

Betrieb und Wartung von Fettabscheidern

Eine Information für Betreiber von Gaststätten, Imbissständen, Großküchen, Metzgereien und ähnlichen Betrieben

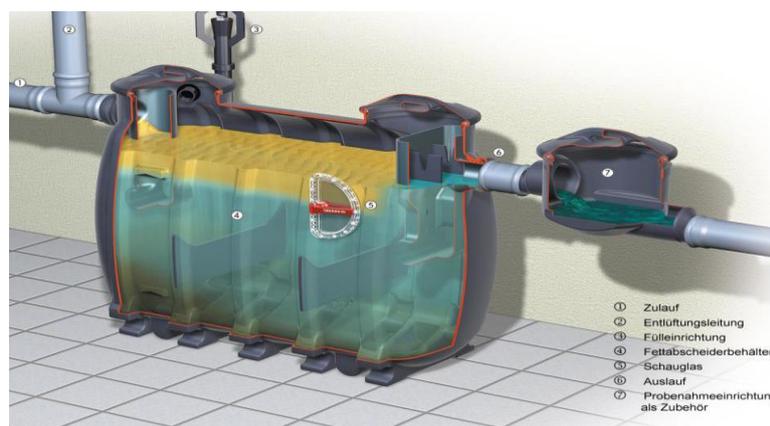
Was bewirken Fette in der Kanalisation?

Werden im Abwasser enthaltene Fette unbehandelt in die Kanalisation abgeleitet, können diese in den Hausanschlüssen und der städtischen Kanalisation aushärten und zu Verstopfungen und Geruchsbelästigungen führen. Auch die Kanalisation nimmt Schaden, da in den Fettablagerungen durch bakterielle Umsetzungen Schwefel-Wasserstoff entsteht, der auf Dauer zu Schädigungen an den Bauwerken führt. Deshalb sind in Betrieben, von denen pflanzliche oder tierische Fette ins Abwasser gelangen können (insbesondere bei Gaststätten und ähnlichen Betrieben), Fettabscheider einzubauen und ordnungsgemäß zu betreiben.

Zum Schutz der öffentlichen Kanalisation regelt § 16 der Entwässerungssatzung der Stadt Herzogenaurach unter anderem, dass – sofern mit dem Abwasser Fette abgeschwemmt werden können – das Abwasser über einen in die Grundstücksentwässerungsanlage eingebauten Fettabscheider abzuleiten ist.

Funktionsweise eines Fettabscheiders

Fettabscheider bestehen aus einem Schlammfang, der Reinigungsstufe und einer nachgeschalteten Probenahmemöglichkeit. Sie funktionieren nach dem Prinzip der Schwerkraft. Im Fettabscheider steigen die Öle und Fette durch ihre geringere Dichte gegenüber Wasser zur Oberfläche auf. Es bildet sich eine ständig wachsende Fettschicht, die zwischen den Tauchwänden zurückgehalten wird.



Funktionsweise eines Fettabscheiders, Quelle: Fa. Kessel

Im Schlammfang sinken die Feststoffe aus dem Abwasser nach unten und setzen sich als Schlamm ab. Es gibt Fettabscheider mit integriertem Schlammfang (Abbildung) oder Abscheideanlagen mit separatem Schlammfang. In jedem Fall muss eine Probenahmeeinrichtung zur Kontrolle der Ablaufwerte vorhanden sein. Welcher Abscheider der Richtige ist, richtet sich unter anderem nach der Küchenausstattung, dem Abwasseranfall und der Örtlichkeit.

Pflichten des Betreibers

Ein Fettabscheider kann nur dann richtig funktionieren, wenn er über eine ausreichende Größe verfügt, regelmäßig gewartet wird und die im Abscheider zurückgehaltenen Stoffe regelmäßig fachgerecht entsorgt werden.

Die Regelungen zum Betrieb von Fettabscheideanlagen sind in der DIN EN 1825 und DIN 4040-100 enthalten. Dazu gehören:

1. Der ordnungsgemäße Betrieb des Fettabseiders

Der sichere Betrieb eines Fettabseiders ist unter anderem abhängig von den Inhaltsstoffen des Abwassers. Ins Abwasser gelangende Wasch-, Spül-, Reinigungs-, Desinfektions- und Hilfsmittel müssen abscheiderfreundlich sein und sollten kein Chlor enthalten oder freisetzen.

2. Die regelmäßige und rechtzeitige Entleerung und Reinigung sowie die Entsorgung der Inhalte

Unter Berücksichtigung der DIN-Norm bedeutet dies, dass der Fettabscheider regelmäßig zu festgelegten Zeitpunkten zu leeren ist, auch wenn die Sammelräume für Fette/Öle und Feststoffe erst zum Teil gefüllt sein sollten. Es empfiehlt sich eine monatliche - besser noch eine 14-tägliche - Reinigung auf jeden Fall dann, wenn die Speicherfähigkeit erreicht ist. Mit der Entleerung des Fettabseiders sind ausschließlich zuverlässige und fachkundige Firmen zu beauftragen. Entsorgungsnachweise sind für mindestens drei Jahre aufzubewahren und auf Verlangen den Mitarbeitern der Stadt Herzogenaurach vorzulegen.

3. Das Führen eines Betriebstagebuchs

Für den Fettabscheider ist ein Betriebstagebuch zu führen, in dem besondere Vorfälle (zum Beispiel Störungen) und Ergebnisse der Kontrollen zu dokumentieren sind. Die Form des Betriebstagebuchs ist nicht vorgeschrieben. Es soll jedoch mindestens Möglichkeiten zur Angabe von Datum, ausführende Personen, Anlass des Eintrags und das Ergebnis der Kontrolle/Feststellung enthalten.

4. Die regelmäßige und fachgerechte Wartung der Anlage

Der Fettabscheider ist jährlich durch einen **Sachkundigen** entsprechend den Vorgaben des Herstellers zu prüfen. Dies ist im Betriebstagebuch zu dokumentieren. Die Wartung umfasst insbesondere die Kontrolle der Innenwandflächen. Je nach Werkstoff ist hierbei auf Rissbildung beziehungsweise Korrosion zu achten.

5. Die Prüfung durch Fachkundige (Generalinspektion) alle fünf Jahre

Im Abstand von höchstens fünf Jahren ist der Fettabscheider nach vorheriger Entleerung und Reinigung durch einen zugelassenen **Fachkundigen** zu überprüfen. Die Generalinspektion umfasst unter anderem die Prüfung des baulichen Zustands und die Dichtheit des Fettabseiders, die Untersuchung von Innenbeschichtung, Einbauteilen und elektrischen Einrichtungen und die Kontrolle der Vollständigkeit und Nachvollziehbarkeit des Betriebstagebuchs.

Sachkundige sind Personen des Betreibers oder beauftragter Dritter, die aufgrund ihrer Ausbildung, ihrer Kenntnisse und ihrer durch praktische Tätigkeiten gewonnenen Erfahrungen sicherstellen, dass Bewertungen und Prüfungen sachgerecht durchgeführt werden.

Fachkundige sind Personen (z. B. Anlagenhersteller, Ingenieurbüro oder Fachkundiger mit Zertifikat), die nachweislich über die erforderlichen Kenntnisse für Betrieb, Wartung und Überprüfung, sowie über die gerätetechnische Ausstattung zur Prüfung von Fettabscheideanlagen verfügen.

Weitere Informationen und Unterstützung

Bei Fragen zum Einbau und Betrieb eines Fettabseiders haben, stehen die Mitarbeiter des Bauamtes gerne mit Informationen zur Verfügung:

Stadtentwässerung Herzogenaurach (SEH)
im Bauamt der Stadtverwaltung
Marktplatz 11
91074 Herzogenaurach

Tel.: 09 13 2 / 90 12 14
Mail: bauamt@herzogenaurach.de