



Leitfaden
zum Betrieb von
Fettabscheidern in der
Gastronomie

Betrieb von Fettabscheidern in der Gastronomie

Was muss beachtet werden?

Fette, die in Gastronomiebetrieben anfallen, wenn sie mit dem Spülwasser in die Kanäle kommen, können diese verstopfen, fördern die Korrosion und damit die Lebensdauer und verursachen außerdem unangenehme Gerüche. Daher soll Fett erst gar nicht ins Abwasser gelangen.

Die „Abwasserbeseitigung der Versorgungsbetriebe Amrum“ ist als Betreiber der öffentlichen Abwasseranlage gesetzlich dazu verpflichtet darauf zu achten, dass in die Kanäle, Pumpwerke und in die Kläranlagen keine Stoffe gelangen, die deren Betrieb oder Funktion beeinträchtigen.

Gemäß **§6 Absatz 4** der „**Satzung der Versorgungsbetriebe Amrum über die Abwasserbeseitigung auf Amrum (Abwassersatzung)**“ sind

„Auf Grundstücken, auf denen Benzin, Benzol, Öle oder Fette anfallen, Vorrichtungen zur Abscheidung dieser Stoffe aus dem Abwasser einzubauen (Abscheider). Für Art und Einbau dieser Abscheider sind die jeweils geltenden DIN-Vorschriften maßgebend. Der Verpflichtete hat die Entleerung der Abscheider in regelmäßigen Abständen und bei Bedarf vorzunehmen. Das Abscheidegut ist unverzüglich vorschriftsmäßig zu beseitigen und darf insbesondere keinem Abwassernetz zugeführt werden. Der Verpflichtete haftet für jeden Schaden, der durch eine versäumte Entleerung der Abscheider entsteht.“

Der Betreiber eines Fettabscheiders kann seinen Teil zum Umweltschutz beitragen, indem er regelmäßig Wartungen und Instandhaltungen durchführt.

Insbesondere sind, entsprechend der **DIN4040-100**, folgende Punkte **verpflichtend**:

- 1.) Die Entsorgungshäufigkeit ist so einzurichten, dass der zuverlässige Betrieb des Abscheiders stets gewährleistet ist. Schlammfang und Abscheider sind mindestens einmal im Monat vollständig zu entleeren und zu reinigen.
- 2.) Führen eines Nachweises (Entsorgungsnachweis einer Fachfirma) über die Entleerung und Reinigung des Abscheiders inklusive der dazugehörigen Schlammfänge. Die Nachweise müssen durch Mitarbeiter der Versorgungsbetriebe einsehbar sein.
- 3.) Der Betreiber ist verpflichtet, die Anlage monatlich einer Wartung zu unterziehen, die in einem Prüfprotokoll (Formblätter: siehe Anhang) dokumentiert werden muss. Das Prüfprotokoll muss durch Mitarbeiter der Versorgungsbetriebe einsehbar sein.
- 4.) Vor Inbetriebnahme und spätestens nach 5 Jahren ist eine Generalinspektion durch einen zertifizierten Fachbetrieb durchführen zu lassen (inkl. Prüfbericht).

Hier zusammenfassend eine kurze Checkliste:

Thematik	Zur Beachtung	Häufigkeit	Wer?
Betrieb und Wartung	Betriebs- und Wartungsanleitungen des Herstellers sowie DIN EN 1825-2	fortlaufend	Betreiber des Abscheiders
Entsorgung, Entleerung, Reinigung	Entsorgung gegen <u>Entsorgungsnachweis</u> der Fachfirma	spätestens monatlich	Entsorgungsfachbetrieb
Laufende Wartung und Instandhaltung	DIN 4040-100 und Herstellerangaben, <u>Führen eines</u> <u>Prüfprotokolls und</u> <u>Wartungsberichts</u> zur <u>Eigenkontrolle</u> (siehe Anhang)	monatlich	Sachkundige Person *
Generalinspektion	Prüfbericht der Fachfirma muss vorliegen	Zur Inbetriebnahme und dann alle 5 Jahre	Fachkundige Person **

*

Die Sachkundige Person kann die Sachkunde für Betrieb und Wartung von Abscheideranlagen auf einem Lehrgang mit nachfolgender Vororteinweisung erwerben, den z.B. die einschlägigen Hersteller, Berufsverbände, Handwerkskammern sowie die auf dem Gebiet der Abscheidetechnik tätigen Sachverständigenorganisationen anbieten.

**

Fachkundige Personen sind Mitarbeiter betreiberunabhängiger Betriebe, Sachverständige oder sonstige Institutionen, die nachweislich über die erforderlichen Fachkenntnisse für Betrieb, Wartung und Überprüfung von Abscheideranlagen nach DIN 4040-100 verfügen.

Anhang: Bericht Entsorgung und Eigenkontrolle + Wartungsbericht