

- Auf keinen Fall dürfen fäkalienhaltiges Schmutzwasser, Schmutzwasser mit mineralischen Leichtflüssigkeiten oder Regenwasser über den Fettabscheider abgeleitet werden.
- Es sind monatliche Eigenkontrollen (sofern von der Stadt Leipzig, Verkehrs- und Tiefbauamt bzw. dem Zweckverband für Wasserversorgung und Abwasserbeseitigung Leipzig-Land nicht anders festgelegt) und jährliche Wartungen durch Sachkundige vorzunehmen. Die Ergebnisse dieser Eigenkontrollen und Wartungen, die Beseitigung festgestellter Mängel sowie die Entsorgung entnommener Inhaltsstoffe sind in einem Betriebstagebuch einzutragen.
- Alle fünf Jahre muss eine Generalinspektion durch ein Fachunternehmen durchgeführt werden.

Entsorgungsintervalle

Lange Verweilzeiten führen im Fettabscheider zu unerwünschten Gär- und Faulungsprozessen. Dabei wird gelöstes Fett – entgegen der Aufgabe des Fettabscheiders – in den Kanal weitertransportiert. Die Wirkung des Fettabscheiders ist daher umso besser, je öfter eine Räumung erfolgt. Sofern keine längeren Entleerungsfristen mit der Stadt Leipzig, Verkehrs- und Tiefbauamt bzw. dem Zweckverband für Wasserversorgung und Abwasserbeseitigung Leipzig-Land festgelegt wurden, sollte die **Leerung, Reinigung und Frischwasserfüllung** mindestens **einmal monatlich** durch ein zugelassenes Unternehmen erfolgen. Die Entsorgungsnachweise sind aufzubewahren.

„Selbstreinigung“ nicht zulässig

Gemäß DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 ist der Einsatz von biologischen und chemischen Mitteln (Bakterien, Enzympräparate und Stoffe mit ähnlicher Wirkungsweise) zur Selbstreinigung der Fettabscheider nicht zulässig.

Die DIN EN 1825-2 und die DIN 4040-100 können ausschließlich über den Beuth-Verlag GmbH, 10772 Berlin, www.beuth.de bezogen werden.

Bei Fragen zu technischen Details:

Leipziger Wasserwerke
Team Abwasserüberwachung
Johannissgasse 7/9, 04103 Leipzig
Telefon: 0341 969-2512
Telefax: 0341 969-92512

Bei Fragen zu Genehmigungen:

Stadt Leipzig, Verkehrs- und Tiefbauamt
Sachgebiet Wasserversorgung und Abwasserbeseitigung
Prager Straße 126, 04317 Leipzig
Telefon: 0341 123-7711
Telefax: 0341 123-8743

Zweckverband für Wasserversorgung
und Abwasserbeseitigung Leipzig-Land
Prager Straße 36, 04317 Leipzig
Telefon: 0341 2323-203
Telefax: 0341 2323-206

Wir sind Leipziger.

Schreiben Sie uns:

Kommunale Wasserwerke Leipzig GmbH
Postfach 10 03 53
04003 Leipzig

24-Stunden-Entstörungsdienst:

Telefon: 0341 969-2100

www.L.de/wasserwerke



Praktische Hinweise zum Einsatz von Fettabscheidern

Wer benötigt einen Fettabscheider?

- Küchenbetriebe, zum Beispiel Gaststätten, Hotels, Kantinen, Grill-, Brat- und Frittierküchen, Großküchen und Cateringbetriebe
- Essenausgaben mit Rücklaufgeschirr
- Fleischereien mit und ohne Schlachtung, Schlachthöfe, Geflügelschlachtereien, Fleisch- und Wurstfabriken
- Konservenfabriken, Erdnussröstereien und Fertigerichthersteller sowie Fritten- und Chipserzeuger

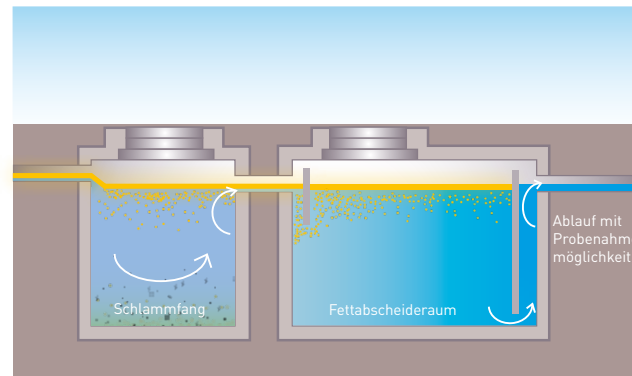
Wozu benötigen Sie einen Fettabscheider?

Braten, Backen oder Frittieren – Fett ist aus unseren Küchen nicht wegzudenken. Kommt aber das gebrauchte Fett in unsere Kanalisation, kann dies zu massiven Problemen führen.

- Die im Abwasser nicht löslichen tierischen oder pflanzlichen Öle und Fette setzen sich an den Rohrwandungen ab.
- Der Rohrquerschnitt wird durch das sich immer stärker aufbauende Fett verkleinert, was zu einer Rohrverstopfung führen kann.
- In privaten Grundstücksentwässerungsanlagen sowie in den öffentlichen Abwasseranlagen sind Öle und Fette chemischen und biochemischen Reaktionen ausgesetzt. Abhängig von der Verweildauer können dadurch sehr unangenehme Gerüche entstehen.
- Die beim Abbau der Öle und Fette entstehenden Fettsäuren und Sulfide sind aggressiv und können zu Korrosion in den Entwässerungsanlagen führen.
- In der Kläranlage hemmen Fette die Abbauaktivität der Kleinlebewesen, begünstigen die Bildung zäher Schäume und beeinträchtigen Rohrleitungen und Pumpen. Das führt zu unnötig hohen Betriebskosten für die Abwasserreinigung.

Funktionsweise von Fettabscheidern

In der ersten Kammer des Abscheiders, dem Schlammfang, werden Grobstoffe wie Kartoffelschalen oder Gemüseputzreste zurückgehalten. In der zweiten Kammer, dem sogenannten Fettabscheideraum, treiben die im Schmutzwasser enthaltenen Öle und Fette an der Wasser-oberfläche zwischen zwei Tauchwänden und werden dort zurückgehalten. Das vorgereinigte Abwasser fließt unter der zweiten Tauchwand ab.



Bemessung

Die erforderliche Nenngröße (NG) des Fettabscheiders wird entsprechend der DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 nach dem maßgeblichen Schmutzwasserabfluss bestimmt. Die bedarfs- und normgerechte Bemessung des Fettabscheiders sollte durch einen spezialisierten Fachbetrieb erfolgen.

Einbau

Fettabscheider sollten unmittelbar nach den Anfallstellen eingebaut werden. Dadurch wird verhindert, dass das Abwasser auf dem Weg bis zum Fettabscheider zu stark abkühlt und sich das Fett an den Rohrwandungen ablagert. Allerdings dürfen Fettabscheider nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen Lebensmittel aufbewahrt bzw. zubereitet werden.

Um Faulungsprozesse und die Entstehung übelriechender und giftiger Gase zu vermindern, müssen Zulauf und Ablauf ausreichend be- und entlüftet werden. Die Lüftungsleitung des Zulaufs ist dabei als gesonderte Leitung über das Dach zu führen. Fettabscheider sind rückstaufrei zu betreiben. Bei Einbau unterhalb der Rückstauenebene ist eine Hebeanlage nach dem Fettabscheider vorzusehen. Für die Probenahme muss bei Erdeinbau ein Schacht und bei Freiaufstellung eine andere geeignete Probenahmefähigkeit nach DIN EN 1825-2 und DIN 4040-100 eingebaut werden.

Betrieb und Wartung

- In die Fettabscheideanlage dürfen keinesfalls Fette oder Öle (von Fritteusen etc.) direkt entsorgt werden. Diese Produkte sind gesondert zu sammeln und einer ordnungsgemäßen Altfettentsorgung zuzuführen.
- Fettabscheidern darf nur das mit organischen Fetten und Ölen belastete Schmutzwasser zugeleitet werden, vor allem Abwasser aus Küchenspülen und Geschirrspülern. Die Zuflusstemperatur zur Fettabscheideanlage sollte unter 50 °C liegen.
- Um eine häufige Leerung und Reinigung der Anlage zu vermeiden, ist es sinnvoll, Geschirr vor dem Reinigen von Speiseresten und Abfällen zu befreien.
- Die Entsorgung von Küchenabfällen jeder Art, u. a. auch aus Nassmüllanlagen, über die Abwasseranlage ist verboten.
- Verwendete Spül- und Reinigungsmittel müssen abscheidefreundlich sein und dürfen keine stabilen Emulsionen bilden. Sie sind sparsam einzusetzen.
- Die Brühkessel von Fleischverarbeitungsbetrieben sind, nach der Abkühlung, gestaffelt und zeitlich verzögert abzulassen.
- Der Schankbereich (fettfreies Spülwasser, Einsatz aggressiver Spülmittel) darf nicht an den Fettabscheider angeschlossen werden.