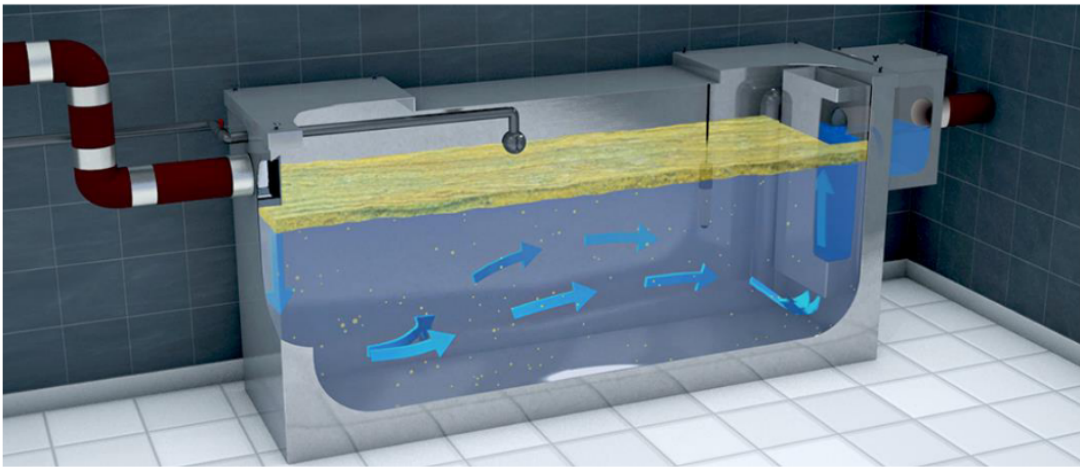
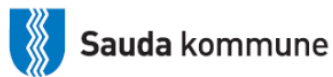


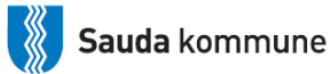
# Veileder til Forskrift om påslipp av olje- og fettholdigavløpsvann Sauda kommune





## Innhold

Om veilederen .....	3
Begreper .....	3
Forskriften og dens mål.....	3
Fettutskiller .....	4
Eksempler på virksomheter som omfattes av denne forskriften:.....	4
Oljeutskiller .....	5
Søknadsplikt for påslipp av olje - fettholdig avløpsvann til kommunalt ledningsnett .....	6
Tekniske krav til fettutskillere .....	7
Tekniske krav til oljeutskillere .....	9
Tilstand i fettutskillerens utløp.....	9
Tilstand i oljeutskillerens utløp .....	10
Krav til bruk av vaske - og avfettingsmidler .....	11



### Om veilederen

Denne veilederen er skrevet av Sauda kommune for å gi en lettfattelig oppsummering av innholdet i forskriften om olje – og fettutskillere. Veilederen skal ideelt leses parallelt med forskriften, slik at leseren kan finne mer spesifikke detaljer der. Om det skulle bli konflikt mellom det som står i veilederen og det som står i forskriften, er det forskriftens tekst som er gjeldende.

Vi ønsker innspill for å gjøre veilederen best mulig for dere som bruker den. Er det skrivefeil i teksten? Er det noe som er vanskelig å forstå? Har du/dere forslag til andre forbedringer?

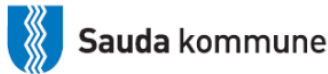
Innspill kan sendes til [postmottak@sauda.kommune.no](mailto:postmottak@sauda.kommune.no)

### Begreper

- 1) *Avløpsvann*: Både sanitært og industrielt avløpsvann og overvann.
- 2) *Fettholdig avløpsvann*: Avløpsvann som inneholder vegetabilsk og animalsk fett.
- 3) *Frityrfett*: Fett som brukes til fritering av mat.
- 4) *Fettutskiller*: Innretning som skiller ut fett fra avløpsvann. Installasjonen består av slamfang, fettutskiller og prøvetakingspunkt.
- 5) *Påslipp*: Tilførsel av avløpsvann til offentlig avløpsnett.
- 6) *Sanitært avløpsvann*: Avløpsvann som i hovedsak skriver seg fra menneskers stoffskifte og fra husholdningsaktiviteter, herunder avløpsvann fra vannklosett, kjøkken, bad, vaskerom og lignende.
- 7) *Ansvarlig*: Den som driver virksomhet på eller innehar eiendom der det eksisterer eller er aktuelt å ha påslipp av avløpsvann.
- 8) *Sedimenterbart materiale*: Partikler som er tyngre enn vann og vil legge seg på bunnen. For eksempel kaffegrut, sand, matrester og lignende.
- 9) *Oljeholdig avløpsvann*: Avløpsvann som inneholder motorolje, smørefett, parafin, white-spirit, bensin og lignende

### Forskriften og dens mål

En forskrift er et vedtak som gjelder rettigheter eller plikter til et ubestemt antall eller en ubestemt krets av personer. Forskrift om fettutskillere er et sett av regler som gjelder spesifikt i Sauda kommune, og som har hjemmel i Klima- og miljødepartementets



forurensningsforskrift av 2004, og i forurensningsloven.

Lokal forskrift om påslipp av olje- og fettholdig avløpsvann skal sikre at olje og fett fjernes ved kilden, og ikke blir ført inn på vårt ledningsnett til et avløpsrensaneanlegg eller ut i terreng. Forskriften skal påse at olje- og fettutskillerer driftes riktig slik at de fungerer etter hensikten. Vi ønsker å sikre miljøet mot utslipp og forurensning av olje. Olje skal derfor samles forsvarlig opp i godkjente oljeutskillerer og behandles som farlig avfall. Vi vil hindre driftsproblemer som oppstår når fett kommer i avløpet og ut på ledningsnettet. Med fett i rørene kan det dannes propper som fører til oppstuing av kloakk og oversvømmelser i kjellere, tilbakeslag i toalett samt lukt- og rotteproblemer.

#### Fettutskiller

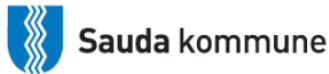
En fettutskillerer i prinsippet et basseng der fett flyter opp på toppen av avløpsvannet, mens det mindre fettholdige vannet tappes ut dypere nede. For at utskilleren skal fungere, må den være stor nok til at avløpsvannet kommer til ro og fett får tid til å flyte opp. Fettet som hoper seg opp må med jevne mellomrom fjernes og leveres til godkjent mottak. Hvor godt installasjonen fungerer, avhenger av en rekke faktorer, som vannets temperatur, mengden og oppholdstiden, hvor gode driftsrutinene er, fettutskillerens konstruksjon, og tettheten til fett i avløpsvannet.

#### Eksempler på virksomheter som omfattes av denne forskriften:

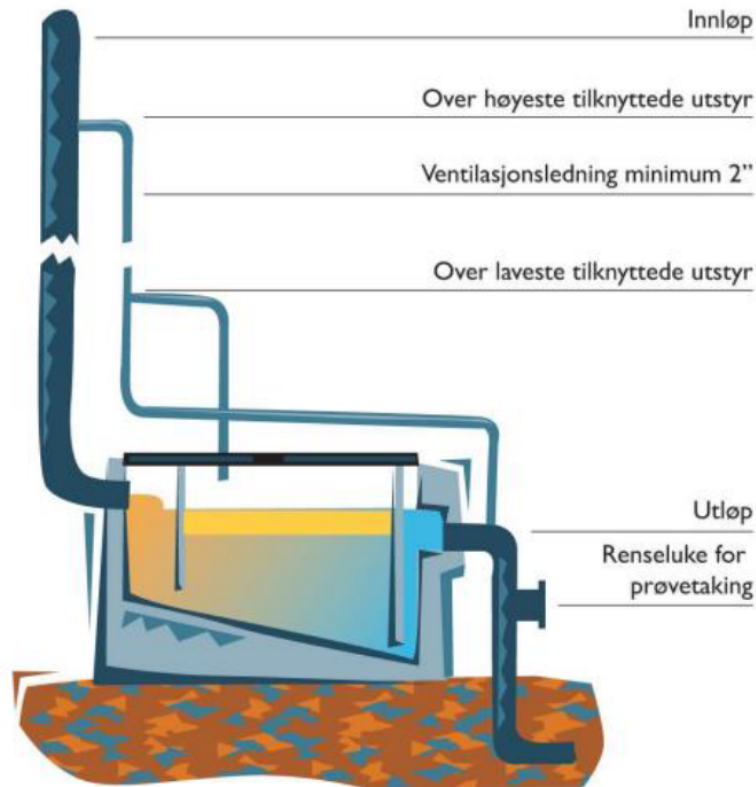
- Restauranter
- Kafeer og konditori
- Catering og ferdigmatprodusenter
- Gatekjøkken
- Pizza-og hamburgerbarer
- Kantiner
- Slakterier
- Margarin-og matoljeindustri
- Kjøttforedlingsbedrifter
- Bakerier
- Hermetikkindustri
- Meierier
- Friteringsindustri
- Røykerier
- Matbutikker med ferskvare-, steke-og/ellergrillavdeling

#### MERK:

Andre virksomheter, også husholdninger, kan bli pålagt installasjon av fettutskillerer hvis kommunen påviser store utslipp av fett til avløpet. På ledningsanlegg som plages med tilstoppelser, foretas jevnlig inspeksjoner med videokamera, og kommunen vil kunne finne



problematiske tilkoblinger. Frityrfett må ikke ledes til utskilleren. Frityrfett må smales opp og leveres til godkjent mottak. Virksomheter som ikke er nevnt her, men har påslipp av fettholdig avløpsvann, vil også omfattes av forskriften.

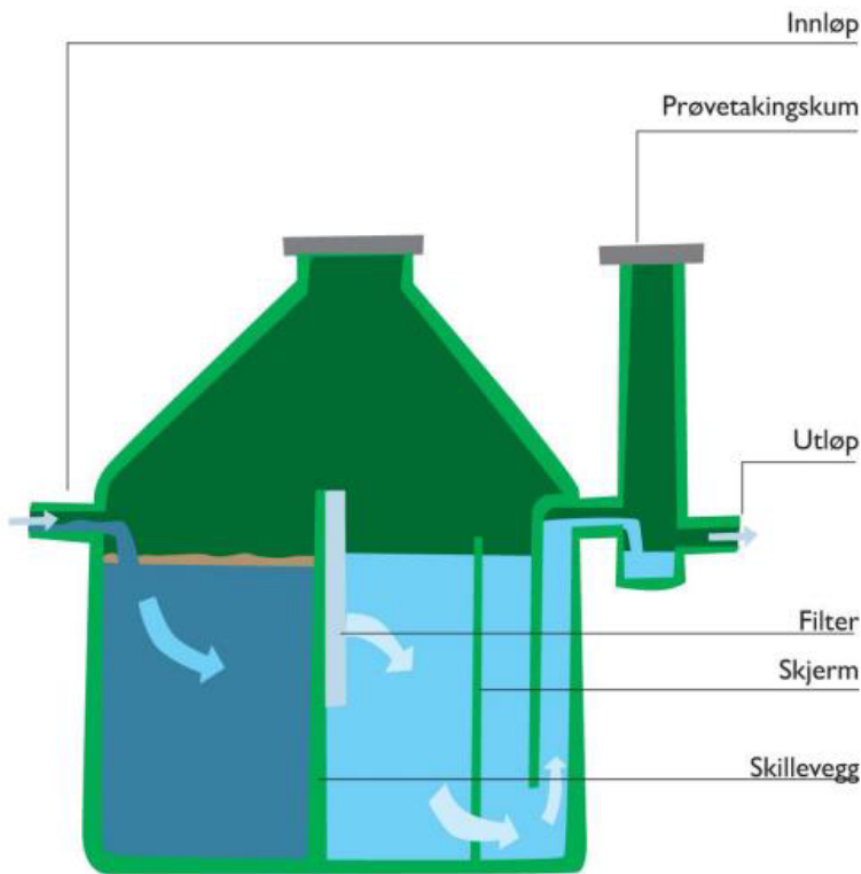


### Oljeutskiller

Bestemmelsene gjelder for virksomheter som har påslipp av oljeholdig avløpsvann, herunder:

- Bensinstasjoner
- Vaskehaller for kjøretøy
- Motorverksteder
- Bussterminaler
- Bussterminaler
- Verksted og klargjøringsentraler for kjøretøy, anleggsmaskiner og skinnegående materiell
- Anlegg for understellsbehandling
- Garasjeanlegg med tilgang til vann og mulighet for vask av biler inne i garasjen.

Virksomheter som ikke er nevnt her, men har påslipp av oljeholdig avløpsvann, vil også omfattes av forskriften.

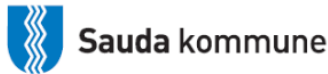


#### Søknadsplikt for påslipp av olje - fettholdig avløpsvann til kommunalt ledningsnett

Om din virksomhet slipper ut olje – og/eller fettholdig avløpsvann, må du søke godkjenning hos Sauda kommune før du kan koble deg på det kommunale avløpsnettet. Eksisterende virksomheter gis to måneder etter forskriftens ikrafttredelse til å få godkjenning i orden. Eksisterende virksomheter som gjennomgår bruksendring, for eksempel utvidelse av forretningsdriften, vil måtte søke ny godkjenning.

Paragraf 1-3 i forskriften er et godt utgangspunkt for å finne ut om din virksomhet er omfattet av denne forskriften.

For å få lov til å koble avløpsanlegg med olje –fettholdig avløpsvann på det kommunale nettet vil du måtte ha olje - fettutskiller før påkoblingspunktet. Du må kunne vise at utskilleren er av godkjent utforming og bygget i riktig størrelse, og du må dokumentere at du har en avtale med et



tømmefirma som regelmessig fjerner olje/fett og vedlikeholder utskilleren. Søknaden må være underskrevet både av deg og av det foretaket som har installert olje - fettutskilleren. I forskriften nevnes abonnementsvilkår for Sauda kommune. Disse følger «Standard abonnementsvilkår for vann og avløp».

Kommunen vil gjøre vurderinger ved behandling av søknaden, og disse vurderingene kan fravike påslippskrav. Videre kan kommunen sette krav til hvor du får koble deg til den offentlige ledningen.

Om du legger ned virksomheten, eller overdrar den til en ny eier, må kommunen få vite om dette i hvert fall en måned i forveien. Om en godkjent virksomhet har vært stanset i mer enn to år, kan kommunen kreve ny godkjenning ved oppstart.

Ved akutte utslipp eller andre hendelser med olje- fettholdig avløpsvann må kommunen kontaktes umiddelbart. Ved akutte hendelser ringes avløpsvakt på 905 07 579, ellers vil det være aktuelt å kontakte sentralbordet på 52 78 62 00 og spørre etter vann og avløpsseksjonen.

Det skal være mulig for kommunens fagfolk å undersøke utstyret du har installert ved påkobling til det kommunale nettet. Adkomst til anlegget og prøvetakingspunktet skal holdes fri for gjenstander som sperrer. Dessuten kan kommunen kreve å se det du har av papirer på olje-fettutskilleren. Virksomheten vil være økonomisk ansvarlig for konsekvenser av akutte påslipp. Hvis du er påkoblet kommunalt nett med påslipp av olje - fettholdig avløpsvann uten å ha innrettet deg etter forskriftens bestemmelser, kan kommunen ilegge deg dagbøter (tvangsmulkt).

#### Tekniske krav til fettutskillere

Fettutskilleren din må være utformet etter de norske standardene som spesifiseres i forskriftsteksten. Norske standarder kan bestilles fra nettsidene til Standard Norge til en viss kostnad. Alternativt kan du selv beregne fettutskillerens nominelle størrelse etter formel gitt nedenfor. Nominelle størrelser er 1, 2, 4, 7, 10, 15, 20 eller 25, og er en verdi du oppgir til forhandler og installatør.

I skrivende stund har ACO Nordic et dimensjoneringsverktøy tilgjengelig på sitt nettsted:

<http://www.aco-nordic.no/raadgivning/dimensjonering/fettutskillere/>

Denne formelen er grunnlaget for beregningen:

$$NS = QS \cdot ft \cdot fd \cdot fr$$



QSer vannmengden i liter per sekund. Den kan måles eller beregnes. Formel for beregning:

$$QS = \frac{(V \cdot F)}{t \cdot 3600} \text{ liter per sekund}$$

V er gjennomsnittlig avløpsmengde per dag, basert på antall produserte varmretter og avløpsmengde per produserte rett. Hotell: 100 l/varmrett, restaurant: 50 l/varmrett, sjukehuskjøkken: 20 l/varmrett, kantine: 5 l/varmrett, cateringvirksomhet: 10 l/varmrett, slakterier varierer fra 10-20 l/kg kjøtt produsert)

F er maksimal vannføringsfaktor (Hotell: 5, restaurant: 8,5, sjukehuskjøkken: 13, kantine: 20, cateringvirksomhet: 22, slakterier varierer fra 30-40)

t er gjennomsnittlig driftstid per dag, i timer

ft er vannets temperaturfaktor, som er lik 1 når vannet holder temperatur under 60°, og lik 1,3 ved høyere temperaturer.

Fd er faktoren for fettets tetthet. Denne er 1 ved vaskevann fra kjøkken, slakterier og kjøtt-og fiskeindustri.

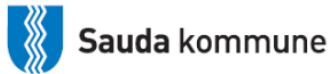
fr er faktoren for bruk av vaskemiddel. Den er 1 om du ikke bruker vaskemiddel, 1,3 ved vanlig bruk, og 1,5 og høyere ved store mengder vaskemiddel, som ved sykehus.

Hvis avløpet fra virksomheten din inneholder sedimenterbart materiale (stoffer som vil synke til bunns når vannet faller til ro) må vannet gjennom en slamavskiller (septiktank) før det kommer til fettutskilleren. Fettholdig spillvann med høy pH, for eksempel fra vaskemidler, skal nøytraliseres før det kommer til fettutskilleren.

Du skal gjøre ditt beste for at virksomheten din bruker vaske- og avfettingsmidler riktig.

Videre må du sørge for at det er mulig å ta prøver av avløpsvannet når det har passert fettutskiller. Dette skal skje i en kontrollkum som følger norsk standard, og denne skal kunne kontrolleres når som helst, og være fri for hindringer. Du har ikke mulighet til selv å ta prøver av utløpsvannet for analyse –dette skal gjøres av sakkyndige, og prøvene skal analyseres av en akkreditert virksomhet.





Hvis du har spesiell utslippstillatelse fra Miljødirektoratet eller Fylkesmannen, kan du se bort fra denne forskriften. Forurensningsloven pålegger deg likevel å unngå unødvendig forurensning.

Om det viser seg at virksomheten din bryter noen av disse bestemmelsene, bør du snarest opprette en dialog med kommunen for å finne en løsning.

#### Tekniske krav til oljeutskillere

Oljeholdig avløpsvann skal før utskiller passere sandfang eller lignende rensinnretning dimensjonert for maksimal reell vannbelastning. Alkalisk reagerende Oljeholdig spillvann nøytraliseres før det ledes til utskiller. Dersom dette er laget etter separatsystemet, skal avløp fra utskillere knyttes til avløpsnettet. Spillvann fra WC og andre sanitærinstallasjoner samt overvann tillates ikke ført til oljeutskilleren.

#### Tilstand i fettutskillerens utløp

Forskriften krever at fettutskilleren din til enhver tider i stand til å skille ut fett. Kommunen har satt to standarder som skal sikre dette: I utløpet skal vannets temperatur aldri overstige 30 °C, og vannets pH-verdi må ligge mellom 6 og 10.

For kommunen vil det kunne være aktuelt å kreve dokumentasjon på at fettutskilleren din oppfyller disse kravene over en periode på 3 døgn i alminnelig driftstilstand. Fettutskilleren skal tømmes minst to ganger i året, og om den samler opp mer enn den er beregnet for å gjøre, må den tømmes oftere. Om du kan dokumentere at det er liten tilstrømming av fett, kan du søke hos kommunen om å få tømme mindre hyppig enn fire ganger i året.

Du skal ha en avtale med et firma som er kvalifisert for å tømme og rengjøre fettutskilleren. Du skal føre journal over drift av fettutskilleren, med oppføring av tømminger. En sakkyndig skal kontrollere tilstanden ved fettutskilleren minst én gang i året, og denne skal sende kopi av sin rapport til kommunen. Virksomheten skal inngå tømmeavtale med et tømmefirma for regelmessig tømning tilpasset behovet. Det skal til enhver tid foreligge gyldig tømmeavtale. Kommunen ved Vann og avløpsetaten skal ha kopi av tømmeavtalen. Kommunen kan gi pålegg om endring av tømmehyppigheten ved behov. Opplysninger om dato for hver tømning og hvem som utførte tømningen, skal føres inn i driftsjournalen for anlegget.

Driftsjournalene er et skjema for å holde kontroll med at nødvendige driftsoppgaver blir utført. Flere tømmefirma har utarbeidet egne skjema som de gir til sine kunder. Skjemaet kan gjerne henges opp i nærheten av fettutskilleren der det er naturlig. Det settes ikke noen krav i denne forskriften til hva som skal være med i journalen, men følgende skjema er et eksempel som har med det viktigste:



Org.nr. virksomhet:

Volum utskiller (m<sup>3</sup>):

Type utskiller:

Dato	Tømt volum fett [m <sup>3</sup> ]	Tømt volum slam [m <sup>3</sup> ]	Merknad	Tømmefirma	Signatur

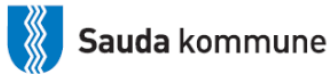
#### Tilstand i oljeutskillerens utløp

Oljeinnholdet i utløpet fra oljeutskiller skal ikke overstige 50 mg/ l, målt som totale oljehydrokarboner. Temperatur ut fra oljeutskiller skal ikke overstige 45 °C.

Umiddelbart nedstrøms utskilleren skal det være en inspeksjons- og kontrollkum som gir mulighet for å ta prøver av avløpsvannet. Som en hovedregel skal det også installeres prøvetakingskum på eksisterende oljeutskillere. Kummen skal være minimum 350mm og være utformet slik at innløpet i kummen ligger minimum 10cm høyere enn utløpet. Hvis virksomheten henter ut representative prøver fra annet sted enn fra en prøvetakingskum, skal dette beskrives/dokumenteres for avløpsetaten. Kummen skal være tilgjengelig for inspeksjon til enhver tid. Material og utførsel av inspeksjonskummer skal tilfredsstillende gjeldende standarder.

For oljeutskiller gjennomføres representative målinger for å dokumentere kvaliteten av påslippet til kommunalt nett. Før tømning skal det tas ut en representativ prøve per år fra inspeksjons- / kontrollkummen. For større virksomheter eller utskillere med høy belastning eller omfattende kjemikaliebruk, kan kommunen kreve at det tas flere prøver.

Oljeutskiller og oppsamlingstanker for utskilt olje skal tømmes minst én gang per år, og ellers når det måtte være nødvendig for å overholde påslippskravet på mindre enn 50 milligram olje per liter. Olje som holdes tilbake i oljeutskilleren regnes som farlig avfall og omfattes av avfallsforskriften kapittel 11 Farlig avfall. Det kan søkes om mindre hyppig tømning dersom akkumulert mengde olje er liten over tid. Virksomheten skal inngå tømmeavtale med et tømmefirma for regelmessig tømning tilpasset behovet. Det skal til enhver tid foreligge gyldig tømmeavtale. Kommunen ved avløpsetaten skal ha kopi av tømmeavtalen. Kommunen kan gi pålegg om endring av tømmehyppigheten ved behov. Opplysninger om dato for hver tømning og hvem som utførte tømningen, skal føres inn i driftsjournalen for anlegget.



#### Krav til bruk av vaske - og avfettingsmidler

Kommunen forventer at virksomheten går i dialog med kjemikalieleverandørene og eventuelt annen kompetanse på området for å optimalisere kjemikaliebruken med tanke på lavere olje og fettutslipp. Noen vaskekjemikalier kan redusere olje- eller fettutskilleranleggets rensefunksjon. Det anbefales at det benyttes vaskekjemikalier der miljøegenskapene er dokumentert i forhold til fastlagte kriterier.

Substitusjonsplikten Virksomheter som bruker produkter med innhold av kjemiske stoffer som kan medføre helse og miljøskadelige effekter skal vurdere om det finnes bedre helse- og miljømessige alternativer. Virksomheten skal i så fall velge disse alternativene, hvis det kan skje uten urimelig kostnad eller ulempe (jf. Produktkontroll-loven, § 3a Substitusjonsplikt). Ingen produkter som tilføres olje-fettutskilleranlegget skal inneholde stoffer som står oppført på Klifs OBS-liste. OBS-listen er miljøvernmyndighetenes liste over helse- og miljøfarlige stoffer man skal være spesielt oppmerksom på. Det finnes også en søkbar OBS-liste på sidene til Miljøstatus i Norge.