

LOKAL FORSKRIFT OM PÅSLIPP AV FETTHOLDIG AVLØPSVANN HORTEN KOMMUNE

§ 1. Formål

Forskrift om påslipp av fettholdig avløpsvann skal sikre at fett fjernes ved kilden (virksomheten), før påslipp til kommunalt avløpsnett. Forskriften stiller krav til drift og vedlikehold for å sikre at fettutskilleren fungerer etter hensikten.

§ 2. Definisjoner

- a. Fettholdig avløpsvann: avløpsvann som inneholder fett eller olje av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse.
- b. Frityrfett: fett som brukes til fritering av mat.
- c. Påslipp: tilførsel av avløpsvann til offentlig avløpsnett.

§ 3. Virkeområde

Forskriften gjelder for virksomheter som har påslipp av fettholdig avløpsvann, som for eksempel:

- Restauranter
- Kafeer/konditorier
- Gatekjøkken/kiosker
- Kantiner/storkjøkken
- Stormarkeder/matbutikker med kjøttdisk/steke-/grillavdeling
- Næringsmiddelindustri (slakterier, margarin – og matoljeindustri, kjøttforedlingsbedrifter, hermetikkindustri, bakerier, meierier, fiske-/friteringsindustri og røkerier)

Virksomheter som ikke er nevnt her, men som har påslipp av fettholdig avløpsvann vil også omfattes av denne forskriften.

Frityrfett tillates ikke ledet til fettutskiller med påfølgende påslipp til kommunalt avløpsnett, men skal samles opp og leveres til godkjent mottak.

§ 4. Søknad om tillatelse

Alle virksomheter med påslipp av avløpsvann som inneholder fett eller olje av animalsk eller vegetabilsk opprinnelse skal ha fettutskiller.

Ved etablering av nye påslipp eller vesentlig økning (>25 %) av eksisterende påslipp av fettholdig avløpsvann, skal virksomheten sørge for at det utarbeides en skriftlig, fullstendig søknad som inneholder de nødvendige opplysningene for kommunens behandling, herunder:

- a. den ansvarliges navn og adresse,
- b. om påslippet skal etableres og drives i samsvar med kravene i §§ 7, 8 og 9, eller om det søkes å fravike disse kravene,
- c. dokumentasjon på hvordan påslipp skal etableres og drives (signert driftsavtale som inkluderer tømning, prøvetaking og kontroll),
- d. plassering av fettutskiller og tømmeadkomst på kart i målestokk 1:1000 eller større
- e. dimensjoneringsgrunnlag for fettutskillerens størrelse etter NS 1825-2
- f. produktdokumentasjon av fettutskiller

§ 5. Behandling av søknad

Kommunen kan under behandling av søknaden fastsette krav som bla. avviker fra påslippskrav, minimumskrav til tømning eller nekte etablering av påslipp. Når kommunen avgjør om det skal fastsettes andre krav skal det legges vekt på at kommunens ledningsnett ikke skades, forringes eller lignende, og at krav i utslippstillatelsen til renseanlegget hvor påslippet føres overholdes. Det skal også tillegges vekt at helsen til personalet ved avløpsnett og renseanlegg ivaretas.

Er arbeidet ikke igangsatt senest tre år etter tillatelsen er gitt av kommunen, eller innstilles arbeidet i lenger tid enn to år, faller retten til å etablere påslippet bort. Dersom påslippet fremdeles er aktuelt, må ny søknad sendes inn.

§ 6. Opphør av drift/eierskifte

Dersom virksomheten legges ned eller overføres til ny eier, skal det umiddelbart gis skriftlig melding om dette til kommunen. Legges virksomheten ned skal fettutskilleren sluttømmes. Ny virksomhet skal ha en drift som er tilpasset dimensjoneringskriteriene til etablert fettutskiller, eller søke om ny.

§ 7. Påslippskrav

Ved påslipp av fettholdig avløpsvann skal

- a) temperatur ikke overstige 30 grader og
- b) fettinnholdet ikke overstige 150 mg/l i utløpet.

De fastsatte grenseverdiene må overholdes under normale driftsforhold.

§ 8. Prøvetaking og temperaturlogging

Det skal gjennomføres minimum årlig prøvetaking for å dokumentere at påslippskrav i § 7 overholdes.

Temperatur skal logges over minimum 7 døgn. Det skal være tilrettelagt for å ta representative vannprøver og utføre temperaturmålinger i utløpsvannet. Prøver skal analyseres av akkrediterte laboratorier.

§ 9. Tømming og rengjøring

Fettutskilleren må tømmes minimum fire ganger i året. Det kan søkes om sjeldnere tømming dersom det kan dokumenteres at det tømmes lite over tid.

I forbindelse med tømming skal det gjennomføres rengjøring av fettutskiller.

§ 10. Kontroll

Det skal gjennomføres en kontroll ved tømming for å sikre at utskilleren fungerer etter hensikten.

§ 11. Klage

Enkeltvedtak fattet med hjemmel i denne forskriften, kan påklages til kommunens klagenemnd jf. [forvaltningslovens § 28](#), 2. ledd. Klagen sendes til den instans som har fattet vedtaket.

§ 12. Ikrafttredelse

Forskriften trer i kraft 01.02.2026.