



zukunft
SEIT 1909
denken

REGELWERK

WASSER • ABWASSER • ABFALL

■ REGELBLÄTTER

des Österreichischen Wasser- und Abfallwirtschaftsverbandes (ÖWAV)

ÖWAV-Regelblatt 39

Einleitung von fetthaltigen Betriebsabwässern aus Gastronomie, Küchen und Lebensmittelverarbeitung in öffentliche Abwasseranlagen

2., vollständig überarbeitete Auflage

Wien 2021

In Kommission bei:
Austrian Standards plus GmbH
1020 Wien, Heinestraße 38

Dieses Regelblatt ist das Ergebnis ehrenamtlicher, technisch-wissenschaftlicher
Gemeinschaftsarbeit.

Dieses Regelblatt ist eine wichtige, jedoch nicht die einzige Erkenntnisquelle für eine fachgerechte Lösung. Durch seine Anwendung entzieht sich niemand der Verantwortung für eigenes Handeln oder für die richtige Anwendung im konkreten Fall. Eine etwaige Haftung der Urheber ist ausgeschlossen.

Hinweis:

Bei allen Personenbezeichnungen in diesem Regelblatt gilt die gewählte Form für alle Geschlechter.

Impressum

Medieninhaber und Verleger: Österreichischer Wasser- und Abfallwirtschaftsverband, Wien

Hersteller: druck.at Druck- und Handelsgesellschaft mbH, Leobersdorf

Es wird darauf hingewiesen, dass sämtliche Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung der Autoren oder des Verlages ausgeschlossen ist.

Dieses Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung, Verbreitung und Übersetzung werden ausdrücklich vorbehalten. Kein Teil dieses Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion, Satz und Layout: Mag. Fritz Randl (ÖWAV)

© 2021 by Österreichischer Wasser- und Abfallwirtschaftsverband.

VORWORT

In Österreich werden jährlich etwa 90.000 Tonnen Fette (Pflanzenfette, Speisefette und -öle, Fleischfette etc.) verbraucht. Die Be- und Verarbeitung von Fetten bzw. Verwendung dieser Stoffe erfolgt in der Gastronomie, in Küchen und bei der Lebensmittelverarbeitung. Bei allen diesen Betrieben der Lebensmittel- und Dienstleistungsbranche ist mit einem mehr oder weniger großen Anfall von fettbelasteten Abwässern zu rechnen.

Zur Behandlung dieses Problemkreises hat sich der Arbeitsausschuss „Betriebliche Abwasser- und Abfallwirtschaft“ der Fachgruppe „Betrieblicher Umweltschutz“ im Österreichischen Wasser- und Abfallwirtschaftsverband (ÖWAV) mit der Ausarbeitung von Hinweisen für die Behandlung und die Einleitung von fettbelasteten Abwässern aus der Gastronomie, Küchen und der Lebensmittelverarbeitung befasst. Innerbetriebliche Maßnahmen und Anlagen zur Vorreinigung, die das Fernhalten von Schadstoffen bewirken, stellen einen wesentlichen Beitrag zur Sicherstellung des Betriebes der Kanalisations- und Abwasserreinigungsanlagen und damit zum Gewässerschutz dar.

Der ÖWAV stellt mit diesem Regelblatt Planern, Betreibern sowie Herstellern eine Hilfestellung für die Projektierung und den Betrieb der erforderlichen Abwasservorbehandlungsanlagen zur Verfügung. Zudem soll dadurch auch für die Verwaltung ein bundesweit einheitlicher Vollzug ermöglicht werden.

1. Überarbeitung: Die gegenständliche erste Überarbeitung dieses Regelblattes wurde wegen der Novellierungen der Allgemeinen Abwasseremissionsverordnung (AAEV) und der Indirekteinleiterverordnung (IEV) vorgenommen. Es bestand die Notwendigkeit einer Überarbeitung, um die entsprechenden Anpassungen, hauptsächlich für den Bereich des Gastgewerbes, an die geänderten gesetzlichen Vorgaben zu berücksichtigen.

ÖSTERREICHISCHER
WASSER- UND ABFALLWIRTSCHAFTSVERBAND

Wien, im XXX 2021

An der Überarbeitung des ÖWAV-Regelblatts 39 haben mitgewirkt:

Leitung:

Ing. Gerhard GROSS, Amt der Burgenländischen Landesregierung, Wulkaprodersdorf

Ausschussmitglieder:

Ing. Elisabeth BRUCKMÜLLER, Müller Abfallprojekte GmbH, Weibern

Dipl.-HTL Ing. Josef DENGGER, Abwasserverband Achenal-Inntal-Zillertal, Strass im Zillertal

Mag. Thomas HARDT, WKO – Fachverband Gastronomie, Wien

Ing. Friedrich HOCHEGGER, Linz Service GmbH – Abwasser, Linz

DI Dr. Friedrich HEFLER, Wien

DI Günther KONHEISNER, Amt der Niederösterreichischen Landesregierung, St. Pölten

Ing. Otto KRENEK, Wien Kanal, Wien

DI Dr. Heinz LACKNER, Amt der Steiermärkischen Landesregierung, Graz

DI Heide MÜLLER-RECHBERGER, Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, Wien

Ing. Gerald PAIER, DCC Drain Control Consulting, Ligist

Ing. Franz PERNER, WK Burgenland – Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Eisenstadt

Ewald SCHMÖLZER, Münzer Bioindustrie GmbH, Sinabelkirchen

Ing. Heinz SCHNABL, Mall Austria GmbH, Asten

Ing. Nikolaus STIPITS, Stipits Entsorgung GmbH, Rechnitz

Reinhard WEIDACHER, Wasserverband Ausseerland, Bad Aussee

DI Rupert WOREL, Triiaqua – Umwelttechnik, Wien

Für den ÖWAV:

DI Elisabeth HABERFELLNER-VEIT, Bereichsleiterin „Betrieblicher Umweltschutz“ im ÖWAV, Wien

DI Dr. Lukas KRANZINGER, Bereichsleiter „Abfallwirtschaft“ im ÖWAV, Wien

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	14
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	16
3.2.6 Fünfjährige 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 idFd. BGBl. II Nr. 332/2019.....	24
4.1.3 Indirekteinleiterverordnung (IEV), BGBl. II Nr. 222/1998 idFd. BGBl. 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 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

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 des Emissionsverhaltens einer Fettabscheideranlage durch eine vom Betreiber beauftragte gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz befugte Person/ Firma des einschlägigen Fachgebietes (Ingenieurbüros, Ziviltechniker)

1 GELTUNGSBEREICH

Dieses Regelblatt dokumentiert die Mindestanforderungen, die an die Abwasservorreinigung mit Fettabscheideranlagen zu stellen sind. Gleichzeitig soll dieses Regelblatt eine Hilfestellung für die mit solchen Anlagen befassten Bauherren, Planer, Betreiber und Herstellerfirmen bieten.

Als Basis für dieses Regelblatt wurden die Vorgaben der Allgemeinen Abwasseremissionsverordnung (AAEV, BGBl. Nr. 179/1991 idF BGBl. II Nr. 332/2019), der Indirekteinleitungsverordnung (IEV, BGBl. II Nr. 222/1998 idF BGBl. II Nr. 332/2019) und der Europäischen Normen ÖNORM EN 1825 „Abscheideranlagen für Fette“, Teil 1 (1.1. 2005) und Teil 2 (1.9. 2002) herangezogen.

Fetthaltige Abwässer fallen z. B. an bei:

- Gastgewerbe (Gastronomie- und Küchenbetriebe),
- Lebensmittel be- und verarbeitenden Betrieben,
- Molkereien, Käsereien,
- Schlachtbetrieben, Fleisch- und Fischverarbeitung,
- Tierkörperverwertung,
- Tierfuttermittelherstellung.

Die branchenspezifischen Abwasseremissionsverordnungen (AEVen) sehen oftmals weitergehende Abwasserbehandlungsmaßnahmen (z. B. Flotation, Membranverfahren) für diese Betriebe vor. Derzeit sind folgende Abwasseremissionsverordnungen in der jeweils geltenden Fassung mit gesonderten Regelungen für fetthaltige Abwässer in Kraft:

- AEV Fleischwirtschaft, BGBl. II Nr. 12/1999,
- AEV Milchwirtschaft, BGBl. II Nr. 11/1999,
- AEV Fischproduktionsanlagen, BGBl. Nr. 1075/1994,
- AEV Obst- und Gemüseveredelung sowie aus der Tiefkühlkost- und Speiseeiserzeugung, BGBl. Nr. 1078/1994,
- AEV Erzeugung pflanzlicher oder tierischer Öle oder Fette einschließlich der Speiseöl- und Speisefetterzeugung, BGBl. Nr. 1079/1994,
- AEV Herstellung von Sauergemüse, BGBl. Nr. 1081/1994,
- AEV Kartoffelverarbeitung, BGBl. Nr. 890/1995,
- AEV Tierkörperverwertung, BGBl. Nr. 891/1995,
- AEV Herstellung von Hautleim, Gelatine und Knochenleim, BGBl. Nr. 893/1995,
- AEV Medizinischer Bereich, BGBl. II Nr. 268/2003.

Das vorliegende Regelblatt wendet sich an jene Betriebe, die für die Reinigung ihrer fetthaltigen Abwässer in der Regel mit Schwerkraft-Fettabscheideranlagen das Auslangen finden und die der AAEV zuzuordnen sind. Diese Verordnung verlangt bei Einleitung von Abwässern in eine Schmutz- oder Mischwasserkanalisation die Einhaltung einer Emissionsbegrenzung von 100 mg/l für den Parameter „Schwerflüchtige lipophile Stoffe“ (SLS). Eine Ausnahmemöglichkeit besteht für Anwendungen im Gastgewerbe, wo mit ausdrücklicher Zustimmung des Kanalisationsunternehmens eine Emissionsbegrenzung von 200 mg/l für den Parameter „SLS“ zulässig ist.

Für den Parameter „pH-Wert“ kann durch das Kanalisationsunternehmen für Anwendungen im Gastgewerbe im Einzelfall entsprechend der Fußnote d) zu Anhang A.1 Parameter Nr. 5 „pH-Wert“ der Bereich auf 5,0 – 9,5 erweitert werden. Solche Einleitungen sind aber nur dann zulässig, wenn auch das Kanalisationsunternehmen aufgrund einer Einzelfallprüfung der Meinung ist, dass die Einleitung zu keiner erhöhten Werkstoffkorrosion in der öffentlichen Kanalisation führt und damit den niedrigeren pH-Werten zustimmt. Den Kanalisationsunternehmen wird geraten, ihre allfällige Zustimmung davon abhängig zu

machen, ob die Betonqualität im Einmischungsbereich (Kanäle, Schächte) unter der Berücksichtigung der jeweils vorliegenden örtlichen Randbedingungen (Verdünnung, Dauer und Häufigkeit, Betonklasse etc.) die entsprechende pH-Exposition abdeckt (sh. auch die technische Norm betreffend „Ausführung von Kanalanlagen“ gemäß ÖNORM B 2503 und ÖNORM EN 476, EN 752 und EN 1610, ÖNORM B 4710-1 und ÖNORM EN 206 für die Betongüte.

Folgende Betriebe fallen in den Anwendungsbereich dieses Regelblatts:

- Gastronomie- und Hotelbetriebe (inklusive Autobahnraststätten und ortsfeste Kleingastronomie wie Imbissbuden, Würstelbuden, Kebabstände, Pizzastände, Buschenschankbetriebe),
- Küchenbetriebe (z. B. Werksküchen, Kantinen, Cateringbetriebe, Essensausgabestellen) und
- Feinkostabteilungen des Lebensmittelhandels (inkl. heiße Theke).

Dieses Regelblatt gilt für Neuerrichtungen, Um- und Zubauten von Betriebsanlagen mit einem Anfall von fetthaltigen Abwässern. Bei bestehenden Objekten (z. B. auf Betreiben des Kanalisationsunternehmens aufgrund von Betriebsstörungen der Abwasseranlagen oder festgestellten Überschreitungen der Emissionsbegrenzungen) sind gegebenenfalls eine Nachrüstung mit einer Fettabscheideranlage und/oder eine Adaptierung im Sinne einer guten Küchen- und Betriebspraxis erforderlich.

Für bestehende Fettabscheideranlagen, welche aufgrund der AAEV, BGBl. Nr. 179/1991, und der ÖNORM B 5103 (Schlussentwurf 1.2.1995) errichtet oder angepasst wurden, wird durch die ÖNORM EN 1825 sowie durch das vorliegende Regelblatt kein Anpassungsbedarf im Sinn des § 33c WRG 1959 ausgelöst, sofern nicht gesonderte behördliche Auflagen oder Vorgaben des Kanalisationsunternehmens dem entgegenstehen.

1.1 Erfordernis von Fettabscheideranlagen

Nachstehend sind verschiedene Betriebsformen und die sich daraus ergebenden Notwendigkeiten für den Einbau einer Fettabscheideranlage zur Vorreinigung der fetthaltigen Abwässer angeführt.

Grundsätzlich sind Fettabscheideranlagen erforderlich für Küchen von Gasthäusern, Restaurants, Hotels, Autobahnraststätten, Jugendherbergen, Kasernen, Werksküchen, Liefer-/Abholküchen (Take-Away, Lieferservice), Mensen, Fertigmehnerherstellern, Cateringbetrieben, Kantinen und Lokalen der Systemgastronomie (Fast-Food-Ketten – auch wenn sie nur Einweggeschirr verwenden) und Ähnliches, wenn

1.1.1 bei Verabreichung/Ausgabe von warmen Speisen

in Betrieben mit mehr als 30 Verabreichungsplätzen innen oder im Freien; bei Saisonbetrieben (z. B. Ausflugsrestaurants, Berggasthöfen, Skihütten etc.) ist die Anzahl der Verabreichungsplätze innen und im Freien zu addieren, vorhanden sind

ODER

an den Öffnungstagen mindestens 50 Essensportionen (Jahresdurchschnitt) oder zumindest zweimal im Monat mehr als 100 Essensportionen pro Tag hergestellt werden. Dabei wird die Essensportion als „eine Hauptspeise“ definiert.

Für reine Liefer-/Abholküchen (Take-Away, Lieferservice) wird „eine Hauptspeise“¹⁾ als halbe Essensportion gerechnet. Dieser Ansatz wird gewählt, da hier die Reinigung des Verabreichungsgeschirrs entfällt.

¹⁾ Die Anzahl der Portionen kann vom Betreiber anhand von Aufzeichnungen (z. B. Registrierkassensicherheitsverordnung BGBl. II Nr. 410/2015) nachgewiesen werden. Der Nachweis erfolgt freiwillig. Bei Nichtvorlage wird nur die Anzahl der Verabreichungsplätze zur Beurteilung herangezogen.

1.1.2 bei Verabreichung/Ausgabe von kalten Speisen

(ausschließlich kalte Speisen bzw. warme Speisen nur in einem untergeordneten Ausmaß)

In Betrieben mit mehr als 50 Verabreichungsplätzen innen oder im Freien; bei Saisonbetrieben (z. B. Jausenstationen, Buschenschanken, Ausflugsraststätten etc.) ist die Anzahl der Verabreichungsplätze innen und im Freien zu addieren,

ODER

an den Öffnungstagen mindestens 50 Essensportionen (Jahresdurchschnitt) oder zumindest zweimal im Monat mehr als 100 Essensportionen pro Tag hergestellt werden. Dabei wird die Essensportion als „eine Hauptspeise“⁽¹⁾ definiert.

1.1.3 Fleisch- und Feinkostabteilungen des Lebensmittelhandels

Eine Fettabscheideranlage ist dann einzubauen, wenn

- a) eine Frischfleischbearbeitung bzw. Zerlegung verpackt oder unverpackt angelieferter Fleischteile erfolgt (siehe Emissionsbegrenzungen und Geltungsbereich der AEU Fleischwirtschaft)

ODER

- b) Imbisse hergestellt und ausgegeben werden und die Verkaufsfläche größer als 600 m² ist.

1.2 Kein Erfordernis von Fettabscheideranlagen

Für **nicht ortsfeste** Essensausgaben mit ständigem Standortwechsel und Gassenverkauf (z. B. Würstelstände, Food-Trucks, Hendlgriller im Zuge von Jahrmärkten oder Ähnlichem) wird in der Regel keine Fettabscheideranlage erforderlich sein.

2 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR SAMMLUNG, BEHANDLUNG UND BESEITIGUNG DER ABWÄSSER – ABWASSERARTEN

2.1 Wirkung fetthaltiger Abwässer

Unter den gewerblichen Abwässern nehmen jene mit Fettbelastung infolge der möglichen Gefahr von Störungen bei ihrer Ableitung und Reinigung eine Sonderstellung ein.

Ungereinigte Abwässer aus der Gastronomie können bereits in der Hauskanalisation durch die Ablagerung von Fett an Rohrwänden zu Querschnittsverengungen an Leitungen und in weiterer Folge zu Rückstau und Totalverstopfungen führen. Durch die Oxidation von Fetten mit Bildung von gesundheitsschädlichen und korrosiven Gasen kommt es darüber hinaus zu massiven Geruchs- und Korrosionsproblemen sowie zur Gefährdung des Betriebspersonals. In der öffentlichen Kanalisation kann es zu vergleichbaren Problemen bei der Ableitung kommen. Zusätzlich wird in der Kläranlage die Reinigung dieser Abwässer massiv erschwert und das Wachstum fadenförmiger Bakterien (Blähschlamm) gefördert.

Durch einen ordnungsgemäßen Küchenbetrieb wird der Fetteintrag in die Kanalisation verringert. Das Entfernen von Fett aus dem Abwasser vor Ort und dessen geordnete Behandlung ist daher zum Schutz von Kanalisation und Kläranlage erforderlich.

Die Abwässer sind nach der innerbetrieblichen Vorreinigung unter Beachtung der gesetzlichen bzw. vom zuständigen Kanalisationsunternehmen festgesetzten Emissionsbegrenzungen in eine öffentliche Kanalisation (Mischwasserkanal oder Schmutzwasserkanal) einzuleiten. Dafür bedarf es der Zustimmung durch das Kanalisationsunternehmen gemäß § 32b Abs. 1 WRG 1959 und § 5 IEV.

2.2 Betriebliche Abwässer

Aus folgenden Bereichen der in Kapitel 1 genannten Betriebe fallen verschiedenartige, meist mit Fetten belastete Abwässer an:

- Vorbereitung von Lebensmitteln und Zutaten,
- Kochen,
- Reinigung von Kochgeschirr,
- Reinigung von Essgeschirr und Besteck,
- Reinigung der Küche,
- Reinigung der Produktions- und Lagerräume,
- Arbeitsvorgänge und Verfahren im Produktions- und Servicebereich.

Zur Verminderung der Belastungen des Abwassers sind entsprechende innerbetriebliche Maßnahmen zu setzen. Die Maßnahmen können auch aus wirtschaftlichen Gründen (Wasser- und Abwassergebühren, Kosten für Reinigungsmittel und -verfahren) sinnvoll sein. Sind Abwasserteilströme einer spezifischen Vorbehandlung zu unterziehen, so dürfen diese erst danach mit den übrigen Abwässern zusammengeführt werden. Bei fettbelasteten Abwässern bestimmt die Form, in der die Verunreinigungen vorliegen, die Art der notwendigen Vorbehandlungsanlagen. Bei Verwendung von normalen Küchenfetten und Waschzusätzen genügt im Regelfall eine der ÖNORM EN 1825-2 entsprechende und ausreichend dimensionierte Fettabscheideranlage, wobei hier zusätzlich der Entsorgungsfaktor f_e für eine Verlängerung des Entsorgungsintervalls von monatlich bzw. vorzugsweise 14-tägig auf bis zu 6 Monaten möglich ist (siehe Kap. 3.1).

Liegen die im Abwasser enthaltenen schwerflüchtigen lipophilen Stoffe gelöst oder in Form von stabilen Emulsionen vor, so reicht der Einsatz einer Fettabscheideranlage nicht aus, und es werden besondere Reinigungsverfahren (z. B. Emulsionstrennanlagen) erforderlich.

2.3 Wirkungsweise von Fettabscheideranlagen

Fettabscheideranlagen bestehen in der Regel aus Schlammfang, Fettabscheider und Probenahmeeinrichtung.

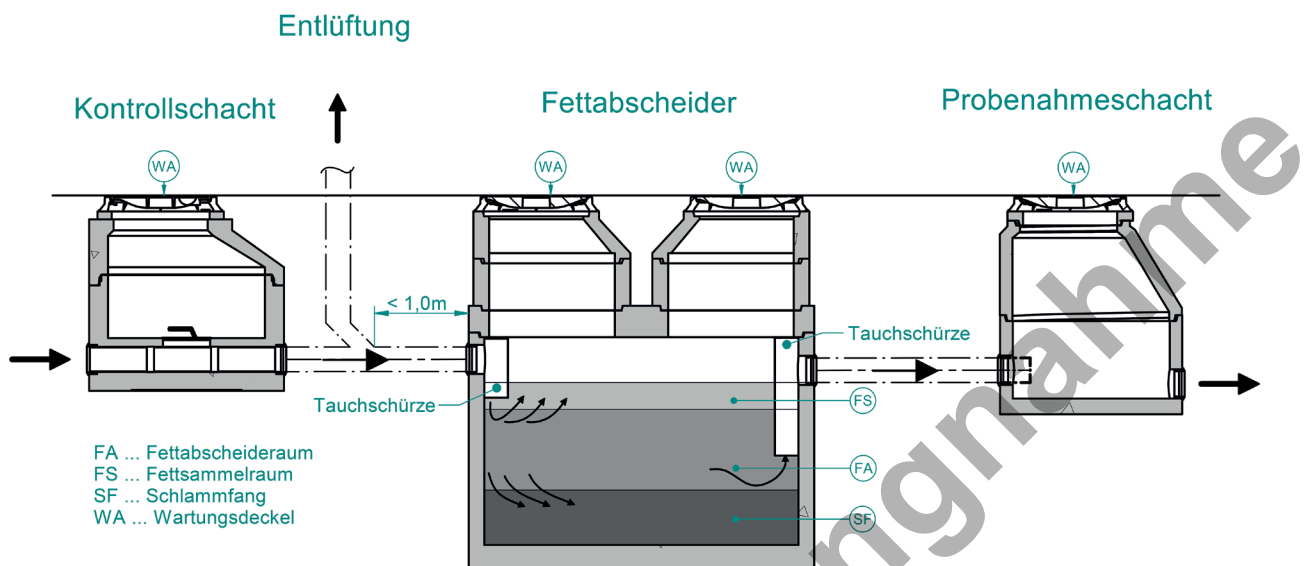


Abb. 1 Beispiel einer Fettabscheideranlage mit integriertem Schlammfang und separatem Probenmeschacht

Im **Schlammfang** sinken organische und anorganische Grobstoffe (z. B. Erde vom Gemüsewaschen, Speisereste) zu Boden, deren Dichte größer als 1 g/cm^3 ist.

Fettabscheider sind Einrichtungen zur Abtrennung von Leichtstoffen aus dem Abwasser durch Schwerkraft. Diese Abscheider halten pflanzliche und/oder tierische Fette zurück. Die Trennung erfolgt aufgrund der Dichtedifferenz zwischen der abzuscheidenden Substanz (Fett) und der Trägerflüssigkeit (Abwasser). Die Reduzierung der Fließgeschwindigkeit und die lange Aufenthaltszeit bewirken ein Aufschwimmen der Leichtstoffe.

Diese Fettabscheideranlagen sind bei stabilen Fett-Wasser-Emulsionen (z. B. bei erhöhtem Tensideinsatz) im Abwasser ungeeignet bzw. unwirksam. Sie können konstruktionsbedingt nur die direkt abscheidbaren Fette zurückhalten. In der Praxis ist ein Anteil des Fettes jedoch emulgiert oder gelöst, vor allem wenn mit enzymhaltigen Reinigungsmitteln, erhöhten Temperaturen, Hochdruckgeräten oder Wasserkreislaufführung über Pumpen gearbeitet wird. Gelöste oder emulgierte Öle und Fette werden nicht zurückgehalten und verlassen die Fettabscheideranlage durch den Ablauf. Unter Einwirkung von Laugen kommt es zu einer Verseifung der Fette, die dabei entstehenden Substanzen werden von der Fettabscheideranlage nicht zurückgehalten. Für solche Abwässer sind zur Entfernung der Fette Flotationsanlagen oder chemische Emulsionsspaltverfahren notwendig.

Eine befriedigende Fettrückhaltung ist nur zu erzielen, wenn im Betrieb Spül- und Reinigungsmittel eingesetzt werden, die keine stabilen Emulsionen bilden.

In der Fettabscheideranlage finden Faul- und Zersetzungsprozesse statt, die zu starken Geruchsentwicklungen führen.

Der **Probenmeschacht** dient zur Überprüfung der ablaufenden Abwasserqualität. Auf die freie Zugänglichkeit zur Probenahme ist hier besonders zu achten.

2.4 Innerbetriebliche Maßnahmen – Gute Küchenpraxis

Unter guter Küchenpraxis wird Folgendes verstanden (§ 4 Abs. 5a IEV):

- Weitestgehende Abräumung der Geschirrtteile von Speiseresten, aber auch Flüssigkeitsresten wie Soßen, Suppen usw. vor der Befüllung der Spülmaschinen. Dadurch kann eine bessere Reinigungsleistung des Fettabscheiders und eine Einsparungsmöglichkeit bei der Reinigungsmitteldosierung in der Spülmaschine erreicht werden.
- Zuführen der Speisereste zu einer gesonderten Sammlung und Behandlung. Speisereste dürfen nicht in den Abwasserstrom gelangen.
- Zweckmäßiger, sparsamer und gezielter Einsatz der verwendeten Spül- und Reinigungsmittel.
- Bei kleineren Geschirrspülanlagen: Einsatz einer manuellen Geschirrbrause zum groben Vorreinigen nach der Vorabräumung. Da hier nur leicht erwärmtes Wasser ohne Reinigungsmittel verwendet wird, werden Fette und Öle kaum dispergiert bzw. emulgiert und können somit in der Fettabscheideranlage zu einem hohen Grad abgetrennt werden.
- Bei größeren Spülanlagen: Vorschaltung einer Vorspülzone mit geringer mechanischer Umwälzleistung, niedriger Temperatur und ohne Reinigungsmitteldosierung zwischen Vorabräumung und Geschirrspülmaschine.
- Abkühlen der Kochkessel vor der Entleerung und anschließende gedrosselte Entleerung (nicht in einem Schwall).
- Äußerst sparsamer Einsatz von hohem Wasserdruck (z. B. Hochdruckreinigungsgeräte) und hohen Temperaturen (über 60 °C) in allen Küchenbereichen. Der hohe Energieeintrag führt zu einer Dispergierung der Fette, wodurch deren Abscheidung erschwert bzw. verhindert wird.
- Ausstattung aller Boden- und Beckenabläufe mit feinmaschigen Gitterkörben oder Filtersieben (bevorzugt Edelstahl) um den Eintrag von Feststoffen (z. B. Speisereste, Knochen, Besteck) in den Kanal zu vermeiden.
- Entleerung dieser Einsätze bei Bedarf, jedoch mindestens täglich nach Abschluss der Reinigungsarbeiten in die dafür vorgesehenen Abfallsammlungen.
- Entnahme, Reinigung und ordnungsgemäßes Wiedereinbauen eventueller Geruchsverschlüsse in den Abläufen ebenfalls nach Abschluss der Arbeiten.

Die Entsorgung von Küchenabfällen jeder Art, auch in zerkleinerter Form (z. B. Küchenabfallzerkleinerer, Nassentsorgungsanlagen, Abfall-Pressen) über die Kanalisation bzw. die Fettabscheideranlagen ist verboten (siehe auch Kapitel 2.6).

Fette und Öle (z. B. aus Fritteusen, Brättern, Pfannen) dürfen weder über die Kanalisation noch über die Fettabscheideranlage entsorgt werden. Diese Abfälle sind einer gesonderten und ordnungsgemäßen Sammlung und Behandlung zuzuführen.

2.5 Abwasserteilströme

Folgende Abwasserteilströme mit fetthaltigen Abwässern müssen jedenfalls über Fettabscheideranlagen abgeleitet werden:

- Abwässer von der Entleerung und Reinigung von Kochgefäßen und Speisegeschirr (Speisereste vorher entfernen),
- Abwässer aus Wurst- und Brühkesseln,
- Abwässer aus Geschirrspülern und Küchenspülbecken,
- Abwässer von Ausgüssen und Bodenabläufen in Küchen und Lebensmittelverarbeitungsräumen.

Nach Möglichkeit sollte für jene Abwasserteilströme, welche über eine Fettabscheideranlage geführt werden, im Frischwasserzulauf ein gesonderter Wasserzähler installiert werden.

Über Fettabscheideranlagen dürfen nicht entsorgt werden:

- Fette und Öle (z. B. aus Fritteusen, Brätern, Pfannen) – diese gelten als Abfall und müssen einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung zugeführt werden.
- Abwässer aus dem Schank-Spülbecken und aus Gläserspülern (Ausnahmen nur für bestehende Betriebe möglich).
- (Zerkleinerte) Abfälle – diese sind einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung²⁾ zuzuführen.
- Kommunale (häusliche) Abwässer – Fäkal- und Sanitärabwässer (z. B. Bad, WC, Waschraum, Wäscherei, Wellnessbereich).
- Regenwasser.

2.6 Abfallzerkleinerer und Abfallpressen

Aus technischer Sicht ist die Entsorgung von Abfällen, Abfallpresswässern oder Trübwässern aus Nassmüllanlagen über die Kanalisation absolut unzulässig. Zerkleinerte Küchenabfälle führen in der Kanalisation zu Ablagerungen und Geruchsbelästigungen. Außerdem erhöhen sie das Nahrungsangebot für zum Beispiel Ratten. Dazu kommt eine erhöhte Belastung der Kläranlage mit organischen Abwasserinhaltsstoffen, für welche Kläranlagen im Regelfall nicht ausgelegt sind.

Gleiches gilt für Kompaktoren, Verdichter oder Pressen für Speisereste. Mit dem anfallenden Presswasser gelangen breiartig zerquetschte Speisereste in die Kanalisation. Schlammfänge und Fettabscheideranlagen füllen sich rasch und es entstehen massive Schwimmdecken, sodass das nutzbare Volumen und damit die beabsichtigte Wirkung des Fettabscheiders verloren gehen.

Aus **rechtlicher** Sicht sind Küchenabfallzerkleinerer, Kompaktoren und sonstige mechanische Behandlungsanlagen für Küchen- und Speiseabfälle, die eine Ableitung in die Kanalisation besitzen, Abfallbehandlungsanlagen, welche nach Abfall- oder Gewerberecht bewilligungspflichtig sind. Zerkleinerte Küchen- und Speiseabfälle, Pressrückstände, Trübwasser aus Nassmüllanlagen etc. gelten als Abfälle im Sinne des AWG 2002 idgF und müssen einer gesonderten Sammlung und Behandlung zugeführt werden. Das Abwasser aus Kompaktoren und sonstigen mechanischen Behandlungsanlagen für Küchen- und Speiseabfälle müsste zudem so weiterbehandelt werden, dass die Grenzwerte der AEV Abfallbehandlung, BGBl. II Nr. 9/1999 idgF, eingehalten werden. Der Betreiber solcher Anlagen muss eine Berechtigung als Abfallbehandler besitzen.

In einzelnen Länderbestimmungen (z. B. Kanalgesetzen) ist der Anschluss jeglicher Abfallzerkleinerungsanlagen an die Kanalisation verboten.

Von der Bewilligungspflicht für Abfallbehandlungsanlagen **ausgenommen** sind gem. §37 Abs. 2 AWG 2002 idgF Zerkleinerungsanlagen für Bio- und Speiseabfälle mit einer Tanksammlung (ohne Kanalanschluss). Der Tankinhalt kann durch ein hierzu befugtes Fachunternehmen (Abfallsammler) z. B. in eine Biogasanlage eingebracht werden.

2.7 Typen und Situierung von Fettabscheideranlagen

Fettabscheideranlagen werden vorwiegend aus Beton, Edelstahl oder Kunststoff hergestellt. Sie sind entweder für den Erdbau oder die Freiaufstellung ausgelegt und müssen CE-gekennzeichnet sein.

Bei tiefer Lage der Fettabscheideranlage (unter der Rückstauenebene des öffentlichen Kanals) ist eine Rückstausicherung einzubauen (siehe ÖNORM B 2501, Kapitel 5.6 und ÖNORM EN 12056).

²⁾ Der Begriff „Abfallentsorgung“ umfasst die ordnungsgemäße Sammlung und Behandlung (Verwertung) von Abfällen im Sinne des AWG 2002 idgF.

Innerhalb der Betriebsanlage soll die Fettabscheideranlage möglichst nahe an den Anfallstellen des fett-haltigen Abwassers errichtet werden. Dabei ist jedoch darauf zu achten, dass jedenfalls eine Entlüftung eingeplant sowie eine gute Zufahrtsmöglichkeit und Zugänglichkeit für die Entsorgung gegeben sind. Die Geruchsbelästigung im Zuge der Entleerung und Reinigung sowie von Wartungsarbeiten sollte beim Einbau berücksichtigt werden.

Entwurf zur Stellungnahme

3 BESONDERE HINWEISE FÜR PLANUNG, BEMESSUNG UND BETRIEB DER ABWASSERANLAGEN

3.1 Allgemeines zur Planung und Bemessung von Fettabscheideranlagen

Die Bemessung von Abscheideranlagen für Fette ist grundsätzlich gemäß ÖNORM EN 1825-2 vorzunehmen. Es muss aber festgehalten werden, dass die ÖNORM EN 1825 (Teil 1 und 2) eine gesamteuropäische Norm ist, bei deren Erstellung nicht auf etwaige Grenzwerte bestimmter Abwasserinhaltsstoffe in den einzelnen Mitgliedstaaten Rücksicht genommen wurde. Daher war das Ziel der ÖNORM EN 1825 (Teil 1 und 2) auch nicht die Einhaltung der österreichischen Emissionsbegrenzungen gemäß AAEV, sondern – als Kompromiss aller Mitgliedstaaten – nur die Rückhaltung von Fetten.

Die Ausnahmemöglichkeit für Anwendungen im Gastgewerbe, wo mit ausdrücklicher Zustimmung des Kanalisationsunternehmens eine Emissionsbegrenzung von 200 mg/l für den Parameter SLS zulässig ist, ändert keinesfalls etwas an der Bemessung (Größe) der Fettabscheideranlage.

3.1.1 Hinweise zur Bemessung gemäß ÖNORM EN 1825-2

Gemäß Norm wird die Nenngröße des Fettabscheiders auf Grundlage des maximalen Schmutzwasserabflusses und mehrerer Bemessungsfaktoren bestimmt. Zur Ermittlung des maximalen Schmutzwasserabflusses werden mehrere Möglichkeiten genannt. Die häufigsten sind:

- 1) Berechnung auf der Grundlage der in die Abscheideranlage entwässernden Einrichtungen/Auslaufventile (siehe ÖNORM EN 1825-2, Anh. A.1),
- 2) Berechnung auf der Grundlage der Art des in die Abscheideranlage entwässerten Betriebes (siehe ÖNORM EN 1825-2, Anh. A.2).

Vorzugsweise ist die erste Berechnungsmethode anzuwenden. Bei Anwendung der zweiten Berechnungsmethode ist unbedingt darauf zu achten, dass realistische Betriebszeiten eingesetzt werden. Als durchschnittliche tägliche Betriebszeit ist jener Zeitraum im Küchenbetrieb anzusetzen, während dem Geschirrspül- und Abwaschvorgänge stattfinden, also tatsächlich Abwasser anfällt.

Wenn eine Fettabscheideranlage nur nach dieser Norm bemessen wird, muss gewährleistet sein, dass Schlammfang und Fettabscheider einmal im Monat, vorzugsweise zweiwöchentlich, entleert und gereinigt werden (siehe ÖNORM EN 1825-2, Punkt 8).

3.1.2 Zusätzlicher Bemessungsfaktor für die Verlängerung der Entsorgungsintervalle

In der Praxis werden die in dieser Norm verlangten Entsorgungsintervalle als zu kurz empfunden. Die Entsorgungsintervalle haben jedoch einen erheblichen Einfluss auf die Reinigungswirkung von Fettabscheideranlagen. Daher wurde zusätzlich zur ÖNORM EN 1825-2 (2002-09-01) mit BGBl. II Nr. 332/2019 in der IEV ein Entsorgungsfaktor, der in Abhängigkeit vom gewählten Entsorgungsintervall die **Nenngröße des Fettabscheiders hinsichtlich Schlammfang- und Fettspeichervolumen vergrößert**, in die Berechnung aufgenommen (siehe IEV § 4 Abs. 5a Z 2 lit. b und ÖNORM EN 1825-2, Punkt 6.1).

$$NS = Q_s \cdot f_t \cdot f_d \cdot f_r \cdot f_e$$

Dabei ist

NS.....die berechnete Nenngröße des Abscheiders

Q_sder maximale Schmutzwasserabfluss in Liter je Sekunde

f_tder Erschwernisfaktor in Abhängigkeit von Temperatur im Zufluss

f_dder Dichtefaktor für die maßgebenden Fette/Öle

f_r der Erschwerisfaktor für den Einfluss von Spül- und Reinigungsmitteln
 f_e der Entsorgungsfaktor in Abhängigkeit vom Entsorgungsintervall

Tab. 1 Entsorgungsfaktoren f_e

Entsorgungsintervall	Entsorgungsfaktor f_e
monatlich	1
vierteljährlich	2
halbjährlich	4

Ein vom ÖWAV erstelltes, mit diesem Entsorgungsfaktor f_e ergänztes Bemessungsprogramm ist auf der Homepage des ÖWAV (www.oewav.at/Downloads/Bemessungsprogramme) abrufbar.

3.1.3 Einhaltung des Grenzwertes für schwerflüchtige lipophile Stoffe (SLS)

Bei einer „guten Küchenpraxis“ und ordnungsgemäßem Betrieb kann davon ausgegangen werden, dass die in der AAEV insbesondere für das Gastgewerbe zulässige Emissionsbegrenzung von 200 mg/l für SLS eingehalten wird.

3.2 Betrieb, Eigenkontrolle, Wartung und Instandhaltung

Fettabscheideranlagen müssen regelmäßig gewartet, entleert und gereinigt sowie überprüft werden, um ein einwandfreies Funktionieren der Anlagen zu gewährleisten.

Für jede Fettabscheideranlage ist eine zuverlässige Person im Wartungsbuch namhaft zu machen, die bereit und in der Lage ist, den Fettabscheider allgemein (auch organisatorisch) zu betreuen bzw. betreuen zu lassen. Eine Einschulung für den ordnungsgemäßen Betrieb und die Wartung einer Fettabscheideranlage ist erforderlich. Für jede Fettabscheideranlage ist dieser verantwortlichen Person eine Betriebsanleitung zumindest in deutscher Sprache nachweislich zur Kenntnis zu bringen und griffbereit aufzubewahren. Die Betriebs- und Wartungsvorschriften der jeweiligen Anlage sind unbedingt zu beachten. In regelmäßigen Abständen sind die Funktion und der Zustand der Anlage (auch in baulicher Hinsicht) zu überprüfen und erforderlichenfalls sind Fett und Schlamm rechtzeitig entsorgen zu lassen. Jegliche Maßnahmen am Fettabscheider dürfen nur von einer fachlich eingeschulten Person ausgeführt werden. Im Regelfall werden notwendige Wartungs- und Überprüfungsarbeiten von einer einschlägig tätigen Fachfirma durchgeführt. Es wird der Abschluss eines Wartungsvertrages empfohlen.

Für jede Fettabscheideranlage ist ein Betriebs- und Wartungsbuch zu führen, in das alle Kontroll-, Wartungs-, Instandsetzungs-, Entleerungs- und Reinigungsarbeiten, Überprüfungen sowie besonderen Vorkommnisse (z. B. Reparaturen) laufend einzutragen sind. Betriebs- und Wartungsbuch und die Betriebsvorschriften sind sorgfältig und zugänglich am Standort des Fettabscheiders aufzubewahren und der Behörde (bei Indirekteinleitern auch dem Kanalisationsunternehmen) auf Verlangen zur Einsichtnahme vorzulegen.

3.2.1 Gute Betriebspraxis

Auf den Einsatz von chemischen, biochemischen oder biologischen Mitteln zur „Selbstreinigung“ der Fettabscheider (zur Verlängerung des Entsorgungsintervalls) wird im laufenden Betrieb verzichtet.

Eine mögliche Umwandlung oder ein Abbau von Fetten mit biologischen Mitteln darf nur nach Zustimmung des Kanalisationsunternehmens erfolgen.

3.2.2 Eigenkontrolle

Die Eigenkontrolle ist vom Betreiber oder durch eine von ihm beauftragte Person/Firma nach Einschulung durch Hersteller oder Lieferanten mit schriftlicher Bestätigung vorzunehmen. Die Eigenkontrolle ist bei **ca. der Hälfte des Entsorgungsintervalls gemäß Bemessung und vor jeder Entleerung und Reinigung** sowie sofort nach besonderen Vorkommnissen (z. B. unkontrolliertem Ausfließen von Fetten, Schlamm oder Abwasser) gemäß der Betriebsanleitung durchzuführen. Maßnahmen zur Wahrung der Funktionstüchtigkeit sowie die Behebung von festgestellten Mängeln haben umgehend zu erfolgen und sind unmittelbar danach im Betriebs- und Wartungsbuch zu vermerken.

Die Eigenkontrolle einer Fettabscheideranlage umfasst:

- Schlammfang: Messen der Schlammhöhe und evtl. Veranlassung der Entleerung und Reinigung.
- Fettabscheider: Messen der Fettschichtstärke und gegebenenfalls Veranlassung der Entleerung und Reinigung.

Die Eigenkontrollen sind in das Betriebs- und Wartungsbuch einzutragen.

3.2.3 Überprüfung und Probenahme

Bei der Überprüfung und Probenahme spricht man auch von der Eigenüberwachung. Zu überprüfen sind die ablaufende Abwasserqualität und -menge. Die Überprüfung der ablaufenden Abwasserqualität und die dazugehörige Probenahme sind von hierzu befugten Fachleuten durchzuführen und sollen **vor** einer Entleerung und Reinigung (keinesfalls unmittelbar danach) erfolgen, um die Reinigungswirkung der Anlage im normalen Betriebszustand beurteilen zu können.

Mit der Überprüfung der ablaufenden Abwasserqualität und der dazugehörigen Probenahme hat der Betreiber eine Person/Firma, welche eine Berechtigung zur Probenahme (gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechniker-gesetz Befugter des einschlägigen Fachgebietes (z. B. Labors, Ingenieurbüros, Ziviltechniker)) besitzt, zu beauftragen.

Abwasserproben sind vorzugsweise als qualifizierte Stichprobe³⁾ möglichst aus einem Probenentnahmeschacht (ÖNORM B 2504) unmittelbar nach dem Fettabscheider (vor Vermischung mit anderen Abwasserströmen) zu entnehmen. Ist diese Möglichkeit nicht gegeben, ist die Probe an geeigneter Stelle im Ablaufbereich des Fettabscheiders (auf die freie Zugänglichkeit ist zu achten) zu entnehmen.

Auf jeden Fall sollten folgende Parameter untersucht werden:

- Temperatur,
- absetzbare Stoffe oder alternativ abfiltrierbare Stoffe,
- pH-Wert,
- schwerflüchtige lipophile Stoffe.

Bezüglich der ablaufenden **Abwassermenge** ist zu überprüfen, ob die Menge und die Zeitdauer der Einleitung die Angaben im Indirekteinleitervertrag nicht überschreiten. Zur Überprüfung sind möglichst Messdaten (Wasserzähler) zu verwenden. Stehen solche nicht zur Verfügung, so ist zumindest eine Plausibilitätsprüfung (z. B. anhand der vorliegenden Betriebsaufzeichnungen – Essensportionen) vorzunehmen.

³⁾ Qualifizierte Stichprobe: Mischung aus mindestens 5 gleichvolumigen Stichproben, die über einen Zeitraum von höchstens 2 Stunden im Abstand von jeweils nicht weniger als 2 Minuten entnommen werden (AAEV § 1, Abs. 3, Z 22).

Abwasserfrachten werden aus den Untersuchungsergebnissen für Abwasserqualität und –menge errechnet. Sind im Indirekteinleitervertrag Abwasserfrachten festgelegt, so ist deren Einhaltung zu überprüfen, indem die errechneten mit den vertraglich festgelegten Frachten verglichen werden.

Im Einzelfall kann seitens des Kanalisationsunternehmens die Untersuchung weiterer Parameter gefordert werden.

Die Ergebnisse der Abwasseruntersuchungen sind dem Kanalisationsunternehmen, entsprechend den im Indirekteinleitervertrag festgelegten Intervallen (max. 2 Jahre) unaufgefordert zu übermitteln

3.2.4 Entleerung, Reinigung und Entsorgung

Wenn bei einer Kontrolle festgestellt wird, dass die Menge an zurückgehaltenem (gespeichertem) Fett oder abgelagertem Schlamm das für die betreffende Anlage zulässige Maß (siehe Betriebsanleitung des Herstellers) fast erreicht oder bereits überschritten hat, ist umgehend die Entleerung und Reinigung **durch ein hierzu befugtes Entsorgungsunternehmen** zu veranlassen.

Fettabscheider und Schlammfang müssen je nach gewähltem Entsorgungsfaktor (siehe Tab. 1) vollständig entleert und gereinigt werden, auch wenn das zulässige Maß der Ablagerung noch nicht erreicht ist.

Bei Gaststätten und Küchenbetrieben mit Saisonbetrieb ist aufgrund der auftretenden Zersetzungsprozesse jedenfalls nach Ende der Saison eine Entleerung und Reinigung durchzuführen.

Es muss sichergestellt sein, dass während der Entsorgungsarbeiten kein Abwasser in die Fettabscheideranlage zufließt. Bei der Entleerung und Reinigung sind die Inhalte von Schlammfang und Fettabscheider und die Probenahmeeinrichtung **vollständig** zu entleeren, die Behälter sowie die Anschlussbereiche (Zu- und Ablauf) einschließlich Fettabscheidereinbauten und -abdeckungen anschließend zu reinigen. Nur dadurch wird die Tätigkeit fettzersetzender und Säure produzierender Kleinlebewesen unterbrochen. Vor Wiederinbetriebnahme muss die Fettabscheideranlage mit Frischwasser (Trink- oder Brauchwasser, jedenfalls kein recyciertes Wasser) gefüllt werden.

In der Fettabscheideranlage abgeschiedene Stoffe sind als Abfall gemäß den abfallrechtlichen Bestimmungen zu entsorgen. Dafür ist ein Entsorgungsnachweis notwendig, der am Standort aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen ist. Im Falle der erleichterten Überwachung sind die Entsorgungsnachweise dem Kanalisationsunternehmen unaufgefordert in 2-jährlichen Intervallen zu übermitteln (siehe Kapitel 3.2.3).

Die Nachweispflicht entsprechend der Abfallnachweisverordnung 2003 idgF ist erfüllt, wenn das Entsorgungsunternehmen ein Geschäftspapier (z. B. Rechnung, Lieferschein) ausstellt. In der Abfallbuchhaltung des Betreibers der Fettabscheideranlage sind jedenfalls einzutragen (siehe Kapitel 4.1.4):

- Art des Abfalls,
- Menge (in Kilogramm),
- Datum der Entleerung und Reinigung.

Entleerung und Reinigung sowie Entsorgung sind in das Betriebs- und Wartungsbuch einzutragen.

3.2.5 Jährliche Überprüfung

Die jährliche Überprüfung der Fettabscheideranlage ist gemäß Betriebsanleitung von einer vom Betreiber beauftragten Person/Firma im Rahmen eines Wartungsvertrages mit einem gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz Befugten des einschlägigen Fachgebietes (z. B. Ingenieurbüros, Ziviltechniker, Abfallsammler) oder Hersteller (dies gilt speziell für Versionen mit halb- und vollautomatischen

Steuerungen) durchzuführen und soll im Zuge einer Entleerung und Reinigung erfolgen. Hierbei ist der Zustand zu kontrollieren und gegebenenfalls sind die notwendigen Instandhaltungs- bzw. Reparaturarbeiten zu veranlassen. Die jährliche Überprüfung ist in das Betriebs- und Wartungsbuch einzutragen.

3.2.6 Fünfjährliche Überprüfung

In Abständen von höchstens fünf Jahren sind Fettabscheideranlagen einer Überprüfung zu unterziehen. Diese ist durch eine vom Betreiber beauftragte gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz befugte Person/Firma des einschlägigen Fachgebietes (Ingenieurbüros, Ziviltechniker) vorzunehmen. Die fünfjährliche Überprüfung hat im Zuge einer Entleerung und Reinigung aller Anlagenteile davor und danach zu erfolgen, um sowohl den Betriebszustand als auch den Bauzustand der Anlage beurteilen zu können.

Umfang der fünfjährlichen Überprüfung:

- a) Einhaltung der guten Küchen- und Betriebspraxis (siehe Kapitel 2.4 sowie 3.2.1) in Zusammenhang mit fetthaltigen Küchenabwässern, wobei einerseits die schriftlichen Nachweise (z. B. Mitarbeiter-Schulungsnachweise, Betriebs- und Wartungsbuch, Entsorgungsnachweise für Altspesiefette und -öle etc.) als auch die praktische Umsetzung im Zuge des Lokalaugenscheins bestätigt wird.
- b) Übereinstimmung der bestehenden Anlage mit den Ausführungsplänen und den Dimensionierungsannahmen.
- c) Ordnungsgemäßer Betriebs- und Bauzustand der gesamten Fettabscheideranlage und der Funktionsfähigkeit der Zu- und Ablaufleitungen.
- d) Übereinstimmung der Betriebspraxis mit den Projektannahmen (inkl. der anfallenden Abwassermengen) und den Inhalten der Zustimmungserklärung des Kanalisationsunternehmens sowie gegebenenfalls den Dauervorschreibungen des Bewilligungsbescheides.
- e) Prüfung der Ablaufqualität (im Betriebszustand vor der Entleerung und Reinigung).
- f) Vorhandensein und Plausibilität der Entsorgungsnachweise (Liefer- und Übernahmescheine, Rechnungen) über das Räumgut (Schlammfang- und Fettabscheiderinhalte) als Abfall (AWG 2002).
- g) Vollständige und gewissenhafte Führung eines Betriebs- und Wartungsbuches.
- h) Behebung allfälliger, in der letzten fünfjährlichen Überprüfung festgestellter Mängel.

Die Ergebnisse der Prüfungen (a – h) sind in Form eines detaillierten Berichtes zu dokumentieren und in einem Ergebnisbericht zusammenzufassen. Dieser Ergebnisbericht ist dem Kanalisationsunternehmen in höchstens fünfjährlichen Intervallen unaufgefordert vorzulegen.

Die Durchführung der fünfjährlichen Überprüfung ist in das Betriebs- und Wartungsbuch einzutragen.

3.2.7 Übersicht

Tab. 2 Arbeitsumfang und Zeitplan ohne erleichterte Überwachung

Tätigkeit	Zeitplan	Wer darf diese Arbeiten durchführen?	Arbeitsumfang
Eigenkontrolle	Ca. bei der Hälfte des Entsorgungsintervalls gemäß Bemessung und vor jeder Entleerung und Reinigung	Betreiber oder eine von ihm beauftragte Person/Firma nach Einschulung durch Hersteller oder Lieferanten mit schriftlicher Bestätigung	<ul style="list-style-type: none"> • Gemäß Betriebsanleitung • Messung der Schlammhöhe • Messung der Fettschichtstärke • Ggf. Veranlassung und innerbetriebliche Betreuung der Schlamm- oder Fettsorgung • Eintragung in das Betriebs- und Wartungsbuch
Überprüfung und Probenahme	Nach Vorgabe des Kanalisationsunternehmens/ der Behörde (vor einer Entleerung und Reinigung – keinesfalls unmittelbar danach)	eine vom Betreiber beauftragte Person/Firma, welche eine Berechtigung zur Probenahme (gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz Befugter des einschlägigen Fachgebiets (z. B. Labors, Ingenieurbüros, Ziviltechniker)) besitzt.	<ul style="list-style-type: none"> • Entnahme einer qualifizierten Stichprobe (mit anschließender Abwasseranalyse durch ein hierzu befugtes Labor) • Ablesen von Wasserzählern oder Plausibilitätsprüfung angefallener Abwassermengen • Ergebnis ist vom Betreiber dem Kanalisationsunternehmen unaufgefordert vorzulegen
Entleerung, Reinigung und Entsorgung	Nach Bedarf bzw. nach gewähltem Entsorgungsfaktor (siehe Tab. 1)	ein vom Betreiber beauftragter, abfallrechtlich befugter Abfallsammler	<ul style="list-style-type: none"> • Vollständige Entleerung und Reinigung von Schlammfang, Fettabscheider und Probenahmeeinrichtung • Wiederauffüllung mit Frischwasser • Ordnungsgemäße Entsorgung der Fettabscheiderinhalte • Eintragung in das Betriebs- und Wartungsbuch
Jährliche Überprüfung	Jährlich (im Zuge einer Entleerung und Reinigung)	eine vom Betreiber beauftragte Person/Firma: Wartungsvertrag mit einem gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz Befugten des einschlägigen Fachgebiets (z. B. Abfallsammler, Ingenieurbüros, Ziviltechniker) oder Hersteller; dies gilt speziell für Versionen mit halb- und vollautomatischen Steuerungen	<ul style="list-style-type: none"> • Gemäß Betriebsanleitung • Zustandskontrolle • Ggf. Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten veranlassen • Eintragung in das Betriebs- und Wartungsbuch

Tätigkeit	Zeitplan	Wer darf diese Arbeiten durchführen?	Arbeitsumfang
Fünffährliche Überprüfung	Mindestens alle 5 Jahre (vor und nach der Entleerung und Reinigung aller Anlagenteile)	eine vom Betreiber beauftragte gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz befugte Person/Firma des einschlägigen Fachgebiets (Ingenieurbüros, Ziviltechniker)	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung der Ablaufqualität (im Betriebszustand vor der Entleerung und Reinigung) • Prüfung des Betriebs- und Bauzustands der gesamten Fettabscheideranlage und der Funktionsfähigkeit der Zu- und Ablaufleitungen. • Prüfung der guten Küchen- und Betriebspraxis • Prüfung auf Übereinstimmung mit den Ausführungsplänen und den Dimensionierungsannahmen (inkl. ablaufenden Abwassermengen) • Prüfung auf Übereinstimmung der Betriebspraxis mit dem Indirekteinleitervertrag bzw. Auflageneinhaltung • Prüfung der Entsorgungsnachweise • Prüfung des Betriebs- und Wartungsbuchs • Prüfung der Mängelbehebung • Dokumentation der Ergebnisse der Prüfungen (detaillierter Bericht und Zusammenfassung) • Eintragung in das Betriebs- und Wartungsbuch

3.2.8 Erleichterte Überwachung für Fettabscheideranlagen gemäß IEV § 4 Abs. 5a

Seit den Novellen 2019 der AAEV sowie der IEV kann der Indirekteinleiter beim Kanalisationsunternehmen um erleichterte Überwachung ansuchen.

Dem Ansuchen (der Mitteilung gem. IEV) ist beizulegen:

1. Ansuchen auf erleichterte Überwachung an das Kanalisationsunternehmen.
2. Bestätigung, dass die fachgerechte Wartung und Überprüfung der Fettabscheideranlage gesichert ist. Hierzu gibt es zwei Möglichkeiten:

- 2.1. Vorlage eines aufrechten Wartungsvertrages oder einer Bestätigung über einen aufrechten Wartungsvertrag mit einer einschlägig tätigen Fachfirma. Einschlägig tätig bedeutet in diesem Zusammenhang, dass die Fachfirma bereit und in der Lage ist, die Fettabscheideranlage allgemein (auch organisatorisch) zu betreuen und zu überprüfen. Geeignete Fachfirmen sind nach Gewerbeordnung oder Ziviltechnikergesetz befugt (Ingenieurbüros, Ziviltechniker) oder verfügen über eine abfallrechtliche Befugnis (Abfallsammler). Auch der Hersteller der Fettabscheideranlage kommt in Frage. Organisatorisch betreuen heißt, dass die Wartungsfirma im Anlassfall zusätzliche Entleerungen und Reinigungen durchführen lässt.

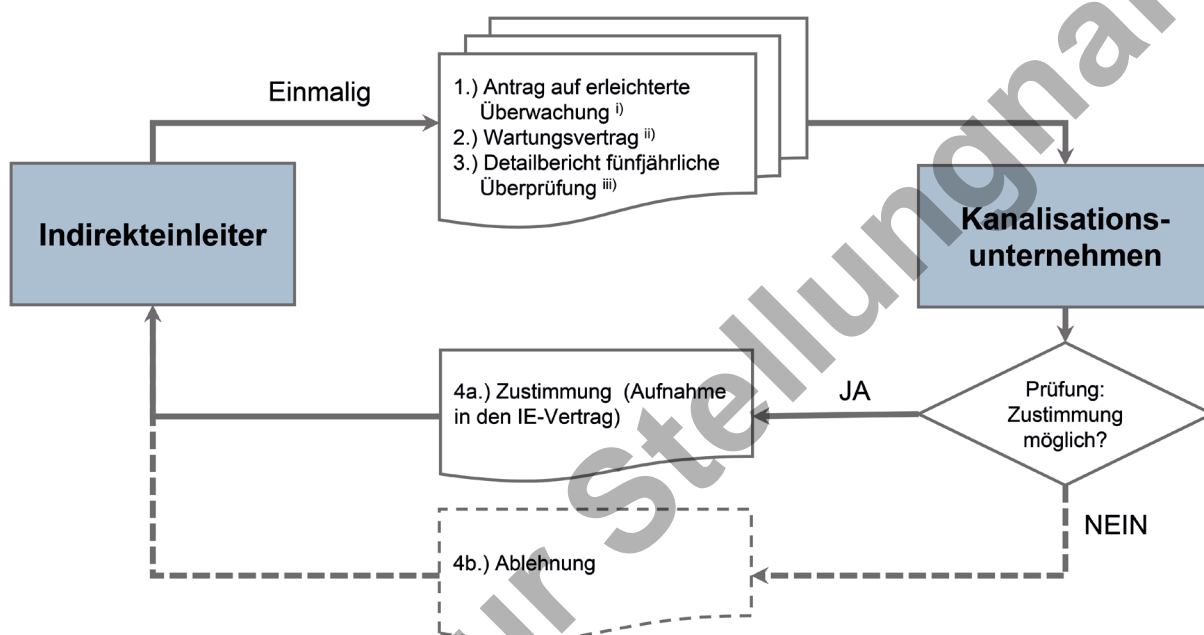
oder alternativ dazu

- 2.2. Die Namhaftmachung einer verantwortlichen qualifizierten Person. Der Nachweis der Qualifikation hat mittels Vorlage eines Schulungsnachweises zu erfolgen. Der Schulungsnachweis muss zeigen, dass die namhaft gemachte Person eine Schulung gemäß Anhang 5 absolviert hat und daher in der Lage ist, einen ordnungsgemäßen Betrieb und die Wartung bzw. Überprüfung der Fettabscheideranlage sicherzustellen. Diese Person muss naturgemäß regelmäßig vor Ort

und schnell greifbar sein und ist im Regelfall ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin des Gastronomiebetriebes bzw. der/die Betreiber/in des Gastronomiebetriebes selbst.

- Ein detaillierter Bericht über die letzte fünfjährige Überprüfung (sh. Kapitel 3.2.6), die nicht mehr als 5 Jahre zurückliegen darf. Bei neuen Fettabscheideranlagen liegt ein solcher Bericht möglicherweise noch nicht vor und kann innerhalb von 2 Jahren nachgebracht werden. Jedem Indirekteinleiter, der eine neue Fettabscheideranlage einbauen lässt, wird empfohlen, vom Planer/Lieferanten/Hersteller der Fettabscheideranlage ein Abnahmeprotokoll zu verlangen, das klare Aussagen zu allen Punkten der fünfjährigen Überprüfung trifft. Auf diese Weise kann das Abnahmeprotokoll den detaillierten Bericht der fünfjährigen Überprüfung einmalig ersetzen.

Erleichterte Überwachung: Antrag des Indirekteinleiters auf Erleichterte Überwachung



- i).....bei erstmaligem Abschluss oder Änderung eines IE-Vertrages
- ii)..... oder Schulungsnachweis einer zuverlässigen und auf den ordnungsgemäßen Betrieb und die Wartung einer Fettabscheideranlage eingeschulte Person
- iii).... darf innerhalb von 2 Jahren nachgereicht werden

Abb. 2 Antrag des Indirekteinleiters auf erleichterte Überwachung

Bei Zustimmung des Kanalisationsunternehmens entfallen die gemäß § 4 Abs. 2 IEV durchzuführenden Untersuchungen der Abwasserbeschaffenheit; sie werden durch die erleichterte, alternative Überwachung ersetzt. Dafür sind von den generellen Vorgaben der Kapitel 3.2.3 bis 3.2.6 folgende Abweichungen zu beachten:

- Die Probenahmen und Analysen der **Abwasserqualität** gemäß Kapitel 3.2.3 können entfallen. Stattdessen gelten die Emissionsbegrenzungen nach Anlage A Spalte II der AAEV für die Parameter Temperatur, pH-Wert, Absetzbare Stoffe, Abfiltrierbare Stoffe und SLS auch als eingehalten, wenn **alle** folgenden Bedingungen erfüllt werden:
 - 1) Es wird eine mindestens monatliche, viertel- oder halbjährliche vollständige Entleerung und Reinigung der Fettabscheideranlage gemäß dem der Bemessung zugrunde gelegten Entsorgungsfaktor (schriftlich dokumentierte Bemessung) vorgenommen.

- 2) Es erfolgt eine vom Abwasser gesonderte Sammlung und Behandlung/Entsorgung von Speise- und Produktionsresten, gebrauchten Speiseölen und -fetten, und sonstigen Rückständen aus der Speisen- oder Produktzubereitung.
- 3) Bei der Abwasserreinigung anfallende Rückstände (Schlammfang- und Fettabscheiderinhalte) werden als Abfall (AWG 2002) inkl. Dokumentation (Entsorgungsnachweise) entsorgt.
- 4) Kopien der Entsorgungsnachweise der Fettabscheiderinhalte werden dem Kanalisationsunternehmen in zweijährlichen Intervallen übermittelt.

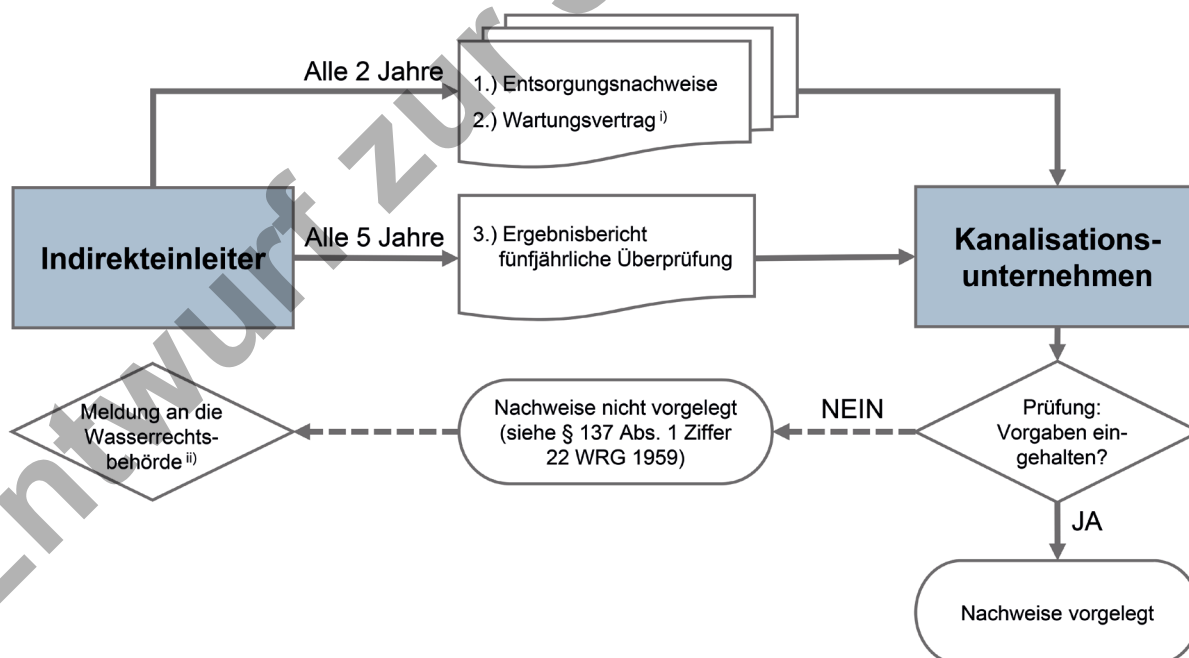
Außerdem ist mindestens im 5-Jahres-Rhythmus eine fünfjährige Überprüfung der Fettabscheideranlage vor und nach der Entleerung und Reinigung aller Anlagenteile durch eine vom Betreiber beauftragte gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz befugte Person/Firma des einschlägigen Fachgebietes (Ingenieurbüros, Ziviltechniker) durchzuführen.

Die im Kapitel 3.2.6 angeführten Mindestanforderungen an den Umfang der fünfjährigen Überprüfung bleiben in den Punkten a) bis d) und f) bis h) gleich (Punkt e) entfällt). Zusätzlich gilt:

- i) Die Dimensionierung der Fettabscheideranlage ist gemäß ÖNORM EN 1825-2 von 2002-09-01, unter zusätzlicher Berücksichtigung eines Entsorgungsfaktors auf die ermittelte Nenngröße von 1 bei monatlicher, 2 bei vierteljährlicher und 4 bei halbjährlicher Entleerung zu überprüfen.

Die Ergebnisse der fünfjährigen Überprüfung sind in einem detaillierten Bericht zu dokumentieren und in einem Ergebnisbericht für das Kanalisationsunternehmen zusammenzufassen. Der Indirekteinleiter hat den Ergebnisbericht dem Kanalisationsunternehmen in höchstens fünfjährigen Intervallen (unaufgefordert) zu übermitteln.

Erleichterte Überwachung: Wiederkehrende Übermittlung von Nachweisen des Indirekteinleiters, dass die Grenzwerte eingehalten werden



- i).....oder Schulungsnachweis einer zuverlässigen und auf den ordnungsgemäßen Betrieb und die Wartung einer Fettabscheideranlage eingeschulte Person
- ii).....im Rahmen des jährlichen Berichts

Abb. 3 Wiederkehrende Übermittlung von Nachweisen des Indirekteinleiters

3.2.9 Übersicht mit erleichterter Überwachung

Tab. 3 Arbeitsumfang und Zeitplan bei erleichterter Überwachung

Tätigkeit	Zeitplan	Wer darf diese Arbeiten durchführen?	Arbeitsumfang
Eigenkontrolle	Ca. bei der Hälfte des Entsorgungsintervalls gemäß Bemessung und vor jeder Entleerung und Reinigung	Betreiber oder eine von ihm beauftragte Person/Firma nach Einschulung durch Hersteller oder Lieferanten mit schriftlicher Bestätigung	<ul style="list-style-type: none"> • Gemäß Betriebsanleitung • Messung der Schlammhöhe • Messung der Fettschichtstärke • Ggf. Veranlassung und innerbetriebliche Betreuung der Schlamm- oder Fettsorgung • Eintragung in das Betriebs- und Wartungsbuch
Entleerung, Reinigung und Entsorgung	Nach Bedarf bzw. nach gewähltem Entsorgungsfaktor (siehe Tab. 1)	ein vom Betreiber beauftragter, abfallrechtlich befugter Abfallsammler	<ul style="list-style-type: none"> • Vollständige Entleerung und Reinigung von Schlammfang, Fettabscheider und Probenahmeeinrichtung • Wiederauffüllung mit Frischwasser • Ordnungsgemäße Entsorgung der Fettabscheiderinhalte • Unaufgeforderte Vorlage der Entsorgungsnachweise beim Kanalisationsunternehmen im 2-jährlichen Intervall • Eintragung in das Betriebs- und Wartungsbuch
Jährliche Überprüfung	Jährlich (im Zuge einer Entleerung und Reinigung)	Betreiber: geschulter Mitarbeiter (siehe Pkt. 5) oder eine vom Betreiber im Rahmen eines Wartungsvertrags beauftragte einschlägig tätige Fachfirma (z. B. Abfallsammler) bzw. mit einem gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz Befugten des einschlägigen Fachgebietes (z. B. Ingenieurbüros, Ziviltechniker) oder Hersteller; dies gilt speziell für Versionen mit halb- und vollautomatischen Steuerungen	<ul style="list-style-type: none"> • Gemäß Betriebsanleitung • Zustandskontrolle • Ggf. Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten veranlassen • Eintragung in das Betriebs- und Wartungsbuch

Tätigkeit	Zeitplan	Wer darf diese Arbeiten durchführen?	Arbeitsumfang
Fünffährliche Überprüfung	Mindestens alle 5 Jahre (vor und nach der Entleerung und Reinigung aller Anlagenteile)	eine vom Betreiber beauftragte gewerberechtlich oder nach dem Ziviltechnikergesetz befugte Person/Firma des einschlägigen Fachgebiets (Ingenieurbüros, Ziviltechniker)	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung des Betriebs- und Bauzustands der gesamten Fettabscheideranlage und der Funktionsfähigkeit der Zu- und Ablaufleitungen • Prüfung der guten Küchen- und Betriebspraxis • Prüfung auf Übereinstimmung mit den Ausführungsplänen und den Dimensionierungsannahmen • Prüfung auf Übereinstimmung der Betriebspraxis mit dem Indirekteinleitervertrag bzw. Auflageneinhaltung • Prüfung der Entsorgungsnachweise • Prüfung des Betriebs- und Wartungsbuchs • Prüfung der Mängelbehebung • Überprüfung der Dimensionierung der Fettabscheideranlage gemäß ÖNORM EN 1825-2 von 2002-09-01 unter zusätzlicher Berücksichtigung eines Entsorgungsfaktors auf die ermittelte Nenngröße von 1 bei monatlicher, 2 bei vierteljährlicher und 4 bei halbjährlicher Entleerung • Dokumentation der Ergebnisse der Prüfungen (detaillierter Bericht und Ergebnisbericht) • Eintragung in das Betriebs- und Wartungsbuch

Entwurf zur Stellungnahme

4 HINWEISE AUF RECHTSGRUNDLAGEN, NORMEN UND RICHTLINIEN

4.1 Rechtsgrundlagen

4.1.1 Wasserrechtsgesetz 1959 idgF

Das Wasserrechtsgesetz (WRG 1959) regelt im § 32 die Einleitung von Abwässern direkt in ein Gewässer und im § 32b indirekt über eine öffentliche Kanalisation.

Für die meisten Betriebe, die vom Geltungsbereich dieses Regelblattes erfasst sind, gelten die Anforderungen der Allgemeinen Abwasseremissionsverordnung (AAEV) und der Indirekteinleiterverordnung (IEV).

- **Direkteinleitung**

Wenn betriebliche Abwässer (nur nach biologischer Reinigung) direkt in ein Gewässer (Oberflächengewässer oder Grundwasser) eingeleitet werden, ist dafür eine Bewilligung durch die Bezirksverwaltungsbehörde (Bezirkshauptmannschaft, Magistrat) gemäß § 32 WRG einzuholen.

- **Indirekteinleitung**

Wenn Abwässer in eine öffentliche Kanalisationsanlage eingeleitet werden, ist gemäß § 32b WRG 1959 dafür in der Regel keine wasserrechtliche Bewilligung durch die Behörde erforderlich. Die Zustimmung des Kanalisationsunternehmens (meist Gemeinde oder Verband) ist in jedem Fall einzuholen. Für diese Abwassereinleitung sind im Regelfall die Emissionsbegrenzungen der AAEV sowie die Geschäftsbedingungen des Kanalisationsunternehmens einzuhalten.

4.1.2 Allgemeine Abwasseremissionsverordnung (AAEV), BGBl. Nr. 186/1996 idFd. BGBl. II Nr. 332/2019

Diese Verordnung regelt die Emissionsbegrenzungen für die Einleitung in ein Fließgewässer und für die Einleitung in eine öffentliche Kanalisation (Anhang A). Dabei gilt als Emissionsbegrenzung für den maßgeblichen Abwasserinhaltsstoff „Schwerflüchtige lipophile Stoffe“

- **20 mg/l** bei Einleitung in ein Fließgewässer oder in einen Regenwasserkanal.
- **100 mg/l** bei Einleitung in eine Misch- oder Schmutzwasserkanalisation.
- **200 mg/l** bei Einleitung in eine Misch- oder Schmutzwasserkanalisation für Gastgewerbebetriebe mit ausdrücklicher Zustimmung des Kanalisationsunternehmens.

Abweichende Regelung für andere Sparten:

- **150 mg/l** bei Einleitung in eine Misch- oder Schmutzwasserkanalisation im Rahmen der AEV Fleischwirtschaft, BGBl. II Nr. 12/1999.
- **250 mg/l** bei Einleitung in eine Misch- oder Schmutzwasserkanalisation im Abwasserteilstrom aus dem Küchenbetrieb vor Vermischung mit sonstigem (Ab-)Wasser nach der AEV medizinischer Bereich, BGBl. II Nr. 268/2003.

4.1.3 Indirekteinleiterverordnung (IEV), BGBl. II Nr. 222/1998 idFd. BGBl. II Nr. 332/2019

Rechtliche Grundlagen – Allgemeines:

Die in Betrieben gemäß Kapitel 1 anfallenden Abwässer unterscheiden sich aufgrund ihrer Beschaffenheit (Zusammensetzung) mehr als nur geringfügig von häuslichem Abwasser. Daher sind bei ihrer Einleitung

in eine wasserrechtlich bewilligte Kanalisation im Regelfall die Bestimmungen der IEV einzuhalten und die Vorgaben der AAEV zu beachten. Eine eigene wasserrechtliche Bewilligung für die Indirekteinleitung dieser Abwässer ist für derartige Betriebe im Regelfall nicht erforderlich. Lediglich bei Überschreitung bestimmter Schwellenwerte ist eine derartige Bewilligung notwendig. In Abhängigkeit vom Abwasseranfall sind darüber hinaus in der IEV auch die Überwachungsmodalitäten festgelegt.

Weiters ist in § 32b Abs. 2 WRG 1959 vorgeschrieben, dass **vor** der erstmaligen Indirekteinleitung in eine wasserrechtlich bewilligte Kanalisationsanlage diese dem Kanalisationsunternehmen unaufgefordert schriftlich mitzuteilen ist. Dabei sind jedenfalls der Ort und die Zeitdauer der Einleitung, die einzuleitenden Abwassermengen (in m³/d und m³/h) und Schmutzstofffrachten sowie die Häufigkeit der Überwachung anzugeben (siehe Anlage C der IEV).

Die Einleitung in die Kanalisationsanlage darf nur **mit Zustimmung des Kanalisationsunternehmens** erfolgen. Der Abschluss eines entsprechenden zivilrechtlichen Entsorgungsvertrags (Indirekteinleitervertrag) ist daher erforderlich.

Das Kanalisationsunternehmen (im Regelfall der Kläranlagenbetreiber) hat ein Verzeichnis aller mitgeteilten Indirekteinleiter zu führen und der Wasserrechtsbehörde darüber zu berichten.

Mitteilung des Indirekteinleiters an das Kanalisationsunternehmen:

Da die meisten Kanalisationsunternehmen bereits entsprechende Antragsunterlagen (z. B. auf Homepages abrufbar) ausgearbeitet haben und darin auch die länderspezifischen rechtlichen Bestimmungen berücksichtigt sind, wird empfohlen, diesbezüglich mit dem jeweiligen, für den Betriebsstandort zuständigen Kanalisationsunternehmen Kontakt aufzunehmen. Nach erfolgter Mitteilung erteilt das Kanalisationsunternehmen in der Regel eine entsprechende Zustimmungserklärung (Indirekteinleitervertrag).

Zustimmung zur Indirekteinleitung – Indirekteinleitervertrag:

Im Indirekteinleitervertrag werden einerseits die rechtlichen Bedingungen (siehe auch ÖWAV-Arbeitsbehelf 23) und andererseits die technischen Rahmenbedingungen für die Indirekteinleitung geregelt. Die Stammdaten der Indirekteinleiter sind in jährlichen Intervallen vom Kanalisationsunternehmen zu aktualisieren. Rechtzeitig vor Änderungen der anfallenden Abwassermengen und/oder Schmutzfrachten gegenüber der Zustimmungserklärung (Indirekteinleitervertrag) ist eine neuerliche Zustimmungserklärung einzuholen.

Pflichten des Betriebs (Untersuchungsmodalitäten):

Von allen Betrieben, die einen Indirekteinleitervertrag mit dem Kanalisationsunternehmen abgeschlossen haben, ist u. a. in einem maximalen Zeitraum von 2 Jahren über die eingeleiteten Abwassermengen sowie über die Frachten der maßgeblichen Abwasserinhaltsstoffe und die Ergebnisse der durchgeführten Eigen- und Fremdüberwachung zu berichten, sofern nicht durch die Novelle 2019 der IEV abweichende Regelungen getroffen wurden.

4.1.4 Abfallrecht – Abfallwirtschaftsgesetz 2002 idgF

Fettabscheiderinhalte sind nicht gefährliche Abfälle im Sinne der Abfallverzeichnisverordnung, BGBl. II Nr. 570/2003 idF d. BGBl. II Nr. 409/2020, und werden gemäß Anlage 5 dieser Verordnung der Abfallschlüsselnummer 92403 – Fettabscheiderinhalte (vorwiegend tierisch), 92121 – Fettabscheiderinhalte (rein pflanzlich) oder 12501 – Inhalte von Fettabscheidern (bei nicht biologischer Verwertung) bzw. bei einer Verbringung gemäß Anlage 2 dieser Verordnung dem Abfallcode 19 08 09 (Fett- und Ölmischungen aus Ölabscheidern, die ausschließlich Speiseöle und -fette enthalten) zugeordnet.

Abfallbesitzer (d. s. Betreiber von Fettabscheideranlagen) müssen gemäß § 17 (1) Abfallwirtschaftsgesetz 2002, BGBl. I Nr.102/2002 idFd BGBl. I Nr. 71/2019, getrennt für jedes Kalenderjahr fortlaufende Aufzeichnungen über Art, Menge, Herkunft und Verbleib von Abfällen führen. Nähere Details dazu sind in der Abfallnachweisverordnung 2012, BGBl. II Nr. 341/2012 (siehe dazu § 2 (1)), geregelt.

Übernehmer von Fettabscheiderinhalten (Sammler und Behandler) müssen sich vor Aufnahme der Tätigkeit gemäß § 21 AWG 2002 idgF elektronisch beim Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) registrieren und ihre Tätigkeit gemäß § 24a Abs. 1 AWG 2002 idgF dem Landeshauptmann anzeigen.

Behandlung von Fettabscheiderinhalten:

a) In einer kommunalen Kläranlage (Faulturm):

Der Betreiber der kommunalen Kläranlage muss gemäß § 24 (1) Abfallwirtschaftsgesetz 2002 idgF dem Landeshauptmann anzeigen, dass er Behandler der Fettabscheiderinhalte ist.

Diese Anzeige hat folgende Informationen zu enthalten:

- 1) die Art der Abfälle, die behandelt werden sollen,
- 2) die Art der Behandlung der Abfälle und
- 3) die Darlegung, dass die öffentlichen Interessen im Sinne des AWG nicht beeinträchtigt werden.

Die Behandlungsanlage selbst ist nicht nach den Vorgaben des Abfallwirtschaftsgesetzes 2002 idgF zu genehmigen, sondern im Rahmen der wasserrechtlichen Bewilligung der Kläranlage mitzubehandeln (siehe § 37 Abs. 2 lit. 7 AWG – Ausnahmen von der Genehmigungspflicht).

b) In einer Biogasanlage:

Der Betreiber der Biogasanlage muss gemäß § 24a Abs.1 Abfallwirtschaftsgesetz 2002 idgF dem Landeshauptmann ebenfalls die Tätigkeit der Behandlung anzeigen.

Für den Betrieb der Biogasanlage ist entweder eine Genehmigung nach den §§ 37 ff Abfallwirtschaftsgesetz 2002 idgF, nach §§ 74 ff der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994 idgF, oder § 12 Elektrizitätswirtschafts- und -organisationsgesetz (EIWOG), BGBl. I Nr. 110/2010 idgF bzw. nach den landesgesetzlichen Vorgaben i. S. des EIWOG notwendig.

Welches Gesetz anzuwenden ist, richtet sich nach den jeweiligen individuellen Voraussetzungen.

4.1.5 Gewerbeordnung (GewO), BGBl. Nr. 194/1994 idgF

Gewerblich genutzte Betriebsanlagen (z. B. Küchen, Lebensmittelhandel und Lebensmittel ver- bzw. bearbeitende Betriebe) dürfen nur mit einer gewerberechtlichen Genehmigung errichtet und betrieben werden (siehe dazu §§ 1, 2 und 74 (2) GewO) bzw. ohne Betriebsanlagengenehmigung, wenn die zweite Genehmigungsfreistellungsverordnung zur Anwendung kommt.

4.1.6 Landesrechtliche Vorgaben

Die landesrechtlichen Bestimmungen (z. B. Baurecht, Kanalgesetz, Naturschutz, Buschenschankgesetz) der jeweiligen Bundesländer sind zu beachten.

4.2 Normen

4.2.1 ÖNORM EN 1825-1 (Ausgabe: 01.01.2005)

„Abscheideranlagen für Fette – Teil 1: Bau-, Funktions- und Prüfgrundsätze, Kennzeichnung und Güteüberwachung“

4.2.2 ÖNORM EN 1825-2 (Ausgabe: 01.09.2002)

„Abscheideranlagen für Fette – Teil 2: Wahl der Nenngröße, Einbau, Betrieb und Wartung“. Der zweite Teil der zweiteiligen Norm gibt eine Anleitung zur Wahl von Nenngrößen sowie für den Einbau, Betrieb und Wartung von den nach ÖNORM EN 1825-1 hergestellten Fettabscheideranlagen.

4.2.3 DIN 4040-100 (Ausgabe: Dezember 2016)

„Abscheideranlagen für Fette – Teil 100: Anforderungen an die Anwendung von Abscheideranlagen nach DIN EN 1825-1 und DIN EN 1825-2“

4.2.4 ÖNORM B 2501 (Ausgabe: 01.08.2016)

„Entwässerungsanlagen für Gebäude und Grundstücke; Planung, Ausführung und Prüfung – Ergänzende Richtlinien zu ÖNORM EN 12056 und ÖNORM EN 752“

4.2.5 ÖNORM EN 1610 (Ausgabe: 01.12.2015; in Verbindung mit ÖNORM B 2503, Ausgabe: 01.11.2017)

„Verlegung und Prüfung von Abwasserleitungen und -kanälen“ bzw. „Kanalanlagen – Ergänzende Richtlinien für die Planung, Ausführung und Prüfung“

Diese Normen gelten für die Verlegung und Prüfung von Abwasserleitungen und -kanälen, die üblicherweise erdverlegt sind und unter Freispiegelbedingungen betrieben werden.

4.3 ÖWAV-Regelwerke

ÖWAV-Regelblatt 33 Überwachung wasserrechtlich nicht bewilligungspflichtiger Indirekteinleiter, 2002

ÖWAV-Arbeitsbehelf 23 Geschäftsbedingungen für die Indirekteinleitung in öffentliche Kanalisationsanlagen, 2002

ÖWAV-WKO-Umweltmerkblatt für Betreiber von Campingplätzen, 2005

ÖWAV-WKO-Umweltmerkblatt für Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe, 2009

ÖWAV-WKO-Umweltmerkblatt für kleine Schlachtbetriebe und Fleischer, 2005

5 SCHULUNGSNACHWEIS (BETRIEB, EIGENKONTROLLE, JÄHRLICHE ÜBERPRÜFUNG UND INSTANDHALTUNG)

Ziel

Mit dieser Schulung erlangt man die notwendigen Kenntnisse, um den ordnungsgemäßen Betrieb, die Wartung und die jährliche Überprüfung einer Fettabscheideranlage durchführen zu können.

Im Zuge eines Ansuchens um erleichterte Überwachung (gem. IEV § 4 Abs. 5a) ist die Namhaftmachung einer eingeschulten Person inklusive Vorlage dieses Schulungsnachweises als Alternative zum Abschluss eines Wartungsvertrages möglich.

Teilnehmerkreis

Gedacht ist diese Schulung in erster Linie für Personen, die aufgrund ihrer Tätigkeit regelmäßig vor Ort (im Betrieb) und somit schnell greifbar sind. Daher handelt es sich überwiegend um eine/n Mitarbeiter/in bzw. den/die Betreiber/in des Gastronomiebetriebes. Selbstverständlich können aber auch alle anderen Personen (z. B. Entsorgungsunternehmen, Ingenieurbüros, Kanalisationsunternehmen, Bauunternehmen, Behördenvertreter etc.) zum Erwerb dieser Kenntnisse an den Schulungen teilnehmen.

Inhalte

Von der Schulung werden die Bereiche

- Rechtliche Rahmenbedingungen (Kap. 4),
- Wirkungsweise von Fettabscheideranlagen (Kap. 2.3),
- Gute Küchenpraxis (Kap. 2.4),
- Gute Betriebspraxis (Kap. 3.2.1),
- Eigenkontrolle (Kap. 3.2.2),
- Jährliche Überprüfung (Kap. 3.2.5) und
- Praxisbeispiele

umfasst.

6 ANHANG

6.1 Muster Wartungsbuch

Wichtige Ansprechpartner

Betreiber der Anlage *)

Firmenstempel

Planer / Architekt

Name, Firma

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Sachbearbeiter

Telefon-Durchwahl / E-Mail

Kanalisationsunternehmen *)

Abwasserverband / Gemeinde

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Sachbearbeiter

Telefon-Durchwahl / E-Mail

Wartung durch *)

Wartungsvertragsfirma

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Sachbearbeiter

Telefon-Durchwahl / E-Mail

*) Pflichtfelder

Zuständige Behörde *)

Amtsbezeichnung

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Sachbearbeiter

Telefon-Durchwahl, E-Mail

Hersteller der Anlage *)

Name, Firma

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Sachbearbeiter

Telefon-Durchwahl / E-Mail

Einbauverantwortliches Unternehmen

Name, Firma

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Sachbearbeiter

Telefon-Durchwahl / E-Mail

oder *)

Name Betriebsbeauftrag. mit anerkanntem Nachweis

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Sachbearbeiter

Telefon-Durchwahl / E-Mail

FETTABSCHIEDERANLAGE

Marke:

Type:

Nennleistung NS:

Max. Schlammschichtstärke:

Max. Fettschichtstärke:.....

Entsorgungsintervall:.....

Typenblatt:.....

Einbauort:.....
(Planausschnitt beilegen)

Ort der Probenahme:.....

Entwurf zur Stellungnahme

6.2 Muster Protokoll zur jährlichen Überprüfung

Protokoll zur jährlichen Überprüfung

Datum und Uhrzeit (von-bis):

Eigenkontrolle durchgeführt von:

Name und Unterschrift
Durchführende Person:

Wasserverbrauch laut Wasserzähler:

	Schlammfang		nicht in Ordnung, Behebung		Fettabscheider		in Ordnung		nicht in Ordnung, Behebung		Probenaheeinrichtung		in Ordnung		nicht in Ordnung, Behebung	
	in Ordnung	sofort	sofort	bis zur nächsten Wartung	in Ordnung	sofort	sofort	bis zur nächsten Wartung	in Ordnung	sofort	sofort	bis zur nächsten Wartung	in Ordnung	sofort	sofort	bis zur nächsten Wartung
Entleerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Entleerung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reinigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reinigung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Funktionskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Funktionskontrolle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Absaug- und Spüleinrichtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Absaug- und Spüleinrichtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abdeckung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Abdeckung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Optische Kontrolle d. Zustands der Innenwandflächen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Optische Kontrolle d. Zustands der Innenwandflächen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Innenbeschichtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Innenbeschichtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Füllen der Anlage mit Reinwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Funktionskontrolle elektr. Einrichtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Typenschild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Umwälz- und Entsorgungspumpe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Magnetventile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Schauglas/Wischer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Stellmotoren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Füllen der Anlage mit Reinwasser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Typenschild	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bemerkungen/Mängel:				Bemerkungen/Mängel:				Bemerkungen/Mängel:				Bemerkungen/Mängel:				

Ergebnisbericht zur fünfjährigen Überprüfung - Teil 2

Datum und Uhrzeit (von-bis):

Name und Unterschrift
Durchführende Person:

	in Ordnung	nicht in Ordnung, Behebung		Bemerkungen/Mängel:
		sofort	bis zur nächsten Wartung	
Einhaltung der guten Küchen- und Betriebspraxis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Übereinstimmung der bestehenden Anlage mit den Ausführungsplänen und den Dimensionierungsannahmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ordnungsgemäßer Betriebs- und Bauzustand der gesamten Fettscheideranlage und der Funktionsfähigkeit der Zu- und Ablaufleitungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Übereinstimmung der Betriebspraxis mit den Projektannahmen und den Inhalten der Zustimmungserklärung des Kanalisationsunternehmens	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prüfung der Ablaufqualität (im Betriebszustand vor der Entleerung und Reinigung) - <i>entfällt bei erleichterter Überwachung</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vorhandensein und Plausibilität der Entsorgungsnachweise über das Räumgut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vollständige und gewissenhafte Führung eines Betriebs-, Wartungs- und Überprüfungsbuches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Behebung allfälliger, in der letzten fünfjährigen Überprüfung festgestellter Mängel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Überprüfung der Dimensionierung der Fettscheideranlage gemäß ÖNORM EN 1825-2 von 2002-09-01, unter zusätzlicher Berücksichtigung eines Entsorgungsfaktors auf die ermittelte Nenngröße von 1 bei monatlicher, 2 bei vierteljährlicher und 4 bei halbjährlicher Entleerung. - <i>nur bei erleichterter Überwachung</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

7 ANHANG – HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)

1) Was ist ein Fettabscheider?

Ein Fettabscheider ist eine Anlage, in welcher mittels eines physikalischen Reinigungsverfahrens der Gehalt des Abwassers an schwerflüchtigen lipophilen Stoffen (SLS) reduziert wird.

2) Brauche ich für meinen Betrieb einen Fettabscheider?

Die Notwendigkeit zum Einbau einer Fettabscheideranlage richtet sich nach der Größe und Art des jeweiligen Betriebes (siehe Kapitel 1.1).

3) Warum benötige ich überhaupt einen Fettabscheider? Ist nicht normales Haushaltsabwasser ebenfalls stark mit Fetten belastet?

Natürlich kann auch häusliches Abwasser – „Haushaltsabwasser“ – mit Fett belastet sein. Küchenabwässer aus Haushalten werden gemeinsam mit Sanitärabwässern abgeleitet. Sanitärabwässer dürfen keinesfalls über Fettabscheideranlagen geführt werden, da es sehr rasch zu Fäulnisprozessen in der Anlage kommen kann und durch Hygienepapier die Gefahr einer Verstopfung der Anlage besteht.

4) Welche Bewilligungen bzw. Genehmigungen sind für die Errichtung und den Betrieb einer Fettabscheideranlage erforderlich?

Folgende Bewilligungen sind in der Regel notwendig:

- Baubewilligung (Behörde: Gemeinde, Magistrat oder Bezirksverwaltungsbehörde),
- Betriebsanlagengenehmigung (Behörde: Magistrat oder Bezirksverwaltungsbehörde),
- Zustimmungserklärung des Kanalisationsunternehmens für die Indirekteinleitung (in Ausnahmefällen: zusätzliche wasserrechtliche Bewilligung).

5) Muss für jede Betriebsanlage mit einem Fettabscheider ein Indirekteinleitervertrag abgeschlossen werden?

Grundsätzlich ja, wenn der Betrieb Indirekteinleiter im Sinne der IEV ist. Es liegt aber in der Entscheidung des jeweiligen Kanalisationsunternehmens.

6) Wo kann ich Auskünfte und Informationen zum Umgang mit fetthaltigem Abwasser erhalten?

Generelle Auskünfte und Informationen zum Umgang mit fetthaltigem Abwasser in der Gastronomie können die Wirtschaftskammer Österreich, die Fachorganisationen der Wirtschaftskammern, der Österreichische Wasser- und Abfallwirtschaftsverband (ÖWAV), die Ingenieurbüros und Ziviltechniker, die Fachabteilungen der Landesregierungen sowie die Kanalisationsunternehmen geben.

7) Ich habe einen Fettabscheider. Muss ich eine Schulung machen? Wo kann ich sie machen?

Schulungen gibt es zu zwei Themenkreisen:

1. Einschulung auf den Fettabscheider – siehe Kapitel 3.2

Eine Einschulung für den ordnungsgemäßen Betrieb und die Wartung einer Fettabscheideranlage erfolgt durch den Hersteller oder Lieferanten. Diese Einschulung wird jedem empfohlen, der mit einer derartigen Anlage zu tun hat.

2. Zusätzliche Schulung zur jährlichen Überprüfung im Rahmen der erleichterten Überwachung – siehe Kapitel 5

Mit dieser Schulung erlangt man die notwendigen Kenntnisse, um den ordnungsgemäßen Betrieb, die Wartung und die jährliche Überprüfung einer Fettabscheideranlage durchführen zu können. Schulungen zu diesem Thema bietet z. B. der ÖWAV an. Verpflichtend für eine Person ist die Schulung jedenfalls dann, wenn sie im Rahmen der erleichterten Überwachung nach § 4 Abs. 5a IEV einen Fettabscheider allgemein (auch organisatorisch) betreut.

8) Wie ist eine Fettabscheideranlage zu bemessen?

Dringend empfohlen wird die Bemessung der Fettabscheideranlage anhand der in die Abscheideranlage entwässernden Einrichtungen/Auslaufventile (Anhang A.1 der ÖNORM EN 1825-2) (siehe Bemessungsprogramm unter www.oewav.at/Downloads/Bemessungsprogramme). Es besteht aber auch die Möglichkeit einer Bemessung nach der Art des in die Fettabscheideranlage entwässernden Betriebs (Anhang A.2 der ÖNORM EN 1825-2) oder auf Grundlage durchgeführter Abwassermengenmessungen nach ÖNORM EN 1825-2.

9) Welche Betriebsauslastung ist bei der Bemessung der Fettabscheideranlage heranzuziehen?

Es ist immer vom maximalen Schmutzwasserabfluss für den Teilstrom fetthaltiger Abwässer auszugehen.

10) Welche Betriebsauslastung ist bei der Angabe der Abwasser-Einleitungsmenge für den Teilstrom des Küchenbereichs in eine öffentliche (bzw. wasserrechtlich bewilligte) Kanalisationsanlage heranzuziehen (Mitteilungswassermenge)?

Die IEV verlangt in Anlage C Punkt 12.1 die Angabe der für die Einleitung vorgesehenen maximalen Abwassermenge in m^3/d und m^3/h .

Für den maximalen Stunden-Abwasseranfall ist daher vom maximalen Schmutzwasserabfluss [l/s] (wie er auch für die Bemessung der Fettabscheideranlage heranzuziehen ist) auszugehen und auf m^3/h hochzurechnen.

Für den maximalen Tages-Abwasseranfall ist von einer maximalen Betriebsauslastung auszugehen. Dabei wird empfohlen, bei Küchenbetrieben die (realistisch einzuschätzende) Anzahl der Essensportionen pro Tag mit einem betriebsspezifischen Abwasseranfall von:

Tabelle A.3 – Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion

Art des Küchenbetriebes	Betriebsspezifisches Wasservolumen je warmer Essensportion V_M, l
Hotelküche	100
Spezialitätenrestaurant	50
Krankenhaus	20
Großküche (24-h-Betrieb)	10
Werksküche/Mensa	5

anzunehmen.

11) Die ÖNORM EN 1825-2 Anhang A2 gibt die Möglichkeit, eine Fettabscheideranlage nach der Art des Betriebes zu bemessen. Was ist dabei unter „durchschnittliche tägliche Betriebszeit“ zu verstehen?

Als durchschnittliche tägliche Betriebszeit ist jene Betriebszeit der Küche anzusetzen, während der Geschirrspül- und Abwaschvorgänge stattfinden, also jener Zeitraum, in dem tatsächlich Abwasser anfällt.

12) Müssen Fettabscheideranlagen, die nach der ÖNORM B 5103 (Ausgabe 1995) dimensioniert wurden und entsprochen haben, der ÖNORM EN 1825-2 (Ausgabe 1.1.2005) angepasst werden?

Nein, wenn sich die abwasserrelevanten Betriebsverhältnisse seit der Bemessung nicht geändert haben. Es sei denn, dass behördliche Auflagen oder Vorgaben des Kanalisationsunternehmens (im Regelfall der Kläranlagenbetreiber) dem entgegenstehen.

13) Welche Dichte der abzuscheidenden Fette und Öle sollte bei der Bemessung grundsätzlich angenommen werden?

Da in Küchenbetrieben meistens Öle und Fette mit einer Dichte $< 0,95 \text{ g/cm}^3$ zum Einsatz kommen, kann mit dem Dichtefaktor von 1,0 gerechnet werden.

14) Brauche ich so eine große Fettabscheideranlage – der Saal bzw. Gastgarten wird nur selten benutzt?

Da die Dimensionierung einer Fettabscheideranlage immer vom maximalen Schmutzwasserabfluss ausgeht, ist es unerheblich, ob dieser täglich oder z. B. nur einmal monatlich anfällt.

15) Muss ein Kombidämpfer an die Fettabscheideranlage angeschlossen werden? Wie ist dieser in der Bemessung zu berücksichtigen?

Da beim Kombidämpfer fetthaltige Abwässer anfallen ist es absolut sinnvoll, diesen an die Fettabscheideranlage anzuschließen. Aufgrund des sehr geringen Abwasseranfalles ist es jedoch nicht erforderlich, den Kombidämpfer in der Berechnung gesondert zu berücksichtigen.

16) Müssen Bodenabläufe an die Fettabscheideranlage angeschlossen werden? Wie sind diese in der Bemessung zu berücksichtigen?

Bodenabläufe im Bereich der Küche sind grundsätzlich an die Fettabscheideranlage anzuschließen, da die vorhandenen Fettverschmutzungen des Bodens wegen der Rutschgefahr und der notwendigen Hygienemaßnahmen im Zuge des Aufwaschens entfernt werden müssen. Im Berechnungsprogramm zu diesem Regelblatt ist für Bodeneinläufe kein eigener Ansatz vorgesehen. Aus der Praxis heraus hat es sich jedoch bewährt, für alle Bodeneinläufe gemeinsam zumindest ein Auslaufventil DN 15 anzusetzen, da meistens auch ein Schlauchanschluss vorhanden ist.

17) Im Bar-Bereich eines Gastronomiebetriebes befinden sich meistens Gläserpüler, Spülbecken und die Schankanlage. Müssen diese auch über einen Fettabscheider entwässert werden?

Nein, da bei diesen Geräten nur wenig bis gar kein fetthaltiges Abwasser anfällt. Es ist daher eine Trennung der nicht-fetthaltigen Gastronomieabwässer von den fetthaltigen Abwässern anzustreben.

18) Müssen bestehende Indirekteinleiterverträge aufgrund des neuen Regelblatts bzw. aufgrund der neuen ÖNORM EN 1825-2 geändert werden?

Nein, wenn im Betrieb eine Fettabscheideranlage vorhanden ist, die nach der alten ÖNORM B 5103 (Schlussentwurf 1. Februar 1995) ausreichend bemessen wurde und sich die abwasserrelevante Betriebsweise und -größe nicht geändert haben.

Eine Anpassungsverpflichtung des Indirekteinleitervertrages ergibt sich dann, wenn eine erleichterte Überwachung in Anspruch genommen werden soll. Bei dieser Anpassung kann sich auch eine Änderung bei den erforderlichen Entsorgungshäufigkeiten ergeben.

19) Darf Speiseöl mit Küchenwasser (z. B. von der Bratpfanne) über die Fettabscheideranlage abgeleitet werden?

Reines oder gebrauchtes Speiseöl (z. B. aus Fritteusen) darf nicht in den Ausguss entleert werden.

Gebrauchtes Speiseöl in Pfannen muss in eigene Behälter entleert, gesammelt und anschließend einer ordnungsgemäßen Verwertung/Beseitigung gemäß Abfallwirtschaftsgesetz 2002 idGF zugeführt werden.

Pfannen mit Resten von Speiseölen/-fetten sollten vor der Nassreinigung trocken (z. B. mit Papier) ausgewischt werden.

Das bei der darauf folgenden Reinigung des Geschirrs anfallende fetthaltige Abwasser muss über die Fettabscheideranlage geleitet werden.

20) Wir verwenden nur Öl – wozu brauchen wir einen Fettabscheider?

Speiseöl (flüssig) verhält sich im Abwasser in gleicher Weise wie Speisefett (fest) und muss daher mittels Fettabscheideranlage zurückgehalten werden.

21) Warum muss die Fettabscheideranlage regelmäßig vollständig entleert werden? Reicht es nicht aus, nur den abgesetzten Schlamm und das abgeschiedene Fett abzusaugen?

In der Fettabscheideranlage bildet sich sehr rasch eine Biologie aus Kleinlebewesen, welche abgeschiedene Fette und abgesetzte Feststoffe zersetzen und in Fäulnis überführen. Dabei entsteht Fettsäure, welche die Behälter und ihre Einbauten korrodieren und schließlich zerstören kann. Nur die vollständige Entleerung und Reinigung der Behälter unterbricht diese biologischen Aktivitäten.

22) Meist ist nur eine dünne Fettschicht vorhanden – warum muss entleert werden? Der Abscheider ist noch nicht voll.

Eine regelmäßige Entleerung ist notwendig, um die Fäulnisprozesse (Korrosion, Geruch) in der Fettabscheideranlage zu unterbrechen (siehe auch FAQ 21).

23) Dürfen nur Fettabscheider mit CE-Kennzeichnung eingebaut werden, oder dürfen auch Fettabscheider ohne CE-Kennzeichnung eingebaut werden, wenn diese die Mindestvolumina gemäß ÖNORM EN 1825 besitzen?

Grundsätzlich ist die CE-Kennzeichnung erforderlich. Bei vor Ort hergestellten Fettabscheideranlagen, wenn die Anforderungen der ÖNORM EN 1825-1 nachgewiesenermaßen eingehalten werden, ist keine CE-Kennzeichnung erforderlich.

24) Gibt es auch andere Möglichkeiten, die dem Stand der Technik entsprechen und Fette und Öle aus dem Abwasser zurückhalten, ohne dass eine Fettabscheideranlage eingebaut werden muss?

Der Rückhalt von Fetten und Ölen aus dem Abwasser kann auch mit einer Flotationsanlage erreicht werden. Dabei unterstützt eingeblasene Luft das Aufschwimmen der Fettstoffe. Die Wirkung ist wesentlich besser als bei Schwerkraft-Fettabscheideranlagen, allerdings sind die Errichtung und der Betrieb von Flotationsanlagen entsprechend aufwendig. Solche Anlagen werden bevorzugt in größeren Betrieben (z. B. Lebensmittelverarbeitung, Krankenhäuser) eingesetzt.

25) Gibt es auch andere Möglichkeiten, Fette und Öle aus dem Abwasser zurückzuhalten, wenn kein ausreichender Platz für den Einbau einer Fettabscheideranlage gegeben ist?

Für beengte Platzverhältnisse bieten Hersteller kompakte Fettabscheideranlagen aus Edelstahl oder Kunststoff an, welche aus geschlossenen Behältern bestehen und vom Abwasser durchlaufen werden. Schwimmstoffe und Bodenschlamm sind dabei täglich in Speicherbehälter abzuziehen, wobei diese Entnahme ebenfalls im geschlossenen System erfolgt. Hierbei sind jedenfalls die lebensmittelhygienischen Vorgaben zu beachten.

26) Es werden oft kleinstmöglich dimensionierte Fettabscheideranlagen angeboten, welche meist auch über Prüfzeugnisse verfügen. Dürfen diese eingebaut werden?

Derartige Fettabscheideranlagen haben meist nur sehr geringe Speichervolumina und erfordern entsprechend sehr kurze Entleerungsintervalle. Gemäß dem vorliegenden Regelblatt kann der Planer einer Fettabscheideranlage im Einvernehmen mit dem Betreiber die Entsorgungshäufigkeit wählen. Daraus ist dann der Entsorgungsfaktor zu ermitteln, der die Größe der Anlage mitbestimmt. Größere Abscheider sind meist zwar etwas teurer, kommen dank geringerer Entsorgungshäufigkeit jedoch im Betrieb wesentlich billiger.

27) Ist es möglich, bei Fettabscheidern eine automatische Füllstandsanzeige einzurichten?

Es gibt Füllstandsanzeigen, auch eine Alarmierung ist möglich. Bei Einhaltung der entsprechenden Entsorgungsintervalle sind solche Ausrüstungen aber nicht erforderlich.

28) Was muss beim Einbau von frei aufgestellten Fettabscheideranlagen beachtet werden?

Da diese Fettabscheider in der Regel im Kellergeschoss (meistens unter der Küche) aufgestellt werden, ist Folgendes zu beachten:

- a) Die Fettabscheideranlage ist in einem eigenen, frostfreien, aber möglichst kühlen Raum zu situieren. Achtung: Zu hohe Temperaturen beeinträchtigen jedoch die Abscheideleistung. Hier dürfen keine Lebensmittel etc. gelagert werden.
- b) Für die Entleerung und Reinigung der Anlage sollte darauf geachtet werden, dass die Fettabscheideranlage möglichst nahe an einem Fenster oder an einer Tür, die nach außen führt, eingebaut wird, damit der Saugrüssel eines Saugwagens die Entleerungsöffnung leicht erreichen kann.
- c) Vom Aufstellplatz des Saugwagens bis zum Boden des Fettabscheider-Behälters sollte ein max. Höhenunterschied von 6 – 7 m (max. Saughöhe der üblichen Kanalsaugwagen) vorhanden sein. Die Länge vom Aufstellplatz zum Fettabscheider sollte ebenfalls bedacht werden (Druckverluste = Höhenverluste).
- d) Da der Entleervorgang mittels Saugwagen sehr geruchsintensiv ist und auch Verunreinigungen (Saugrüssel „tropft“) auftreten, sollte man dies bereits bei der Planung beachten (z. B. „Saugrüsselweg“ nicht durch von Gästen und nicht durch von Lebensmitteltransporten benutzte Wege).

- e) Um Geruchsbelästigungen durch den Betrieb des Fettabscheiders zu vermeiden, ist auf eine entsprechende Be- und Entlüftung der Zu- und Ablaufleitungen, der Fettabscheideranlage sowie des Aufstellungsraums besonders zu achten.
- f) Damit z. B. bei „kalten Kellern“ keine Fettablagerungen in der Zulaufleitung der Fettabscheideranlage entstehen, sollte diese mit einer wärmedämmenden Schicht eingehüllt werden. Achtung: Zu hohe Temperaturen beeinträchtigen jedoch die Abscheideleistung.
- g) Rückstauhöhe vom Fäkalkanal beachten, z. B. Einbau von Hebeanlagen bzw. Rückstausicherungen.
- h) Da die Fettabscheideranlagen sehr oft aus Kunststoff gefertigt sind, sollte man bei Aufstellung innerhalb eines Gebäudes aus Brandschutzgründen bereits bei der Planung mit der Baubehörde Kontakt aufnehmen.

29) Muss nach dem Fettabscheider ein Schacht eingebaut werden oder kann der Ablaufkanal auch „blind“ (mittels Abzweiger) in die Hauskanalisation eingebunden werden?

Für Probenahmewecke und für die Reinigungsmöglichkeit des Ablaufkanals ist der Einbau eines Schachts bzw. der Anschluss an einen Schacht notwendig. Die Reinigung der Ablaufleitung ist ansonsten nur erschwert möglich, da die Zu- und Ablaufgarnituren im Fettabscheider meistens fix eingebaut sind.

30) Muss ich als Inhaber einer Betriebsanlage auf die erleichterte Überwachung umsteigen?

NEIN. Die sogenannte „erleichterte Überwachung“ nach § 4 (5a) IEV kann vom Indirekteinleiter – mit Zustimmung des Kanalisationsunternehmens – in Betracht gezogen werden, muss aber nicht. Diese gilt jedoch nur für wasserrechtlich nicht bewilligungspflichtige Indirekteinleitungen von Betrieben, die im Kapitel 1 dieses Regelblattes aufgezählt sind.

31) Muss ich als Kanalisationsunternehmen einem Antrag auf erleichterte Überwachung zustimmen?

Nein, dazu besteht keine Verpflichtung. Es wird geraten, eine Ablehnung zu begründen und den Gleichbehandlungsgrundsatz zu beachten.

32) Im Zuge der erleichterten Überwachung kann die Überprüfung der Emissionsbegrenzungen gem. IEV entfallen. Müssen andere vom Kanalisationsunternehmen vorgeschriebene Parameter trotzdem untersucht werden?

Bei der erleichterten Überwachung gilt: Werden alle Bedingungen der erleichterten Überwachung eingehalten, die in Kapitel 3.2.8 beschrieben sind, so gelten die für Abwasser aus dem Gastgewerbe maßgeblichen Emissionsbegrenzungen nach Anlage A Spalte II der AAEV für die Parameter Temperatur, pH-Wert, Absetzbare Stoffe, Abfiltrierbare Stoffe und Schwerflüchtige lipophile Stoffe (SLS) als eingehalten, ohne dass eine eigene Abwasseruntersuchung für diese Parameter notwendig ist. Schreibt das Kanalisationsunternehmen allerdings die Überwachung zusätzlicher Abwasserparameter vor, so sind diese weiterhin mittels Abwasseruntersuchungen zu überwachen (siehe auch § 4 Abs. 1 der IEV).

33) Soll das Kanalisationsunternehmen zur behördlichen Verhandlung von Betriebsanlagen, bei denen fetthaltiges Abwasser anfällt, eingeladen werden?

In der Regel ist die indirekte Einleitung von Gastronomieabwasser nicht wasserrechtlich bewilligungspflichtig – es sei denn, es werden Schwellenwerte gem. IEV Anlage B überschritten. Falls sich doch eine wasserrechtliche Bewilligungspflicht ergibt, dann wird dringend empfohlen, das Kanalisationsunternehmen zur Verhandlung einzuladen, denn die Einleitung ist nur möglich, wenn die Zustimmung des Kanalisationsunternehmens vorliegt.

34) Wenn eine Indirekteinleitung von fetthaltigen Abwässern aus einem Gewerbebetrieb nicht nach WRG 1959 bewilligungspflichtig ist, ist es dann notwendig, Emissionsgrenzwerte für diese Einleitung nach § 74 GewO vorzuschreiben?

NEIN. Die Vorschreibung von Emissionsgrenzwerten durch die Gewerbebehörde ist nur dann vorgesehen, wenn es sich um eine bewilligungspflichtige Indirekteinleitung handelt.

Der Indirekteinleiter ist jedoch verpflichtet

- vor der erstmaligen Ausübung dem Kanalisationsunternehmen die einzubringenden Stoffe, die Frachten, die Abwassermenge sowie andere Einleitungs- und Überwachungsgegebenheiten mitzuteilen und
- die in der AAEV festgelegten Emissionsbegrenzungen einzuhalten. Abweichungen von diesen Anforderungen können jedoch vom Kanalisationsunternehmen zugelassen werden, soweit dieses sein bewilligtes Maß der Wasserbenutzung einhält.

Die für derartige Indirekteinleitungen maßgeblichen Abwasserinhaltsstoffe sind in Kapitel 3.2.3 aufgelistet.

35) Es wurde im Rahmen der erleichterten Überwachung kein, nur ein unvollständiger oder negativer Ergebnisbericht zu einer fünfjährigen Überprüfung vorgelegt. Wie habe ich mich als Kanalisationsunternehmen zu verhalten?

Kein Ergebnisbericht, ein unvollständiger oder ein negativer Ergebnisbericht kommt einer Nichteinhaltung der Emissionsbegrenzungen gleich. Dieser Umstand ist durch das Kanalisationsunternehmen zu dokumentieren und im Rahmen der Berichtspflicht der Wasserrechtsbehörde zu melden.

Entwurf zur Stellungnahme

Entwurf zur Stellungnahme