

**VORSCHREIBUNG FÜR DIE HERSTELLUNG
UND WARTUNG VON FETTABSCHIEDERN**

BEILAGE B

Die Anlage ist entsprechend den beim Reinhalteverband Tennengau Süd 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 Hebewerke eingebaut werden. Vor Falleitungen 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 Räummöglichkeit 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 Fettabscheideanlage sind die der Berechnung zugrundeliegenden fetthaltigen Abwässer einzuleiten. Sonstige im Küchenbetrieb anfallenden Fette und Öle sind gesondert zu sammeln und über einen Entsorger im Sinne des Abfallwirtschaftsgesetzes verbringen zu lassen.
15. Aus rechtlicher Sicht sind Küchenabfallzerkleinerer, Kompaktoren und sonstige mechanische Behandlungsanlagen für Küchen- und Speiseabfälle als Abfallbehandlungsanlagen zu bezeichnen, welche nach dem gültigen Salzburger Recht verboten sind (40. Verordnung der Salzburger Landesregierung vom 10. Mai 2010 – Bioabfallverordnung 2010). Landesgesetzblatt vom 26. Mai 2010 § 7.
16. Die Abscheideanlage ist mindestens 1x monatlich zu kontrollieren und erforderlichenfalls die Räumung zu veranlassen.

Die Abscheideanlage 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.

17. **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 Schlammschicht.

Der schriftliche Nachweis für die ordnungsgemäßen Räumungen und Entsorgungen, ist zusammen mit der 2 jährigen Mitteilungspflicht vorzulegen.

18. Analog zu § 134 WRG ist die Anlage auf Bauzustand und Funktion durch eine befugte Institution alle 6 Jahre zu überprüfen. Die Überprüfung der Anlage hat weiters gem. ÖN EN 1825 sowie nach dem Regelblatt 39 des ÖWAV zu erfolgen. Der Überprüfungsbefund dem Verband unaufgefordert zu übermitteln. Die Anlage ist auf das Maß ihrer Einwirkung auf Gewässer, den Betriebszustand und die Wirksamkeit überprüfen zu lassen. Insbesondere ist die Einhaltung der vorgeschriebenen Ablaufwerte bei maximaler Beaufschlagung und unter Betriebsbedingungen nachzuweisen.

19. Die Wartung einer Fettabscheideranlage umfasst:

- Zustand der Einbauteile (Zulauf, Ablauf, Prallwand, Tauchrohr, Anschlüsse) hinsichtlich Verschmutzung und Korrosion überprüfen und gegebenenfalls reinigen bzw. austauschen.
- Zustand der Werkstoffe, der Behälter auf chemische und mechanische Angriffe prüfen. Bei Beton ist insbesondere auf Rissbildung und oberflächliche Angriffe zu achten, bei metallischen Werkstoffen auf Korrosion im Bereich der 3Phasen Grenze (Wasser, Fett- und Luftschicht). Erforderlichenfalls ist die Instandsetzung zu veranlassen.

Über die durchzuführenden Wartungs-, Instandsetzung- und Räumungsarbeiten ist ein Kontrollbuch zu führen. In dieses sind die maßgeblichen Daten einzutragen und ist dieses Buch auf Verlangen den Kontrollorganen des Reinhaltverbandes Tennengau Süd vorzulegen.

Indirekteinleiter:

Ort, Datum, Rechtsgültige Fertigung