



Sachkundelehrgänge qualifizieren und vermitteln Sicherheit für die rechtlich korrekte und zugleich Kosten sparende Betreuung eines Fettabscheiders

Fokus Fettabscheider

Wofür der Betreiber gerade stehen muss

Wer qua Gesetz einen Fettabscheider braucht, hat dessen korrekten Betrieb mit einer Fülle von Pflichtaufgaben sicherzustellen. Sachkundelehrgänge qualifizieren den Betreiber für das ordnungsgemäße Handling seiner Anlage.

Tom Kionka, Wiesentheid

Fett und Öl verursachen Ablagerungen in den Rohrleitungen der Gebäudeinstallation. Vor allem aber beeinträchtigen sie die Funktionsweise von Kanalisation und Kläranlagen. Gewerbetreibende, deren Abwässer Fette und Öle tierischer oder pflanzlicher Herkunft enthalten, sind deshalb zum Einbau von Fettabscheidern verpflichtet. Betroffen sind neben allen Gastronomen und Gemeinschaftsverpflegern auch zahlreiche Herstellungs- und Verarbeitungsbetriebe der Lebens- und Genussmittelbranche – von Schlachthöfen und Metzgereien über Produzenten von Fertiggerichten bis zu Schokoladenfabrikanten.

Rechtlicher Hintergrund

Ein Fettabscheider sorgt dafür, dass Fette und Öle am Ort ihres Anfalls aus dem Abwasserstrom abgetrennt werden. So fordert es der Gesetzgeber. Den wasserrechtlichen

Rahmen bilden das Wasserhaushaltsgesetz (WHG) mit § 57 (Einleiten von Abwasser in Gewässer – Direkteinleitung) und § 58 (Einleiten von Abwasser in öffentliche Abwasseranlagen – Indirekteinleitung), weiterhin die Landeswassergesetze sowie im Regelfall der Indirekteinleitung die Indirekteinleiterverordnung und schließlich die kommunalen Abwassersatzungen. Zusätzliche baurechtliche Bestimmungen im Bauproduktengesetz des Bundes und in den Bauordnungen der Länder gewährleisten die wasserrechtliche Eignung der Abscheider. Mittels entsprechender Prüfverfahren müssen Hersteller für jeden ihrer Anlagentypen eine Bauartzulassung erwirken. Als Genehmigungsinstanz für den Betreiber einer Abscheideranlage fungiert die untere Wasserbehörde im zuständigen Landratsamt. Normative Grundlage für Herstellung, Güteüberwachung, Einbau und Betrieb von Fettabscheidern ist die

EN 1825 in Verbindung mit der deutschen Ergänzungsnorm DIN 4040-100. Beide Normen müssen grundsätzlich gemeinsam angewendet werden. Das an diesen Normen orientierte Marktangebot geeigneter Systeme umfasst Anlagen zur Aufstellung im Gebäude und – wegen der Platzeinsparung vielfach bevorzugt – zum Erdbau im Außenbereich, beispielsweise unter einem Verkehrsweg, Parkplatz oder Grünbereich. Serviceorientierte Hersteller bieten neben Lieferung, Montage und Inbetriebnahme schon im Vorfeld des Kaufs Beratung und Planung an sowie insbesondere auch das Einholen aller erforderlichen Genehmigungen und Nachweise.

Pflichten im laufenden Betrieb

Für den Betreiber ist es mit dem Einbau eines normgerechten Fettabscheiders bei Weitem nicht getan. Nach Installation



Im Praxisteil des Lehrgangs erhalten die Teilnehmer Anleitung bei Wartungs- und Kontrollarbeiten

und Inbetriebnahme kommen Aufgaben auf ihn zu, die ihn auf den sachgemäßen Betrieb seiner Anlage verpflichten. Nachlässigkeiten können behördlich verfügte Anordnungen und im äußersten Fall die Schließung des Unternehmens zur Folge haben. Gemäß Teil 2 der EN 1825 gehören zu den Betreiberpflichten

- die regelmäßige Wartung der Anlage;
- die Entleerung, Reinigung und Neubefüllung der Anlage mit Frischwasser – sofern nicht anders festgelegt bei Erreichen der Speicherfähigkeit von Schlammfang oder Fettabscheider, jedoch mindestens einmal pro Monat;
- die Entsorgung der Abscheiderinhalte über einen Entsorgungsfachbetrieb;
- die Führung eines Betriebstagebuchs, in dem zwecks Vorlage bei Behörden und Prüfern die Ergebnisse von Eigenkontrollen, Wartungen, Entsorgungen und Inspektionen festgehalten werden;
- die jährliche Wartung durch einen Sachkundigen;
- die Veranlassung der Generalinspektion einschließlich Dichtheitsprüfung durch einen betreiberunabhängigen Fachkundigen in Abständen von längstens fünf Jahren.

Darüber hinaus muss der Betreiber zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Funktionsweise weitere Regeln beachten:

- keine Einleitung von Regenwasser, fäkalhaltigem Wasser, mineralischen Leichtflüssigkeiten und Emulsionen in den Abscheider;

- keine Entsorgung von Speiseresten über die Anlage;
- kein Einsatz enzymhaltiger Produkte zur so genannten Selbstreinigung;
- Verwendung abscheidefreundlicher Reinigungsmittel und sparsamer Umgang hiermit;
- Vermeidung überhöhter Temperaturen;
- Vermeidung dauerhafter Feststoffablagerungen im Abscheider sowie in seinen Zu- und Ablaufleitungen;
- Schutz der Anlage gegen mechanische Beschädigung, Frosteinwirkung, Rückstau, Korrosion und Brandübertragung;
- gegebenenfalls Wärmedämmung oder Begleitheizung für frostgefährdete Leitungsabschnitte.



Rohrinfarkt durch Fettablagerung. Der sachkundige Betrieb eines Abscheiders gewährleistet, dass es so weit nicht kommt



Wer nicht selber Hand anlegen will, kann den Hersteller mit Wartung und Kontrolle beauftragen



Ein Fettabscheider aus Beton für den platz sparenden Erdbau. Als Schutz gegen Korrosion ist der Behälter mit einem PE-Inliner ausgekleidet

Fotos: Mall

Qualifizierung durch Sachkundelehrgang

Damit das alles im Sinn der Regelvorgaben zuverlässig klappt, bieten Hersteller von Fettabscheidern entsprechende Sachkundelehrgänge an. Die Seminare befähigen und berechtigen den Betreiber eines Fettabscheiders oder einen von ihm beauftragten Mitarbeiter zur Durchführung sämtlicher Betriebs-, Wartungs- und Entsorgungsarbeiten mit Ausnahme der Generalinspektion. Das Kursprogramm gliedert sich in einen Theorie- und einen Praxisteil.

Im Theorieblock werden den Teilnehmern die chemisch-physikalischen Grundlagen der Abscheidetechnik sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen des Abscheiderbetriebs einschließlich haftungsrechtlicher Aspekte vermittelt. Zu den Lehrgangsinhalten gehören insbesondere Informationen über Anlagentypen und deren Funktionsweisen sowie die praxisorientierte Erläuterung der Betreiberpflichten nach EN 1825 / DIN 4040-100 mit entsprechenden Einweisungen in Betrieb, Wartung und Führung des Betriebstagebuchs. Der Praxisteil bietet dann Gelegenheit, an einer Abscheideranlage die erforderlichen Kontroll-, Wartungs- und Entsorgungsarbeiten unter Anleitung durchzuführen. Außerdem gehört die Erstwartung der eigenen Anlage zum Programm. Hierfür wird ein gesonderter Termin nach dem Lehrgang

vereinbart. Bei Abschluss des Lehrgangs erhalten die Teilnehmer ein Sachkundezertifikat sowie einen Nachweis zur Vorlage bei der zuständigen Aufsichtsbehörde. Dieser Nachweis benennt die nunmehr sachkundigen Personen und zeigt der Behörde die eigenverantwortliche Durchführung der Wartungsarbeiten an. Darüber hinaus attestiert ein separates Wartungsprotokoll die einweisende Erstwartung am eigenen Fettabscheider. Der grundlegende Vorteil aus der Teilnahme am Sachkundelehrgang liegt jedoch darin, dass der Betreiber eines Abscheiders nun unabhängig von externen Dienstleistern die Umwelt- und Betriebssicherheit seiner Anlage im Rahmen rechtlicher Vorgaben sicher gewährleisten kann und dabei gleichzeitig Wartungs- und Entsorgungskosten reduziert.

Aufbau, Ablaufgrenzwert, Speichermengen

Fettabscheider bestehen in Fließrichtung gesehen aus drei Funktionsbereichen. Zunächst setzen sich im Schlammfang grobe und schwere Schmutzstoffe ab. Darauf folgt die eigentliche Fettabscheidung, indem eine Strömungsberuhigung dafür sorgt, dass die gegenüber Wasser leichteren Fette und Öle zur Wasseroberfläche steigen können. Dort bilden sie eine stetig wachsende Schwimmschicht. Am Ende schließt sich ein Probenahmeschacht an, der es ermög-

licht, Abwasserproben aus dem fließenden Abwasserstrom zu entnehmen. Nach Durchlaufen dieser drei Stationen darf das nunmehr von Fett und Öl befreite Abwasser in die Kanalisation geleitet werden. Der einzuhaltende Grenzwert liegt üblicherweise bei 250 mg/l lipophiler Stoffe, kann aber örtlich auf bis zu 100 mg/l reduziert sein. Hinsichtlich der Entleerungsintervalle sind die Speicherkapazitäten der jeweiligen Anlage zu beachten. Nach Normvorgabe beträgt das Schlammfangvolumen das 100- bzw. 200-fache der Abscheider-Nenngröße. Die Speicherkapazität des Fettsammelraums wird von der EN 1825 auf das mindestens 40-fache der Nenngröße, ausgedrückt in Litern, festgelegt. ■

Kontakt

Tom Kionka
Büro für umweltKommunikation
Tel.: 0 93 83/90 92 03
E-Mail: tom.kionka@t-online.de

mall umweltsysteme
Mall GmbH
Tel. 07 71/80 05 0
Fax 07 71/80 05 1 00
E-Mail: info@mall.info
Internet: www.mall.info