvalitet

Materialene i fettutskilleren skal tilfredsstillere NS-EN 1825 - 1 og - 2.

Konstruksjonsmaterialer skal ha god motstand mot kjemisk angrep og korrosjon (plast, rustfritt stål, betong eller karbonstål "vanlig stål"/ støpejern med beskyttende belegg). Fettavskilleren skal være CE- merket.

---

## 6.4. Installasjon

Fettavskilleren plasseres på spillvannsledning som fører fettholdig avløpsvann. Den plasseres så nær fettkilden som praktisk mulig. Det er forbudt å føre fettholdig avløpsvann til kommunens overvannssystem.

Fettutskilleren skal ha enkel atkomst for tømning, vedlikehold og inspeksjon. Fettutskillerens utløp skal ha lett adkomst for uttak av prøver til analyse.

Utskilleren kan enten plasseres utendørs eller innendørs.

- a) **Utendørs** – fettutskiller må graves ned til frostfri dybde eller frostisolereres. Det må være adkomst for tømning og vedlikehold.
- b) **Innendørs** – fettutskilleren plasseres på gulv eller nedgravd under gulv (kjeller), fortrinnsvis i eget ventilert rom med egen utgang. Rom med høy temperatur bør unngås (f.eks. fyrrom), da dette vil hindre avkjøling av avløpsvannet. Sluk som fører til fettutskiller, må utstyres med vannlås og sil. Rørledning fra sluk til fettutskiller må ha godt fall, og ikke føres gjennom områder med vesentlig lavere temperatur enn i bygningen ellers (nedkjølte rørpartier kan føre til igjentetting av røret).

Fettutskillere skal ha lufttett, gasstett, og vanntett lokk. Tilløpsledningen skal ha fall på minimum 1:50. En fettutskiller monteres/bygges slik at alle tilløps - og avløpsledninger, fettavdrag osv. er lett tilgjengelig for rengjøring og staking.

- c) **Ventilasjon** - fettutskiller må som hovedregel ventileres over tak. Alternative utforminger kan likevel vurderes. Ventilasjonrøret skal ha en diameter på min. 50 mm. Hvis det er fare for at utskilleren kan tømmes ved hevertvirkning, skal utløpsledningen ha en luftledning som føres inn på tilløpsledningen min. 300 mm over øverste monterte utstyr. Tilløpsledninger lengre enn 5,0 m skal luftes med ventilasjonsledning. Ventilasjonsanlegget må utformes slik at det ikke oppstår luktproblemer der næringsmidler produseres, tilberedes eller lagres.

Kommunen kan ved søknad gi dispensasjon fra dimensjoneringskravene i NS-EN 1825-1.

## 7. KRAV TIL PRØVETAKING OG ANALYSER

Virksomheten plikter å utføre representative målinger av fettinnhold og temperatur for å dokumentere kvaliteten av påslippet til kommunalt nett.

Før tømning skal det tas ut minimum én representativ prøve av fettinnhold per år fra inspeksjons-/ kontrollkummen. For større virksomheter eller utskillere med høy belastning, kan kommunen kreve at det tas flere prøver. Prøvetaking skal skje ved full drift.

Målingene skal foregå på en blandprøve av minst 3 prøver tatt med 5 minutters mellomrom.

Ved prøvetaking måles vanntemperaturen ved utløpet av fettavskilleren.

---

Temperaturen skal måles sammenhengende over tre døgn minst en gang i året. Utskrift av temperaturmålingene sendes kommunen.

Prøven skal tas på en glassflaske som er levert av et laboratorium som er akkreditert for den aktuelle analysen. Flasken skal ikke skylles før den fylles opp. Prøven bør hentes fra en fritt fallende vannstråle eller fra en vannstrøm med god turbulens.

Dersom virksomheten har flere utskilleranlegg, må prøvene merkes med navn eller nr. for det aktuelle anlegget.

Analysemetoder nevnt i Forurensningsforskriften vedlegg 2, punkt 2.2. til kapittel 11, skal benyttes.

Vannanalyser iht. parameterne som er nevnt ovenfor, skal utføres av et akkreditert laboratorium.

## **8. DRIFT, VEDLIKEHOLD OG RAPPORTERING**

### **8.1. Serviceavtale og prøvetaking**

Virksomheten er ansvarlig for drift av fettutskilleren.

For å sikre en god og stabil drift av fettutskilleren skal virksomheten inngå **serviceavtale** med et uavhengig firma. Dette firmaet skal godkjennes av kommunen.

Firmaet skal utføre service/ driftskontroll og prøvetaking av anlegget minst en gang i året. Kommunen skal ha kopi av avtalen.

Firma som utfører service og som tar prøver, kan være to forskjellige.

### **8.2. Drift og vedlikehold**

Riktig drift og regelmessig tømning er av avgjørende betydning for fettutskillerens effekt.

Virksomheten skal inngå en **avtale med et tømmefirma om tømning og kontroll av fettutskiller**. Firmaet skal godkjennes av kommunen.

Tømmeavtalen skal inneholde:

- Krav til tømmehyppighet
- Krav om at tømning skal foretas, selv om den ikke er bestilt særskilt fra virksomheten
- Krav om at kommunen skal varsles av tømmefirmaet dersom tømning ikke tillates av virksomheten
- Krav om at innsamlet fett og slam skal leveres til godkjent mottak.

Avtalen skal være signert av begge parter. Kopi av avtalen sendes kommunen senest når påslippet settes i drift. Ved opphør av, eller endringer i avtalen, skal dette meldes skriftlig til kommunen.

---

Fettutskilleren skal tømmes 3 -12 ganger pr. år. Minimumskrav for tømming er 3 ganger per år.

Kommunen kan ved enkeltvedtak kreve endring av tømmehyppigheten, dersom det er behov for det. Ved tømming benyttes som regel slamsugebil.

Fettutskilleren må i tillegg tømmes hvis tykkelsen på fettlaget er større enn 25% av total tykkelse av vann-/fettlag.

Opplysninger om dato for hver tømming og hvem som utførte tømmingen, skal føres inn i driftsjournalen for anlegget. Skjema for driftsjournal fås fra kommunen.

Fettutskilleren skal åpnes og kontrolleres ved hver tømming. Minimum én gang per år skal fettutskilleren tømmes fullstendig og rengjøres grundig med trykkvann. Det kan være nødvendig å bruke varmt vann til dette. Spylevannet bør også suges opp. Samtidig skal alle overflater inspiseres og vedlikeholdes. Dette omfatter også skrapeverk, pumper, ventiler, tidsur osv.

Dersom fettutskilleren er plassert i kum med tett lokk, må kummen luftes godt før noen går ned i kummen. Innholdet av oksygen og helseskadelige gasser skal måles før noen går ned i kummen.

Etter rengjøringen/ kontrollen skal fettutskilleren fylles opp med rent vann.

Er det egen slamavskiller, vil det være hensiktsmessig å tømme og rengjøre denne samtidig.

Avskilt fett og slam/sand skal leveres til godkjent avfallsmottak.

Det er viktig at anleggseier har jevnlig ettersyn av fettutskilleren. Dette ikke minst av egen interesse for å unngå driftsproblemer som gjentetting av rør, oversvømmelse, luktproblemer etc. Det bør legges opp til inspeksjoner der fettlagets tykkelse, innløp/utløp og eventuelt varslingsutstyr kontrolleres.

### **8.3. Rapportering**

Virksomheten er ansvarlig for at årsrapport med følgende dokumentasjon sendes til kommunen på fastsatt skjema innen 1 mars året etter:

- Kopi av driftsjournal
- Dokumentasjon på returordning for fritryfett
- Analyserapporter fra laboratoriet

Det skal benyttes kommunens rapporteringsskjema som finnes på kommunens hjemmeside.

---

## **9. BEREDSKAP MOT AKUTT FORURENSNING OG VARSLINGSPLIKT**

### **9.1. Forebygging av akutte utslipp**

Virksomheten plikter å gjennomføre forebyggende tiltak for å unngå, eventuelt begrense risikoen for akutt forurensning.

Beredskapen skal stå i rimelig forhold til sannsynligheten for akutte, skadelige påslipp til avløpsnett og omfanget av de skader og ulemper som påslippet kan forårsake.

Beredskapsrutinene skal inngå i virksomhetens internkontrollsystem for helse, miljø og sikkerhet og skal dokumenteres.

### **9.2. Varslingsplikt og erstatningsansvar**

Dersom det som følge av virksomhetens aktiviteter skulle oppstå akutte påslipp/utslipp til kommunens avløpsanlegg, skal kommunen straks varsles. For øvrig gjelder forurensningsloven § 39. Virksomheten vil være økonomisk ansvarlig for alvorlige konsekvenser av akutte påslipp etter bestemmelsene i forurensningsloven.

Varsling skal skje på telefon. Telefonnummer for varsling finnes på kommunens nettside.

## **10. DISPENSASJON**

Kommunen kan etter søknad gi dispensasjon fra kravene i denne forskriften i tilfeller hvor aktiviteten i virksomheten er av en slik art at fettkonsentrasjonen i avløpet ikke overskrider 150 mg/l, eller for virksomheter hvor behovet for tømning er lavere enn minimum tømmehyppighet (3 ganger pr. år).

## **11. KOMMUNENS TILSYN**

Kommunen har anledning til å foreta tilsynsbesøk til fettutskilleranleggene, og kommunen kan ta nødvendige prøver for kontroll av at påslippskravene overholdes.

Kommunen kan også kreve å få lagt fram og få granske dokumenter og annet materiale som angår fettutskilleranlegget og driften av dette.

## **12. SANKSJONER**

For å sikre at bestemmelsene i denne forskriften blir gjennomført, kan kommunen treffe vedtak om tvangsmulkt/forurensningsgebyr i medhold av forurensningslovens § 73, jf. forurensningsforskriften § 41-6.

---

Kommunen kan også gi pålegg i medhold av forurensningsloven § 7 og eventuelt sørge for umiddelbar gjennomføring i medhold av forurensningsloven § 74.

### **13.KLAGE**

Enkeltvedtak fattet med hjemmel i denne forskriften kan påklages til kommunens klagenemnd jf. forvaltningslovens § 28,2. ledd. Klagen sendes til den instans som har fattet vedtaket.

---

## **KONTAKT**

### **Skien kommune**

Vann- og avløpsetaten

Besøksadresse: Henrik Ibsens gate 2, Skien

Postadresse: Pb. 158, 3701 Skien

Tlf. 35 58 10 00

Epost: [postmottak@skien.kommune.no](mailto:postmottak@skien.kommune.no)

### **Porsgrunn kommune**

Kommunalteknikk

Besøksadresse: Storgate 153, Porsgrunn

Postadresse: Pb. 128, 3901 Porsgrunn

Tlf.

Epost: [postmottak@porsgrunn.kommune.no](mailto:postmottak@porsgrunn.kommune.no)

### **Siljan kommune**

Vann- og avløpsetaten

Besøksadresse: Sentrumsveien 105, Siljan

Postadresse: Pb. 16, 3749 Siljan

Tlf. 35 94 25 00

Epost: [post@siljan.kommune.no](mailto:post@siljan.kommune.no)

### **Bamble kommune**

Vann- og avløpsetaten

Besøksadresse: Kirkeveien 12, Langesund

Postadresse: Pb. 80, 3993 Langesund

Tlf. 35 96 59 00

Epost: [postmottak@bamble.kommune.no](mailto:postmottak@bamble.kommune.no)