

UNDGÅ FEDT I KLOAKKEN

Fedtudskilleranlæg til fedtet spildevand



JAMMERBUGT
KOMMUNE

FEDT ER ET PROBLEM I KLOAKKEN

Virksomheder der udleder fedt sammen med spildevandet, skal have etableret en fedtudskiller. Det drejer sig typisk om afløb fra storkøkkener, restauranter og hoteller m.m.

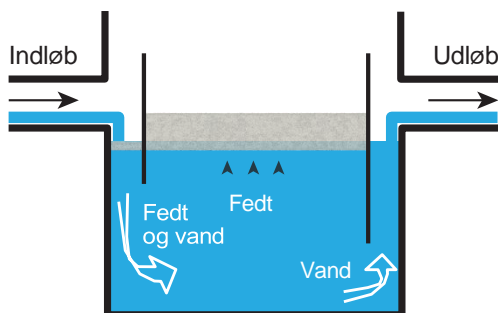
Fedt kan stoppes med en fedtudskiller, inden det når ud i det kommunale kloaksystem. Det er dyrt at rense kloakkerne for fedt, og det giver problemer med arbejdsmiljøet for kloakfolkene.

Hvorfor er fedt et problem?

- Det aflejres i rør og samlinger så kloakken stopper til.
- Det kan skabe overløb og spildevand i folks kældre.
- Det udvikler svovlbrinte, der korroderer og ødelægger rørene.
- Svovlbrinte er farligt for folk der arbejder med kloakken.
- Pumper i kloaksystemet ødelægges af meget fedt i spildevandet.
- Pumperne pisker fedtet, så det emulgerer. Fedtet får mayonnaiseagtig konsistens, der giver problemer på renseanlægget.

HVAD ER EN FEDTUDSKILLER

En fedtudskiller er en tank, der skiller fedt fra spildevandet. Når spildevandet løber gennem tanken, nedsættes vandhastigheden og vandtemperaturen falder. Dermed stiger fedtet til vejrs og samler sig på overfladen, hvor det holdes tilbage, mens det resterende spildevand løber videre ud i kloaksystemet.



TO MODELLER

En fedtudskiller kan enten være nedgravet udendørs eller den kan være en indendørs og overjordisk "bordmodel".

Bordmodellen anvendes kun på små virksomheder, hvor der ofte kun er en vask tilknyttet, og hvor adgangsforhold medfører, at en større udendørs og nedgravet fedtudskiller ikke er en mulighed.

Hvis spildevandet tilkobles til det eksisterende kloaksystem via en nedgravet fedtudskiller, skal kloakarbejdet udføres af en autoriseret kloakmester.

Hvis der etableres en overjordisk fedtudskiller (en bordmodel), skal den tilsluttes af en autoriseret VVS-installatør.

DRIFT OG VEDLIGEHOLD

Driften af virksomheden skal tilpasses, så brugen af rengøringsmidler, kemikalier og hjælpestoffer minimeres.

Du skal være opmærksom på

Visse rengøringsmidler kan emulgere fedtet, så det ikke tilbageholdes i udskilleren. Varmt vand og brug af højtryks- rensere, emulgerer også fedtet og forhindrer størkning.

Koncentreret fedt må ikke udledes sammen med spildevandet, men skal opsamles og bortskaffes særskilt til godkendt modtager.

Kemikalieaffald skal bortskaffes som farligt affald og må ikke udledes sammen med spildevandet.

Anlægget skal tømmes så ofte, at fedtudskilleren til enhver tid er funktionsdygtig. Tømningen skal foretages efter anvisning fra producenten.

Virksomhedstyper der skal have fedtudskiller

Levnedsmiddelvirksomheder

Erhvervsmæssige køkkener

Restauranter

Hoteller

Cafeer

Kantiner

Grillbarer

Pizzeriaer

Slagtere

Bagerier

Cateringfirmaer



Har du spørgsmål så kontakt



Jammerbugt Kommune

Plan & Miljø - Industri

Mail: industri@jammerbugt.dk

Opdateret november 2022