



REINHALTEVERBAND SALZACH – PONGAU

**KÖRPERSCHAFT ÖFFENTLICHEN RECHTS
5452 Pfarrwerfen, Ellmauthal 24**

**Tel.: 06462 / 8070; Fax: 06462 / 8070 - 20
E-Mail: office@rhv-salzach-pongau.at**

VORSCHREIBUNG FÜR DIE HERSTELLUNG UND WARTUNG VON FETTABSCHIEDERN

BEILAGE B

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

Schlammfänge:

1. Für Schlammfänge sind pro 1 l/s Durchfluss in der Regel 100 l, in Schlachthöfen 200 l Nutzinhalt vorzusehen.

Fettabscheider:

2. Der Nutzinhalt des Abscheideraumes (Durchflussraum und Speicherraum) soll bei Abscheidern unter NG 20 mindestens 250 l x NG und darüber 300 l x NG betragen. Die Oberfläche soll mindestens 0,25 m² x NG aufweisen. Einbauteile sind bei der Berechnung der Oberfläche abzuziehen.
3. Der Nutzinhalt des Speicherraumes soll für mindestens 40 l x NG ausgelegt sein. Bei erhöhtem Fettanteil ist der Speicherraum entsprechend größer zu bemessen.
4. Bei Fettabscheidern mit rechteckiger Form soll die lichte Länge mindestens das 1,8 fache der lichten Breite betragen.
5. Vor dem Fettabscheider dürfen keine Hebwerke eingebaut werden. Vor Falleleitungen sind Beruhigungsstrecken vorzusehen. Die Abscheideanlage ist ausreichend über Dach zu entlüften.
6. Die Abscheideanlage ist möglichst nahe der Küche im Freien und frostsicher einzubauen. Zu große Einbautiefen sind wegen der erschwerten Räumlichkeit zu vermeiden.
7. Die Baugrundsätze und die Betriebsvorschriften entsprechend der ÖNORM B 5103 sind einzuhalten.

8. Die Anlagenteile müssen standsicher, flüssigkeitsdicht und korrosionsbeständig sein. An der Deckeloberseite ist die Nenngröße, die Beschriftung "FETTABSCHIEDER" und gegebenenfalls das Prüfzeichen ÖNORM B 5103 sichtbar und dauerhaft anzubringen.
9. Die Einbauvorschriften der Lieferfirma sind einzuhalten. Der Bauführer haftet für die Einhaltung der bautechnischen Vorschriften, Normen und technischen Grundsätze.
10. Der Ablaufkanal in das öffentliche Kanalnetz und die Einbindung dort ist im Einvernehmen mit dem Kanalbetreiber herzustellen.
11. Nach der Anlage ist ein Probenahmeschacht anzuordnen.
12. 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.
13. In die Fettabscheideranlage sind die der Berechnung zugrundeliegenden fetthaltigen Abwässer einzuleiten. Sonstige im Küchenbetrieb anfallende Fette und Öle sind gesondert zu sammeln und über einen Entsorger im Sinne des Abfallwirtschaftsgesetzes verbringen zu lassen.
14. Die Abscheideranlage ist mindestens 1x monatlich zu kontrollieren und erforderlichenfalls die Räumung zu veranlassen.

Die Abscheideranlage ist zu räumen, wenn im Fettabscheider eine Fettstärke von 16 cm (bzw. nach den Festsetzungen in den Bedienungsanleitungen) erreicht ist. Die Räumung ist durch einen konzessionierten Unternehmer durchzuführen; das Räumgut ist in eine entsprechende Entsorgungseinrichtung verbringen zu lassen. Nach gründlicher Reinigung der Anlage ist diese mit reinem Wasser wieder aufzufüllen.

15. **Fettabscheider und Schlammfänge müssen jedoch mindestens 2x jährlich, bei Saisonbetrieb jeweils nach Ende der Saison vollständig geräumt werden.**

Bestehende Fettabscheider, deren Dimension aufgrund des tatsächlichen Wasseranfalls zu klein ist, sind entsprechend den Zustimmungserklärungen (Verträgen) in kleineren Abständen zu entleeren.

Bei jeder weiteren zusätzlichen Räumung genügt der Abzug der Fett- und Schlammsschicht.

16. Über die durchzuführenden Wartungs-, Instandsetzungs- und Räumungsarbeiten ist ein Kontrollbuch zu führen. In dieses sind die maßgeblichen Daten einzutragen und ist dieses Buch auf Verlangen dem Verband vorzulegen.