

Checkliste Betreiberpflichten Fettabscheider

Laufender Betrieb

- ☐ Monatliche Sicht- und Funktionskontrolle
- ☐ Kontrolle von Fett- und Schlammstand
- ☐ Geruchsprüfung
- ☐ Eintrag im Betriebstagebuch

Entleerung

- ☐ Regelmäßige, vollständige Entleerung gemäß Herstellerangaben
- ☐ Entleerungsintervall an tatsächlichen Fettanfall angepasst
- ☐ Gründliche Reinigung des Abscheiders
- ☐ Entsorgungsnachweise vorhanden

Wartung

- ☐ Jährliche Wartung durch Sach- oder Fachkundigen
- ☐ Sicht- und Funktionsprüfung der Anlage
- ☐ Sichtprüfung auf erkennbare Undichtigkeiten
- ☐ Wartungsprotokoll dokumentiert

Generalinspektion (GI)

- ☐ Letzte Generalinspektion dokumentiert
- ☐ Turnus ≤ 5 Jahre eingehalten
- ☐ Abscheider vollständig entleert und gereinigt
- ☐ Zustandsprüfung des Abscheiderbehälters durchgeführt
- ☐ **Dichtheitsprüfung als Sicht- und Zustandsprüfung durchgeführt**
- ☐ Zulauf- und Anschlussleitungen geprüft
- ☐ GI-Bericht vorhanden und archiviert

Dokumentation

- ☐ Betriebstagebuch vollständig
- ☐ Entleerungen dokumentiert
- ☐ Wartung dokumentiert
- ☐ GI dokumentiert

Anlassbezogene Maßnahmen

- ☐ Auffälligkeiten aus GI dokumentiert
- ☐ Ggf. technische Dichtheitsprüfung beauftragt
- ☐ Schäden fachgerecht beseitigt