



ARENDA  
KOMMUNE

## FETTUTSKILLER – SØKNAD

Skjema skrives ut, fylles ut og sendes til kommunen gjennom e-post eller post.

Fettutskillerne skal alltid registreres hos kommunen ved påslipp av fettholdig avløpsvann til offentlig avløpsnett. Dersom registreringen er fullstendig vil kommunen fatte vedtak med påslippskrav som virksomheten plikter å følge. Vedtak om påslippskrav gis som hovedregel til eier av virksomheten, ikke til eier av bygget. Det er eier eller driver av virksomheten som står ansvarlig for at påslippskravene overholdes.

Ved registrering av fettutskiller og virksomhet skal der legges ved en plantegning/situasjonskart. Tegningen skal være påført utskillerens plassering i forhold til bygning (er)-, avløpspunkter i bygning som fører til fettutskiller samt tilknytningspunkter til offentlig nett. Installasjon og beregninger skal utføres av godkjent foretak.jl

Iht. til §15A-4 i forurensningsforskriften kan kommunen fastsette krav til påslipp av avløpsvann fra virksomheter. Kravene sette fot å forebygge fett og andre stoffer på kommunalt avløpsnett som virker forstyrrende for drift av avløpsnett eller renseanlegg og ellers forhindre at slike stoffer forurensner naturen eller er til ulempe for våre ansatte. Fett er spesielt problematisk fordi det setter seg i ledningsnett og kan medføre skader, ødeleggelse og tetting av rør, samt skadedyr. For virksomheter som har fritry og som genererer fritryolje, skal dette leveres til godkjent avfallsmottak, det skal ikke gå i avløpet.

### ANSVARLIG RØRLEGGER

|               |  |
|---------------|--|
| Firmanavn     |  |
| Org. nr.      |  |
| Adresse       |  |
| Kontaktperson |  |
| Telefonnummer |  |

### ANSVARLIG VIRKSOMHET

|                    |  |
|--------------------|--|
| Navn på virksomhet |  |
| Org. nr.           |  |
| Adresse            |  |
| Telefon            |  |
| E-post             |  |
| Kontaktperson      |  |

### SØKNADEN GJELDER

|                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Nyetablering fettutskiller            | <input type="checkbox"/> |
| Endring på eksisterende fettutskiller | <input type="checkbox"/> |
| Etterregistrering eksisterende        | <input type="checkbox"/> |
| Annet                                 | <input type="checkbox"/> |

### TYPE VIRKSOMHET (flere kryss mulig)

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Restaurant/gatekjøkken | <input type="checkbox"/> |
| Kantinekjøkken         | <input type="checkbox"/> |
| Sykehus/sykehjem       | <input type="checkbox"/> |
| Hotellkjøkken          | <input type="checkbox"/> |

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Cateringkjøkken                             | <input type="checkbox"/> |
| Kolonial med ferskvaredisk eller produksjon | <input type="checkbox"/> |
| Kafèdrift/servering                         | <input type="checkbox"/> |
| Flyttbar serveringsvogn                     | <input type="checkbox"/> |
| Annet                                       | <input type="checkbox"/> |

### ANLEGGETS FYSISKE PLASSERING

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Gårdsnummer          | <input type="text"/> |
| Bruksnummer          | <input type="text"/> |
| Installasjonsadresse | <input type="text"/> |

### OM FETTUTSKILLEREN

|  |                      |                          |          |                          |
|--|----------------------|--------------------------|----------|--------------------------|
| Type/leverandør  | <input type="text"/> |                          |          |                          |
| Antall utskillere  | <input type="text"/> |                          |          |                          |
| Totalt våtrom  | <input type="text"/> |                          |          |                          |
| Kapasitet l/s  | <input type="text"/> |                          |          |                          |
| Materiale (GUP/betong/stål osv)  | <input type="text"/> |                          |          |                          |
| Alarm for tykkelse på fettlag?   | Ja                   | <input type="checkbox"/> | Nei      | <input type="checkbox"/> |
| Plassering   | Innendørs            | <input type="checkbox"/> | Utendørs | <input type="checkbox"/> |
| Hvis utvendig installasjon: er fettutskiller søkt om etter Plan- og bygningsloven? | Ja                   | <input type="checkbox"/> | Nei      | <input type="checkbox"/> |
| Er oppvaskmaskin koblet til fettutskiller?   | Ja                   | <input type="checkbox"/> | Nei      | <input type="checkbox"/> |

### Frityrolje

|                                       |    |                          |     |                          |
|---------------------------------------|----|--------------------------|-----|--------------------------|
| Skal det brukes frityrolje            | Ja | <input type="checkbox"/> | Nei | <input type="checkbox"/> |
| Har du leveringsavtale på frityrolje? | Ja | <input type="checkbox"/> | Nei | <input type="checkbox"/> |

### VEDLEGG som skal følge søknaden

|   |  |
|---|--|
| Situasjonskart                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1:500</li> <li>• Utskillers beliggenhet i forhold til bygninger</li> <li>• Avløpspunkter i bygning som fører til fettutskiller</li> <li>• Tilknytningspunkt til offentlig nett</li> </ul> |
| Tømmeavtale                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avtale med firma om tømning, kontroll og tilstandsrapport.</li> <li>• Signert av begge parter</li> <li>• Minimum 4 tømminger pr. år</li> </ul>  |
| Evt. dokumentasjon på returordning frityrfett | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Signert begge parter</li> </ul>   |