Indirekteinleiterinformation

Fettabscheider

Überwachung für Fettabscheideranlagen gemäß ÖWAV-Regelblatt 39



Geschäftsstelle beim Gemeindeamt Ebbs 6341 Ebbs, Kaiserbergstraße 7 Tel.: 05373/42202-100, Fax: DW 115 Klärwerk in 6342 Niederndorf, Innstraße 10, Tel.: 05373/42202-880, Fax: DW 885

Gemeindeverband der Gemeinden Ebbs, Erl, Niederndorf, Niederndorferberg, Rettenschöss DVR 0483974 / ATU 38872902

Arbeitsumfang und Zeitplan

Tätigkeit	Zeitplan	Arbeitsumfang
Kontrolle (durch Betreiber möglich)	mind. 1x im Monat bzw. anlassbezogen	 Gemäß Betriebsanleitung Messung der Schlammhöhe Messung der Fettschichtstärke Ggf. Veranlassung und Überwachung der Entsorgung Eintragung in das Wartungsbuch
Probenahme (durch geeignete Fachleute)	siehe Anschluss- und Entsorgungsvertrag	Entnahme einer qualifizierten Stichprobe (mit anschließender Abwasseranalyse durch ein hierzu befugtes Labor)
Entsorgung (durch hierzu befugte Entsorger)	mind. 2x im Jahr (bei Saisonbetrieben zumindest am Ende der Saison)	 Vollständige Entleerung der Fettabscheideranlage Reinigung Wiederauffüllung mit kaltem Reinwasser Ordnungsgemäße Entsorgung der Fettabscheiderinhalte Eintragung in das Wartungsbuch
Wartung (durch geeignete Fachleute)	mind. 1x im Jahr nach Entsorgung	 Zustandskontrolle von Behälter und Einbauteile Ablesung Wasserzähler Eintragung ins Wartungsbuch
Generalinspektion (durch Sachverständige, fachkundige Unternehmen)	alle 5 Jahre siehe Anschluss- und Entsorgungsvertrag	 Prüfung der Ablaufqualität (siehe Probenahme) Prüfung auf Planübereinstimmung Prüfung auf Übereinstimmung von Projekt / Bescheid und Praxis Prüfung des Bau- und Wartungszustandes Prüfung der Entsorgungsnachweise Prüfung des Wartungsbuches Eintragung in das Wartungsbuch

Indirekteinleiterinformation

Fettabscheider



Geschäftsstelle beim Gemeindeamt Ebbs 6341 Ebbs, Kaiserbergstraße 7 Tel.: 05373/42202-100, Fax: DW 115 Klärwerk in 6342 Niederndorf, Innstraße 10, Tel.: 05373/42202-880, Fax: DW 885

Gemeindeverband der Gemeinden Ebbs, Erl, Niederndorf, Niederndorferberg, Rettenschöss DVR 0483974 / ATU 38872902

Hinweise für den Betrieb von Fettabscheideranlagen

Folgende Tipps unterstützen die Funktionsweise des Fettabscheiders

- Gründliches Vorabräumen von Tellern und sonstigen Behältern.
- Vorspülen mit Kaltwasser.
- Fettfreies, heißes Nudel- bzw. Knödelwasser abkühlen lassen und direkt in den Kanal einleiten.
- Fettabscheider nach der Reinigung mit kaltem Reinwasser befüllen.

Das schadet dem Fettabscheider

- Keine größeren Mengen fettfreien, heißen Wassers über Fettabscheider leiten (z.B.: Nudel- bzw. Knödelwasser).
- Keine Kalklöser oder saure Reinigungsmittel über den Fettabscheider entsorgen.
- Keine Salatdressings oder Sauerkrautsaft in den Abscheider einleiten.
- Keine Fruchtsäfte oder Limonaden über den Fettabscheider leiten.

Was darf weder in den Fettabscheider noch in den Kanal

Verbote

- Öle und Fette
- Speisereste
- Kaffee- bzw. Teesud
- Stechblut und Schlachtabfälle
- Jauche bzw. Gülle
- Maische oder Schlempe
- Hygieneartikel
- Chemikalien
- Medikamente
- Textilien
- Sonstige feste Abfälle









