

Merkblatt zu

Fettabscheideranlagen

Fetthaltiges Schmutzwasser (Öle und Fette tierischen und pflanzlichen Ursprungs) kann durch die mitgeführten Fettsäuren, Schlamm- und Feststoffe im öffentlichen Kanal erheblichen Schaden anrichten.

Es können u.a. folgenden Problemen auftreten:

- Querschnittsverengungen und Verstopfungen an Kanälen und Rohrleitungen durch Fettablagerungen
- Korrosionen an den Entwässerungsanlagen durch aggressive Fettsäuren
- starke Geruchsbelästigung durch übelriechende Fettsäuren
- vermehrtes Auftreten von Ungeziefer (Ratten) und Krankheitserregern
- Beeinträchtigung des Kläranlagenbetriebes

Aus diesen Gründen ist in der Abwassersatzung der Stadt Siegen im § 13 geregelt, dass fetthaltiges Abwasser vor der Einleitung in die öffentliche Abwasseranlage in entsprechende Fettabscheider einzuleiten und dort zu behandeln ist.

Wer benötigt einen Fettabscheider?

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

Hiervon betroffen sind z.B.:

- Küchenbetriebe und Großküchen, z.B. in Gaststätten, Hotels, Autobahnraststätten, Kantinen
- Grill-, Brat- und Frittierküchen (feststehende und mobile)
- Schlachthöfe
- Metzgereien mit und ohne Schlachtung
- Essenausgabestellen (mit Rücklaufgeschirr)

Funktionsweise eines Fettabscheiders

Fettabscheider funktionieren nach dem Prinzip der Schwerkraft.

Im Fettabscheider steigen die Öle und Fette durch ihre geringere Dichte gegenüber Wasser zur Oberfläche auf.

Es bildet sich eine ständig wachsende Fettschicht, die zwischen den Tauchwänden zurückgehalten wird.

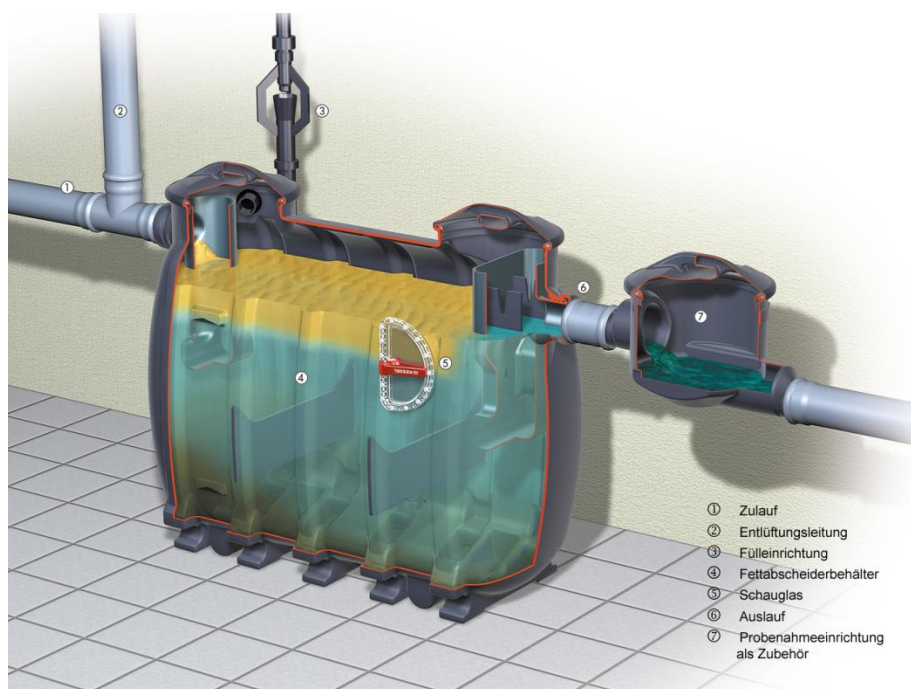


Abbildung: Funktionsprinzip Fettabscheider
Quelle: Fa. Kessel

Im Schlammfang sinken die Feststoffe aus dem Abwasser nach unten und setzen sich als Schlamm ab.

Es gibt Fettabscheider mit integriertem Schlammfang, wie die Abbildung zeigt, oder Abscheideranlagen mit separatem Schlammfang.

In jedem Fall muss eine Probenahmeeinrichtung zur Kontrolle der Ablaufwerte vorhanden sein.

Welcher Abscheider der Richtige ist, richtet sich unter anderem nach dem Abwasseranfall und der Örtlichkeit.

Was ist zu tun, wenn der Grenzwert für lipophile Stoffe nicht eingehalten wird?

Checkliste:

	Ja	Nein
1. Werden abscheiderfreundliche Reinigungsmittel, die keine stabilen Emulsionen bilden, benutzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Fritteusen-u. Pfannenfett werden gesondert gesammelt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Entsorgungs-und Reinigungsintervalle entsprechend der DIN 4040-100, mind. 1x pro Monat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1. Vollständige Entleerung und Reinigung des Schlammfangs und Abscheiders	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. Verkrustungen und Ablagerungen entfernen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. Reinigung der Probenahmeeinrichtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4. Befüllen des Fettabscheiders mit Frisch-oder Brauchwasser bis zum Ruhewasserspiegel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Die Wartung wird jährlich durch einen Sachkundigen durchgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Die Generalinspektion wird alle 5 Jahre von einem Fachunternehmen durchgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Einsatz von biologisch aktiven Mitteln zur Selbstreinigung, z.B. enzymhaltige Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>