

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 \leq 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