

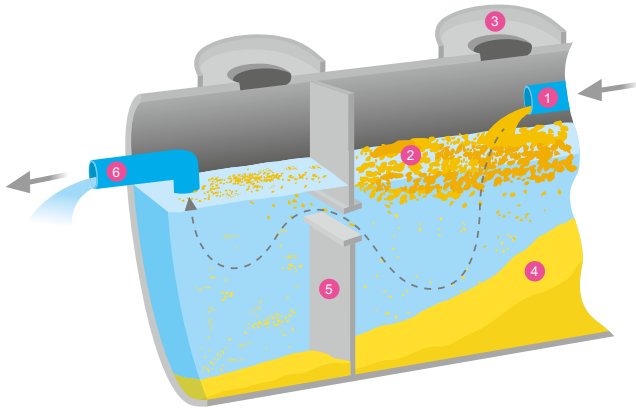
## Wann ist ein Fettabscheider notwendig?

Gewerbetreibende, die mit Lebensmitteln arbeiten, z.B. Gaststätten, Hotels, Kantinen, Grill-, Brat- und Frittierküchen, sind verpflichtet, Fettabscheider zu installieren, wenn fetthaltiges Abwasser anfällt. Haben Sie Fragen hierzu? Wir informieren Sie gern über die konkreten Anforderungen gemäß der Abwassersatzung des AZV.

## 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 (3) wird das abfließende Abwasser (1) abgekühlt und stark beruhigt, damit sich die Stoffe nach dem Schwerkraftprinzip trennen: Fett schwimmt nach oben auf und setzt sich als Fettschicht (2) zwischen den beiden Tauchwänden (5) ab. Feststoffe (4) sinken nach unten ab und das Wasser verbleibt in der mittleren Phase. In regelmäßigen Abständen (monatlich) und bei Bedarf müssen das Fett und der unten abgesetzte Schlamm aus dem Abscheider von Fachfirmen entnommen und als Abfall ordnungsgemäß entsorgt werden.

## Sparen durch Eigenleistungen

Betreiber des Fettabscheiders, z.B. Gastronomen, können durch einen kurzen eintägigen Lehrgang die Sachkunde erwerben bzw. einen Mitarbeiter zum „Betriebsbeauftragten Abwasser“ fortbilden lassen. Viele der häufigen Kontroll- und Wartungsarbeiten können dann selbst ausgeführt werden!

## Tipps und Hinweise für den guten Betrieb

- Geeignete Küchenreinigungsmittel in sachgerechten Mengen verwenden - kein übermäßiger Einsatz!
- Spül- und Reinigungsmittel ohne Chlor verwenden; es darf keine stabile Emulsion entstehen. Essensreste vom Geschirr vor dem Spülen gründlich ohne Wasser entfernen.
- Bei Sichtprüfung des Innenbereichs besonders auf Schäden bzw. Auffälligkeiten an den Phasengrenzen (Wasser/Fett/Luft) achten, insbesondere Verfärbungen, Blasenbildung, Ablösung, Korrosion.
- Nach Entleerung und Reinigung des Fettabscheiders nicht die zwingend notwendige Frischwasserauffüllung vergessen!
- Elektrische Funktionskontrollen durchführen, z.B. akustisch, optische Warneinrichtung für Überlauf.

## Ihr Ansprechpartner

Hinrich-Schmidt-Straße 16  
25746 Heide  
Tel. 0481 906-350  
Technische Anfragen: Tel. 0481 906-360  
E-Mail: [info@azv-region-heide.de](mailto:info@azv-region-heide.de)  
[www.azv-region-heide.de](http://www.azv-region-heide.de)

**ABWASSER  
ZWECKVERBAND**



**REGION HEIDE**

*Wir klären das!*

Information des AZV

## Fettabscheider

Einbau | Betrieb | Wartung

Wann ist ein Fettabscheider notwendig?

Welcher Abscheider ist der richtige?

Wie kann ich sparen?



Ohne Abscheider setzt sich Fett im Rohr ab.



## 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 Erstinspektion durch einen zertifizierten Fachkundigen nach DIN 4040-100 Ziffer 12.4. Der Einbau ist von dem Betreiber der Anlage, z.B. einem Gastronomen, rechtzeitig beim AZV zu beantragen.

## Welche technischen Regeln gelten?

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

- Allgemeine Abwassersatzung des Abwasserzweckverbandes Region Heide ([www.azv-region-heide.de/satzungen](http://www.azv-region-heide.de/satzungen))
- EN 1825
- DIN 4040 – Teil 100
- DWA M 167-3

Wir sind Ihnen gern bei der Umsetzung behilflich.

**Sprechen Sie uns an!**

**ABWASSER  
ZWECKVERBAND**



**REGION HEIDE**

*Wir klären das!*

# Betreiber-Pflichten Fettabscheider

## Welche Überwachung ist nachzuweisen?

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

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

## Welche Dokumentation ist nachzuweisen?

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

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

