

Betriebstagebuch

- Das Führen eines Betriebstagebuches ist Pflicht!
- Im Betriebstagebuch werden Zeitpunkte und Ergebnisse der durchgeführten Eigenkontrollen, Wartungen und die ggf. dabei festgestellten bzw. beseitigten Mängel sowie die Entsorgung, inkl. Entsorgungsnachweise dokumentiert
- Der Name der für den Fettabscheider verantwortlichen Person und deren Stellvertretung müssen klar erkenntlich sein
- Es sind Angaben und Nachweise zu den eingesetzten Spül- und Reinigungsmitteln, sowie Betriebs- und Hilfsstoffen zu führen
- Betriebstagebuch, Sachkundenachweis sowie Prüfberichte sind vom Betreiber anlagennah aufzubewahren und auf Verlangen den Mitarbeitern der Münchner Stadtentwässerung zur Einsicht vorzulegen

Entsorgung

- Entleerungsintervalle sind eigenverantwortlich so festzulegen, dass die Speicherkapazität des Schlammfanges und des Fettabscheiders nicht überschritten werden
- Unabhängig davon sind Schlammfang und Fettabscheider mindestens einmal im Monat vollständig zu entleeren, zu reinigen und mit Frischwasser wieder zu befüllen

Generalinspektion

- Alle 5 Jahre muss eine Generalinspektion des Abscheiders durch eine Fachfirma durchgeführt werden. Diese Arbeiten sind mindestens 24 Stunden vor Beginn werktags unter der unten genannten E-Mail-Adresse anzumelden

Kontakt:

MSE-41
Anwesensentwässerung
Abwasserüberwachung
Friedenstr. 40
81671 München

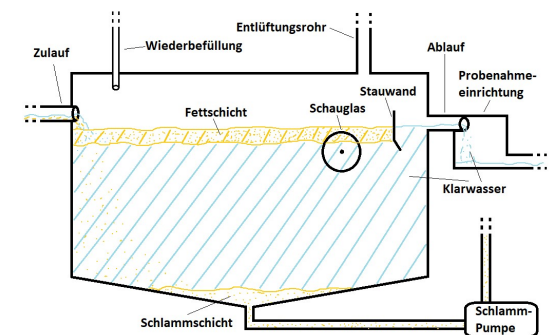
www.muenchen.de/mse
E-Mail: abscheider.41.mse@muenchen.de



Münchner
Stadtentwässerung

Informationen für den Betrieb von

Fettabscheideranlagen



Wann und wo wird ein Fettabscheider benötigt?

Fettabscheider sind in Betrieben und Einrichtungen vorgeschrieben, in denen eine nicht-haushaltsübliche Menge fetthaltiges Schmutz- bzw. Spülwasser anfällt. Dies gilt z.B. für:

- gewerbliche Küchenbetriebe (Restaurants, Kantinen, Hotels, Mensen, etc.)
- Lebensmittelproduktion (Schlachthöfe, Metzgereien, Fertigerichthersteller etc.)

Funktion von Fettabscheidern

- Die Strömungsgeschwindigkeit des zufließenden Abwassers wird im Fettabscheider verringert
- Auf Grundlage des Schwerkraftprinzips erfolgt die Trennung der abscheidbaren Stoffe vom beruhigten Schmutzwasser
- Öle und Fette steigen durch ihre geringe Dichte auf und werden vom Fettabscheider zurückgehalten
- Schlamm und Feststoffe sinken durch ihr höheres spezifisches Gewicht zu Boden und lagern sich dort ab

Eigenkontrolle/Wartung

Funktionsfähigkeit und Zustand der Abscheideranlage sind mindestens monatlich von einer sachkundigen Person zu kontrollieren. Dazu gehören:

- Inaugenscheinnahme auf Auffälligkeiten der Zu- und Ablaufbereiche von Schlammfang und Fettabscheider sowie der technischen Einrichtungen
- Kontrolle der Fettschichtdicke (es wird empfohlen die Kontrolle im zeitlichen Abstand zur Entleerung durchzuführen)
- Kontrolle der Lage des Schlammspiegels im Schlammfang
- Dokumentation von Kontrollen und Wartungen im Betriebstagebuch
- Unverzögliche Beseitigung festgestellter Mängel

Vorschriften/ Normen/ Merkblätter

- städt. Entwässerungssatzung
- DIN 4040 – 100
- DIN EN 1825 – 2
- DWA-M 167-3

Häufige Probleme

- Niedriger pH-Wert
Durch den Einsatz von sauren Reinigungs- oder Entkalkungsmitteln sowie durch biologische Prozesse, insbesondere bei einer langen Standzeit des Fettabscheiderinhaltes, kann der pH-Wert in einen stark sauren Bereich absinken.
→ abscheiderfreundliche Reinigungsmittel und kurze Entleerungsintervalle einsetzen
- stabile Emulsionen
durch nicht-abscheiderfreundliche Reinigungsmittel bzw. durch zu hohe Temperaturen oder Drücke werden Wasser-Fett Emulsionen geschaffen, die durch das Schwerkraftprinzip nicht mehr in einem Fettabscheider getrennt werden können.
→ auf abscheiderfreundliche Bedingungen im Küchenbetrieb achten
- Überlaufen des Fettabscheiders
Durch die Verstopfung einer Leitung bzw. durch den Ausfall der Hebeanlage kann ein Fettabscheider überlaufen.
→ keine Küchenabfälle in Abscheider gelangen lassen und regelmäßige Wartungen durchführen