



## **Betrieb und Wartung von Fettabscheidern**

Informationen für Betreiber von Fettabscheidern (Gaststätten, Metzgereien, Imbiss und ähnlichen Betrieben)

### **Pflichten des Betreibers**

Der Abscheider kann nur dann richtig funktionieren, wenn er ausreichend dimensioniert ist, regelmäßigen Wartungen unterzogen wird und der Inhalt regelmäßig und fachgerecht entsorgt wird. Die Anlage ist gemäß DIN EN 1825 und DIN 4040-100 unter Beachtung der Herstellerangaben zu betreiben.

Hierzu gehört:

- ordnungsgemäßer Betrieb der Abscheideranlage
- regelmäßige und frühzeitige Entleerung, Reinigung und Entsorgung
- Führen eines Betriebstagebuchs
- regelmäßige und fachgerechte Wartung
- alle 5 Jahre Generalinspektion

### **Entleerung und Reinigung**

Die in der Abscheideranlage zurückgehaltenen Feststoffe, Öle und Fette sind in regelmäßigen Abständen fachgerecht zu entsorgen. Das bedeutet, dass die Anlage zum festgelegten Zeitpunkt zu entleeren ist, auch wenn die Sammelräume für Feststoffe, Öle und Fette auch nur teilweise gefüllt sind. Wird die Aufnahmefähigkeit des Sammelraumes schon vor Ablauf des festgelegten Entleerungstermins erreicht, ist eine Entleerung und Reinigung unverzüglich zu veranlassen.

Mit Leerung der Abscheideranlage ist ausschließlich ein fachkundiges und zuverlässiges Unternehmen zu beauftragen.

Nach Leerung und Reinigung der Anlage ist diese unbedingt wieder mit Frischwasser aufzufüllen.

Die Aufbewahrungspflicht für die Entsorgungsnachweise ist mind. 3 Jahre und so, dass diese jederzeit den behördlichen Mitarbeitern vorgelegt werden können.

### **Führen eines Betriebstagebuchs**

Für die Abscheideranlage ist ein Betriebstagebuch zu führen, in dem die Ergebnisse der Kontrollen und eventuell aufgetreten besonderen Vorfälle zu dokumentieren sind. Dieses kann formlos in tabellarischer Form geführt werden und soll mindestens folgende Angaben enthalten:

- Datum
- Ausführender
- Anlass des Eintrags
- Ergebnis der Kontrolle

### Wartung der Anlage

Die Fettabscheideranlage ist jährlich durch einen Sachkundigen entsprechend der Herstellerangaben zu prüfen. Das Ergebnis ist im Betriebstagebuch zu dokumentieren. Die Wartung umfasst insbesondere die Kontrolle der Innenwandung mit Hauptmerk auf Korrosion und Rissbildung.

### Generalinspektion

Im Abstand von höchstens 5 Jahren ist die Abscheideranlage nach dementsprechender vorheriger Reinigung und Entsorgung durch einen zugelassenen Fachkundigen zu prüfen.

Folgendes wird geprüft:

- baulicher Zustand der Anlage
- Dichtheitsprüfung der Anlage
- Überprüfung der Einbauten und Innenwandung
- Überprüfung der Vollständigkeit des Betriebstagebuches

### Sachkundige, zugelassene Fachkundige Personen

**Sachkundige** sind Personen des Betreibers oder beauftragte Dritte, durch deren Ausbildung und ihrer hierbei erworbenen Kenntnisse und Erfahrungen sicherstellen, dass Bewertungen und Prüfungen sachgerecht durchgeführt werden.

**Fachkundige** sind Personen, die *nachweislich* über die erforderlichen Kenntnisse für Betrieb, Wartung und Überprüfung, sowie über das entsprechende Equipment zur Generalinspektion von Abscheideranlagen verfügen.

Wir helfen Ihnen gerne weiter:

Sollten Sie Fragen zum Betrieb und Einbau einer Fettabscheideranlage haben, können Sie uns gerne kontaktieren.



Spedition-Transporte GmbH

Gruben-, Kanalreinigung

Schönbühler Str. 3

84180 Loiching

Tel.: 08731/3186-0 Fax.: 08731/3186-22

e-Mail: [info@messerer-spedition.de](mailto:info@messerer-spedition.de)

Internet: [www.messerer-spedition.de](http://www.messerer-spedition.de)

Weitere Informationen, sowie die dementsprechenden Schulungs- und Befähigungsnachweise finden Sie auf unserer Homepage unter der Rubrik Download.