

DET ER ULOVLIG Å SLIPPE UT FETT PÅ KOMMUNALE AVLØPSNETTET! Bedrifter som produserer eller serverer mat, må følge noen enkle krav fra oss.

Hva må bedriften gjøre?

Har fettutskiller:

Hvis bedriften har installert fettutskiller, må daglig leder sørge for at denne er registrert hos Vann- og avløpsetaten. Gå inn på etatens nettside for å se hva som må gjøres. På baksiden av denne brosjyren orienteres det om hvordan man finner fram på nettsiden.

Har ikke fettutskiller?

... eller:

skal starte ny virksomhet?

Hvis bedriften serverer eller produserer mat uten å ha installert fettutskiller, anbefales det å ta kontakt med en leverandør for å få hjelp til å velge rett dimensjon på utskilleren. På etatens nettsider gis mer informasjon om hvordan man går fram for å installere fettutskiller.

Eksempler på aktuelle virksomheter:

- Restauranter
- Kaféer og konditorier
- Catering og ferdigmatprodusenter
- Gatekjøkken og kiosker
- Kantiner
- Matbutikk med steke- og grillavdeling
- Bakerier
- Meierier
- Friteringsindustri
- Røkerier
- Slakterier

Også andre virksomheter kan omfattes av kravet.



Hvorfor fettutskiller?

Utslipp av fett fører til problemer med driften av rør, pumper og renseanlegg.

Ute på avløpsnettet er temperaturen lavere enn inne på kjøkkenet. Når fett blir avkjølt, stivner det og legger seg på innsiden av rørene. Etter hvert kan rørene tettes helt. Dette kan føre til oversvømmelse av kjellere og forurensning av elver og Oslofjorden. Vann- og avløpsetaten bruker derfor store ressurser på å holde avløpsrørene rene. Bedriften kan ta sitt ansvar ved å installere fettutskiller og påse at den tømmes regelmessig.



Hva skal man ikke gjøre?

Frityrfett skal aldri helles i avløpet eller i fettutskiller!

Årsaken er at frityrfett stivner veldig raskt og vil føre til problemer.

- Lever frityrfettet på Renovasjonsetatens mottak (se www.ren.oslo.kommune.no)
- eller inngå en avtale med et privat firma om henting av frityrfettet.

Andre ting som ikke skal i fettutskilleren er fettnedbrytende mikroorganismer og enzymer.



Rør uten fett.

Rør med fett.



ANNEN INFORMASJON

Påslippskrav

Vann- og avløpsetaten stiller krav til alle virksomheter som tilfører fett til avløpsnettet. Bedriften får et lovlig utslipp ved å følge disse kravene.

Tømming og kontroll

Fettutskilleren skal tømmes **minst fire ganger i året**, og det skal gjennomføres tilstandskontroll av fettutskilleren én gang årlig. Husk å inngå en avtale om dette med et tømmefirma.

Tilsyn

Vann- og avløpsetaten kommer på tilsyn for å se om fettutskillere blir driftet og vedlikeholdt etter regelverket.

Rapportering

Gi beskjed Vann- og avløpsetaten hvis virksomheten har:

- byttet navn
- blitt overdratt til ny eier
- opphørt
- flyttet til nye lokaler

Mer informasjon og lenker til aktuelle skjema finnes på:

www.vav.oslo.kommune.no

I menyen til venstre klikkes på:

1. Næringskunde
2. Utslippsportalen
3. Produksjon, tilberedning og servering av mat

Kontakt oss gjerne!



Vann- og avløpsetaten

Postadresse

Postboks 4704 Sofienberg, 0506 Oslo

Besøksadresse

Herslebs gate 5, Oslo

Telefon

02 180

E-post

postmottak@vav.oslo.kommune.no

www.vav.oslo.kommune.no



Oslo kommune
Vann- og avløpsetaten

FETT I AVLØPSNETTET

Bedrifter som produserer eller serverer mat, må ha fettutskiller

