

Representativ prøvetaking avløp - eksempler på prøvetakingsutstyr

Automatisk prøvetaker og kjøleskap

Det er flere leverandører av automatiske prøvetakere. Noen selges som kun automatisk prøvetaker hvor man i tillegg må kjøpe kjøleskap, og andre med integrert kjøleskap.

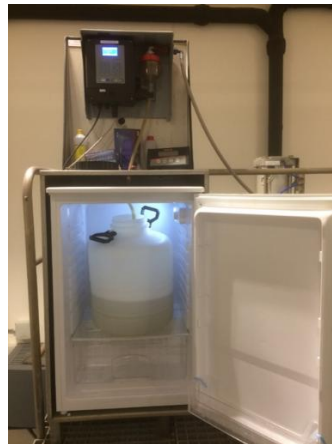
Det er viktig å velge en automatisk prøvetaker som passer for sitt prøvetakingspunkt og hensyntas hvor den skal plasseres i forhold til punktet. Sugehastigheten må være minst 0,5 m/s for å unngå partikkelseparasjon, og hastigheten påvirkes av hvor kraftig motoren til prøvetakeren er og avstanden mellom prøvepunktet og prøvetakeren (lengde på sugeslangen og løftehøyde). I tillegg er inngangen for slangen plassert noe forskjellig som også kan ha betydning i forhold til hvilken type som kan være best med tanke på plassering av sugeslangen. Slangen bør gå mest mulig vertikalt fra punktet og til prøvetakeren og horisontale strekker bør unngås. Det vil også være forskjeller på typene/modellene med tanke på justering av prøvevolum, rengjøring og vedlikehold.



Automatisk prøvetaker med integrert kjøleskap



Automatiske prøvetakere plassert over frittstående kjøleskap.



Sugeslanger

Gjennomsiktig slange i PVC-plast (slangen skal være gjennomsiktig slik at man har kontroll på om den er ren). Innvendig diameter 10-16 mm. Innvendig kvalitet «non-toxic/næringsmiddelkvalitet». Slangen skal ikke avgi organiske miljøgifter.

Termometer

Det er viktig å ha god kontroll på temperaturen i kjøleskapet. Ofte kan det være vanskelig å kontrollere integrerte termometre som kommer med kjøleskapet, og det anbefales å kjøpe egne termometre som kan tas ut for kontroll. Termometeret må ha sertifikat fra leverandør.

Hvis anlegget fryser prøver for konservering, må det også være termometer på fryseren.

Oppsamlingsdunk

Dunken bør ha et volum på 20-30 liter for å få plass til et representativt antall prøver over 24 timer. Den bør ha stor åpning for mulighet til omrøring av innholdet før uttak av prøvevolum og må være lett å rengjøre. (Av HMS hensyn bør ikke dunken ristes for omblending.)

Eksempler på gode dunker:



Eksempel på uegnede dunker:



Lite volum.



Vanskelig med god omblending før uttak av prøve og vanskelig å rengjøre.



Lite volum og vanskelig med god omblending før uttak av prøve.

Kjøleskap og fryser

Det er ingen spesifikke krav til type kjøleskap eller fryser med tanke på prøvetaking. Kjøleskapet må kunne få plass til en oppsamlingsbeholder på 20-30 liter og holde en temperatur på 1-5°C. Fryseren må være stor nok til at den får plass til alle prøvene og være kaldere enn -20 °C.

Målesylinder

Målesylindere skal brukes for å kontrollere delprøvevolum til prøvetakeren og til å måle opp korrekt prøvevolum for tillaging av ukeblandprøver (hvis anlegget tar ukeblandprøver). Det anbefales å ha målesylindere av flere størrelser da det er vanskelig å lese av nøyaktig hvis den har for stort volum (for eksempel hvis man skal måle opp 36 ml og målesylindere kun har strek pr. 5 ml).

Omrører og øse

For å sikre god omblending i prøvedunken før uttak av prøve, kan man benytte en omrører og øse.

Eksempler på omrører og øse:



Omrører



Øse