

## Det er ULOVLIG Å SLIPPE UT FETT PÅ DET KOMMUNALE AVLØPSNETTET!

Bedrifter som produserer eller serverer mat, må følge noen enkle krav fra Vann - og avløpsenheten.

### Hva må bedriften gjøre?

*Har fettutskiller:* Hvis bedriften har installert fettutskiller, må daglig leder eller eier sørge for at denne er registrert hos Vann- og avløpsenheten. Hvis ikke det registrert, så må Vann - og avløpsenheten behandle saken i henhold til [forurensingsforskriften Kapittel 15A - Påslipp](#).

### 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. Leverandøren eller godkjent rørlegger må sende søknad til kommunen for deg. Etter behandling av søknad, får bedriften avtale om påslipp av fett til kommunalt avløpsnett.

På kommunens nettsider gis mer informasjon om fettutskiller.

For krav til funksjon og teknisk utforming se: [Fettutskilleranlegg- VA miljøblad](#)

### Hvorfor fettutskiller?

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

Ute på avløpsnett 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 Kristiansands - fjorden.

Vann - og avløpsenhet 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.

### ANNEN INFORMASJON:

#### *Påslippskrav:*

Vann - og avløpsenhet stiller konkrete krav til alle virksomheter som tilfører fett til avløpsnett. Bedriften får et lovlig påslipp ved å følge disse kravene.

#### *Tømming og kontroll:*

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

*VIKTIG: eier av anlegget er ansvarlig for drift, vedlikehold og service av fettutskiller. Drift, vedlikehold og service skal dokumenteres med rapport. Rapport skal leveres fortløpende til vann og avløps enheten. Tømmefirma/entreprenør kan levere rapport på vegne av eier eller virksomhet.*

*Husk dette:*

Gi beskjed Vann- og avløpsenhet hvis virksomheten har:

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

### **Tilsyn**

Ved svikt i rutiner eller mangelfull rapportering kan Vann – og avløpsenheten komme på tilsyn for å se om fettutskiller blir driftet og vedlikeholdt etter regelverket.

### **Har du spørsmål?**

Ta gjerne kontakt med vann- og avløpsenheten per e-post  
[post.byutvikling@kristiansand,kommune.no](mailto:post.byutvikling@kristiansand,kommune.no)