

Wartung des Fettabscheiders

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.

Generalinspektion

Im Abstand von höchstens fünf Jahren ist der Fettabscheider nach vorheriger Entleerung und Reinigung durch einen zugelassenen Fachkundigen zu überprüfen.

Die Prüfung umfasst unter anderem:

- Überprüfung des baulichen Zustands des Fettabscheiders,
- Prüfung der Dichtheit des Fettabscheiders,
- Prüfung von Innenbeschichtung, Einbauteilen und elektrischen Einrichtungen,
- Prüfung der Vollständigkeit und Nachvollziehbarkeit des Betriebstagebuchs.

Sachkundige, zugelassene Fachkundige

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.

(Fortsetzung auf Seite 6)

Fachkundige sind Personen, die nachweislich über die erforderlichen Kenntnisse für Betrieb, Wartung und Überprüfung, sowie über die gerätetechnische Ausstattung zur Prüfung von Fettabscheideranlagen verfügen.

Adressen von Fachkundigen zur Durchführung der 5-jährigen Prüfung (Generalinspektion) finden Sie z. B. in den „Gelben Seiten“ und den Rubriken „Kanalreinigung“ oder „Entsorgungsbetriebe“ sowie im Internet. Informationen erhalten Sie auch vom Hersteller Ihrer Abscheideranlage oder von Ihrem Entsorgungsdienstleister.

Bitte beachten Sie,

dass im Rahmen dieses Merkblattes nicht alle gesetzlich vorgeschriebenen, technischen und arbeitsschutzrechtlichen Regeln für den Betrieb einer Fettabscheideranlage aufgeführt sind.

Wir helfen gerne weiter:

Bei Fragen zum Betrieb eines Fettabscheiders stehen wir gerne mit Informationen zur Verfügung:

Kläranlage Norderney, Herr Giebel
(technische Fragen)
Tel. 0 49 32 / 34 54
E-Mail: info@ka-norderney.de

Stadt Norderney
Technische Dienste Norderney, Frau Weinzettl
(organisatorische Fragen)
Tel. 0 49 32 / 920-273
E-Mail: kim.weinzettl@norderney.de

Stadt Norderney

Am Kurplatz 3
26548 Norderney

Telefon: 0 49 32 / 920-0
E-Mail: stadt@norderney.de
Internet: www.norderney.de

Stadt Norderney
Der Bürgermeister



Betrieb und Wartung von Fettabscheidern

Eine Information für die Betreiber
von Gaststätten und
ähnlichen Betrieben.

Auf Grundlage der aktuell gültigen Abwassersatzung vom
04.11.2005 der Stadt Norderney
in Verbindung mit DIN EN 1825 und DIN 4040-100

Was bewirken Fette in der Kanalisation?

Speisefette und –Öle im Abwasser können zu schweren Störungen und Schäden in der Kanalisation führen:

- Sie lagern sich in der Kanalisation ab und verursachen Verstopfungen,
- sie verursachen Schäden an Entwässerungsleitungen und Kanälen (durch Bildung aggressiver Säuren),
- sie sind idealer Nährboden für Ungeziefer und Krankheitserreger,
- und sie führen nicht zuletzt zu erheblichen Geruchsbelästigungen.

Deshalb müssen Betriebe, aus denen Speisefette und – Öle ins Abwasser gelangen können (insbesondere Gaststätten und ähnliche Betriebe), Fettabscheider einbauen und ordnungsgemäß betreiben.

Fettabscheider—Funktion und Aufbau

Fettabscheider bestehen aus

- einem Schlammfang,
- der Reinigungsstufe
- und einer nachgeschalteten Probenahmemöglichkeit.

In Kombianlagen können auch alle Stufen in einem Bauteil zusammengefasst sein.

Feststoffe setzen sich im Schlammfang ab, in der Reinigungsstufe schwimmen Fette und Öle auf und werden dort zurückgehalten. Das auf diese Weise vorgereinigte Abwasser fließt dann in die Kanalisation.

Was müssen die Betreiber beachten?

Ein Fettabscheider kann nur dann richtig funktionieren,

- wenn er ausreichend bemessen ist (bei Veränderung der KÜcheneinrichtung muss eine Neubemessung erfolgen),
- regelmäßig gewartet wird
- und die im Abscheider zurückgehaltenen Stoffe regelmäßig entnommen und fachgerecht entsorgt werden. (Entleerung / Reinigung)

Fettabscheider sind gemäß DIN EN 1825 und DIN 4040-100 sowie unter Beachtung der Herstellerangaben zu betreiben.

Das bedeutet, der Betreiber muss:

- geeignete Spül- und Reinigungsmittel verwenden,
- Fettabscheider regelmäßig und rechtzeitig entleeren und reinigen (mind. 3x /Jahr und darüber hinaus nach Bedarf),
- ein Betriebstagebuch führen,
- regelmäßige und fachgerechte Wartungen durchführen lassen,
- alle 5 Jahre die Prüfung durch Fachkundige (Generalinspektion) durchführen lassen.

Die Sachkunde muss jeder Betreiber (oder von ihm beauftragte Dritte) erwerben. Der Nachweis hierüber ist der zuständigen Behörde (Stadt Norderney) unaufgefordert vorzulegen!

Geeignete Reinigungsmittel verwenden

Der sichere Betrieb eines Fettabscheiders ist abhängig von den Inhaltsstoffen des Abwassers. Ins Abwasser gelangende Wasch-, Spül-, Reinigungs-, Desinfektions- und Hilfsmittel müssen abscheiderfreundlich sein und sollen kein Chlor enthalten oder freisetzen. Reinigungs- und Spülmittel sind möglichst sparsam zu verwenden.

Entleerung und Reinigung

Die im Fettabscheider zurückgehaltenen Fette, Öle und Feststoffe sind in regelmäßigen Zeitabständen zu entnehmen und fachgerecht zu entsorgen. Der Fettabscheider ist auch dann zu leeren, wenn die Sammelräume für Fette/Öle und Feststoffe erst zum Teil gefüllt sind. Wird der zulässige Füllstand vor Ablauf des regelmäßigen Leerungszeitraums erreicht, ist eine frühere Leerung zu veranlassen.

Die Entleerung des Fettabscheiders müssen zuverlässige und fachkundige Firmen durchführen. Die fachgerechte Entsorgung ist zu dokumentieren.

Nach der Leerung muss der Fettabscheider gereinigt und wieder mit Wasser aufgefüllt werden.

Nachweise zur fachgerechten Entsorgung sind spätestens einen Monat nach Ablauf des Kalenderjahres der Stadt Norderney bei der zuständigen Stelle aufgefördert vorzulegen und für mindestens drei Jahre so aufzubewahren, dass sie jederzeit den behördlichen Mitarbeitern vorgelegt werden können.

Führen eines Betriebstagebuchs

Für den Fettabscheider ist ein Betriebstagebuch zu führen. Dort werden besondere Vorfälle (z. B. Störungen), Zeitpunkte der Leerung und Ergebnisse der Kontrollen dokumentiert. Die Form des Betriebstagebuchs ist nicht vorgeschrieben. Es kann in tabellarischer Form geführt werden und soll mindestens folgende Spalten enthalten:

- Datum
- Name der/des Eintragenden
- Anlass des Eintrags
- Ergebnis von Kontrollen, Bemerkungen