

Merkblatt zum Betreiben, Überprüfen, Entsorgen und Warten von Fettabscheideranlagen

Aufgrund des hohen Anteils von Fetten im Abwasser sind Gastronomiebetriebe häufig zum Einbau einer Fettabscheideranlage verpflichtet. Bei der Installation, Gerätewahl und Betrieb der Anlagen sind zahlreiche technische und rechtliche Vorgaben zu beachten. Dieses Merkblatt gibt Auskunft zu den häufigsten Fragen von Unternehmen zum Einbau, Betrieb und Finanzierung von Fettabscheideranlagen.

Warum sind Fettabscheideranlagen notwendig?

Fetthaltiges Abwasser kann durch die mitgeführten Schlamm- und Feststoffe im öffentlichen Abwasserkanal zu Ablagerungen und Rohrverstopfungen führen. Außerdem bildet zersetztes Fett aggressive Säuren und Gase, die die Kanalrohre zerstören und einen idealen Nährboden für Krankheitserreger darstellen.

Funktionsweise 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 so vorgereinigte Abwasser fließt dann der Kanalisation zu.

Welche Unternehmen benötigen eine Fettabscheideranlage?

Betriebe, die pflanzliche und tierische Fette verarbeiten (z.B. Gaststätten, Hotels, Großküchen, Grill-, Brat- und Frittierküchen, Bäckereien, Konditoreien/Eishersteller und Fleischereien usw.), müssen ihr Abwasser über eine Fettabscheideranlage in die öffentliche Kanalisation einleiten. In Einzelfällen kann die Abwasserentsorgung Stade über die Notwendigkeit zum Einbau eines Fettabscheiders entscheiden. Unternehmen, die gewerbliches Abwasser in die öffentliche Kanalisation einleiten wollen, benötigen dafür die Zustimmung des Entwässerungsbetriebes.

Welcher Fettabscheider ist der Richtige?

Unternehmen finden am Markt zahlreiche Fettabscheideranlagen unterschiedlicher Form und Größe. Welche der Anlagen für ein Unternehmen die Richtige ist, hängt von dem Schmutzwasseraufkommen, den räumlichen Gegebenheiten und auch von finanziellen Aspekten ab. Vor dem Einbau eines Fettabscheiders sollten sich Unternehmen deshalb ausführlich beraten lassen.

Hersteller und Installateure informieren über die verschiedenen Typen und Bauarten der Anlagen und können die Dimensionierung (die sogenannte Nenngröße) der Anlage auf Grundlage des anfallenden Schmutzwassers bemessen.

Je nach Bauart können Fettabscheideranlagen über- oder unterirdisch sowie inner- oder außerhalb des Gebäudes eingebaut werden.

Zu berücksichtigen sind beim Einbau der ausreichende Abfluss des Abwassers, eine gute Belüftung in geschlossenen Räumen, leichte Erreichbarkeit für Reinigungsfahrzeuge und die Möglichkeit des Einstiegs für Wartungs- und Reparaturarbeiten. Art und Einbau der Anlage kann später über Entsorgungskosten, Haltbarkeit sowie eventuell notwendigen Zusatzanlagen wie etwa Hebeanlagen entscheiden.

Wichtiger Hinweis: Unternehmen müssen auf den Einbau von Anlagen mit „bauaufsichtlicher Zulassung“ des Deutschen Instituts für Bautechnik (DIBt) achten. Fettabscheider für bewegliche Spüleinrichtungen (sogenannte mobile Fettabscheider) sind für den stationären Einsatz in der Grundstücks- und Gebäudeentwässerung meist nicht zulässig.

Benötigen Fettabscheider eine Hebeanlage?

Nicht jede Fettabscheideranlage benötigt eine Hebeanlage zur Entwässerung. Allerdings wird bei vielen Anlagen die Installation einer Hebeanlage notwendig, wenn der Ruhewasserspiegel des Fettabscheiders unterhalb der Rückstauenebene (die Straßenoberkannte vor dem angeschlossenen Grundstück) der Kanalisation liegt. In diesem Fall werden Hebeanlagen von der DIN-1825 vorgeschrieben, da Anlage und Keller bei Starkregenereignissen, oder Verstopfung der öffentlichen Kanäle mit Abwasser aus der Kanalisation geflutet und beschädigt werden können. In Zweifelsfällen sollten Unternehmen die Meinung eines Fachbetriebs oder Sachverständigen einholen.

Benötigen Unternehmen für die Fettabscheideranlage eine Genehmigung?

Vor der Inbetriebnahme von bauartzugelassenen Fettabscheideranlagen ist eine Genehmigung der Abwasserentsorgung Stade erforderlich. Ob es sich um eine bauartzugelassene Anlage handelt, ist auf dem Typenschild oder aus den Anlagenunterlagen ersichtlich.

Wie wird der Fettabscheider richtig betrieben und gewartet?

Reinigung: Je nach Bauart und Betrieb müssen Fettabscheider mindestens einmal monatlich, besser 14-tägig, durch einen Fachbetrieb geleert und gereinigt werden. Bei der Entsorgung ist die Anlage auf sichtbare Mängel und Funktionsfähigkeit zu kontrollieren. Festgestellte Mängel sind unverzüglich zu beseitigen.

Dokumentation: Zu jeder Anlage ist ein Betriebstagebuch zu führen, in dem Entsorgungen, Eigenkontrollen, Wartungen, Reparaturen usw. von einem Sachkundigen dokumentiert werden. Auch die wiederkehrenden Prüfberichte sollten hier abgelegt werden.

Wartung: Fettabscheider müssen mindestens einmal jährlich nach Herstellervorgaben von einem Sachkundigen nach DIN 4040-100 gewartet werden.

Generalinspektion: Wiederkehrend alle fünf Jahre sind Fettabscheider durch einen Fachkundigen zu prüfen. Der Prüfbericht dieser Generalinspektion ist der Abwasserentsorgung Stade vorzulegen.

Hinweis: Bei turnusmäßigen Entleerungen sollten Unternehmen prüfen, ob zu diesem Zeitpunkt auch die Wartung oder Generalinspektion gleich mit veranlasst werden kann, denn die Prüfung erfordert eine Innenbesichtigung bei geleerter und gereinigter Anlage.

Wer ist für Betrieb und Finanzierung verantwortlich?

Vor dem Einbau des Fettabscheiders sollten Unternehmen klären, ob sie selbst, der Vermieter oder beide die Anlage, Installation und Wartung finanzieren und betreiben.

Wer rechtlich für die Installation aufkommen muss, hängt zumeist vom Mietvertrag ab. Ist eine Benutzung von Küchengeräten samt Abwasseranlagen vertraglich nicht explizit geregelt, so ist meist der Mieter für den Einbau und dessen Kosten verantwortlich. Der Vermieter sollte über den Einbau rechtzeitig informiert und einbezogen werden.

Von der Abwasserentsorgung Stade können sowohl der Eigentümer als auch der Mieter zum Einbau verpflichtet werden. Beide Parteien sind für den ordnungsgemäßen Betrieb verantwortlich.

Für den Vermieter ist eine solche Investition besonders dann sinnvoll, wenn er die Gewerberäume für den Gastronomiebetrieb dauerhaft auch mit Küchenbenutzung vermieten möchte.

Die Pflichten des Betreibers

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

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

Dazu gehören:

- Das Führen eines Betriebstagebuchs,
- die regelmäßige und rechtzeitige Entsorgung der Inhalte,
- die regelmäßige und fachgerechte Wartung der Anlage,
- und die Prüfung durch Fachkundige alle 5 Jahre (Generalinspektion).

Führen des 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 kann in tabellarischer Form geführt werden und soll mindestens Spalten für Datum, Ausführenden, Anlass des Eintrags und für das Ergebnis der Kontrolle / Feststellung enthalten.

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.

Zugelassene Fachkundige

Zugelassene Fachkundige finden Sie zum Beispiel in den „Gelben Seiten“ unter den Rubriken „Kanalreinigung“ oder „Entsorgungsbetriebe“ sowie im Internet. Informationen erhalten Sie auch vom Hersteller Ihres Fettabscheiders.

Hinweis:

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann für die Richtigkeit keine Haftung übernommen werden.