



Merklblatt

Fettabscheideranlagen

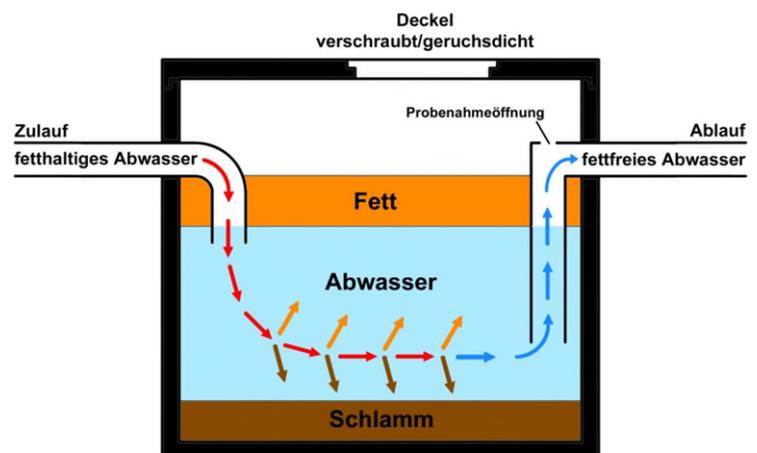
November 2013

Weshalb braucht es Fettabscheider?

- Im Abwasser enthaltene Fette können Störungen und Probleme verursachen, wenn sie in die Kanalisation abgeleitet werden.
- Fett kann sich in der Kanalisation ablagern und nach Aushärtung Rohre und Schächte, im Speziellen Pumpenschächte oder Pumpwerke, verengen oder gar verstopfen.
- Fettablagerungen sind ein idealer Nährboden für Ungeziefer und Krankheitserreger und ziehen Ratten an.
- Fett kann aggressive Säuren bilden, welche durch Korrosion die Kanalrohre und -schächte beschädigen.
- Übelriechende Fettsäuren führen zu erheblichen Geruchsbelästigungen.
- Öle und Fette behindern in der Abwasserreinigungsanlage (ARA) den wichtigen freien Sauerstoffaustausch, wodurch sich Bläh- und Schwimmschlamm bilden kann, und die Reinigungsleistung beeinträchtigt wird.
- Im Faultrum der ARA können die Fette zum Überschäumen führen und teure Reinigungs- und Sanierungsarbeiten verursachen.
- Der Kanton Nidwalden hat ein kleinräumiges Kanalisationsnetz mit vielen Pumpwerken. Um dieses vor Schäden und intensiven Unterhaltsmassnahmen zu schützen, muss fetthaltiges Abwasser vor der Einleitung in die öffentliche Kanalisation in Fettabscheideranlagen vorbehandelt werden.

Funktionsweise und Bestandteile eines Fettabscheiders

Fettabscheider funktionieren nach dem Prinzip der Schwerkraft. Feststoffe sinken ab und setzen sich am Boden als Schlamm ab. Fette und Öle steigen durch ihre geringere Dichte gegenüber Wasser zur Oberfläche auf. Durch Tauchwände werden die aufschwimmenden Fette und Öle zurückgehalten, bevor das Abwasser in die Kanalisation fliesst. Dadurch bildet sich eine ständig wachsende Fettschicht. Der Abscheider ist deshalb periodisch zu entleeren und zu kontrollieren.



Der Fettabscheider sowie die Zu- und Ablaufleitungen müssen ausreichend entlüftet oder mit dichtem Geruchsverschlussdeckel versehen werden (Verhinderung von Geruchsbelästigungen durch Fäulnisprozesse).

Zur Kontrolle der Einleitwerte muss eine Probenahmeverrichtung vorhanden sein.

Die Abscheideranlagen sollten für die Fahrzeuge der Reinigungsfirmen gut zugänglich sein. Der Einstieg muss für Wartungs- und Reparaturarbeiten genügend gross und sicher sein.

Welche Betriebe benötigen einen Fettabscheider?

Gemäss Art. 7 Abs. 2 der Gewässerschutzverordnung des Bundes (GSchV; SR 814.201) darf durch die Einleitung von Abwasser der Betrieb der öffentlichen Kanalisation nicht erschwert oder gestört werden. Im Weiteren ist es verboten, feste und flüssige Abfälle mit dem Abwasser zu entsorgen (Art. 10 GSchV). Deshalb müssen gestützt auf Anhang 3.2 Ziffer 3.1 GSchV bei Betrieben, die tierische und pflanzliche Fette verarbeiten, Fettabscheider eingebaut werden. Es sind dies insbesondere:

- Hotels, Restaurants, Schnell-Imbisse
- Krankenhäuser, Kantinen, Altersheime
- Metzgereien, Käsereien, Bäckereien und Konditoreien, andere Betriebe der Lebensmittelindustrie, die mit Fetten arbeiten

Betrieb, Wartung und Unterhalt

Ein Fettabscheider funktioniert nur, wenn er über eine ausreichende Grösse verfügt, regelmässig gewartet wird und die Abscheiderinhalte regelmässig entsorgt werden.

Betreffend Unterhalt und Wartung sind folgende Punkte zu beachten:

- Der Fettabscheider ist mindestens 2-mal pro Jahr zu entleeren, sorgfältig zu reinigen und mit Frischwasser wieder aufzufüllen.
- Bei der Entleerung ist der gesamte Fettabscheiderinhalt abzusaugen. Nur das Abschöpfen der aufschwimmenden Fettschicht reicht nicht aus. Für das einwandfreie Funktionieren des Fettabscheiders muss auch der Schlamm am Boden entsorgt werden.
- Die Einlauf- und Auslaufleitungen sind ebenfalls mit Hochdruck zu spülen.
- Mit der Entleerung, Reinigung und Entsorgung ist eine spezialisierte Firma zu beauftragen. Für die Entsorgung ist von der beauftragten Firma ein Lieferschein zu verlangen, welcher bestätigt, dass die Fettabscheiderinhalte fachgerecht entsorgt worden sind. Idealerweise ist mit der Entsorgungsfirma ein Servicevertrag abzuschliessen. Dadurch wird der Unterhalt ohne Ihr Zutun erledigt.
- Die Abscheideranlage (inkl. Zu- und Ableitung) ist vor der Inbetriebnahme und im Betrieb alle 10 Jahre durch den Lieferanten oder eine ausgewiesene Fachperson auf ihren ordnungsgemässen Zustand und sachgemässen Betrieb zu kontrollieren.
- Es ist ein Betriebstagebuch zu führen. In diesem sind Entsorgungen, Kontrollen, Wartungen und Reparaturen festzuhalten.

Entsorgungsnachweis

Zum Nachweis, dass der Fettabscheider ordnungsgemäss unterhalten wird, sind dem Amt für Umwelt und Energie jeweils per Ende Jahr die Lieferscheine und Rechnungskopien der Reinigungsfirma unaufgefordert zuzustellen.

Weitere wichtige Informationen

- Abfallzerkleinerungsanlagen, die sämtliche Feststoffe zerkleinern und in die Kanalisation spülen, sind verboten.
- Speisereste sowie Fritteusen- und Pfannenfette sind gesondert zu sammeln und nicht in die Kanalisation abzuleiten.
- Biologisch aktive Mittel zur Selbstreinigung (z. B. Enzympräparate), die das Fett in kleinere Fragmente aufspalten und damit den Fettabscheider ausser Funktion setzen, sind nicht gestattet.
- Eine landwirtschaftliche Verwertung der Fettabscheiderinhalte ist ausdrücklich verboten und kann eine Anzeige wegen Gewässerverschmutzung zur Folge haben.

Kanton Nidwalden

Amt für Umwelt und Energie

Stansstaderstrasse 59, Postfach 1251, 6371 Stans

Telefon +41 41 618 40 60

www.nw.ch

NW-#1003292-v1-AUE Merkblatt Fettabscheider 2013.DOCX