

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.

1. Alle 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.
2. Jegliche Änderungen an der Abscheideanlage, der eingeleiteten Abwassermengen, sowie diverser anderer relevanter Änderungen sind dem Kanalisationsunternehmen umgehend bekannt zu geben. Allenfalls erforderliche Berechnungen sind anzuschließen.
3. 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.
4. 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.
5. 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 dem Verband vorzulegen.
6. Sollte der bestehende Fettabscheider nicht der ÖNORM EN 1825-2 entsprechen, so ist dieser durch eine entsprechenden Anlage zu ersetzen bzw. zu ergänzen.