

# SØKNAD OM TILLATELSE TIL PÅSLIPP AV FETTHOLDIG AVLØPSVANN TIL OFFENTLIG AVLØPSNETT

Hjemlet i forurensningsforskriften kap. 15A

## 1. Opplysninger om virksomheten

### 1.1. Kontaktinformasjon:

Hvis det er forskjell på eier av eiendommen (hjemmelshaver) og driver av virksomheten, må begge rubrikker fylles ut.

Virksomhetens navn			
Org.nr.		Gnr./bnr.	
Virksomhetens adresse			
Postadresse			
Telefonnr.		Telefaksnr.	
Kontaktperson			
Telefon kontaktperson			
E-post kontaktperson			

Hjemmelshaver			
Org.nr.		Gnr./bnr.	
Postadresse			
Telefonnr.		Telefaksnr.	
Kontaktperson			
Telefon kontaktperson			
E-post kontaktperson			

### 1.2. Type virksomhet:

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Restaurant     | <input type="checkbox"/> Kiosk/gatekjøkken                     |
| <input type="checkbox"/> Kafé/konditori | <input type="checkbox"/> Kjøtt-/fiskeforedlingsbedrift         |
| <input type="checkbox"/> Catering       | <input type="checkbox"/> Matbutikk med steke- og grillavdeling |
| <input type="checkbox"/> Kantine        | <input type="checkbox"/> Næringsmiddelindustri                 |

Annet, spesifiser: \_\_\_\_\_

1.3. Opplysningene gjelder:

Nyetablering       Endrete utslippsforhold       Endret produksjon

Annet, spesifiser: \_\_\_\_\_

1.4. Dato for start av ny virksomhet, produksjonsendring osv.: \_\_\_\_\_

## 2. Opplysninger om driften

- Antall sitteplasser: \_\_\_\_\_ stk.
- Antall produserte varmretter pr. dag: \_\_\_\_\_ stk.
- Åpningstid pr. dag: \_\_\_\_\_ t
- Behandlet kjøttmengde: \_\_\_\_\_ kg
- Behandlet fiskemengde: \_\_\_\_\_ kg
- Antall oppvaskmaskiner: \_\_\_\_\_ stk.
- Egne oppvaskmaskiner for glass: \_\_\_\_\_ stk.
- Tidvis maks. temp. på avløpsvannet:  ≤ 30 °C  30-60 °C  > 60 °C
- Bruk av vaskemiddel pr. m<sup>3</sup> vann:  Det brukes ikke vaskemiddel  
 0-0,75 kg vaskemiddel pr. m<sup>3</sup>  
 0,75-1,5 kg vaskemiddel pr. m<sup>3</sup>  
 > 1,5 kg vaskemiddel pr. m<sup>3</sup>
- Bruk av frityrfett:  Brukes ikke  
 Brukes, har oppsamlings- og leveringsrutiner for frityrfett

## 3. Behov for rensetiltak/installasjoner

Redegjørelse for hvordan påslippet skal etableres for å greie kommunens krav til utslippsverdier.

Vedlegg nr. \_\_\_\_\_

Det skal legges ved beskrivelse av fettutskiller (type og kapasitet), prinsippkisser, bunnledningsplan og evt. situasjonsplan hvis fettutskiller skal monteres utvendig.

## 4. Internkontrollsystem

Internkontroll:

Er internkontrollsystem tatt i bruk?

- Ja  Nei, nærmere redegjørelse i vedlegg nr. \_\_\_\_\_

## 5. Underskrift

Sted: \_\_\_\_\_

Dato: \_\_\_\_\_

Underskrift: \_\_\_\_\_

*Søker/prosjekterende*