BENUTZUNGSHINWEISE

für mobile Fettabscheider in einem Bistro

Einleitung

Mobile Fettabscheider dienen der Vorbehandlung fetthaltiger Abwässer aus gastronomischen Kleinbetrieben, z.B. Bistro mit überwiegender Laufkundschaft. Die Anlage ist entsprechend ihrer Zulassung, den Herstellerangaben sowie den einschlägigen Bestimmungen der DIN EN 1825 und DIN 4040-100 zu betreiben. Die ordnungsgemäße Ableitung des behandelten Abwassers in die öffentliche Kanalisation muss jederzeit gewährleistet sein.

Betrieb

- vor Inbetriebnahme ist die Anlage auf ordnungsgemäßen Einbau, Funktion und Dichtheit zu prüfen
- es dürfen nur die vom Hersteller vorgesehenen fetthaltigen Küchenabwässer eingeleitet werden
- grobe Speisereste sind vor der Einleitung durch geeignete Siebe oder Rückhalteeinrichtungen abzuscheiden
- Altspeiseöl, Frittierfett, Verpackungen, Sanitärabwasser und sonstige nicht zugelassene Stoffe dürfen nicht eingeleitet werden
- Reinigungs- und Spülmittel sind bedarfsgerecht einzusetzen; Herstellerangaben zur chemischen Beständigkeit sind zu beachten

Eigenkontrolle, Entleerung und Wartung

Maßnahme	Intervall	Ausführung / Nachweis
Sicht- und Füllstandskontrolle	betriebstäglich	durch eingewiesenes Betriebspersonal; Auffälligkeiten dokumentieren
Eigenkontrolle der Abscheideranlage	mindestens einmal monatlich	durch eine sachkundige Person; im Betriebstagebuch dokumentieren
Vollständige Entleerung und Reinigung	mindestens einmal monatlich, vorzugsweise 14-täglich	Fettabscheider und ggf. Schlammfang vollständig entleeren und reinigen
Wartung	mindestens einmal jährlich	nach Herstellerangaben durch eine sachkundige Person; Wartungsprotokoll
Generalinspektion einschließlich Dichtheitsprüfung	vor Inbetriebnahme und danach spätestens alle 5 Jahre	durch eine fachkundige Person; Prüfbericht aufbewahren

Entleerung und Entsorgung

- die abgeschiedenen Fette und Speisereste sind rechtzeitig vor Erreichen des maximal zulässigen Füllstandes aus der Anlage zu entnehmen
- die vollständige Entleerung umfasst den Fettabscheider und einen gegebenenfalls vorhandenen Schlammfang. Restinhalte sind zu entfernen und die Innenflächen sowie Einbauteile zu reinigen.
- die entnommenen Fette und Speisereste dürfen ausschließlich in den dafür vorgesehenen, dicht verschließbaren Sammelbehälter gegeben werden (z.B. REFOOD-Behälter)
- die Entsorgung von Abscheiderinhalten, Fetten oder Reinigungsrückständen über Ausguss, Toilette, Straßenablauf oder öffentliche Kanalisation ist unzulässig
- nach der Entleerung und Reinigung ist die Anlage entsprechend den Herstellerangaben wieder ordnungsgemäß zusammenzusetzen und, soweit vorgesehen, mit sauberem Wasser bis zum Betriebswasserstand zu befüllen

Betriebstagebuch und Dokumentation

Der Betreiber hat ein Betriebstagebuch zu führen. Darin sind insbesondere zu dokumentieren:

- Datum und Ergebnis der Eigenkontrollen sowie festgestellte und beseitigte Mängel,
- Datum und Umfang jeder Entleerung und Reinigung,
- Abhol-, Übernahme- oder Wiegenachweise,
- Wartungsprotokolle und Berichte der Generalinspektion,
- besondere abwasserrelevante Betriebsvorkommnisse, Störungen, Havarien oder Überläufe

Dokumentenübergabe an den AZV Muldenaue

Dem AZV Muldenaue sind auf Anforderung vorzulegen:

- die Herstellerunterlagen und der Nachweis über die Eignung bzw. ordnungsgemäße Inbetriebnahme der Anlage,
- die Entsorgungsnachweise der Abholung,
- das Protokoll der jährlichen Wartung,
- die Unterlagen der Generalinspektion einschließlich Dichtheitsprüfung sowie
- das Betriebstagebuch oder eine Kopie der angeforderten Eintragungen.

Wichtiger Hinweis: Die REFOOD-Sammeltonne ist ausschließlich der Entsorgungsweg für die aus dem mobilen Fettabscheider entnommenen Fette und Speisereste. Sie ersetzt weder die vollständige Entleerung und Reinigung der Anlage noch die vorgeschriebenen Kontroll-, Wartungs- und Prüfintervalle.

Regelwerksbezug: DIN EN 1825-1/-2, DIN 4040-100, Herstellerangaben und die geltende Abwassersatzung. Verbindlich bleiben die jeweils aktuellen Regelwerke, Herstellerunterlagen und Festlegungen des AZV Muldenaue.