



Oslo

Vann- og avløpsetaten

Veileder for Fettholdig Avløpsvann



Dette er Vann- og avløpsetatens (VAV) veileder for utslipp av fettholdig avløpsvann. Veilederen inneholder nyttig informasjon om registrering, drift, vedlikehold, rapportering og tilsyn.

Innholdsfortegnelse

1. INTRODUKSJON.....	2
2. HVEM MÅ HA FETTUTSKILLER?	3
3. VIKTIGHETEN AV Å HA EN FETTUTSKILLER	3
4. DEFINISJONER.....	3
5. FETTUTSKILLER.....	4
6. SLIK GÅR DU FREM	4
6.1. Søknad til Plan- og bygningsetaten	5
6.2. Registrering hos Vann- og avløpsetaten	5
6.2.1. Opphør eller endring av virksomheten	5
6.3. Krav til dokumentasjon.....	6
6.3.1. Plantegninger og hovedledningskart	6
6.3.2. Annen dokumentasjon.....	6
7. UTFORMING	6
7.1. Dimensjonering og plassering	6
7.1.1. Slamavskiller.....	7
7.1.2. Prøvetakingskum og prøvetakning.....	7
7.1.2.1. Temperatur	8
7.1.2.2. pH.....	8
7.1.2.3. Kjemisk Oksygenforbruk (KOF-Cr)	8
7.2. Krav til avløpsvannet.....	8
7.2.1. Følgende avløpspunkter skal ledes til fettutskiller.....	9
7.2.2. Følgende avløpspunkter skal ikke ledes til fettutskiller	9
7.2.3. Følgende skal ikke tilsettes en fettutskiller	9
8. TILBAKESTRØMNINGSBESKYTTELSE	9
9. KRAV TIL DRIFT, VEDLIKEHOLD OG KONTROLL AV FETTUTSKILLER.....	10
9.1. Tilstandskontroll	10
10. DISPENSASJON	10
11. LØPENDE RAPPORTERING OG ÅRSRAPPORTERING.....	11
12. REGELVERK.....	11
13. FETTUTSKILLER SOM TAS UT AV BRUK.....	12
14. TILSYN MED FETTUTSKILLERANLEGG	12
15. REFERANSER.....	13

1. Introduksjon

Denne veilederen er laget for deg som skal eller allerede har installert en fettutskiller. Fett i avløpet er et stort problem og kommunen bruker mye penger på å vedlikeholde, spyle rent og holde ledningsnettet fri for fett. Høyt innhold av fett og organisk materiale i avløpsvannet er også problematisk for renseanleggene.

I januar 2019 fikk vi en ny forskrift for fettholdig avløpsvann. Alle virksomheter som produserer fettholdig avløpsvann skal ha en fettutskiller og drifte denne i henhold til kravene gitt i forskriften.

Denne veilederen beskriver hvilke krav som er satt, og hva du må gjøre for å oppfylle kravene. Fettutskilleren skal driftes, vedlikeholdes og tømmes regelmessig. Det er virksomheten selv som har ansvaret for at kravene blir overholdt.

Takk for at du bidrar til et fettfritt avløp!

Vann- og avløpsetaten - forurensningsfunksjonen

2. Hvem må ha fettutskiller?

Alle virksomheter som har avløpsvann som inneholder fett, skal ha fettutskiller.

Eksempler på virksomheter som må ha fettutskiller:

- Restauranter
- Kafeer og konditorier
- Catering og ferdigmatprodusenter
- Gatekjøkken og kiosker
- Pizza- og hamburgerbarer
- Kantiner
- Slakterier
- Kjøttforedlingsbedrifter
- Fiskeforedlingsbedrifter
- Hermetikkindustri
- Margarin- og matoljeindustri
- Friteringsindustri
- Bakerier
- Meierier
- Røkerier
- Matbutikker med steke-/grillavdeling

Listen er ikke uttømmende.

Hvis du ikke har en fettutskiller, eller skal starte ny virksomhet, ta kontakt med en leverandør for å få hjelp til å velge rett størrelse på utskilleren.

3. Viktigheten av å ha en fettutskiller

Fett i avløpsnettet fører til problemer med drift av rør, pumper og renseanlegg. Når fett blir avkjølt, stivner det og har lett for å akkumulere seg på innsiden av avløpsrørene. Over tid vil rørene tettes og føre til at avløpsvann ikke blir ført videre til avløpsrenseanlegget. Tette avløpsrør kan medføre skade på både hus og miljø. Oversvømmelse av kjellere og forurensning av bekker, elver og Oslofjorden er ofte resultatet. I tillegg vil fett og andre matrester føre til at det blir flere rotter i avløpsnettet, noe som øker sjansen for at de kommer inn i hus og bygninger.

Vann- og avløpsetaten bruker mye ressurser på å vedlikeholde og sørge for at avløpsrørene er rene og fettfrie. Påslipp av fett til avløpsnettet er forurensning. Kommunen kan derfor kreve at alle virksomheter som produserer eller tilbereder mat må installere en fettutskiller.

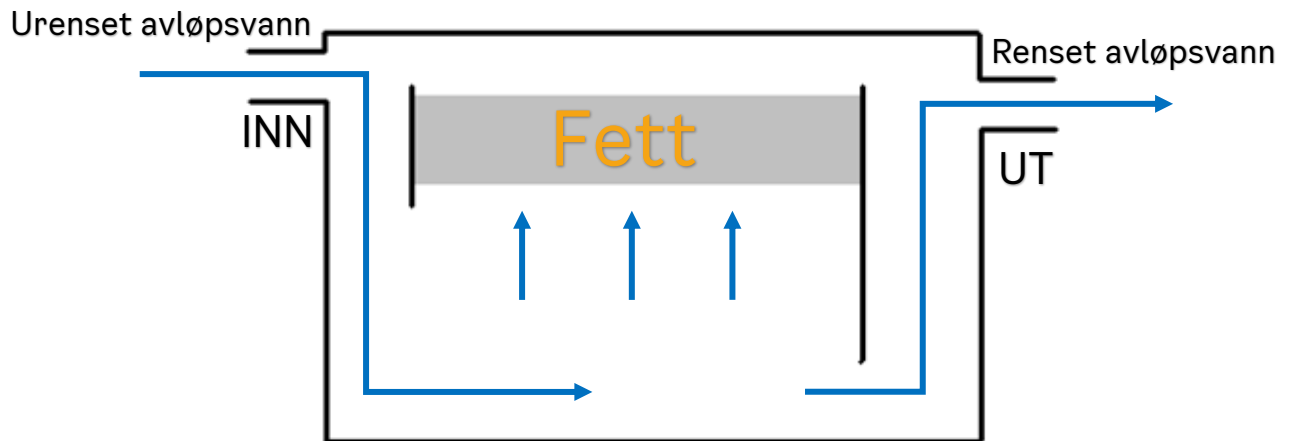
4. Definisjoner

- *påslipp*: tilførsel av avløpsvann til offentlig avløpsnett
- *avløpsvann*: både sanitært og industrielt avløpsvann og overvann
- *KOF*: kjemisk oksygen forbruk, måler totale hydrokarboner
- *spillvann*: avløpsvann som består av en blanding av sanitært avløpsvann og industrielt avløpsvann

- *offentlig avløpsnett*: avløpsnett som eies og driftes av Vann- og avløpsetaten
- *stikkledning*: privat avløpsrør som går fra privat bygning til det offentlige avløpsnettet
- *fettholdig avløpsvann*: avløpsvann som inneholder vegetabilsk og/eller animalsk fett (fett fra tilberedning og behandling av matvarer)
- *frityrfett*: olje som benyttes ved fritering av mat
- *sedimenterbart materiale*: partikler som blir transportert i vann og synker ned på bunnen ved lav hastighet på vannstrømmen
- *tilbakestrømning*: tilbakestrømning oppstår når vann trykkes eller suges tilbake til det offentlige vannledningsnettet fra det interne rørsystemet

5. Fettutskiller

En fettutskiller fungerer etter prinsippet om at fett er lettere enn vann. I utskilleren flyter fett opp til overflaten og holdes tilbake, mens vannet renner videre ut på avløpsnettet. Utskilleren skal være utstyrt med dykket utløp som sørger for at fett holdes adskilt fra utløpet og utløpskassen. Lave temperaturer på vannet, samt en rolig strømningshastighet er avgjørende for å oppnå en god tilbakeholdelse av fett. Det finnes flere typer utskillere, fra frittstående til nedgravde. Prinsippet er det samme, se figur 1.



Figur 1: Prinsippskisse av en fettutskiller.

6. Slik går du frem

Før du installerer en fettutskiller må du søke til Plan- og bygningsetaten. Du må også sende inn et registreringsskjema til Vann- og avløpsetaten. Når fettutskilleren er installert må du sende inn sluttdokumentasjon og tømmeavtale.

Eventuelle endringer som påvirker driften av fettutskilleren skal også meldes til Vann- og avløpsetaten, for eksempel endring i avløpspunkter eller når en ny virksomhet tar i bruk en eksisterende fettutskiller.

6.1. Søknad til Plan- og bygningsetaten

Installasjon av fettutskiller er et søknadspliktig tiltak hos Plan og bygningsetaten. På Plan og bygningsetatens nettsider kan dere søke elektronisk ved å bruke skjema 5174 *Søknad om tillatelse til tiltak (rammesøknad og ett-trinns søknad)*. Husk å husk av på ett-trinns søknadsbehandling. Skjema 5183 – *Erklæring om ansvarsrett* og 5185 – *Gjennomføringsplan* i tillegg til plantegning og hovedledningskart må også legges ved. Gjennomføringsplanen kan eventuelt erstattes med et brev om redegjørelse av tiltaket.

6.2. Registrering hos Vann- og avløpsetaten

Rørlegger/fagperson må fylle ut og sende inn et elektroniske skjema for virksomheten som skal drifte fettutskilleren.

1. Gå inn på kommunens nettsider: www.oslo.kommune.no/fettutskiller
2. Under Søknad om forhåndsuttalelse, etterregistrering og innsendelse av sluttdokumentasjon. Klikk på lenken «Fettutskiller»

Skjemaet vil gi følgende valg:

1. Nyetablering/ny tilknytning (søknad om forhåndsuttalelse)
 - i. denne søknaden skal du velge dersom du skal installere en ny fettutskiller
 - ii. dersom nye avløpspunkter skal tilknyttes allerede eksisterende fettutskiller. Har du en ny virksomhet som skal knytte nye avløpspunkter til en eksisterende fettutskiller må dette komme tydelig frem i søknaden.
2. Etter-registrering av eksisterende fettutskiller
 - i. Skal du registrere en ny virksomhet til et kjøkken som allerede er tilkoblet en fettutskiller må du etter-registrere dette hos kommunen. I tillegg ønsker vi at det etter-registreres dersom det har oppstått endringer rundt virksomheten.
3. Sluttdokumentasjon
 - i. Etter endt installering av fettutskiller/ny tilknytning skal det sendes inn sluttdokumentasjon som viser plantegningene slik det ble bygget. Tegninger skal være relevante og konkrete. De skal stemples, signeres og markeres «Som bygget» av en rørlegger/fagperson. Dere vil da få en bekreftelse på mottatt sluttdokumentasjon som skal sendes til Plan og bygningsetaten.

Ved utfylling av registreringsskjema er det viktig at kontaktinformasjonen til virksomheten blir oppgitt. Vi ønsker å kommunisere direkte med virksomheten (restauranten, gatekjøkkenet, kantinen eller lignende). Vi må ha mulighet til å kontakte virksomheten direkte da vi drar på tilsyn for å se at kravene i forskriften blir overholdt.

6.2.1. Opphør eller endring av virksomheten

Dersom virksomheten opphører, bytter navn, får ny eier eller flytter, skal virksomheten melde dette til Vann- og avløpsetaten minimum en måned på forhånd. Dette kan gjøres ved å sende en

e-post til postmottak@vav.oslo.kommune.no. Ved flytting eller eierskifte skal fettutskilleren etterregistreres ved å bruke skjema «Registrer fettutskiller», se 6.2.

6.3. Krav til dokumentasjon

I søknad om forhåndsuttalelse, eller ved etterregistrering må det legges ved dokumentasjon. Vi gjør oppmerksom på at denne dokumentasjonen skal alltid være tilgjengelig og skal kunne fremvises ved et tilsyn.

6.3.1. Plantegninger og hovedledningskart

Søknaden om forhåndsuttalelse krever at det legges ved plantegninger og hovedledningskart som inkluderer følgende:

- tydelig beskrivelse hvor fettutskilleren er plassert og hvor ledningen går fra fettutskilleren til påkoblingspunktet på den offentlige avløpsledningen
- beskrivelse og tydelig markering av alle avløpspunkter som fører til fettutskiller (oppvaskmaskin, sluk, utslagsvask, kombidamper med mer)
- marker hvilke områder og punkter det gjelder på kartet
- list opp alle avløpspunkter som er koblet til fettutskilleren

Som oftest har gårdeier plantegninger. Dersom dere ikke har dette, må det lages nye.

Hovedledningskart kan bestilles via våre [nettsider](#) eller send epost til

kunde@vav.oslo.kommune.no. Kartet skal være i A3 format med målestokk 1:500.

En rørlegger/konsulent vil kunne være behjelpelig med å tegne inn detaljer. Kart og tegninger skal være stemplet/attestert av rørlegger/konsulent før de sendes inn.

Se eksempel tegning vedlegg 1.

6.3.2. Annen dokumentasjon

Dette må også sendes til Vann- og avløpsetaten:

- beregningsgrunnlag for valg av fettutskiller
 - beregningsgrunnlaget er et bevis som du kan få tilsendt av leverandør av fettutskillere. Dette beviset legger til grunn for valget av størrelse på fettutskilleren, se 7.1 dimensjonering og plassering.
- gyldig tømmeavtale (kan også legges ved innsendelse av sluttdokumentasjon)

Tømmeavtalen skal gjøre rede for tømmehyppigheten (minimum 4 ganger per år) og den må være signert av begge parter.

7. Utforming

7.1. Dimensjonering og plassering

Ansvarlig søker må sørge for at fettutskilleren blir dimensjonert og installert i henhold til Norsk Standard, NS-EN 1825-1 og NS-EN 1825-2. Benkmodeller godkjennes ikke.

Fettutskilleren skal installeres så nær kilden som mulig. Plasseringen må være slik at avløpsvannet rekker å kjøle seg tilstrekkelig ned før det når fettutskilleren. Dere bør unngå å installere fettutskilleren i et rom med høy temperatur, da det vil føre til at fettutskilleren ikke fungerer optimalt.

Beregning og valg av størrelse på fettutskiller må utføres av et foretak med de nødvendige faglige kvalifikasjonene. Beregningsgrunnlaget for en fettutskiller kan gjøres på to måter: Ved å beregne antall måltider og beregne antall avløpspunkter som blir koblet til fettutskilleren. Vi anbefaler at begge beregningsmetoder utføres, og ut ifra begge svarene skal den største fettutskilleren velges. Dette grunnlaget skal legges ved i en søknad om forhåndsuttalelse. Beregningsprogram skal finnes på hjemmesiden til leverandøren av fettutskilleren.

7.1.1. Slamavskiller

Virksomheten må vurdere hvorvidt det skal installeres en slamavskiller tilknyttet fettavskilleren. Dersom det er risiko for utslipp av sedimenterbart materiale (dvs. tyngre partikler fra matrester og lignende), skal det installeres en slamavskiller før fettutskilleren. Dette må tas stilling til før installasjon av fettutskilleren.

7.1.2. Prøvetakingskum og prøvetakning

Det skal være tilrettelagt for å hente ut representative prøver av avløpsvannet på utløpet fra fettutskilleren eller på ledningen mellom fettutskilleren og sammenkoplingen med annet spillvann. Virksomheten må selv sørge for å finne de nødvendige løsningene for å kunne ta prøver av utløpsvannet. Prøvetakning skal utføres av tømmefirma og skal leveres for analyse til et akkreditert laboratorium.

Valg av prøvepunkt må sikre at man får tatt ut prøver som er representative for det faktiske utslippet i vannstrømmen. Valg av prøvepunkt bør konsulteres med laboratoriet som skal gjennomføre analyse.

Alle nye nedgravde fettutskillere skal ha prøvetakingskum. Det bør også installeres prøvetakingskum på eksisterende nedgravde fettutskillere.

Formålet med prøvetakning er å sikre at utslipp av fettholdig avløpsvann ikke overstiger de fastsatte grenseverdiene som kan ha uheldig virkninger på renseanleggene og miljø.

Grenseverdiene skal til enhver tid overholdes og analyseresultater skal kunne fremlegges dersom dette blir etterspurt. Kommunen kan også kreve at virksomheten tar ut prøver for analyse av avløpsvannet.

Oslo kommune stiller krav til innholdet i utløpsvannet fra fettutskilleren. Det er viktig at fettutskilleren vedlikeholdes og driftes slik at utløpsvannet fra den overholder grenseverdier gitt i tabell 1.

Vi gjør oppmerksom på at en oppdatert analyse av utløpsvannet, som viser at grenseverdiene overholdes, skal til enhver tid kunne fremlegges.

Tabell 1. Kvalitetskrav

Parametere	Krav satt av VAV		
pH	6-10		I utløpet fra fettutskiller
Temperatur	<30	°C	
Kjemisk oksygenforbruk (KOF-Cr)	<600	mg/l	

7.1.2.1. Temperatur

Temperatur skal måles fra prøvetakningskum eller fra utslippskassen via lasermåling.

7.1.2.2. pH

pH skal måles fra prøvetakningspunkt eller fra vannprøve. Høye eller lave pH-verdier kan medføre problemer både for biologiske og kjemiske rensemetoder og således skaper driftsproblemer på avløpsrenseanlegget (miljøkommune.no) og eventuelt korrosjon på ledningsnett.

7.1.2.3. Kjemisk Oksygenforbruk (KOF-Cr)

Kjemiske analyseparameter skal leveres i 250ml plastflasker (prøvemengde min 200 ml). Vannanalyser er tidssensitive og prøven bør derfor leveres til laboratoriet så fort som mulig. Flaskene må merkes med *prøvepunktets navn og uttaksdato*. Prøven skal tas fra avløpsvannet på utløpet fra fettutskilleren eller fra en prøvetakningskum. La avløpsvannet renne uavbrutt til flasken er fylt opp.

7.2. Krav til avløpsvannet

Det er kun fettholdig avløpsvann av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse (fett fra tilberedning, behandling av matvarer og vask av kjøkkenutstyr) som skal ledes til fettutskilleren.

7.2.1. Følgende avløpspunkter skal ledes til fettutskiller

Oppvaskmaskiner, kombidampere, utslagsvasker, skyllekummer, sluk og renner ved matproduksjon stasjoner m.m.

Listen er ikke uttømmende.

7.2.2. Følgende avløpspunkter skal ikke ledes til fettutskiller

Avløpsvann fra WC og andre sanitærinstallasjoner, glassvaskere, isbitmaskin, overvann eller kjølevann m.m.

Listen er ikke uttømmende.

7.2.3. Følgende skal ikke tilsettes en fettutskiller

- Bruk av fettnedbrytende mikroorganismer og/eller enzymer i fettutskiller/sluk er ikke tillatt.
- Frityrfett skal aldri helles i avløpet eller i fettutskiller. Dere må samle opp, og levere frityrfett eller andre større konsentrerte fettmengder til Renovasjonsetatens mottak (se www.ren.oslo.kommune.no for mer informasjon). Alternativt kan dere inngå en avtale med et privat firma om henting av frityrfett.
- Sedimenterbart materiale. Se pkt. 5.1.1 om slamavskiller

8. Tilbakestrømningsbeskyttelse

Fettholdig avløpsvann kan inneholde patogen forurensning som bakterier, virus og parasitter. Det er derfor viktig at det blir installert en tilbakestrømningsbeskyttelse på påfyllingsrøret av vann for spyling. Det skal ikke være et permanent tilkoblingspunkt for spyling i fettutskilleren. Alternativt, skal det etableres uttak til en spyleslange på varmtvannsrøret som før var tilkoblet fettutskilleren. Spyleslangen skal kun tilkobles fettutskilleren når det skal spyles.

Spyleslangen skal ikke bli liggende oppi fettutskilleren, slik at den kan komme i kontakt med forurensede væsker. Spyleslangen er direkte tilknyttet vannledning, og ved et eventuelt trykkfall på ledningsnettet vil det fettholdige vannet bli sugd tilbake i vannledningen. Mikroorganismer kan også vandre mot strømningsretningen, uavhengig av trykkfall på ledningsnettet.

Hovedvanninntaket til forbruksvann skal sikres med tilbakestrømningsbeskyttelse godkjent for væskekategori 4 før første rørforgrening.

Hvis det kan dokumenteres at det interne vanninntaket for kantinen/kjøkkenet og spyleslange til spyling av fettutskiller er sikret med tilbakestrømningsbeskyttelse kategori 4, kan det installeres tilbakestrømningsbeskyttelse godkjent for væskekategori 2 på hovedvanninntaket. Spyleslangen bør uansett sikres med tilbakestrømningsbeskyttelse kat. 4 for å hindre intern forurensning av drikkevannet.

Les mer om krav om installasjon av tilbakestrømningsbeskyttelse [her](#).

9. Krav til drift, vedlikehold og kontroll av fettutskiller

Virksomheten plikter å drifte, tømme og vedlikeholde fettutskiller i henhold til kravene i forskriften.

Det skal til enhver tid foreligge en signert avtale om tømning, service/kontroll og prøvetaking av fettutskilleranlegget. Ved opphør av eller endringer i avtalen skal dette meldes til VAV.

Virksomheten skal tømme fettutskilleren etter behov, minimum 4 ganger per år.

Tømmefirmaet må åpne og kontrollere fettutskilleren ved hver tømning. Fettutskilleren skal alltid tømmes fullstendig og rengjøres grundig med varmt vann under trykk. Samtidig skal alle overflater etterses og vedlikeholdes. Dette inkluderer pumper, ventiler o.l. Etter tømning skal fettutskilleren fylles med rent vann.

Minst 1 gang i året skal det foretas en tilstandskontroll. Eier av virksomheten er ansvarlig for at tømning og tilstandskontroll er utført. Dokumentasjon på dette skal sendes til oss sammen med årsrapporten.

9.1. Tilstandskontroll

Ved en tilstandskontroll skal tømmefirma, i tillegg til å utføre vanlige tømmerutiner, ta prøver av utløpsvannet for å se at grenseverdiene overholdes. Tilstandskontrollen skal bestå av blant annet prøvetaking av: pH, KOF og temperatur, grundig rengjøring, undersøke utskillerens flater, vurdere tilstanden m.m.

Avløpsvannet skal overholde kravene som er beskrevet i tabell 1.

Dersom det oppdages feil eller mangler ved fettutskilleranlegget under kontrollen plikter dere å rette opp disse. Vi skal da ha tilsendt en rapport fra utførende firma som beskriver det arbeidet som er gjort.

10. Dispensasjon

Det kan søkes om dispensasjon fra kravet om 4 tømninger i året eller kravet fra å installere fettutskiller dersom virksomhet mener at produksjonen, servering og oppvask genererer mindre fettholdig avløpsvann enn fra en vanlig husholdning. Vi ser også på om det produseres varm- eller kaldmat. Se pkt. 10 regelverk.

En vanlig husholdning består av 4 personer. Dersom en familie på 4 personer spiser middag 7 dager i uken, vil det teoretisk sett vaskes 4 sett med tallerkener hver dag. I tillegg kommer bestikk og andre gjenstander som er brukt til matlaging. Det vil si at en virksomhet må ha mindre oppvask enn ca. 30 tallerkener, tilhørende bestikk samt andre vaskbare gjenstander i uken.

Det må sendes inn en formell detaljert søknad via epost som beskriver:

- Redegjørelse av driften av restauranten (I dette tilfelle: Konsept, sesongbasert, værbasert, osv.)
- Produksjonen (type mat, hvor det lages, osv.)
- Mengde (antall måltider per dag)
- Vil det forekomme vasking av dressing- og fett-bakker, bestikk, servise, serveringsfat og suppe-beholdere ved kjøkkenets avløpspunkter. Hvis ja, hvilke?
- Kjøkkeninstallasjoner (kommersielle/industrielle: utslagsvasker, vaskemaskiner, o.l.)
- Om maten serveres på stedet eller take-away.

Ved en eventuell søknad om dispensasjon skal dette sendes inn til postmottak@vav.oslo.kommune.no . Vær søknad vil bli vurdert individuelt.

11. Løpende rapportering og årsrapportering

Virksomheten skal årlig rapportere om drift og vedlikehold til kommunen innen kommunens fastsatte frist (1.mars). Tømmefirma kan rapportere for virksomheten dersom dette avtales på forhånd. Ved rapporteringen skal virksomheten bruke kommunens rapporteringsskjema og legge ved dokumentasjon.

Hva skal sendes inn:

Kopier av tømmerapportene legges ved. Årsrapportering uten dokumentasjon på tømmerapportene er ugyldig (Kvittering på betalt tømning er ikke gyldig dokument for innrapportering). Innsendelse av kun PDF av tømmerrapport uten vedlagt kvittering fra rapporteringsskjema godkjennes ikke.

Rapportering gjøres via vårt rapporteringsskjema som finnes [her](#).

Vi anbefaler derfor at dere engasjerer deres tømmeffirma for å påta seg ansvaret for rapporteringen.

12. Regelverk

[Forskrift om påslipp av fettholdig avløpsvann til offentlig avløpsnett](#) i Oslo kommune (Fettforskriften) trådte i kraft den 7. Januar 2019. Denne forskriften tar for seg flere krav som stilles til virksomheter som produserer fettholdig avløpsvann. [Forskriften er hjemlet i kap 15A-4](#) (Forurensningsforskriften) og abonnementsbetingelser ved tilknytning til kommunens vann- og avløpsledninger, «Sanitærreglementet» for Oslo, kapittel 3.11. Ifølge sanitærreglementet kapittel 3.11 er det ikke tillat å tilføre væsker eller stoffer til avløpsnettet som kan være miljø- og/eller helseskadelige.

Installasjon av fettutskiller eller ny tilknytning til fettutskiller er et søknadspliktig tiltak hos Plan- og bygningsetaten i henhold til [Plan- og bygningsloven, kapittel 20. Søknadsplikt § 20-1](#). Det kreves også en forhåndsuttalelse fra forurensningsmyndigheten, samt bekreftelse på mottatt sluttdokumentasjon etter installasjon.

Dispensasjon gis i medhold av § 14 i forskriften om påslipp av fettholdig avløpsvann.

Kommunen drar på tilsyn for å forhindre og forebygge tilførsel av store mengder fett til avløpsnettet. Kommunen er tilsynsmyndighet etter § 17 i forskrift om påslipp av fettholdig avløpsvann til offentlig avløpsnett i Oslo kommune. Ved et tilsyn vil vi etterspørre dokumenter som kan påvise at kravene i forskriften blir overholdt. Kommunen kan foreta tilsyn som er både uanmeldt og til avtalt tid.

Kommunen eller den som kommunen bemyndiger har i medhold av forurensningsloven §50 "Rett til gransking" anledning til å foreta tilsynsbesøk hos virksomheten. Virksomheten plikter å legge fram dokumentasjon på at kravene i forskriften overholdes. Kommunen kan i den forbindelse også ta vannprøver. For å sikre at kravene i forskriften blir overholdt, kan kommunen treffe vedtak om tvangsmulkt i medhold av forurensningsloven § 73 "Tvangsmulkt ved forhold i strid med loven" (fagrådet indre Oslofjord).

Ved gjentatte eller vedvarende brudd på kravene i forskriften kan kommunen pålegge virksomheten å stanse påslippet av fettholdig avløpsvann.

13. Fettutskiller som tas ut av bruk

Fettutskilleranlegg som permanent tas ut av bruk skal fjernes. Utskilleren skal da rengjøres og leveres til godkjent avfallsmottak. Vann – og avløpsetaten skal ha dokumentasjon på utført arbeid fra utførende firma. Dokumentasjon kan være i form av en redegjørelse av hva som er gjort samt inkludere bilder på utført arbeid og eventuelt annen dokumentasjon som beskriver hva som er gjort

Dette skal sendes på epost til postmottak@vav.oslo.kommune.no.

Dette gleder også fettutskillere som er plassert under bakken, siden en nedgravd stål-tank på sikt kan medføre forurensningsproblemer.

Ved fjerning av fettutskilleranlegget skal sluk som drenerer til anlegget plugges eller ledes til den eksisterende spillvannsledningen. Avløpsledningen fra fettutskilleranlegget plugges i forgreningspunktet før den fjernes.

14. Tilsyn med fettutskilleranlegg

Vi gjennomfører tilsyn for å se at kravene i forskriften overholdes. I forbindelse med tilsyn skal en representant for virksomheten være til stede. All dokumentasjon om siste års tømning og kontroll av fettutskiller skal være tilgjengelig. Virksomheten vil motta skriftlig tilbakemelding dersom det er noe som må følges opp.

Vann- og avløpsetaten, tømmeffirma og andre som har avtalt arbeid i fettutskilleranlegget skal sikres enkel adkomst for tømning, kontroll og prøvetaking. Alle hindringer til

fettutskilleranlegget skal være fjernet før ankomst. Alle kumlokk tilhørende fettutskilleren skal være mulig å åpne.

15. Referanser

1. Fagrådet for vann- og avløpsteknisk samarbeid i indre Oslofjord (2011). *Felles forvaltning av fett- og fettutskillere, sluttrapport*. Rapport nr. 113. SIV.ING. STEINAR SKOGLUND AS VAR-teknikk.
2. Miljokommune.no (n.d.). *Avløp - Miljøkommune*. [online] Available at: <http://www.miljokommune.no/Temaoversikt/Forurensing/Avlop/> [Accessed 10 Jan. 2020].
3. Lovdata.no (2020). *Forskrift om påslipp av fettholdig avløpsvann til offentlig avløpsnett, Oslo kommune, Oslo - Lovdata*. [online] Available at: <https://lovdata.no/dokument/LTI/forskrift/2018-09-26-2251> [Accessed 13 Feb. 2020].

Eksempeltegning for fettholdig avløpsvann. Alle tegninger må være stemplet og signert av en fagkyndig.

