

Merkblatt "Betrieb, Wartung und Kontrolle von Fettabscheideranlagen"

Inhalt

1. Allgemeines
2. Betrieb
3. Wartung
4. Entleerung und Entsorgung
5. Überprüfung (Generalinspektion)

1. Allgemeines

1. Fettabscheideranlagen sind nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik, insbesondere nach DIN 4040-100, DIN EN 1825-1 und DIN EN 1825-2 sowie den Bestimmungen der Abwassersatzung zu planen, herzustellen und durch sachkundiges Personal zu betreiben.
2. Der Betreiber der Fettabscheideranlage muss den ordnungsgemäßen Zustand sowie den Betrieb der Anlage und dessen Auswirkungen auf die Umwelt selbstverantwortlich und auf eigene Kosten überwachen.
3. Um sicherzustellen, dass die Fettabscheideranlage und die Einleitung des darin vorbehandelten Abwassers den gesetzlichen Vorgaben entsprechen, sind turnusmäßige Überprüfungen (Generalinspektionen) durchführen zu lassen.

2. Betrieb

1. Der Betrieb der Anlage hat durch sachkundiges und eingewiesenes Personal zu erfolgen.
2. Es ist ein Betriebstagebuch gemäß DIN 4040-100 mit den folgenden Unterlagen zu führen:
 - Bestandspläne
 - Genehmigung
 - Abnahme- und Übergabeprotokoll
 - Betriebs- und Wartungsanleitung
 - bauliche Zulassung
 - Generalinspektion
3. Das Betriebstagebuch ist am Anlagenstandort vorzuhalten und auf Verlangen der Abwasserbeseitigung Rendsburg vorzulegen.

4. Es dürfen nur Wasch-, Spül-, Reinigungs-, Desinfektions- und Hilfsmittel ins Abwasser gelangen, die kein elementares oder freies Chlor enthalten bzw. freisetzen, abscheidefreundlich sind und keine stabilen Emulsionen bilden.
5. Es dürfen keine Stoffe eingeleitet werden, die das Abscheidesystem beeinträchtigen können, z. B. Frittierfett, zerkleinerte Grob- und Feststoffe.
6. Zur weitgehenden Reduzierung der Gesamtabwasserbelastung wird empfohlen:
 - konsequentes Abräumen der Speisenreste vom Spülgeschirr
 - weitgehendes Vorspülen des Geschirrs ohne Reinigungsmittel und erst dann Einsetzen in die Spülmaschine
 - in Zusammenarbeit mit dem Reinigungsmittellieferanten ist die Dosierung der Reiniger der Spülmaschine, soweit aus hygienischen Gründen vertretbar, zu reduzieren.

3. Wartung

1. Fettabscheideranlagen sind jährlich entsprechend den Vorgaben des Herstellers im entleerten und gereinigten Zustand durch sachkundiges Personal zu warten.
2. Die Wartungen und das Ergebnis sind im Betriebstagebuch zu dokumentieren.

4. Entleerung und Entsorgung

1. Die Abscheideranlagen muss min. monatlich, vorzugsweise 14-tägig entleert, gereinigt und wieder befüllt werden.
2. Für die Entleerung der Abscheideranlage und die Entsorgung der Inhaltsstoffe sind DIN EN 1825 in Verbindung mit DIN 4040-100 und das geltende Abfallrecht zu beachten.

3. Die Entsorgungsarbeiten umfassen u.a. folgende Arbeiten:

Schlammfang:

- vollständige Entleerung
- Reinigung
- Wiederbefüllung mit Wasser

Abscheider:

- vollständige Entleerung
- Reinigung
- Wiederbefüllung mit Wasser

Probenahmeschacht:

- Reinigung der Ablaufrinne

4. Unmittelbar nach Beendigung der Arbeiten ist die Abscheideranlage wieder bis zum Betriebswasserspiegel mit Wasser zu befüllen, um einen Fettaustrag aus der Anlage zu vermeiden.

5. Überprüfung (Generalinspektion)

1. Fettabscheideranlagen sind durch Fachkundige gemäß der Landesverordnung über die Zulassung von Fachkundigen für die Untersuchung von allgemein bauaufsichtlich zugelassenen Abwasservorbehandlungsanlagen (ZFVO)
 - vor Inbetriebnahme
 - in regelmäßigen Abständen von nicht länger als 5 Jahren
 - vor der Wiederinbetriebnahme einer länger als 1 Jahr stillgelegten Anlage oder
 - wenn die Untersuchung wegen der Besorgnis einer Gewässerunreinigung von der zuständigen Behörde angeordnet wird
 zu überprüfen.

Eine aktuelle Liste der zugelassenen Fachkundigen finden Sie unter: www.schleswig-holstein.de Suchbegriff "ZFVO"

Bei Fragen stehen wir Ihnen wie folgt zur Verfügung:

Telefon: 04331- 209 0

E-Mail: info@abwasser-rendsborg.de

Anschrift:

Am Eiland 12, 24768 Rendsburg