



In aller Kürze - Fettabscheider

(Inhaltlich auf Stärkeabscheider und stärkehaltiges Abwasser übertragbar!)

Grundsätzlich gilt:

Alle gewerblichen und industriellen Betriebe **die Lebensmittel im weitesten Sinne produzieren und/oder unverpackte Lebensmittel verarbeiten**, ebenso wie andere Einrichtungen bei denen **erhöhter Anfall von fetthaltigem Abwasser zu erwarten ist**, müssen einen Fettabscheider haben/einbauen.

- ➔ Der **ordnungsgemäße Betrieb eines Fettabscheiders** beinhaltet:
 - regelmäßige (Eigen-) **Kontrollen 1x im Monat**, (im *Betriebstagebuch* zu dokumentieren)
 - Entsorgung mind. 1x im Monat** (besser 14- tägig)
 - Wartung mind. 1x im Jahr** (*beim WAV einzureichen inkl. Entsorgungsnachweise für das Jahr!*)
 - Generalinspektion alle 5 Jahre** (*beim WAV einzureichen!*)
 - und das pflegen eines **Betriebstagebuches**
(Die Intervalle können *auf Anordnung des WAV abweichen!*)
- ➔ Es darf **kein häusliches Abwasser** (Toilette/Bad, Waschmaschine, Putz-/Wischwasser, etc.) und **kein Niederschlagswasser** in den Fettabscheider gelangen!
- ➔ Fettabscheider müssen **gegen Rückstau** aus dem öffentlichen Kanalnetz **gesichert** sein!
- ➔ Fettabscheider brauchen **immer eine Probenahme-Einrichtung**
- ➔ Es dürfen **keine Reinigungsmittel** verwendet werden, **die stabile Emulsionen bilden!**
- ➔ **Frittierfett, zerkleinerte Grob- u. Feststoffe und Essensreste** (Speisereste Zerkleinerer nicht zulässig!), **biologische Mittel zur Selbstreinigung** (Enzyme, Bakterien, etc.), gehören ebenfalls **nicht in den Fettabscheider!**
- ➔ Eine „Fett-Tonne“ in der z.B. Frittierfett, Bratrückstände, o. Ä. gesammelt und regelmäßig abgeholt werden, ersetzt keinen Fettabscheider!
- ➔ Sogenannte „Unter-Tisch-Geräte“ werden vom Verband nicht für „ortsfeste“ Küchen akzeptiert! (Deren DIBt Zulassung ist i.d.R. nur für „fahrbare Küchen“, z.B. Imbisswagen, gültig)

Empfehlung:

All die neuen Regelungen und Normen rund um Einbau und ordnungsgemäßen Betrieb eines Fettabscheiders können überfordernd wirken, wenn man bisher keine Berührungspunkte damit hatte. Wir empfehlen daher auch Betreibern, sich, oder ggf. ihre Mitarbeiter, entsprechend zu schulen. Die TÜV Nord Akademie bietet, wie viele andere Institute auch, Schulungen zum Thema an. Das verschafft einen komprimierten Überblick über Funktion, ordnungsgemäßen Betrieb, die wichtigsten Passagen der verschiedenen DIN-Normen, Zuständigkeiten von Betreibern und Behörden und was man sonst noch wissen muss.