



## FEDT FRA FEDTUDSKILLERE

Virksomheder skal installere fedtudskillere på afløb fra f.eks. restauranter, grillbarer og pizzeriaer, kantiner og storkøkkener, bagerier, slagterforretninger og cateringfirmaer.



### FEDT SKAL GENANVENDES

Fedt fra fedtudskillere skal afleveres til genanvendelse, f.eks. bioforgasning.

I skal sikre, at jeres fedtudskillere tømmes, når det er nødvendigt. En fedtudskiller skal tømmes senest, når fedtmængden udgør 75 % af den maksimale opsamlingskapacitet, hvilket typisk er hver eller hver anden måned.



### TILMELD JER EN ORDNING

Har I en fedtudskiller, skal I være tilmeldt en tømningssordning:

- Privat indsamler/transportør:  
<https://affaldsregister.mst.dk>



### VÆR OPMÆRKSOM PÅ

Visse rengøringsmidler kan medføre, at fedtet ikke tilbageholdes i udskilleren, ligesom varmt vand forhindrer at fedtet størkner. Vær derfor opmærksom på rengøringsprocesser og placering af bl.a. opvaskemaskiner.

Har I en tilslutningstilladelse, kan der i denne være specifikke krav til jeres afløbsforhold.



### MILJØ

Fedtudskillere mindsker udledningen af fedt til kloaksystemet. Dermed hindres tilstopning og opstuvning i kloakken, når fedtet afkøles og størkner.

Nedbrydning af fedt i kloakken udvikler svovlbrinte, som kan medføre korrosion på beton, metal mv. i afløbssystemet. Svovlbrinte kan også være til fare for de personer, som arbejder med kloaksystemet.



### KONTAKT

Har I spørgsmål, kan I kontakte os på:

Tlf.: 45 97 30 00  
E-mail: [miljoplan@ltk.dk](mailto:miljoplan@ltk.dk)



### JA TAK

#### Fedt eller olier fra f.eks.:

- Gulv afløb
- Køkkenvaske
- Opvaskemaskiner
- Andre installationer



### NEJ TAK

- Ren friturefedt
- Spildevand fra toiletter
- Regn- og drænvand
- Olie- og benzinholdigt spildevand