

Beilage A Fettabscheider



Vorschreibung für die Herstellung/Einbau und Wartung von Fettabscheidern

Die Anlage ist entsprechend den beim Verband vorgelegten Planunterlagen unter Einhaltung nachstehender Auflagen und Bedingungen auszuführen:

1. Vor dem Fettabscheider dürfen keine Hebewerke eingebaut werden. Vor Fallleitungen sind Beruhigungsstrecken vorzusehen. Die Abscheideanlage ist ausreichend über Dach zu entlüften.
2. Die Abscheideanlage ist möglichst nahe der Küche im Freien und frostsicher einzubauen. Zu große Einbautiefen sind wegen der erschwerten Räummöglichkeit zu vermeiden.
3. Die Baugrundsätze und die Betriebsvorschriften entsprechend der ÖNORM EN 1825-1 sind einzuhalten.
4. Die Anlagenteile müssen standsicher, flüssigkeitsdicht und korrosionsbeständig sein. An der Deckeloberseite ist die Nenngröße, die Beschriftung "FETTABSCHIEDER" und gegebenenfalls das Prüfzeichen ÖNORM EN 1825-1 sichtbar und dauerhaft anzubringen.
5. Die Einbauvorschriften der Lieferfirma sind einzuhalten. Der Bauführer haftet für die Einhaltung der bautechnischen Vorschriften, Normen und technischen Grundsätze.
6. Der Ablaufkanal in das öffentliche Kanalnetz und die Einbindung dort ist im Einvernehmen mit dem Kanalbetreiber herzustellen.
7. Nach der Anlage ist ein Probenahmeschacht/Probenahmemöglichkeit anzuordnen.
8. Nach Fertigstellung und Hinterfüllung sind alle Anlagenteile (Bauwerk, Schächte, Zu und Ableitungen) einer Prüfung auf Dichtheit gemäß ÖNORM zu unterziehen. Die Prüfung auf Dichtheit hat von fachkundiger Institution zu erfolgen und ist in einem Prüfprotokoll festzuhalten. Zum Nachweis der Dichtheit ist eine Dichtheitsprüfung gemäß ÖNORM 2503:2017 durchzuführen.
9. Die fetthaltigen Küchenabwässer sind getrennt von den übrigen Abwässern über die Fettabscheideranlage zu führen und daran anschließend wieder in den Schmutzwasserkanal einzubinden. Es besteht die Möglichkeit, Abscheider im Erdreich einzubauen bzw. auch frei, z. B. in Kellerräumen aufzustellen.
10. In die Fettabscheideanlage sind die der Berechnung zugrundeliegenden fetthaltigen Abwässer einzuleiten. Sonstige im Küchenbetrieb anfallenden Fette und Öle sind gesondert zu sammeln und über einen Entsorger im Sinne des Abfallwirtschaftsgesetzes verbringen zu lassen.

Beilage A Fettabscheider



11. Die Abscheideanlage ist mind. monatlich bzw. nach Herstellerangaben auf Stärke der Fettschicht zu prüfen. Sofern die Fetthöhe im Fettabscheider die Herstellerangaben überschreitet, ist eine Räumung durch einen konzessionierten Unternehmer zu veranlassen. Schlammfänge sind zu räumen, wenn diese zur Hälfte gefüllt sind. Darüber hinaus sind die Anlagenteile mindestens 1 x jährlich komplett zu entleeren, zu reinigen und mit Frischwasser aufzufüllen.
12. Über die durchgeführte Eigenüberwachung sowie Wartungs-, Instandsetzungs- und Räumungsarbeiten ist ein Kontrollbuch zu führen. Der Fremdüberwacher hat in seinem Überwachungsbericht eine Aussage über die vorgenommenen Kontrollen und Wartungsarbeiten zu treffen. Das Kontrollbuch ist auf Verlangen dem Verband vorzuweisen.