

Woher kommt das Fett?

Fetthaltiges Abwasser fällt in privaten Haushalten, Gaststätten, Hotels, diversen Küchenbetrieben sowie Lebensmittelherzeugern in unterschiedlicher Qualität und Menge an:

- bei der Verarbeitung von Lebensmitteln
- beim Spülen von Geschirr
- beim Reinigen von Töpfen, Pfannen, Schüsseln
- beim Reinigen von Dunstabzugshauben, Küchenfußboden, Arbeitsplatten und Geräten

Die Fette und Essensreste gelangen mit dem Spülwasser in den Abwasserkanal. Dort löst sich das Fett zurück und setzt sich an den Kanalwänden und Pumpwerken ab. Deshalb soll das Fett gar nicht erst im Abwasser landen.

Fettscheideranlagen trennen Fette, Öle und Sinkstoffe vom Abwasser und halten sie aus dem öffentlichen Netz zurück. Sie sind für Betriebe mit Fetтанfall Pflicht.

Was passiert, wenn ich keinen Abscheider habe oder diesen nicht kontrolliere?

- teure Notentsorgungen aufgrund von verstopften Leitungen
- Rohrzerstörung und Korrosion durch aggressive Fettsäuren
- erhöhte Abwassergebühren, da die vorgeschriebenen Einleitwerte nicht eingehalten werden können
- Geruchsbelästigungen, Ansiedelung von Ungeziefer, Überlaufen der Abwasseranlagen
- behördliche Sanktionen, Bußgelder

Welche Grenzwerte muss ich einhalten?

Gemäß der Ortsentwässerungssatzung des Abwasser-Zweckverbandes Pinneberg sind folgende Werte einzuhalten:

- Temperatur: 35°C
- pH-Wert: 6,5 – 10,0
- Schwerflüchtige lipophile Stoffe (Öle und Fette): 250 mg/l

Warum überschreite ich den Grenzwert für Fette?

Die Gründe können vielfältig sein. Folgende Tipps und Hinweise sollen Ihnen helfen, die Ursache zu finden.

Fetтанfall

- Geschirr immer vorreinigen, z. B. Teller mit einem Küchentuch abwischen und separat entsorgen
- keine Abfälle über den Abfluss entsorgen
- Küchenabfallzerkleinerer vor Abscheidern sind unzulässig
- Abflusssiebe verwenden

Reinigung des Fettscheiders

- die Anlage muss regelmäßig gereinigt werden, Reinigungsintervall ggf. verkürzen
- komplette Leerung des Fettscheiders und des Schlammfangs, nicht nur Fett abschöpfen
- Ausspülen und Reinigen der Abscheideranlage mit Wasserhochdruck
- Zulauf- und Ablaufleitungen regelmäßig mitspülen
- wieder mit Frischwasser befüllen

Reinigungsmittel / Hilfsstoffe

- nur geeignete Reiniger verwenden, sprechen Sie mit Ihrem Hersteller
- Reinigungsmittel sparsam verwenden, Überdosierung vermeiden
- keine chlorhaltigen Reiniger verwenden
- der Einsatz von biologischen und chemischen Mitteln zur Selbstreinigung der Fettscheider (Bakterien, Enzyme) ist verboten

Angeschlossene Geräte

- hohe Zulauftemperaturen vermeiden
- Handwaschbecken mit Desinfektionsmitteln nicht an den Abscheider anschließen

Mechanische Ursachen

- das Abwasser möglichst nicht vor dem Abscheider pumpen, wenn Pumpen erforderlich sind, diese nachgeschaltet anordnen
- Ist ausreichend Gefälle vor und hinter dem Abscheider vorhanden?
- Wird die Anlage regelmäßig gereinigt?
- Wurde die Generalinspektion durchgeführt? Wurden Mängel festgestellt und behoben?

Wie häufig muss mein Fettabscheider kontrolliert werden?

Was?	Wann?	Wer?
Reinigung/Entsorgung	14- tägig bzw. monatlich	Fachfirma
Wartung	halbjährlich	Sachkundige Person oder Fachfirma
Generalinspektion	mind. alle 5 Jahre	Fachkundige Person*

**eine Liste der zugelassenen Fachkundigen in Schleswig-Holstein senden wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.*

Ich habe alles versucht und finde keine Lösung, was kann ich tun?

Wenn diese Maßnahmen nicht helfen, empfehlen wir die Beratung durch Sachverständigenbüros, technische Büros, Fachkundigen- oder Prüforganisationen, umweltsanalytische Labors oder qualifizierte Mitarbeiter von Kanalisationsunternehmen.

Auch Ihr Entsorgungsfachunternehmen, der Hersteller Ihrer Reinigungsmittel, Hersteller von Abscheideranlagen oder Ihr Branchenverband kann ggf. weiterhelfen. Bei Rückfragen steht Ihnen außerdem der AZV Südholstein beratend zur Seite.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Team von der Indirekteinleiterüberwachung des AZV Südholstein

AZV Südholstein
Technischer Kundenservice
Am Heuhafen 2
25491 Hetlingen

Telefon: 04103 964-0
Fax: 04103 96444-0
Internet: www.azv.sh
E-Mail: indirekteinleiter@azv.sh