BAD REICHENHALL
Große Kreisstadt

Merkblatt
Bemessung und Betrieb von Fettabscheidern

Ein **Fettabscheider** ist erforderlich für den Betrieb von Gaststätten und sonstigen Betrieben, die Essen ausgeben (z.B. Schulen, Kitas, Krankenhaus), auch wenn nur Rücklaufgeschirr anfällt.
(s. DIN 1825, Teil 2)

- **Die Bemessung** des Fettabscheiders ist nach DIN 1825, Teil 2, Stand Mai 2002 entweder anhand der

  Kücheneinrichtung (s. Tabelle A 1 der DIN 1825, Teil 2) -- hier ist zu beachten, dass auch **Konvektomaten** zu berücksichtigen sind. Diese sind in der DIN 4040-100, Stand Dezember 2016, Anhang B3 den Kippbratpfannen gleichzusetzen. **Alle Handwaschbecken der Küche, die über den Abscheider laufen, sind dabei zu berücksichtigen!** (s. Kap. A 2 der DIN 1825, Teil 2)

  oder anhand der

  Zahl der Essen und der Arbeitszeit vorzunehmen.

  Die höhere Nenngröße ist entscheidend für die Bemessung des Fettabscheiders.
  (Anmerkung: Nach unseren Erfahrungswerten ergibt sich anhand der Kücheneinrichtung die größere Nenngröße.)

- Ein **Erschwernisfaktor von mindestes 1,3 *)** ist zusätzlich für die Verwendung von Reinigungsmitteln anzusetzen (s. DIN 1825, Teil 2)

- Ein weiterer **Erschwernisfaktor von 1,3 *)** ist anzusetzen, da die **Wassertemperatur** auch bei dem Einsatz von Geschirrspülern in der Regel höher als 60 Grad Celsius liegt, (s. gewerbliches Spülen Praxishandbuch, Kapitel 11, Hygiene).
  Auch wenn keine Spülmaschine vorhanden ist, der Abscheider jedoch im Raum aufgestellt ist, muss der Erschwernisfaktor 1,3 angesetzt werden. (s. DIN 1825, Teil 2) ***)**

- Für den Fettabscheider ist eine **Eigenkontrolle** durchzuführen (s. DIN 4040-100, Kap. 10.3) und **„Merkblatt für die Eigenkontrolle von Fettabscheider“** der Stadt Bad Reichenhall.

- Gemäß DIN 4040-100 ist ein Fettabscheider **mindestens monatlich durch ein Fachunternehmen zu entleeren** (s. auch § 16 EWS vom 23.12.2022). Der Abscheider ist anschließend wieder mit Wasser zu befüllen.

- Vor Inbetriebnahme und wiederkehrend **alle 5 Jahre** ist vom Fettabscheider eine **Generalinspektion** von einem Fachkundigen durchzuführen (vgl. DIN 4040-100)

- Bei **Fettabscheidern, die sich im Gebäude** befinden, beschränkt sich die Generalinspektion auf die **Bemessung der Anlage** und Prüfung der Zu- und Ablaufleitungen auf **Dichtigkeit** gemäß DIN 1610.

- Wir empfehlen bei der Anwendung von **Reinigungsmitteln** diese möglichst **sparsam** zu verwenden, da zu hohe Tensid-Gehalte die Abscheidewirkung beeinträchtigen

---

Es sollten Reinigungsmittel eingesetzt werden, die nicht zu sauer (z.B. Kaltreiniger) oder zu alkalisch (z.B. Fettlöser) sind, da schon ein **pH-Wert > 8,5 die Abscheidewirkung** beeinträchtigt und **pH-Werte < 6,5 betonaggressiv** wirken. Sie dürfen **keine organischen Phosphorverbindungen (Phosphonate)** enthalten, da diese Verbindungen in der Kläranlage nicht eliminiert werden können! Für Phosphonate besteht ein **Einleitungsverbot** gem. Anlage zu § 15 Abs. 2 Nr. 12 EWS)

*** Die geforderten Erschwernisfaktoren führen zu einem größeren Volumen des Fettabscheiders**!