

Anmälan ny fettavskiljare

Datum för start av verksamhet:	Fastighetsbeteckning:
Fastighetsägare:	Kontaktperson fastighetsägare:
Telefon fastighetsägare:	E-post fastighetsägare:
Adress fastighetsägare:	
Eventuell övrig kontaktperson:	Telefonnummer:
Namn på verksamhet:	Typ av verksamhet:
Gatuadress:	

Bakgrund och fakta om vald fettavskiljare (bifoga även produktdatablad)

Fabrikat och modell:	
Flödesstorlek (l/s):	Material:
Placering <input type="checkbox"/> Inomhus <input type="checkbox"/> Utomhus	Var:
Produktdatablad bifogat	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Sanitet påkopplad på fettavskiljaren	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Har fettavskiljaren separat slamficka?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Godkänd enligt SS-EN 1825	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Fallskydd	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Fungerande ventilation	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Lättillgänglig för tömningspersonal	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Om placerad utomhus: Är marken runt locket hårdgjord?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Om placerad utomhus: Finns texten fettavskiljare på locket/i närheten?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Finns överfyllnadslarm?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Avstånd mellan uppställningsplats för fordon och fettavskiljare/fastighet (m):	
Tömningsintervall (ggr/år):	Tömningsavtal bifogat anmälan <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Om nej, ange datum när det kommer skickas in:	(Tömningsavtal skall bifogas anmälan eller skickas in senast samtidigt som verksamhetsstart)

Flödesanalys och dimensionering

För beskrivning av hur beräkningarna utförs, se SS-EN 1825.

Underlag till ekvationen för verksamhetskalkyl

Typ av verksamhet (kryssa för en av nedanstående):	
<input type="checkbox"/>	Hotell, gourmetrestaurang
<input type="checkbox"/>	Lunchrestaurang, pizzeria, skola m.m.
<input type="checkbox"/>	Sjukhusrestaurang (2–4 maträtter)
<input type="checkbox"/>	Personalmatsal, storkök (1–2 maträtter)
<input type="checkbox"/>	Catering, fast food, upptining av mat
Största antal serverade portioner per dygn:	stycken
Genomsnittlig drifttid per dygn:	timmar
Rekommenderad flödesstorlek enligt verksamhetskalkyl (l/s)	

Underlag till ekvationen för sannolikhetskalkyl

Antal avloppsenheter	Antal
Vaskar 40 mm utan vattenlås	
Vaskar 50 mm utan vattenlås	
Vaskar 40 mm med vattenlås	
Vaskar 50 mm med vattenlås	
Diskmaskiner (med utflöde enligt SS-EN 1825)	
Diskmaskiner (med utflöde enligt tillverkarens specifikationer)	
– Flöde (l/s)	
Kokgrytor 25 mm	
Kokgrytor 50 mm	
Kokgrytor tippbara 70 mm	
Kokgrytor tippbara 100 mm	
Stekbord lutbara	
Stekbord fasta	
Högtryckstvätt/ångtvätt	
Tappventiler rengöring 15 mm	
Tappventiler rengöring 20 mm	
Tappventiler rengöring 25 mm	
Skalmaskiner	
Grönsakssköljar	
Rekommenderad flödesstorlek enligt sannolikhetskalkyl (l/s)	

Bekräftelse av inskickade uppgifter

Uppgiftslämnare:	Datum:
------------------	--------

I samband med att du lämnar uppgifterna på blanketten medger du att Uppsala Vatten och Avfall AB behandlar personuppgifterna om dig enligt personuppgiftslagen (PUL). Uppgifterna kommer att användas för administration och underlag för debitering. Du har rätt att på skriftlig begäran få information om, och rättelse av, uppgifterna.

Skicka utan frimärke till:
 Uppsala Vatten och Avfall AB
 Kundtjänst
 Svarspost
 20532075
 758 53 Uppsala

Kontaktuppgifter:
 Kundtjänst: 018-724 94 00
 Fax: 018-727 94 10
 E-post: kundtjanst@uppsalavatten.se
 www.uppsalavatten.se