

## Dispensansökan fettavskiljare

Alla livsmedelsverksamheter ska ha en fettavskiljare installerad. Dispens från detta krav kan du söka genom att fylla i denna blankett.

Fastighetsägare

Telefon

Fakturaadress, fastighetsägare

Postnummer Postort

Fastighetsbeteckning

Kontaktperson, fastighetsägare

Namn på verksamhet

Adress, verksamhet

Typ av verksamhet (se beskrivning på baksidan)

Restaurang med á la carte-menü

Sjukhus

Lunchrestaurang, pizzeria, skola, med mera

Personalmatsal

Catering/ Fast food

Övrigt

Flest antal serverade portioner per dygn

Genomsnittlig drifttid per dygn

## Motivering till dispensansökan

Varför aktuell fastighet inte behöver någon fettavskiljare

Datum

Fastighetsägarens/firmatecknarens namnteckning

Namnförtydligande

Skicka den ifyllda blanketten till MittSverige Vatten & Avfall, Box 189, 851 03 Sundsvall

Med stöd av dataskyddsförordningen, GDPR, behandlar vi dina personuppgifter för att kunna leverera och ta betalt för våra tjänster. Läs mer på [msva.se/personuppgifter](https://msva.se/personuppgifter) eller ring kundservice, 020-120 25 00 för mer information.

## Lagstiftning

Vattentjänstlagen (SFS 2006:412) och ABVA (Allmänna bestämmelser för brukande av den allmänna vatten- och avloppsanläggningen) reglerar abonnenternas brukande av allmän VA-anläggning. Där framgår att ledningsnätet inte får tillföras sådant som kan skada ledningar eller störa reningsprocessen. Va- huvudmannen är inte heller skyldig att ta emot avloppsvatten som väsentligt avviker från normalt hushållspillvatten.

Fastighetsägaren har också skyldighet att följa Boverkets byggregler, i dessa ställs krav på installering av fettavskiljare om det finns risk för att mer än obetydliga mängder fett skickas ut i spillvattnet/avloppet. Enligt reglerna ska fettavskiljare installeras i alla anläggningar där spillvatten vid normal drift innehåller fett, t.ex. gatukök och restaurang. Krav på utformning och dimensionering av fettavskiljare beskrivs i EN1825. En installation av fettavskiljare kräver vanligtvis bygglov.

### Typ av verksamhet:

- Restaurang med á la carte-meny (stor variation av maträtter)
- Lunchrestaurang, pizzeria, skola, med mera (bred variation av maträtter delvis med halfabrikat)
- Catering/ Fast food (litet diskbehov, användning av engångsartiklar)
- Sjukhus (litet utbud av maträtter, 2-4 st, stora kvantiteter)
- Personalmatsal (litet utbud av maträtter, 1-2 st)
- Övrigt