

## Lokal forskrift om påslipp av fettholdig avløpsvann til offentlig avløpsnett for Lyngdal kommune

---



## Innhold

Forskrift om påslipp av fettholdig avløpsvann til offentlig avløpsnett.....	1
§ 1.Formål.....	3
§ 2.Virksomheter som omfattes av forskriften .....	3
§ 3.Definisjoner .....	3
§ 4.Hvem har ansvar for å overholde kravene i forskriften .....	4
§ 5.Krav om installasjon og registrering av fettutskiller .....	4
§ 6.Krav til avløpsvannet som ledes til fettutskilleren .....	4
§ 7.Krav til utløpsvann fra fettutskilleren .....	4
§ 8.Dimensjonering og plassering .....	5
§ 9.Drift, vedlikehold og kontroll .....	5
§ 10.Tømmeavtale .....	5
§ 11.Årsrapportering.....	5
§ 12.Adkomst til fettutskilleren .....	5
§ 13.Opphør og endring av virksomheten .....	6
§ 14.Dispensasjon .....	6
§ 15.Varsling om akutte påslipp .....	6
§ 16.Sanksjoner .....	6
§ 17.Beslutningsmyndighet.....	6
§ 18.Klage .....	6
§ 19.Ikrafttreden .....	6

Vedtatt av Lyngdal kommunestyre 21.11.2019 med hjemmel i forskrift 1. juni 2004 nr. 931 om begrensning av forurensning (forurensningsforskriften) § 15A-4, jf. lov 13. mars 1981 nr. 6 om vern mot forurensninger og om avfall (forurensningsloven) § 9.

### § 1. Formål

Formålet med denne forskriften er å sikre at fett ikke skaper problemer på det offentlige ledningsnett, pumpestasjoner og renseanlegg. Forskriften skal også påse at fettutskillere installeres og driftes riktig, slik at de virker etter hensikten.

### § 2. Virksomheter som omfattes av forskriften

Forskriften gjelder for alle virksomheter som har påslipp av fettholdig avløpsvann til det offentlige avløpsnett.

Både nyetablerte og eksisterende virksomheter omfattes av forskriften.

Eksempler på virksomheter som omfattes av forskriften er:

- a) Restauranter
- b) Kafeer og konditorier
- c) Catering og ferdigmatprodusenter
- d) Gatekjøkken og kiosker
- e) Pizza- og hamburgerbarer
- f) Kantiner
- g) Slakterier
- h) Kjøttforedlingsbedrifter
- i) Fiskeforedlingsbedrifter
- j) Hermetikkindustri
- k) Margarin- og matoljeindustri
- l) Friteringsindustri
- m) Bakerier
- n) Meierier
- o) Røkerier
- p) Matbutikker med steke-/grillavdeling.

Listen er ikke uttømmende.

### § 3. Definisjoner

**Avløpsvann:** Både sanitært og industrielt avløpsvann.

**Sanitært avløpsvann:** Avløpsvann som i hovedsak kommer fra menneskers stoffskifte og fra husholdningsaktiviteter, herunder avløpsvann fra toalett, kjøkken, bad, vaskerom og lignende.

**Fettholdig avløpsvann:** Avløpsvann som inneholder vegetabilsk og/eller animalsk fett (fett fra tilberedning og behandling av matvarer).

**Frityrfett:** Fett/olje som benyttes til fritering av mat.

**Offentlig avløpsnett:** Avløpsnett som eies og driftes av kommunen.

**Påslipp:** Tilførsel av avløpsvann til offentlig avløpsnett.

**Sedimenterbart materiale:** Partikler som blir transportert av vann og synker ned på bunnen ved lav strømningshastighet.

#### § 4. Hvem har ansvar for å overholde kravene i forskriften

Virksomheten er ansvarlig for at kravene i forskriften overholdes. Dersom virksomheten ikke overholder kravene, kan eieren av eiendommen bli holdt ansvarlig.

#### § 5. Krav om installasjon og registrering av fettutskiller

Alle virksomheter med avløpsvann som inneholder fett eller olje av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse skal ha fettutskiller.

Fettutskilleren skal være installert før virksomheten starter opp. Virksomheter som har påslipp av fettholdig avløpsvann når denne forskriften trer i kraft, skal installere fettutskiller innen ett år etter at forskriften har trådt i kraft.

Virksomheten skal registrere fettutskilleren hos kommunen. Ved registrering skal virksomheten bruke kommunens registreringsskjema og legge ved dokumentasjon som det stilles krav om i skjemaet.

Når mengden fettholdig avløpsvann økes med mer enn 25 % av eksisterende påslipp, skal virksomheten innhente nytt dimensjoneringsgrunnlag for fettutskilleren. Dersom det er behov for å skifte ut den eksisterende fettutskilleren med en ny og større fettutskiller, skal virksomheten registrere den nye fettutskilleren. Kommunen kan uansett kreve at virksomheten innhenter nytt dimensjoneringsgrunnlag for fettutskilleren dersom det er behov for det.

#### § 6. Krav til avløpsvannet som ledes til fettutskilleren

Det er kun fettholdig avløpsvann som skal ledes til fettutskilleren.

Følgende skal ikke ledes til fettutskilleren:

- Avløpsvann fra WC eller andre sanitærinstallasjoner, overvann og kjølevann.
- Frityrfett eller andre større konsentrerte fettmengder. Dette skal samles opp og leveres til et godkjent mottak.
- Fettnedbrytende mikroorganismer og/eller enzymer.
- Sedimenterbart materiale. Dette skal fjernes i et eget slamfang før fettutskilleren.

#### § 7. Krav til utløpsvann fra fettutskilleren

Utløpsvannet fra fettutskilleren skal overholde følgende krav:

<i>Parametere</i>	<i>Krav satt av Lyngdal kommune</i>	
pH	6-10	
Temperatur	<30	°C
Kjemisk oksygenforbruk	<600	

Påslippskravene skal til enhver tid overholdes, dvs. ved høy-, lav- og normalproduksjon. Virksomheten må sørge for nødvendig prøvetaking for å påse at påslippskravene overholdes.

Kommunen kan bestemme at virksomheten skal ha andre påslippskrav.

Kommunen kan kreve at virksomheten tar ut prøver for analyse av avløpsvannet fra fettutskilleren.



### § 8. Dimensjonering og plassering

Fettutskilleren skal dimensjoneres og installeres i henhold til gjeldende Norsk Standard på registreringstidspunktet.

Dimensjonering og installasjon av fettutskilleren skal utføres av foretak som innehar de nødvendige faglige kvalifikasjonene for å utføre arbeidet. Kommunen kan kreve at det fremlegges dokumentasjon for foretakets kvalifikasjoner.

Fettutskilleren skal plasseres i nærheten av kilden til det fettholdige avløpsvannet. Rom med høy temperatur skal unngås, da dette kan medføre høyere temperatur på utløpsvannet. Fettutskilleren skal plasseres frostfritt.

Dersom virksomheten har sluk som ledes til en fettutskiller, skal sluket utstyres med vannlås og rist.

### § 9. Drift, vedlikehold og kontroll

Fettutskilleren skal tømmes minimum fire ganger per år. Kommunen kan, ved behov, bestemme at fettutskilleren skal tømmes oftere.

Fettutskilleren skal åpnes og kontrolleres ved hver tømming.

Minimum en gang per år skal det utføres en tilstandskontroll. Fettutskilleren skal tømmes fullstendig og rengjøres grundig med varmt vann under trykk. Alle overflater skal etterses og vedlikeholdes. Dette omfatter også pumper, ventiler osv. Etter kontrollen skal fettutskilleren fylles med rent vann.

Kommunen kan bestemme at virksomheten skal ha andre krav til drift, vedlikehold og kontroll.

### § 10. Tømmeavtale

Virksomheten skal til enhver tid ha en tømmeavtale med et tømmefirma. Tømmeavtalen skal gjøre rede for hvor ofte fettutskilleren skal tømmes og kontrolleres. Den skal være signert av både tømmefirmaet og virksomheten.

Kopi av tømmeavtalen skal sendes inn til kommunen.

Dersom det gjøres endringer i tømmeavtalen, skal kopi av den nye avtalen sendes inn til kommunen.

### § 11. Årsrapportering

Virksomheten skal årlig rapportere om drift og vedlikehold til kommunen innen kommunens fastsatte frist. Rapporteringsperioden er 1. januar–31. desember foregående år. Ved årsrapporteringen skal virksomheten bruke kommunens rapporteringsskjema og legge ved dokumentasjon som det stilles krav om i skjemaet.

### § 12. Adkomst til fettutskilleren

Kommunen, tømmefirmaet og andre som har avtalt arbeid i fettutskilleren skal sikres fri adkomst for kontroll, tømming og prøvetaking.

### § 13. Opphør og endring av virksomheten

Dersom virksomheten opphører, bytter navn eller overdras til ny eier, skal virksomheten melde fra om dette til kommunen. Virksomheten plikter å sørge for at kommunen til enhver tid har korrekt informasjon. Den ansvarlige for virksomheten skal informere nye eiere om registreringsplikten for fettutskillere.

Når plikten til å ha fettutskillere ikke lenger er tilstede, skal fettutskilleren fjernes eller kobles fra slik at avløpsvannet føres direkte til det offentlige avløpsnett.

### § 14. Dispensasjon

Kommunen kan etter søknad gi dispensasjon fra kravet om tømming minimum fire ganger per år. Kommunen kan etter søknad gi dispensasjon fra kravet om installasjon av fettutskillere. Kommunen kan sette vilkår for dispensasjonen.

### § 15. Varsling om akutte påslipp

Virksomheten skal varsle kommunen om det oppstår akutte påslipp av fett til det offentlige avløpsnett. Det skal gis opplysninger om hvor påslippet har skjedd.

### § 16. Sanksjoner

Dersom bestemmelsene i forskriften ikke blir overholdt eller vedtak i medhold av forskriften ikke blir gjennomført, kan kommunen ilegge tvangsmulkt i medhold av forurensningsloven § 73.

Ved gjentatte eller vedvarende brudd på forskriften kan kommunen pålegge virksomheten å stanse påslippet av fettholdig avløpsvann.

Dersom avløpsvann fra virksomheten beviselig medfører merutgifter for det offentlige avløpsnett, blir kostnadene fakturert virksomheten.

### § 17. Beslutningsmyndighet

Lyngdal kommune ved Tekniske tjenester fører tilsyn med at forskriftens bestemmelser overholdes, og fatter enkeltvedtak i medhold av bestemmelsene i forskriftens § 5 fjerde ledd, § 7 første og andre ledd, § 8 andre ledd, § 9 første og fjerde ledd, § 14 og § 16 første og andre ledd.

Når kommunen avgjør om det skal fastsettes krav som fraviker forskriften, skal det legges vekt på hensynet til driften av det offentlige avløpsanlegget, og at det heller ikke er i strid med bestemmelser om forurensning i lov eller forskrift.

### § 18. Klage

Enkeltvedtak som fattes i medhold av denne forskriften, kan påklages etter lov 10. februar 1967 om behandlingsmåten i forvaltningssaker (forvaltningsloven) kapittel VI.

Klagen rettes til Lyngdal kommune og avgjøres av Fylkesmannen.

### § 19. Ikrafttreden

Forskriften trer i kraft fra 01.01.2020