

Dieses Dokument finden Sie unter www.ihk-berlin.de unter der Dok-Nr. 90265

Fettabscheideranlagen: Betreiben, Überprüfen, Entsorgen und Warten

Aufgrund des hohen Anteils von Fetten im Abwasser sind Gastronomiebetriebe in Berlin häufig zum Einbau einer Fettabscheideranlage verpflichtet. Bei der Installation, Gerätewahl und Betrieb der Anlagen sind zahlreiche technische und rechtliche Vorgaben zu beachten. Dieses Merkblatt gibt Auskunft zu den häufigsten Fragen von Unternehmen zum Einbau, Betrieb und Finanzierung von Fettabscheideranlagen.

Warum sind Fettabscheideranlagen notwendig?

Fetthaltiges Abwasser kann durch die mitgeführten Schlamm- und Feststoffe im öffentlichen Abwasserkanal zu Ablagerungen und Rohrverstopfungen führen. Außerdem bildet zersetztes Fett aggressive Säuren, die die Kanalrohre zerstören und einen idealen Nährboden für Krankheitserreger darstellen. Deshalb darf seit 2008 Abwasser, das Fette enthält, nicht mehr unbehandelt in öffentliche Abwasserkanäle eingeleitet werden.

Welche Unternehmen benötigen eine Fettabscheideranlage?

Betriebe, die pflanzliche und tierische Fette verarbeiten (z.B. Gaststätten, Hotels, Großküchen, Grill-, Brat- und Frittierküchen, Bäckereien, Konditoreien/Eishersteller und Fleischereien usw.), müssen ihr Abwasser über eine Fettabscheideranlage in die öffentliche Kanalisation einleiten. In Einzelfällen können die Berliner Wasserbetriebe über die Notwendigkeit zum Einbau eines Fettabscheiders entscheiden. Denn Unternehmen, die gewerblich Abwasser in die öffentliche Kanalisation einleiten wollen, benötigen dafür die Zustimmung der Wasserbetriebe.

Auskunft geben die Berliner Wasserbetriebe unter:

Servicenummer: 0800 - 292 75 87

Welcher Fettabscheider ist der richtige?

Unternehmen finden am Markt zahlreiche Fettabscheideranlagen unterschiedlicher Form und Größe. Welche der Anlagen für ein Unternehmen die richtige ist, hängt von dem Schmutzwasseraufkommen, den räumlichen Gegebenheiten und auch von finanziellen Aspekten ab. Vor dem Einbau eines Fettabscheiders sollten sich Unternehmen deshalb ausführlich beraten lassen.

Hersteller und Installateure informieren über die verschiedenen Typen und Bauarten der Anlagen und können die Dimensionierung (die sogenannte Nenngröße) der Anlage auf Grundlage des anfallenden Schmutzwassers bemessen. Je nach Bauart können Fettabscheideranlagen über- oder unterirdisch sowie inner- oder außerhalb des Gebäudes eingebaut werden. Zu berücksichtigen sind beim Einbau der ausreichende Abfluss des Abwassers, eine gute Belüftung in geschlossenen Räumen, leichte Erreichbarkeit für Reinigungsfahrzeuge und die Möglichkeit des Einstiegs für Wartungs- und Reparaturarbeiten. Art und Einbau der Anlage kann später über Entsorgungskosten, Haltbarkeit sowie eventuell notwendigen Zusatzanlagen wie etwa Hebeanlagen entscheiden.

Wichtiger Hinweis: Unternehmen sollten auf den Einbau von Anlagen mit „bauaufsichtlicher Zulassung“ des Deutschen Instituts für Bautechnik (DIBt) achten. Fettabscheider für bewegliche Spüleinrichtungen (sogenannte mobile Fettabscheider) sind für den stationären Einsatz in der Grundstücks- und Gebäudeentwässerung meist nicht zulässig.

Benötigen Fettabscheider eine Hebeanlage?

Nicht jede Fettabscheideranlage benötigt eine Hebeanlage zur Entwässerung. Allerdings wird bei vielen Anlagen die Installation einer Hebeanlage notwendig, wenn der Abfluss des Fettabscheiders unterhalb der Rückstauenebene (häufig die Straßenoberkante) der Kanalisation liegt. In diesem Fall werden Hebeanlagen von der DIN-1825 vorgeschrieben, da Anlage und Keller bei Starkregenereignissen mit Abwasser aus der Kanalisation geflutet und beschädigt werden können. In Zweifelsfällen sollten Unternehmen die Meinung eines Fachbetriebs oder Sachverständigen einholen.

Benötigen Unternehmen für die Fettabscheideranlage eine Genehmigung?

Vor der Inbetriebnahme von bauartzugelassenen Fettabscheideranlagen ist eine **Anzeige** nach §38 Abs. 3 Berliner Wassergesetz beim zuständigen Bezirksamt erforderlich. Ob es sich um eine bauartzugelassene Anlage handelt, ist auf dem Typenschild oder aus den Anlagenunterlagen ersichtlich. Nicht nach bauartzugelassene Fettabscheideranlagen erfordern eine **Genehmigung** nach §38 Abs. 1 Berliner Wassergesetz, die weitaus umfangreicher ausfällt.

Der Anzeige beim Umweltamt ist ein Prüfbericht zur Generalinspektion von einem Fachkundigen nach DIN 4040-100 beizulegen. Die Generalinspektion muss vor Inbetriebnahme und nachfolgend alle 5 Jahre erfolgen.

Adressen der Umweltämter sowie Anzeigeformular und Adressen zu Fachkundigen in Berlin finden Sie unter: <https://www.berlin.de/umwelt/aufgaben/wasser-fettabscheider.html>

Wie wird der Fettabscheider richtig betrieben und gewartet?

Reinigung: Je nach Bauart und Betrieb müssen Fettabscheider mindestens einmal monatlich, besser 14-tägig, durch einen Fachbetrieb geleert und gereinigt werden. Bei der Entsorgung ist die Anlage auf sichtbare Mängel und Funktionsfähigkeit zu kontrollieren. Festgestellte Mängel sind unverzüglich zu beseitigen.

Dokumentation: Zu jeder Anlage ist ein Betriebstagebuch zu führen, in dem Entsorgungen, Eigenkontrollen, Wartungen, Reparaturen usw. dokumentiert werden. Auch die wiederkehrenden Prüfberichte sollten hier abgelegt werden.

Wartung: Fettabscheider müssen mindestens einmal jährlich nach Herstellervorgaben von einem Sachkundigen nach DIN 4040-100 gewartet werden.

Generalinspektion: Wiederkehrend alle fünf Jahre sind Fettabscheider durch einen Fachkundigen zu prüfen. Der Prüfbericht dieser Generalinspektion wird an das zuständige Umweltamt geschickt.

Hinweis: Bei turnusmäßigen Entleerungen sollten Unternehmen prüfen, ob zu diesem Zeitpunkt auch die Wartung oder Generalinspektion gleich mit veranlasst werden kann, denn die Prüfung erfordert eine Innenbesichtigung bei geleerter und gereinigter Anlage.

Wer ist für Betrieb und Finanzierung verantwortlich?

Vor dem Einbau des Fettabscheiders sollten Unternehmen klären, ob sie selbst, der Vermieter oder beide die Anlage, Installation und Wartung finanzieren und betreiben.

Wer rechtlich für die Installation aufkommen muss, hängt zumeist vom Mietvertrag ab. Ist eine Benutzung von Küchengeräten samt Abwasseranlagen vertraglich nicht explizit geregelt, so ist meist der Mieter für den Einbau und dessen Kosten verantwortlich. Der Vermieter sollte über den Einbau rechtzeitig informiert und einbezogen werden.

In jedem Fall können Mieter mit ihrem Vermieter über eine mögliche Kostenteilung zum Einbau des Fettabscheiders verhandeln. Für den Vermieter ist eine solche Investition besonders dann

sinnvoll, wenn er die Gewerberäume für den Gastronomiebetrieb dauerhaft auch mit Küchenbenutzung vermieten möchte.

Checkliste

1. Eine fachkundige Person im Sinne der DIN 4040-100 hat zu Typ und Bauart beraten und die Nenngröße normgerecht dimensioniert.
2. Der Vermieter wurde über den Einbau informiert und die Finanzierung der Anlage gesichert.
3. Ein Fachkundiger hat die Generalinspektion abgeschlossen und die Inbetriebnahme wurde dem Umweltamt angezeigt.
4. Die monatliche Entsorgung und jährliche Wartung des Fettabscheiders ist gewährleistet.
5. Ein Betriebstagebuch wurde angelegt, die fünfjährige Generalinspektion ist gewährleistet.

Weitere Informationen auf einen Blick

Fachgemeinschaft Fettabscheider e.V.

<http://www.fettabscheider-berlin.de>

Informationen der Berliner Umweltämter

<https://www.berlin.de/umwelt/aufgaben/wasser-fettabscheider.html>

Informationen der Berliner Wasserbetriebe

<http://www.bwb.de/content/language1/html/7207.php>

Hinweis

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann für die Richtigkeit keine Haftung übernommen werden.