

---

**Fra:** Charisma Tvedt <charisma.tvedt@online.no>  
**Sendt:** 11. juli 2016 13:09  
**Til:** Postmottak Meland  
**Kopi:** ast-tve@online.no  
**Emne:** Hvilke krav settes til bruk av fettutskiller?

Hei!

Jeg lurer bare litt på hvilke krav Meland kommune setter til bruk av fettutskiller.

Er det slik at alle bedrifter som produserer mat vil få krav om bruk av fettutskiller, eller er det slik at det vil bli tatt hensyn til hvor mye matolje og matfett som brukes i matproduksjonen?

Vil det f.eks. være ulike krav til fettutskiller for:

- et bakeri som produserer brød, boller og kaker?
- et pizzabakeri som produserer pizza, baguetter og rundstykker?
- en cateringbedrift som produserer middagsretter, hamburgere, pommefrites, pizza og kebab?

Har hørt at fettutskiller helst bør plasseres ute for å sikre lav temperatur, og at mange bedrifter ordner dette ved å plassere en kasse utenfor lokalet der det produseres matvarer, og når fettutskilleren er plassert i kassen så fylles kassen med sand for å sikre riktig temperatur. Vil dette være en grei måte å gjøre det på, om en evt. matproduksjonsbedrift skulle få krav om å benytte fettutskiller?

Hadde vært alle tiders med en snarlig tilbakemelding på dette 😊

Med vennlig hilsen

Astri Tvedt