

Wartung des Fettabscheiders

Der Fettabscheider ist **halbjährlich** durch einen **Fachkundigen** und monatlich 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 bzw. Korrosion zu achten.

Generalinspektion

Im Abstand von **höchstens 5 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.

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

Wir beraten Sie gerne!

Bei uns steht kompetente **Beratung und Service** im Vordergrund. Sollten Sie Fragen zu **Einbau und Betrieb eines Fettabscheiders** haben, stehen wir Ihnen gerne mit Informationen zur Verfügung.

Unser Leistungsangebot:

- halbjährliche Abscheiderwartung
- monatliche Eigenkontrolle
- Entleerung und Reinigung der Anlage
- Generalinspektion und Dichtheitsprüfung
- Sachkundes Schulung
- Sanierung von Fettabscheidern
- Kanal-Inspektion der Zulaufleitungen



Wo wir waren, läuft's...!



Betrieb und Wartung von Fettabscheidern

Information für die Betreiber von
Gaststätten, Imbiss-Ständen, Kantinen,
Großküchen und ähnlichen Betrieben



D-92421 Schwandorf
Otto-Hahn-Str. 20
Tel.: 09431-60662
Fax: 09431-61805

www.hammerer-kanalservice.de

Betrieb und Wartung von Fettabscheidern

Was bewirken Fette in der Kanalisation?

Im Abwasser enthaltene Fette können zu schweren **Störungen und Schäden in der Kanalisation** führen:

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

Deshalb sind in Betrieben, von denen Fette in das Abwasser gelangen können, **Fettabscheider einzubauen** und **ordnungsgemäß zu betreiben**.

Funktionsweise und Aufbau eines Fettabscheiders

Fettabscheider bestehen aus einem **Schlammfang**, der **Reinigungsstufe** und einer nachgeschalteten **Probeentnahmemöglichkeit**.

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 zurück gehalten.

Das so **vorgereinigte Abwasser** fließt dann der Kanalisation zu.

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:

- der **ordnungsgemäße Betrieb** des Fettabscheiders
- die **regelmäßige und rechtzeitige Entleerung und Reinigung** sowie die **Entsorgung der Inhalte**
- das Führen eines **Betriebstagebuchs**
- die **regelmäßige und fachgerechte Wartung und Eigenkontrolle** der Anlage
- sowie **alle 5 Jahre die Prüfung durch Fachkundige** (die sog. **Generalinspektion**)

Ein Hinweis zum Betrieb:

Der sichere Betrieb eines Fettabscheiders ist auch abhängig von den **Inhaltsstoffen des Abwassers**. Ins Abwasser gelangende Wasch-, Spül-, Reinigungs-, Desinfektions- und Hilfsmittel müssen abscheiderfreundlich sein und sollten 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**.

Unter Berücksichtigung der genannten DIN-Normen bedeutet dies, dass der Fettabscheider zum **festgelegten Zeitpunkt** zu leeren ist, auch wenn die Sammelräume für Fette / Öle und Feststoffe erst zum Teil gefüllt sein sollten.

Wird die Speicherkapazität des Fettabscheiders **vor** Ablauf des festgelegten Leerungszeitpunkts erreicht, ist die Entleerung und Reinigung **unverzüglich** zu veranlassen.

Mit der Entleerung des Fettabscheiders sind ausschließlich **zuverlässige und fachkundige Firmen** zu beauftragen.

Nach **Leerung und Reinigung** des Fettabscheiders ist dieser wieder **mit Frischwasser zu füllen**.

Entsorgungsnachweise sind für **mindestens 3 Jahre** so aufzubewahren, dass sie jederzeit den **behördlichen Mitarbeitern vorgelegt** werden können.



Wo wir waren, läuft's...!