

## Merkblatt für Fettabscheider nach DIN EN 1825-2

Werden Fette unbehandelt in die Kanalisation abgeleitet, können diese in den Hausanschlüssen und der städtischen Kanalisation aushärten und zu Verstopfungen und Geruchsbelästigungen führen. Auch die Kanalisation nimmt Schaden, da in den Fettablagerungen durch bakterielle Umsetzungen Schwefelwasserstoff entsteht, der auf Dauer zu Schädigungen an den Bauwerken führt.

Zum Schutz der öffentlichen Kanalisation regelt § 4 Abs. 5 der Satzung über die Entwässerung der Grundstücke und den Anschluss an die öffentliche Abwasseranlage ( Kanalanschlusssatzung ) der Stadt Aachen, dass Abwässer, die tierische und pflanzliche Öle und Fette enthalten, nicht ohne Vorbehandlung in die städtische Kanalisation eingeleitet werden dürfen.

Ebenso ist die Einleitung von Küchenabfällen aus Küchenbereichen von Gastwirtschaften, Hotels, Krankenhäusern, Kantinen, Essensausgabestellen mit Rücklaufgeschirr, Metzgereien und Schnellrestaurants in die städtische Kanalisation nicht zulässig.

Abscheider, deren Wasserspiegel unter der örtlich festgelegten Rückstauenebene liegen, sind gemäß § 3 Abs. 5 der Satzung über die Entwässerung der Grundstücke und den Anschluss an die öffentliche Abwasseranlage ( Kanalanschlusssatzung ) der Stadt Aachen gegen Rückstau zu sichern.

Die Bemessung der Fettabscheideranlage ist nach DIN EN 1825-2 durchzuführen. Die Berechnung zur Bemessung der Anlage kann entweder auf der Grundlage der in die Abscheideranlage entwässernden Einrichtungen / Auslaufventile oder auf der Grundlage der Art des Küchenbetriebes erfolgen. **Es wird empfohlen den höheren Abflusswert aus beiden Berechnungen einzusetzen.**

Für den Einbau, den Betrieb und die Wartung der Anlage sind die DIN EN 1825-2, die DIN 4040-100, die Betriebs- und Wartungsanleitungen des Herstellers und die jeweilige Bauartzulassung zu beachten. Hier verweise ich insbesondere auf die vorgeschriebene Dichtheitsprüfung der Anlage vor Inbetriebnahme und wiederkehrend im Abstand von fünf Jahren.

Die Intervalle für die Wartung, die Entleerung und die Reinigung sind unter Berücksichtigung der Speicherkapazität von Fettabscheider und Schlammfang sowie unter Berücksichtigung der betrieblichen Erfahrungen festzulegen.

Grundsätzlich sollten Schlammfang und Fettabscheider einmal im Monat, vorzugsweise zweiwöchentlich, entleert, gereinigt und wieder mit Frischwasser gefüllt werden.

Speisereste und Fette aus Frittieranlagen und Kippfannen sind in einem separaten Gefäß zu sammeln und einer geeigneten Entsorgung zuzuführen.

**Ich empfehle Ihnen, bevor Sie einen Fettabscheider installieren lassen, mir die Bemessungsberechnung zur Überprüfung per Fax oder Mail vorzulegen. Damit verhindern Sie, dass ein zu klein dimensionierter Fettabscheider eingebaut wird und Ihnen Kosten entstehen, die man so hätte vermeiden können.**

Fragen zum Thema Fettabscheider beantwortet Ihnen gerne Herr Havenith, Tel.: 0241/432-3685, Fax:0241/432-3699, e-mail: wilhelm.havenith@mail.aachen.de