

Indirekteinleiter

Erhebungsbogen

Formblatt - fetthaltige Abwässer

C

Ergänzung zum Einleitungsantrag - Allgemeine Daten A

C.1. Betriebsart *(betreffendes bitte antippen, auch mehrere möglich)*

Küchenbetrieb	Fleischverarbeitungsbetrieb
☐ Hotelküche, gehobene Kategorie	☐ Fleischer; bis zu 5 GV* je Woche
☐ Hotel-, Gasthofküche, mittlere Kategorie	☐ Fleischer; bis zu 10 GV* je Woche
☐ Frühstückspension	☐ Fleischer; bis zu 40 GV* je Woche
☐ Krankenhaus, Heim	☐ Wurstproduktion; bis zu 5 GV* je Woche
☐ Großküche (24 h – Betrieb)	☐ Wurstproduktion; bis zu 10 GV* je Woche
☐ Werksküche / Mensa	☐ Wurstproduktion; bis zu 40 GV* je Woche
☐ Pizzeria	
☐ Selbstbedienungsrestaurant	☐ Fertiggerichtherstellung
☐ Jausenstation (vorw. kalte Küche)	☐ Tierkörperverwertung

*1 GV = 1 Rind oder 2,5 Schweine

C.2. Sonderabfälle Wenn Sonderabfälle anfallen, listen Sie die Abfälle mit Angabe über Art, fest/flüssig, Entsorger, ca. Entsorgungsmengen und Entsorgungsintervall auf.

*z. Bsp.: Panseninhalt / fest / Firma XXX / ca. 2 mal monatlich 800 kg,
Frittierfett / flüssig / Firma XXX / 1 mal wöchentlich / 200 l jährlich.*

.....

.....

.....

C.3. Niederschlagswasser *(nur erforderlich, wenn eine Einleitung in die Kanalisation besteht)*

Gesamte befestigte Fläche:m²

z. Bsp.: Dachflächen, befestigte Fahrbahn-, Freilagerflächen, etc.

Ableitung in:	Summe der Flächen (m ²)	Art der Rückhaltung (Keine, Stauraumkanal, Retentionsbecken, etc.)
öffentl. Mischwasserkanal		
öffentl. Regenwasserkanal		
Versickerung		
oberirdisches Gewässer		
sonstiges:		

C.4. Bemessungsfaktoren *(diese Angaben sind unbedingt erforderlich)*

	EH	Anzahl		
		Maximum / Tag	Mittel / Woche	Mittel / Monat
Küchenbetrieb: warme Speisen	Stk.			
Schlachtung GV	Stk.			
Schlachtung KV	Stk.			
Verarbeitung GV-Hälften	Stk.			
Verarbeitung KV-Hälften	Stk.			
Verarbeitung Fleisch	kg			
Verarbeitung Fisch	kg			

Maximum = Wert, der nur an einigen Tagen im Jahr vorkommt (z. Bsp. Wochenende, Veranstaltungen, etc.)

Mittel = Wert, der im Normalbetrieb (in der Saison) vorkommt.

Gastronomie/Beherbergung:

☐ keine Beherbergung

	Betten	Sitzplätze – Innen	Sitzplätze - Außen
Anzahl			
Bewirtung	☐ nur Hausgäste ☐ nur Frühstück	☐ auch a´la Card ☐ vorw. Halbpension	☐ nur a´la Card ☐ vorw. Vollpension

Vorhandene Einrichtungen: *Abwasseranfallstellen, welche über einen Fettabscheider geführt werden*
 Auszug aus der ÖNORM EN 1825-2

Anz.	Bezeichnung	Anz.	Bezeichnung
	Kochkessel, Auslauf Ø 25mm		Kippbratpfanne
	Kochkessel, Auslauf Ø 50mm		Bratpfanne
	Kippkessel, Auslauf Ø 70mm		Hochdruck- od. Dampfstrahlgerät
	Kippkessel, Auslauf Ø 100mm		Schälgerät
	Spülbecken mit Geruchsverschluss Ø 40mm		Gemüsewascheinrichtung
	Spülbecken mit Geruchsverschluss Ø 50mm		Dampfgarer
	Geschirrspülmaschine		Sonstiges:

Für die oben angeführten Einrichtungen sind folgende **Auslaufventile** vorhanden:
(Warm/Kaltmischer gelten als 1 Ventil)

Anz.	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil	Anz.	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil
	Anschluss DN 15mm oder R ½"		Anschluss DN 25mm oder R 1"
	Anschluss DN 20mm oder R ¾"		Anschluss DN

Für die oben angeführten Einrichtungen sind **zusätzlich** folgende **Auslaufventile** vorhanden

Anz.	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil	Anz.	Rohrinnendurchmesser bzw. Ventil
	Anschluss DN 15mm oder R ½"		Anschluss DN 25mm oder R 1"
	Anschluss DN 20mm oder R ¾"		Anschluss DN

C.5. Abwasservorbehandlung

Die Rückhaltung vom Abwasser erfolgt bei:

Grobstoffen durch:

Schlachtblut durch:

Fettabscheider: Fabrikat / Type:

Nenngröße/Inhalt:

Einbaudatum:

Schlammfang: Vorhanden: ☐ Ja ☐ Nein

Fabrikat / Type:

Nenngröße/Inhalt:

Sonstige Angaben:

.....

.....

Typenblätter der vorhandenen Abscheideanlage sind unbedingt beizulegen.

C.6. derzeitige Kontrollen der betrieblichen Abwässer

Die Angaben entfallen bei Neuanlagen

a) Eigenkontrolle (innerbetrieblich)

Die überwachten Parameter und Intervalle der Eigenüberwachung angeben:

z. Bsp.: Fettschicht - 1 x wöchentlich etc.

.....

.....

b) Fremdkontrolle (vom Betrieb in Auftrag gegebene Kontrollen, z. B.: für Behörden usw.)

Die überwachten Parameter und Intervalle der Fremdüberwachung sowie die Firma (Labor etc.) das Datum und Ergebnis der letzten Untersuchung angeben bzw. Befund beilegen.

z. Bsp.: schwerflüchtige lipophile Stoffe, 1x jährlich, Firma XXX, 15.05.1997, 80 mg/l

.....

.....

**Die Richtigkeit der Angaben wird mit der Unterfertigung des Formblattes
„Einleitungsantrag A“ bestätigt.**