# Ren besked om fedtudskillere

Hvem – hvorfor – hvordan og andre gode råd

## Hvem skal have en fedtudskiller?

Alle virksomheder, der leder fedt eller olie ud med spildevandet, skal have en fedtudskiller, der forhindrer vegetabilsk og animalsk fedt i at passere uhindret ud i kloaksystemet. Det er først og fremmest virksomheder, der forarbejder fødevarer.

### Det er for eksempel:

Restauranter, Slagterbutikker, Grillbarer, Kantiner, Cateringfirmaer, Pizzeriaer, Storkøkkener og Bagerier mfl.

## Hvorfor er det nødvendigt med en fedtudskiller?

Hvis fedt og olie blandes med spildevandssystemet, vil det efterhånden aflejre sig i rør og samlinger, og på et tidspunkt vil rørene helt stoppe til. Det betyder, at spildevandet vil blive presset op gennem kloakristene i vejen og i værste fald også i afløbene i folks kældre.

Vegetabilske og animalske olier og fedt udgør en stor ekstrabelastning på kloaknettet og renseanlæggene. Det er dyrt at holde renseanlæggene og kloakkerne fri for fedt, og det giver problemer med arbejdsmiljøet for forsyningens medarbejdere.

Med en fedtudskiller kan slid på pumper og øvrige mekaniske dele i afløbssystemet undgås.

## Hvad er en fedtudskiller?

En fedtudskiller er en tank, det skiller fedt og olie fra spildevandet. Når spildevandet løber gennem tanken, stiger fedtet til vejrs og samler sig på overfladen. Her bliver fedtet holdt tilbage, mens det rene spildevand løber ud i kloaksystemet.

## Hvordan installerer man en fedtudskiller?

Der skal være meddelt en tilslutningstilladelse inden fedtudskilleren installeres. Du skal derfor anmelde installationen af fedtudskilleren til Vejen Kommune. Når fedtudskilleren er etableret, skal kloakmesteren eller VVS´eren færdigmelde arbejdet til kommunen. Ansøgningen og færdigmeldingen er kommunens sikkerhed for, at anlægget er dimensioneret og tilsluttet kloakken korrekt.

Installation af fedtudskiller er autorisationskrævende arbejde og skal altid foretages af en autoriseret kloakmester eller VVS’er.

## Hvor ofte skal fedtudskilleren tømmes?

Fedtudskilleren skal tømmes ofte, da fedtet ellers kan gå i forrådnelse og komme til at lugte. Det kan fremme vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, og det kan tiltrække rotter og andre skadedyr.

## Generelle krav til fedtudskilleranlæg

Fedtudskilleren skal være CE-mærket iht. gældende standard.

Fedtudskilleren skal placeres, så den er let tilgængelig for slamsuger. Af hensyn til lugtgener må fedtudskilleren ikke placeres tæt på opholdsarealer og friskluftsindtag til bygninger.

Hvor der er bundfældeligt materiale i forbindelse med spildevandsafledningen, skal der etableres slamfang før fedtudskilleren.

Det er vigtigt at fedtudskilleren er dimensioneret korrekt i forhold til den mængde fedt, den skal kunne opsamle.