



## **Anlage 9: Merkblatt zum Thema Fett-/Öl-Abscheider**

### **Wann ist ein Fettabscheider notwendig?**

Betriebe, in denen pflanzliche oder tierische Fette verarbeitet werden und in denen regelmäßig fetthaltiges Abwasser anfällt, sind nach § 16 der Entwässerungssatzung des Abwasserverbandes Starnberger See verpflichtet, einen Fettabscheider zu installieren.

Dies sind z.B. Gaststätten, Hotels, Kantinen, Imbisse, Metzgereien, Bäckereien aber auch Ausgabeküchen, in denen Rücklaufgeschirr gespült wird. Die für Fettabscheider derzeit gültigen Normen sehen **keine Bagatellgrenze für das Erfordernis eines Abscheiders** vor.

Fettabscheider haben in der Regel eine allgemeine Bauartgenehmigung (ggf. in Kombination mit einer allgemeinen bauaufsichtlichen Zulassung) und benötigen in diesen Fällen keine gesonderte Anlagenehmigung.

Wesentliche Änderungen an Grundstücksentwässerungsanlagen sind dem Abwasserverband Starnberger See aber gemäß § 11 Abs. 1 der Entwässerungssatzung des Abwasserverbandes anzuzeigen. **Der Einbau oder die Erneuerung eines Abscheiders sind wesentliche Änderungen!** In solch einem Fall ist ein prüffähiger Entwässerungsplan einzureichen, in dem insbesondere die Dimensionierung und die Lage des Abscheiders und der Probenahmestelle wichtig sind.

### **Wozu dient ein Fettabscheider?**

Mit Hilfe von Fettabscheidern soll das Risiko reduziert werden, dass sich Fette und Öle in der Kanalisation ablagern und in der Folge die Abflussfunktion beeinträchtigen, störende Gerüche auslösen oder Kanalschäden infolge von Korrosion verursachen.

### **Wie funktioniert ein Fettabscheider?**

Im Fettabscheider wird das abfließende Abwasser abgekühlt und stark beruhigt, damit sich die Stoffe nach dem Schwerkraftprinzip trennen: Fett schwimmt nach oben auf, Feststoffe sinken nach unten ab und das Wasser verbleibt in der mittleren Phase.

In regelmäßigen Abständen (mindestens monatlich) und bei Bedarf müssen das Fett und der unten abgesetzte Schlamm aus dem Abscheider von Fachfirmen entnommen und als Abfall ordnungsgemäß entsorgt werden, um eine permanente Funktionsfähigkeit der Anlage sicherzustellen. Dabei ist zu beachten, dass die maximale Speicherfähigkeit des Schlammfangs (halbes Schlammfangvolumen) und des Abscheiders (Fettsammelraum) nicht überschritten wird.

## Welche technischen Regeln gelten?

Gemäß nachfolgender Normen ist fetthaltiges Abwasser vor der Einleitung in die öffentliche Abwasseranlage durch einen Fettabscheider zu behandeln:

- DIN EN 1825-1 und -2
- DIN 4040 Teil 100
- DWA-M 167-3

## Welcher Fettabscheider ist der Richtige?

Die richtige Größe eines Fettabscheiders wird abhängig von Art und Menge des fetthaltigen Abwassers vom Hersteller des Abscheiders bzw. von einem Fachkundigen berechnet. Die konkrete Bauart des Fettabscheiders wird danach gewählt, ob die Anlage oberirdisch im Keller oder unterirdisch eingebaut werden soll. Wichtig! Beim Einbau des Fettabscheiders ist auf eine normgerechte Be- und Entlüftung der Anlage zu achten. In der Regel wird hierzu eine Lüftungsleitung bis über das Dach installiert.

## Was ist bei Inbetriebnahme zu beachten?

Der Fettabscheider ist nach Anleitung des Herstellers zu installieren. Voraussetzung für die Inbetriebnahme des Fettabscheiders ist eine Erst-Inspektion (Inbetriebnahmeprüfung) durch einen zertifizierten Fachkundigen nach DIN 4040-100 Ziffer 12.4. Die Inbetriebnahme ist vom Eigentümer/Betreiber der Anlage, z.B. dem Gastronomen, rechtzeitig beim Abwasserverband Starnberger See anzuzeigen (§ 11 Abs. 1 EWS).

## Betreiber-Pflichten Fettabscheider!

### Welche Überwachung ist nachzuweisen?

Vom Betreiber des Fettabscheiders, z.B. dem Gastronomen, ist zu veranlassen:

1. **Generalinspektionen** durch zertifizierten Fachkundigen; zur Inbetriebnahme und danach spätestens alle 5 Jahre.
2. **Wartungen** mit Zustands- und Funktionskontrollen durch zertifizierten Sachkundigen; jährlich.
3. **Eigenkontrollen** mit einfachen Zustands- und Funktionskontrollen durch zertifizierten Sachkundigen; mindestens monatlich und bei besonderen Ereignissen.
4. **Reinigungen**: monatliche Kontrolle des Füllstands und Messung der Schichtdicken von Fett, Wasser, Schlamm; durch zertifizierten Sachkundigen; mind. monatliche Entleerung und Reinigung sowie bei Bedarf.

Das Räumgut aus dem Fettabscheider ist durch eine Fachfirma gemäß den gültigen Vorschriften zu entsorgen.

## Welche Dokumentation ist nachzuweisen?

Vom Betreiber des Fettabscheiders, z.B. dem Gastronomen, sind folgende Nachweisunterlagen vorzuhalten:

1. **Betriebstagebuch** mit allen technischen Daten zur Anlage sowie den dokumentierten Ereignissen: Störungen, Kontrollen, Wartungen, Generalinspektionen, Leerungen, Reinigungen, Mängel-Sanierungen etc. sowie den Personendaten und Nachweisen der Sach- und Fachkunde der ausführenden Personen.
2. **Prüfberichte** zu Generalinspektionen durch zertifizierten Fachkundigen mit Nachweis.
3. **Wartungs- und Entsorgungsbelege**; gezeichnet durch zertifizierten Sachkundigen.
4. **Nachweis und Fotodokumentation** ggf. durchgeführter Mängelbeseitigungen
5. **Bestellung Betriebsbeauftragter** für Abwasser mit Sachkundenachweis bzw. Wartungsvertrag mit externer Firma.

Das Betriebstagebuch, die Prüfberichte und die Entsorgungsnachweise des Räumguts sind dem Abwasserverband Starnberger See (Zuständiger Sachbearbeiter für Einleitungen in den Kanal) einmal jährlich unaufgefordert zur Einsichtnahme vorzulegen.

Haben Sie Fragen zum Thema Abscheideranlagen? Der Abwasserverband Starnberger See informiert Sie über die konkreten Anforderungen.

Ansprechpartner beim AV Starnberger See:

Zuständiger Sachbearbeiter für Einleitungen in den Kanal