



Der Magistrat

### **Einleitung**

Beim Einbau und Betrieb einer Fettabscheideranlage sind Gesetze, Normen und technische Regeln zu beachten.

Über die „Rechtlichen und technischen Grundlagen“ hinaus gibt es noch vier weitere Informationsblätter zum Thema

Fettabscheideranlagen:

- Allgemeine Hinweise zum Thema Fettabscheideranlagen
- Benutzungshinweise zum Thema Fettabscheideranlagen
- Berechnung der Nenngröße
- pH-Problematik bei Fettabscheideranlagen

### **Abwasserbeseitigungssatzung der Wissenschaftsstadt Darmstadt (vom 27. August 2002)**

- Nach §9 der Abwasserbeseitigungssatzung sind auf Grundstücken, deren Abwässer Fette enthalten, vor dem Einleiten in die öffentliche Kanalisation Abscheideanlagen einzubauen. Dabei sind die gültigen technischen Vorschriften einzuhalten. Art und Einbau der Fettabscheideranlagen kann die Stadt bestimmen.
- Für die Entleerung und Reinigung der Anlagen sind die Anschluss- und Benutzungspflichtigen und die Abwassereinleitenden zuständig. Das Abscheidegut ist nach Abfallrecht zu beseitigen und darf an keiner anderen Stelle der öffentlichen Kanalisation zugeführt werden.
- Der Ausbau oder die vorübergehende Stilllegung ist unverzüglich der Stadt mitzuteilen.
- Nach §10 ist für das Einleiten in die öffentliche Kanalisation und für den Einbau eines Fettabscheiders eine Einleitungsgenehmigung zu beantragen. Dabei ist eine Beschreibung des Betriebes sowie eine Beschreibung des einzuleitenden Abwassers nach Anfallstelle, Art, Zusammensetzung, Abflusszeit und –menge beizufügen. Dazu gehört auch eine Beschreibung der Abwasserbehandlungsanlage.
- Ändert sich das Abwasser nach Art und Menge ist eine neue Einleitungsgenehmigung zu beantragen.
- Die für den Ablauf des Fettabscheiders relevanten Grenzwerte sind nach §6 :

Temperatur	35°C
PH-Wert	6,0 – 10,0
Schwerflüchtige lipophile Stoffe	250 mg/l

.../2

### **Hessisches Wassergesetz (HWG)**

Fettabscheider sind nach §§ 44, 45 in der Regel genehmigungsfrei und nicht erlaubnispflichtig.

### **Hessische Bauordnung (HBO)**

Fettabscheider sind gemäß §55 HBO in Verbindung mit Anlage 2,I,Nr.4.2 baugenehmigungsfrei.

### **Geltende Normen (DIN EN / DIN)**

**DIN EN 12056 und DIN 1986** (Entwässerungsanlagen für Gebäude und Grundstücke)

#### **DIN 1986-3**

Für nicht gefährliche Stoffe, die sich aber auf den Betrieb der Abwasserbehandlungsanlagen u.a. durch Korrosion, Schlammablagerung oder Verfettung auswirken, sind Vorbehandlungsanlagen (z.B. Fettabscheideranlagen) anzuwenden.

#### **DIN 1986-30**

Werden Fettabscheideranlagen nicht richtig bemessen, nicht ordnungsgemäß entleert und gereinigt, sind Verkrustung der Abwasserleitungen, Geruchsprobleme und Überschreitungen der in der Abwasserbeseitigungssatzung festgelegten Grenzwerte die Folge. Der Betreiber der Fettabscheideranlage oder des Betriebes ist für die Schadensbeseitigung verantwortlich. Bei einem Durchschlagen der Verfettung bis in die Kanalisation kommt eine Kanalreinigung zu Lasten des Verursacher hinzu.

#### **DIN 1986-100**

Schmutzwasser aus gewerblicher oder industrieller Herkunft mit Fetten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs, darf nicht ohne entsprechende Vorbehandlung ins öffentliche Kanalnetz abgeleitet werden. Gemäß DIN 1986-100 sind in solchen Fällen Fettabscheider nach geltenden Normen einzubauen. Die Abscheider sind möglichst nahe an der Anfallstelle einzubauen und unter Berücksichtigung der technischen Regeln zu bemessen, zu betreiben und zu warten. Fettabscheidern dürfen nur fetthaltige Abwässer zugeleitet werden, nicht jedoch Wirtschafts- und Fäkalwässer. Für jeden Fettabscheider muss die Möglichkeit der Entleerung und Reinigung bestehen. Gegebenenfalls sind für die Entleerung bzw. Reinigung Saugleitungen zu installieren. Die Saugleitung muss an beiden Enden geruchsdicht abschließbar sein.

#### **DIN EN 1825**

Diese Norm ist die Wesentlichste und beschreibt die Bau-, Funktions- und Prüfgrundsätze, die Kennzeichnung und Güteüberwachung sowie die Wahl der Nenngröße, den Einbau, den Betrieb und die Wartung. Bei der Wahl der Nenngröße spielt der Schmutzwasserabfluss eine entscheidende Größe. Dieser kann durch Messung auf Grundlage der entwässernden Kücheneinrichtungsgegenstände oder auf Grundlage der Art des entwässernden Betriebes ermittelt werden. Daneben wird die Temperatur, die Dichte des Fettes und der Einsatz von Reinigungsmitteln über einen Faktor berücksichtigt. Abscheider und deren Schlammfänge sind in der Regel einmal im Monat zu entleeren, zu reinigen und wieder mit Frischwasser zu befüllen.

#### **DIN 4040-100**

In dieser Restnorm werden in Ergänzung zur DIN EN 1825 die für Deutschland erforderlichen Angaben beschrieben.

**Die wichtigsten einbaupflichtigen Betriebsarten:**

- **Küchenbetriebe und Großküchen:** z.B. in Gaststätten, Hotels, Autobahnraststätten, Kantinen, Grill- Brat- u. Frittierküchen, Essensausgabe stellen etc.
- **Kommunale Einrichtungen:** z.B. Altersheime, Krankenhäuser, Kindertagesstätten. etc.
- **Fleischverarbeitende Betriebe:** z.B. Metzgereien mit und ohne Schlachtung, Schlachthöfe, Geflügelschlachtereien etc. Lebensmittelgeschäfte mit Fleischerei-  
abteilung