



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 settes for å forebygge fett og andre stoffer på kommunalt avløpsnett som virker forstyrrende for drift av avløpsnett eller renseanlegg og ellers forhindre at slike stoffer forurenser naturen eller er til ulempe for våre ansatte. Fett er spesielt problematisk fordi det setter seg i ledningsnettet og kan medføre skader, ødeleggelse og tetting av rør, samt skadedyr. For virksomheter som har fritry og som genererer fritryrolje, 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	
Endring på eksisterende fettutskiller	
Etterregistrering eksisterende	
Annet	

### TYPE VIRKSOMHET (flere kryss mulig)

Restaurant/gatekjøkken	
Kantinekjøkken	
Sykehus/sykehjem	
Hotellkjøkken	

Cateringkjøkken	
Kolonial med ferskvaredisk eller produksjon	
Kafèdrift/servering	
Flyttbar serveringsvogn	
Annet	

### ANLEGGETS FYSISKE PLASSERING

Gårdsnummer	
Bruksnummer	
Installasjonsadresse	

### OM FETTUTSKILLEREN

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

### Frityrolje

Skal det brukes frityrolje	Ja		Nei
Har du leveringsavtale på frityrolje?	Ja		Nei

### 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>