

Wasser- und Abwasserverband „Panke/Finow“

Geschäftsbesorger Stadtwerke Bernau GmbH
Breitscheidstraße 45
16321 Bernau bei Berlin

Telefon: 03338 / 61 330
Fax: 03338 / 61 384
E-Mail: hausanschluss@stadtwerke-bernaue.de
Internet: www.wav-panke-finow.org



Informationsblatt zur Notwendigkeit eines Fettabscheiders

Ab wann ist ein Fettabscheider notwendig?

Ab ca. 50 Essen pro Tag, sollte ein Fettabscheider installiert werden, um die Grenzwerte und Einleitbedingungen des WAV einhalten zu können. Dabei ist es egal, ob das Essen selbst gefertigt oder geliefert wird, vorausgesetzt wird, dass der Abwasch im Haus stattfindet.

In einem Restaurant ist die Anzahl an Sitzplätzen (1x für den Mittagstisch + x 2 für den Abendstisch) sowie die Größe der Küche entscheidend. Bei einem Imbiss können es 100 bis 200 Mahlzeiten am Tag sein, in diesen Fällen kann auch ein mobiler Fettabscheider zum Einsatz kommen.

Grundsätzlich ist zu beachten, dass ein Fettabscheider immer durch einen Fachmann geplant werden sollte. Die Inbetriebnahme ist dem WAV, unter Vorlage der Anlagen-Dokumentation im Rahmen der Anschlussinbetriebnahme zu melden.

Grundlage für den Einsatz von Fettabscheidern

- DIN 1986-100 (Entwässerungsanlagen für Gebäude und Grundstücke beschreibt den grundsätzlichen Einsatzfall und einige Randbedingungen.)
- Wasserhaushaltsgesetz (WHG) § 57 Anforderungen an das Einleiten von Abwasser
- die Landesbauordnungen (LBO)
- Die Entwässerungssatzungen für Grenzwerte und Einleitbedingungen des WAV

Abscheideranlagen für Fette nach DIN EN 1825 und DIN 4040-100

Neben allgemeinen rechtlichen und technischen Bestimmungen gelten Pflichten für den Einbau, Betrieb, Wartung und die Kontrolle, folgende spezielle Regelungen für Fettabscheidern:

Technische Bestimmungen:

- DIN EN 1825-1, Abscheideranlagen für Fette - Teil 1: Bau-, Funktions- und Prüfgrundsätze, Kennzeichnung und Güteüberwachung
- DIN EN 1825-2, Abscheideranlagen für Fette Teil 2: Wahl der Nenngröße, Einbau, Betrieb und Wartung
- DIN 4040-100, Abscheideranlagen für Fette - Teil 100: Anwendungsbestimmungen für Abscheideranlagen für Fette nach DIN EN 1825-1 und DIN EN 1825-2
- DIN EN 1717, Schutz des Trinkwassers vor Verunreinigungen in Trinkwasser-Installationen und allgemeine Anforderungen an Sicherheitseinrichtungen zur Verhütung von Verunreinigungen durch Rückfließen - Technische Regel des DVGW
- DWA - DVWK - M 767, Abwasser aus der fleischverarbeitenden Industrie
- DWA - DVWK - M 768, Abwasser aus der Fischindustrie

Spezielle zusätzliche rechtliche Bestimmungen:

- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz
- Lebensmittelhygiene-Verordnungen der Länder
- Richtlinien für Betrieb und Überwachung von Fettabscheideranlagen
- Bauaufsichtlicher Verwendbarkeitsnachweis der spezifischen Anlage (Zulassung, Prüfzeugnis, etc.)

Die DIN 4040 gibt klare konstruktive Vorgaben für

- das Mindestvolumen Schlammfang
- das Mindestvolumen Fettabscheider
- das Mindestvolumen Fettsammelraum
- die Mindestoberfläche des Fettabscheider-Raumes
- die Trennung des Schlammraumes vom Fettabscheider

Nur ein Fettabscheider, der ALLE diese Anforderungen „abhängig von der Nenngröße“ erfüllt, ist ein „Fettabscheider nach DIN 4040“.

Was bedeutet "Fettabscheider nach DIN 4040 / EN 1825"?

- Der Eignungsnachweis erfolgt über eine hydraulische Prüfung nach der EN 1825. Wenn mindestens ein oder mehrere Konstruktionsmerkmale der DIN 4040 nicht erfüllt sind trifft diese Bezeichnung zu.
- Diese Fettabscheider besitzen meist keinen getrennten Schlammfang und haben ein kleineres Fettabscheidervolumen.

Übersicht und Unterschiede EN1825 und DIN 4040

| Voraussetzungen | DIN 4040 Teil1 | EN 1825 Teil 1 |
|---|----------------|---------------------------------------|
| Schlammfang | Getrennt | Integriert |
| Mindestoberfläche des Fettabscheideraumes in m ³ | 0,25 x NS | 0,25 x NS oder hydraulischer Nachweis |
| Mindestvolumen des Fettabscheideraumes in m ³ | 0,24 x NS | 0,24 x NS oder hydraulischer Nachweis |
| Mindestvolumen des Fettsammelraumes in m ³ | 0,04 x NS | 0,04 x NS oder hydraulischer Nachweis |