

Merkblatt für Fettabscheider nach DIN EN 1825-2

Werden Fette unbehandelt in die Kanalisation abgeleitet, können diese in den Hausanschlüssen und der städtischen Kanalisation aushärten und zu Verstopfungen und Geruchsbelästigungen führen. Auch die Kanalisation nimmt Schaden, da in den Fettablagerungen durch bakterielle Umsetzungen Schwefelwasserstoff entsteht, der auf Dauer zu Schädigungen an den Bauwerken führt. Zum Schutz der öffentlichen Kanalisation regelt § 8 Abs. 1 der städtischen Entwässerungssatzung in der aktuell gültigen Fassung, dass fetthaltiges Abwasser vor der Einleitung in die öffentliche Abwasseranlage in entsprechende Abscheider einzuleiten und dort zu behandeln sind. Für fetthaltiges häusliches Abwasser gilt dieses jedoch nur, wenn die Stadt dies im Einzelfall verlangt. Gemäß § 8 Abs. 4 müssen die Abscheider- und sonstigen Behandlungsanlagen und deren Betrieb den einschlägigen technischen und rechtlichen Anforderungen entsprechen. Die Stadt kann darüber hinausgehende Anforderungen an den Bau, den Betrieb und die Unterhaltung der Abscheider stellen, sofern dies im Einzelfall zum Schutz der öffentlichen Abwasseranlage erforderlich ist. Das Abscheidegut oder die Stoffe, die bei der Vorbehandlung anfallen, sind nach § 8 Abs. 5 in Übereinstimmung mit den abfallrechtlichen Vorschriften zu entsorgen und dürfen der öffentlichen Abwasseranlage nicht zugeführt werden.

Die Bemessung der Fettabscheideranlage ist nach DIN EN 1825-2 durchzuführen. Die Berechnung zur Bemessung der Anlage kann entweder auf der Grundlage der in die Abscheideranlage entwässernden Einrichtungen / Auslaufventile oder auf der Grundlage der Art des Küchenbetriebes erfolgen. **Es wird empfohlen, den höheren Abflusswert aus beiden Berechnungen einzusetzen.**

Für den Einbau, den Betrieb und die Wartung der Anlage sind die DIN EN 1825-2, die DIN 4040-100, die Betriebs- und Wartungsanleitungen des Herstellers zu beachten. Hier verweise ich insbesondere auf die vorgeschriebene Generalinspektion der Anlage vor Inbetriebnahme und wiederkehrend im Abstand von fünf Jahren.

Die Intervalle für die Wartung, die Entleerung und die Reinigung sind unter Berücksichtigung der Speicherkapazität von Fettabscheider und Schlammfang sowie unter Berücksichtigung der betrieblichen Erfahrungen festzulegen. Grundsätzlich sollten Schlammfang und Fettabscheider einmal im Monat, vorzugsweise zweiwöchentlich, entleert, gereinigt und wieder mit Frischwasser gefüllt werden.

Speisereste und Fette aus Friteusen und Kippfannen sind in einem separaten Gefäß zu sammeln und einer geeigneten Entsorgung zuzuführen.

Ich empfehle Ihnen, bevor Sie einen Fettabscheider installieren lassen, mir die Bemessungsberechnung zur Überprüfung per Mail vorzulegen. Damit verhindern Sie, dass ein zu klein dimensionierter oder nicht zugelassener Fettabscheider eingebaut wird und Ihnen Kosten entstehen, die man so hätte vermeiden können.

Fragen zum Thema Fettabscheider beantwortet Ihnen gerne Herr Pfeiffer, Tel.: 0241/432-36321 oder Herr Spelthann, Tel.: 0241/432-36324, per Mail gewerbliches-abwasser@mail.aachen.de