

Fettabscheider

- Wartung und Betrieb -

Hintergrund

Im Abwasser enthaltene Fette und Öle können u. a. zu folgenden Störungen führen:

- Fett kann sich im Kanal ablagern und Rohrleitungen verstopfen
- Fett ist ein idealer Nährboden für Ungeziefer und Krankheitserreger
- Fett kann aggressive Säuren bilden und Kanalrohre angreifen
- Fett fault und führt zu erheblichen Geruchsbelästigungen

Daher schreibt die Bielefelder Entwässerungssatzung für bestimmte Betriebe den Einbau eines Fettabscheiders vor.

Welche Betriebe benötigen einen Fettabscheider?

Betriebe, die pflanzliche und tierische Fette verarbeiten, müssen ihr Abwasser über einen Fettabscheider in den öffentlichen Kanal einleiten.

Betroffen hiervon sind z. B.:

- Gaststätten, Hotels und Großküchen, Bäckereien, Konditoreien
- Grill-, Brat- und Frittierküchen, Spülküchen
- Fleischereien und Schlachthöfe

Funktionsweise eines Fettabscheiders

Fettabscheider funktionieren nach dem Schwerkraftprinzip. Feststoffe setzen sich als Schlamm ab, Fette und Öle schwimmen auf und werden zurückgehalten, bevor das Abwasser in die Kanalisation fließt. Die angesammelten Fette und Öle sowie der Schlammfang werden in regelmäßigen Abständen entsorgt. Zur Kontrolle der Funktionsfähigkeit muss ein Probenahmeschacht vorhanden sein.

Was muss beachtet werden?

Ein Fettabscheider kann nur richtig funktionieren, wenn er über eine ausreichende Größe verfügt, regelmäßig gewartet wird und die Abscheiderinhalte regelmäßig entsorgt werden. Lassen sie sich vor Einbau eines Fettabscheiders durch einen Fachplaner beraten. Je nach Abwasserzusammensetzung und -menge können unterschiedliche Systeme erforderlich sein.

Ein Fettabscheider muss gemäß DIN EN 1825 in Verbindung mit DIN 4040-100, der Entwässerungssatzung der Stadt Bielefeld und den Herstellerangaben betrieben werden.

Achten Sie auf gute Belüftung in geschlossenen Räumen, leichte Erreichbarkeit für Reinigungsfahrzeuge und die Möglichkeit des Einstiegs für die Wartungs- und Reparaturarbeiten.

Der Einsatz von Mitteln zur so genannten Selbstreinigung, z. B. enzymhaltige Mittel, ist nicht zulässig.

Bevor Sie Ihren Fettabscheider in Betrieb nehmen, muss er von einem Fachkundigen¹⁾ auf Funktion und Dichtheit (Generalinspektion) nach DIN 4040-100 geprüft werden. Diese Prüfung muss alle 5 Jahre wiederholt werden.

Da die Abscheiderinhalte einen idealen Nährboden für Mikroorganismen bilden, sollte der Abscheider aus hygienischen Gründen mindestens einmal monatlich, besser 14-tägig, durch einen Fachbetrieb entleert werden, auch wenn der er scheinbar noch nicht voll ist. Bei dieser Entsorgung ist die Anlage auf sichtbare Mängel und Funktionsfähigkeit zu kontrollieren. Festgestellte Mängel sind unverzüglich zu beseitigen.

Achten Sie bei der Entsorgung auf eine vollständige Entleerung und sorgfältige Reinigung der Anlage. Verkrustungen und Ablagerungen sind zu entfernen. Ablagerungen greifen die Beschichtungen und den Beton an. Anschließend ist die Anlage mit Frischwasser bzw. gereinigtem Wasser zu befüllen, ansonsten ist sie nicht funktionstüchtig.

Die Abscheideranlage ist mindestens einmal jährlich entsprechend den Vorgaben des Herstellers durch einen Sachkundigen²⁾ zu warten.

Es ist ein Betriebstagebuch zu führen, in dem Entsorgungen, Eigenkontrollen, Wartungen, Reparaturen etc. festgehalten werden.

¹⁾ Fachkundige sind betreiberunabhängige Personen und Sachverständige, die nachweislich über die Fachkunde für Betrieb, Wartung und Überprüfung von Abscheideranlagen, sowie die geräte technische Ausstattung verfügen.

²⁾ Sachkundige sind Personen des Betreibers oder ein beauftragter Dritter, die auf Grund ihrer Ausbildung, Kenntnisse und praktischen Erfahrungen gewährleisten, dass sie die Prüfungen und Tätigkeiten sachgerecht ausführen.

Bestehende Fettabscheider werden durch das **Umweltamt (360.33)** kontrolliert.

Kontakt: Martina Lötfering Tel.: 0521 / 51 - 6078
indirekteinleiter@bielefeld.de

Neue Abscheideranlagen werden durch den **Umweltbetrieb (700.431)** genehmigt.

Kontakt:	Adrian Krawietz (Stadtmitte)	Tel.: 0521 / 51 - 2881
	Jonas Nacke (Süd)	Tel.: 0521 / 51 - 6885
	Stefan Fritsch (West)	Tel.: 0521 / 51 - 21322