



Retningslinjer for installation og drift af fedtudskillere

Fedtudskiller fra erhvervsmæssig tilberedning af mad

For at hindre forstoppelse og lugtgener, mindske smittefare og undgå unødigt tæring på afløbssystemet, skal der etableres fedtudskiller fra erhvervsmæssig tilberedning af mad. Det gælder typisk fra storkøkkener, industrikøkkener, bagerier, restauranter, grillbarer, pizzerier og lignende.

Hvis der kommer fedt i kloakken, vil dette fedt blive stift og sætte sig fast. Efter nogen tid vil kloakken stoppe og alle brugere af kloakken kan ikke komme af med deres spildevand.

Friturefedt skal opsamles i en beholder. Det må ikke komme i afløbet.

Etablering og indretning

Tilladelse til etablering af fedtudskillere søges i Center for Teknik, Miljø og Klima. En fedtudskiller skal dimensioneres og etableres af en kloakmester, der har det tekniske ansvar for, at den er etableret korrekt.

Fedtudskilleren skal altid placeres mellem afløbet fra køkken/produktion og spildevandssystemets offentlige kloakledning.

Fedtudskilleren skal fortrinsvis placeres udendørs og være lettilgængelig for inspektion og tømning.

Tømning

Mange restauranter skal have tømt deres fedtudskiller 1 gang pr. måned, og senest når 3/4 af udskillerens maksimale kapacitet er nået. Der skal foreligge en kontrakt med et slamsugerfirma om regelmæssig tømning af fedtaffald.

Kontrakten skal som minimum indeholde oplysninger om tømningsfrekvens, anslåede årlige mængder og hvilket godkendt modtageanlæg der benyttes. Kvittering for hver enkelt tømning skal opbevares i mindst fem år og forevises på forlangende af Helsingør Kommune.

Reglerne er skrevet med hjemmel i den gældende affaldsbekendtgørelse fra Miljøministeriet, nr. 224 af 7. marts 2011.