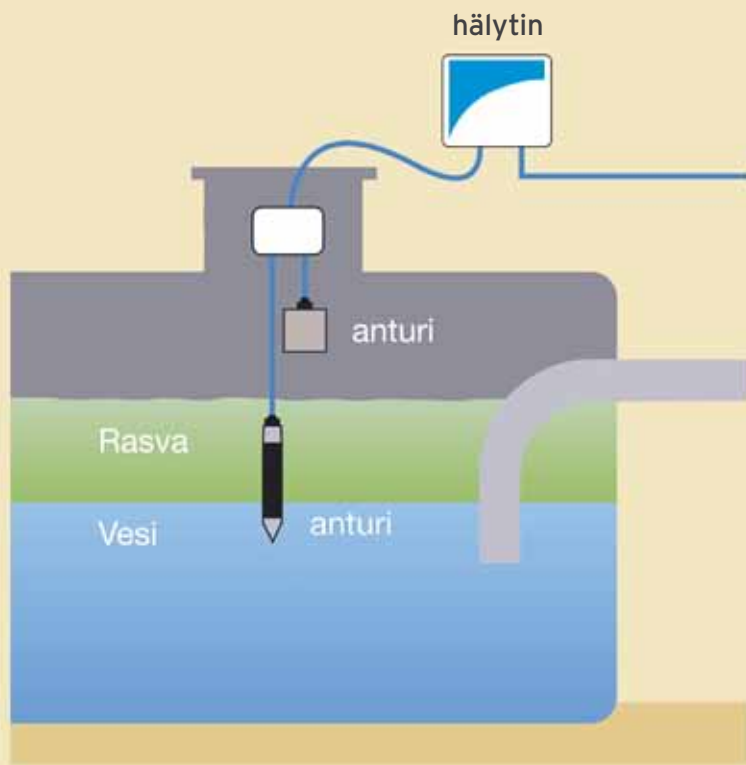


# Rasvaohje ravintoloille

Pidä vierärit vedossa



Rasvanerottimeassa rasva erottuu vedestä jähmettymällä erottimen pinnalle.



Kuva: Labkotec Oy



# Rasvajäte tukkii viemäriputket

Viemäriin päätyy rasvaa useista eri lähteistä: ravintoloista, elintarviketeollisuudesta, leipomoista ja kotitalouksista. Kun rasvaa käytetään paljon esimerkiksi ravintolassa, se on poistettava rasvanerottimella. Siinä rasva erottuu vedestä jäähmettymällä erottimen pinnalle.

Rasvajäte voi aiheuttaa viemäriässä hajuhaittoja ja muodostaa vähitellen rasvatukoksen. Tukostilanteessa jätevesi saattaa purkautua viemäristä paineella kiinteistön sisätiloihin, aiheuttaa kalliin vesivahingon ja jopa keskeyttää ravintolan toiminnan. On tärkeää selvittää ja sopia, kuka vastaa kiinteistön rasvanerottimen toimivuudesta ja tyhjennyksistä, sillä tukoksen aiheuttajalla on viime kädessä korvausvastuu syntyneistä vahingoista.

## Pidä viemärit vedossa

Estä viemäritukos:

- Kerää ruoantähteet biojätteisiin.
- Kerää uppopaistorasvat hyötykäyttöön.
- Varmista, että jätevedet esikäsitellään rasvanerottimessa, jos kyseessä on\*:
  1. grilli
  2. valmistuskeittiö, jossa valmistetaan yli 50 ruoka-annosta päivässä
  3. jakelukeittiö, jossa käsitellään yli 100 ruoka-annosta päivässä.

Selvitä ja sovi kiinteistönhaltijan kanssa, kenen vastuulle kuuluu:

- ravintolakiinteistön rasvanerotin ja sen oikea mitoitus
- rasvanerottimen säännöllinen huolto ja tyhjennykset sekä hälyttimen kunnossapito
- rasvanerottimen toiminnan tarkkailu ja hälyttimen toimivuuden testaaminen.

Jos viemäritukos yllättää, toimi näin:

- Lopeta veden käyttö, kun viemäri ei vedä.
- Imukupilla voi selvittää pienet tukokset.
- Isommissa tukoksissa ota yhteyttä huoltoyhtiöön tai lokayritykseen.

Huolehdi asioista ajoissa, niin viemäri vetää ja ravintolasi pyörii. Pidä myös yhteystiedot ajan tasalla esim. kiinteistönhaltijaan, huoltoyhtiöön ja lokakuljetusliikkeeseen.

*\*D1 Suomen rakentamismääräyskokoelma, kiinteistöjen vesi- ja viemärilaitteistot, määräykset ja ohjeet 2007*



## Muistilista kiinteistöille viemäritukosten välttämiseksi:

- Rasvanerotin tyhjennetään ja huolletaan säännöllisesti.
- Rasvanerotin hälytin puhdistetaan ja sen toimivuutta testataan säännöllisesti.
- Rasvanerotin toimintaa tarkkaillaan säännöllisesti.
- Rasvanerotinien ja kiinteistön jäteveden tarkastuskaivojen sijainti on selvitetty niin, että ne löytyvät myös talvella.
- Viemäreiden toimivuus tarkastetaan säännöllisesti.
- Viemäreiden korjaustarve selvitetään tarvittaessa viemärikuvauksella ja kuntokartoituksella.

## Lisätietoja:

D1 Suomen rakentamismääräyskokoelma, kiinteistöjen vesi- ja viemäri-laitteistot, määräykset ja ohjeet 2007

Kunnan jätehuoltomääräykset, vesihuoltolaitoksen toimitusehdot.

Ohjeen ovat toteuttaneet yhteistyössä Helsingin seudun ympäristöpalvelut HSY, Vesilaitosyhdistys ja Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry



**Helsingin seudun ympäristöpalvelut**  
PL 100, 00066 HSY, Opastinsilta 6 A, 00520 Helsinki  
Puh. 09 156 11, Fax 09 1561 2011, [www.hsy.fi](http://www.hsy.fi)

