

※排水設備を新設、改造する場合は、「下水道排水設備計画確認申請書」を提出して下さい。

飲食店・事業場の皆様へ

グリーストラップの保守管理は万全ですか？

飲食店やホテル、病院等の厨房の排水には、大量の食材を調理し食器の洗浄をするので、多量の油分が含まれています。この油分を除去することなく排水しますと下水道排水設備の排水管をつまらせ、維持管理で大きな問題となるばかりでなく、下水処理場の処理機能を低下させ、最悪の場合、処理水放流先河川等の水質に影響を与えます。

※グリーストラップは、油脂分を大量に排出する事業場に設置し、下水道施設を損傷したり汚水処理機能を阻害しないよう、ゴミ、油脂分をとりのぞく油脂分離装置です。

【以下の3点の管理を確実に行ってください。】

- 1 バスケット(金網かご)の清掃は毎日行ってください。
- 2 浮き上がった油脂やごみ(残渣)は、週1回程度(多いときは毎日)除去してください。
- 3 グリーストラップの槽内の沈殿物は、月1回以上清掃し、除去してください。

◆上記1については、燃やすごみとして処理してください。

2、3については、産業廃棄物となりますので容器に保管して、産業廃棄物取り扱い業者へ処理を依頼してください。

