

**Södertörns**  
MILJÖ- OCH HÄLSO  
SKYDDSFÖRBUND



## INFORMATION

### **Fettavskiljare och enskilt avlopp - Livsmedelsverksamheter**

Släpper verksamheten ut mer än 50 mg per liter till avloppsvattnet ska det finnas en fettavskiljare installerad. Innan du installerar fettavskiljaren behöver du göra en bygganmälan till kommunen.

### **Fett i avloppet stelnar och orsakar problem**

När fett hamnar i kallt vatten stelnar det. I avloppsledningarna sjunker temperaturen på avloppsvattnet vilket innebär att fett kan orsaka stopp i ledningar och avloppsanordning. Detta kan i sin tur leda till översvämning i byggnaden eller att den efterföljande reningen sätts igen och dåligt renat avloppsvatten släpps ut som kan förorena dricksvattenbrunnar och övergöda vattenmiljöer.

### **Fastigheter där livsmedel hanteras ska ha fettavskiljare**

Högre halter fett än 50 mg fett per liter innebär en risk för igensättning av ledningar. Inte ens verksamheter som enbart diskar klarar normalt gränsen på 50 mg fett per liter. Detta innebär

att i princip alla verksamheter som hanterar eller tillverkar livsmedel måste ha en fettavskiljare för att hindra utsläpp av större mängder fett.

### **Stora fettmängder ska lämnas till återvinning**

En fettavskiljare är inte konstruerad för att ta emot större fettmängder på en gång. Det är därför inte tillåtet att tömma fritureolja eller liknande direkt i avskiljaren. Enligt avsikterna i miljöbalken ska denna typ av fett istället samlas upp och återvinnas.

### **Anmälan, placering och tömning Anmäl installation av fettavskiljaren till bygglov**

Enligt Plan- och bygglagen (2010:900) krävs det en bygganmälan till kommunens byggnadsnämnd innan en fettavskiljare installeras samt att fettavskiljaren ska vara typgodkänd. Blanketter för bygganmälan finns hos respektive kommun.

## Placera fettavskiljaren i ett lämpligt utrymme

Placera fettavskiljaren i ett utrymme som har ventilation, vatten och golvbrunn. Se också till att slangar och annan utrustning inte dras genom lokaler med öppen hantering av livsmedel. På så sätt kan du undvika hygieniska risker.

## Hur ofta ska fettavskiljaren tömmas?

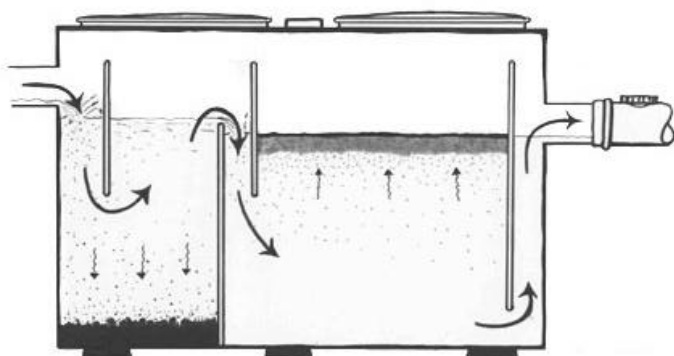
I kommunens renhållningsföreskrifter regleras tömningsintervallet:

- Tyresö kommun – Minst 1 gång i månaden.
- Haninge kommun – Minst var fjärde vecka, vid behov varannan vecka.
- Nynäshamns kommun – Minst var fjärde vecka, vid behov varannan vecka

Kontakta din kommun för mer information om bygglov och avfallshantering.

## Hur fungerar en fettavskiljare?

Fettavskiljare fungerar enligt principen att fett är lättare än vatten. Slam och tyngre partiklar sjunker till botten i det första facket, medan fett stiger och lägger sig vid ytan i nästa fack. För att fettavskiljaren ska fungera måste den tömmas och rengöras regelbundet.



## Mer information

- [Boverket om byggregler](#)
- [Plan- och bygglagen \(2010:900\)](#)
- [Plan och byggförordningen \(2011:338\)](#)
- [Haninge - Fettavskiljare och anmälan](#)
- [Nynäshamn - Fettavskiljare och anmälan](#)
- [Tyresö - Fettavskiljare och anmälan](#)
- [Haninge kommuns renhållningsföreskrift](#)
- [Nynäshamn kommun renhållningsföreskrift](#)
- [Tyresö kommuns renhållningsordning](#)
- [Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund](#)

## Vill du veta mer?

Tel. 08- 606 73 00

E-post: [miljokontoret@smohf.se](mailto:miljokontoret@smohf.se)

Hemsida: [www.smohf.se](http://www.smohf.se).

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund arbetar med tillsyn på uppdrag av Haninge-, Nynäshamn- och Tyresö kommun.

Uppdaterad: nov 2022