

## BEILAGE B

### VORSCHREIBUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG UND WARTUNG VON FETTABSCHIEDERN

Die Anlage ist entsprechend den beim Verband 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 darüber 300 l x NG betragen. Die Oberfläche soll mindestens 0,25 m<sup>2</sup> 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 Falleleitungen 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 Raummöglichkeit 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 Fettabscheideranlage 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.
14. Die Abscheideanlage ist in Abständen von maximal 3 Monaten zu kontrollieren und erforderlichenfalls die Räumung zu veranlassen. Die Abscheideanlage ist zu räumen, wenn der Schlammfang bis zur Hälfte gefüllt ist und im Fettabscheider eine Fettstärke von 20 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.
15. Über die durchzuführenden Wartungs-, Instandsetzung- und Räumungsarbeiten ist ein Kontrollbuch zu führen. In dieses sind die maßgeblichen Daten einzutragen und dieses Buch ist auf Verlangen dem Verband vorzulegen.