

Inget fett ska spolask ner

Fett som spolask ner i avloppet stelnar och fastnar i fastighetens ledningar och kommunens avloppssystem. Det leder till att rörens kapacitet försämras och till slut kan det bildas fettproppar. Stopp i rören kan ge stora problem, som källaröversvämningar eller utsläpp av avloppsvatten i sjöar och vattendrag.



Avloppsledningar är anpassade för hushåll, inte för större kök. Därför är det extra viktigt att fastigheter med verksamheter som restauranger, storkök, gatukök och caféer har fettavskiljare korrekt installerade. De ska hanteras rätt och ha tömningsabonnemang med Stockholm Vatten och Avfall.

Fastighetsägarens ansvar

Som fastighetsägare ansvarar du för att fettavskiljaren som verksamheten använder är typgodkänd, att den har passande dimension och för anläggningens skötsel och underhåll. Fastighetsägaren ska se till att anläggningen är lättillgänglig för tömning och att lock, manlucka eller annan tömningsanordning inte är övertäckt. Stockholm Vatten och Avfall ansvarar för fettåtervinningen i Stockholms stad och anlitar företag som tömmer fettavskiljarna. Det görs ungefär en gång per månad.

Fett och skräp i avloppet orskar stopp i avloppsrör och proppar igen avloppspumpar. Här rensas en pumpstation från ett stopp.

Har du frågor om fettavskiljare?

Läs mer på svoa.se/fettavskiljare. Du är även välkommen att ringa vår kundtjänst på 08-522 120 00.

Återvinn allt fett i köket

Det är inte bara restauranger som behöver separera fett. Vi kan alla hjälpas åt och undvika att fett spolask ner i avloppsledningarna. Det är viktigt både för avloppsledningarna i den egna fastigheten och för stadens avloppssystem.

Uppmana gärna boende att:

- Matolja och fett från stekpannor och kastruller torkas ur med hushållspapper och läggs i matavfallspåsen eller soppåsen.
- Frityrolja som använts klart hålls i flaska eller dunk och lämnas till miljöstationen eller återvinningscentralen. Förslut förpackningen och märk vad innehållet är innan du lämnar.