



Ystads kommun

En fettavskiljare samlar upp det fett som rinner ut i avloppet i en särskild behållare. Du som driver restaurang, café, bageri, gatukök eller annan verksamhet som hanterar eller tillverkar livsmedel måste ha en fettavskiljare för att undvika att fett kommer ut i avloppet. Kommer fett ut i avloppet kan det orsaka stora problem med stopp i ledningarna. En fettavskiljare får inte placeras i samma utrymme som man hanterar livsmedel i.

Om du ska installera en ny fettavskiljare måste du göra en anmälan enligt plan- och bygglagen.

Din anmälan ska innehålla dessa handlingar:

- kontrollplan,
- produktblad och beräkning,
- tekniska handlingar (vatten- och avloppsritning eller teknisk beskrivning över installationen).

Anmälan görs lättast i [vår e-tjänst](#) på bygglovsenhetens hemsida eller med [denna blankett](#).

Tänk på att du först måste få ett startbesked innan du kan koppla in avskiljaren och ett slutbesked innan du kan börja använda den.

Vad är en kontrollplan?

En kontrollplan är ett dokument som beskriver ärendet, vilket byggavfall som kommer att uppstå och en sammanställning av de kontroller som ska göras under arbetets gång. På vår hemsida kan du ladda ner [en mall](#) där du kan lägga till eller ta bort information för att kontrollplanen ska passa ditt projekt.

Varför behöver vi ett produktblad och beräkning?

Alla fettavskiljare som installeras ska vara utformade enligt standarden SS-EN 1825. Vi behöver ett produktblad som visar att avskiljaren uppfyller kraven på utformning och en beräkning så det blir rätt dimension.

Vatten- och avloppsritning eller teknisk beskrivning

I vissa fall kan du behöva lämna in en ritning som visar hur de nya ledningarna kommer att dras. Om det är en enklare installation du ska göra kan det räcka med en teknisk beskrivning.

Nyinstallation av fettavskiljare enligt plan och bygglagen