

INHALTSVERZEICHNIS

	Definitionen.....	4
1	GELTUNGSBEREICH	5
1.1	Erfordernis von Fettabscheideranlagen	6
1.1.1	bei Verabreichung/Ausgabe von warmen Speisen.....	6
1.1.2	bei Verabreichung/Ausgabe von kalten Speisen.....	7
1.1.3	Fleisch- und Feinkostabteilungen des Lebensmittelhandels.....	7
1.2	Kein Erfordernis von Fettabscheideranlagen	7
2	ALLGEMEINE HINWEISE FÜR SAMMLUNG, BEHANDLUNG UND BESEITIGUNG DER ABWÄSSER – ABWASSERARTEN	8
2.1	Wirkung fetthaltiger Abwässer.....	8
2.2	Betriebliche Abwässer	8
2.3	Wirkungsweise von Fettabscheideranlagen	9
2.4	Innerbetriebliche Maßnahmen – Gute Küchenpraxis	10
2.5	Abwasserteilströme	10
2.6	Abfallzerkleinerer und Abfallpressen.....	11
2.7	Typen und Situierung von Fettabscheideranlagen	11
3	BESONDERE HINWEISE FÜR PLANUNG, BEMESSUNG UND BETRIEB DER ABWASSERANLAGEN.....	13
3.1	Allgemeines zur Planung und Bemessung von Fettabscheideranlagen.....	13
3.1.1	Hinweise zur Bemessung gemäß ÖNORM EN 1825-2.....	13
3.1.2	Zusätzlicher Bemessungsfaktor für die Verlängerung der Entsorgungsintervalle.....	13
3.1.3	Einhaltung des Grenzwertes für schwerflüchtige lipophile Stoffe (SLS).....	14
3.2	Betrieb, Eigenkontrolle, Wartung und Instandhaltung	14
3.2.1	Gute Betriebspraxis	15
3.2.2	Eigenkontrolle	15
3.2.3	Überprüfung und Probenahme	15
3.2.4	Entleerung, Reinigung und Entsorgung	16
3.2.5	Jährliche Überprüfung	17
3.2.6	Fünffährliche Überprüfung	17
3.2.7	Übersicht	18
3.2.8	Erleichterte Überwachung für Fettabscheideranlagen gemäß IEV § 4 Abs. 5a	19
3.2.9	Übersicht mit erleichterter Überwachung	22
4	HINWEISE AUF RECHTSGRUNDLAGEN, NORMEN UND RICHTLINIEN	24
4.1	Rechtsgrundlagen.....	24
4.1.1	Wasserrechtsgesetz 1959 idgF	24
4.1.2	Allgemeine Abwasseremissionsverordnung (AAEV), BGBl. Nr. 186/1996 idFdBGBl. II Nr. 332/2019.....	24
4.1.3	Indirekteinleiterverordnung (IEV), BGBl. II Nr. 222/1998 idFdBGBl. II Nr. 332/2019.....	24
4.1.4	Abfallrecht – Abfallwirtschaftsgesetz 2002 idgF	25

4.1.5	Gewerbeordnung (GewO), BGBl. Nr. 194/1994 idgF.....	26
4.1.6	Landesrechtliche Vorgaben.....	26
4.2	Normen.....	27
4.2.1	ÖNORM EN 1825-1 (Ausgabe: 01.01.2005).....	27
4.2.2	ÖNORM EN 1825-2 (Ausgabe: 01.09.2002).....	27
4.2.3	DIN 4040-100 (Ausgabe: Dezember 2016)	27
4.2.4	ÖNORM B 2501 (Ausgabe: 01.08.2016)	27
4.2.5	ÖNORM EN 1610 (Ausgabe: 01.12.2015; in Verbindung mit ÖNORM B 2503, Ausgabe: 01.11.2017).....	27
4.3	ÖWAV-Regelwerke	27
5	SCHULUNGSNACHWEIS (BETRIEB, EIGENKONTROLLE, JÄHRLICHE ÜBERPRÜFUNG UND INSTANDHALTUNG)	28
6	ANHANG	29
6.1	Muster Betriebs- und Wartungsbuch	29
6.2	Muster Protokoll zur jährlichen Überprüfung	32
6.3	Muster Ergebnisbericht zur fünfjährigen Überprüfung.....	33
7	ANHANG – HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)	35
	ÖWAV-REGELWERK	43

Definitionen

Fette: Wird in diesem Regelblatt von Fetten gesprochen, sind sowohl pflanzliche als auch tierische Fette bzw. Öle betroffen.

Fettabscheideranlagen: Wenn hier die Rede von Fettabscheidern/Fettabscheideranlagen ist, sind immer Schwerkraft-Fettabscheideranlagen gemeint.

Verbreichungsplätze: Sitz- oder Stehplätze, die zur Verabreichung von Speisen vorgesehen sind.

Kanalisationsunternehmen: Inhaber der wasserrechtlichen Bewilligung gemäß §32 WRG 1959 für die Einleitung der in einer Kanalisation oder einer Abwasserreinigungsanlage gesammelten Abwässer in ein Gewässer.

Jährliche Überprüfung: Überprüfung einer Fettabscheideranlage in jährlichen Intervallen gemäß Betriebsanleitung durch eine befugte Fachperson im Zuge einer Entleerung und Reinigung. Hierbei ist der Zustand der Fettabscheideranlage zu kontrollieren und gegebenenfalls sind die notwendigen Instandhaltungs- bzw. Reparaturarbeiten zu veranlassen.

Fünfjährige Überprüfung: umfassende Überprüfung in fünfjährigen Intervallen des Bau- und Betriebszustandes, der Wartung sowie der Reinigungsleistung einer Fettabscheideranlage durch eine vom Betreiber beauftragte gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz befugte Person/ Firma des einschlägigen Fachgebietes (Ingenieurbüros, Ziviltechniker)