

飲食店などでグリーストラップをお使いのみなさまへ

グリーストラップを定期的に清掃し、適切な維持管理をしましょう！！

ちゅう房からの排水は、油分を多く含み汚濁負荷が高いことから、グリーストラップなどの除害施設を設置し、適切に処理をしてから下水道に流すことが必要です。

グリーストラップの清掃等、維持管理を適切に行わないと、油脂分を多く含んだ汚水が下水道へ流れ込むことになり、下水道管の詰まりの原因や汚水処理施設の処理能力への悪影響となるだけでなく害虫のすみかになったり、悪臭の原因になったりと、お店の衛生面についても良くありません。

グリーストラップの定期的な清掃を行い適正に維持管理を行ってくださるようお願いいたします。

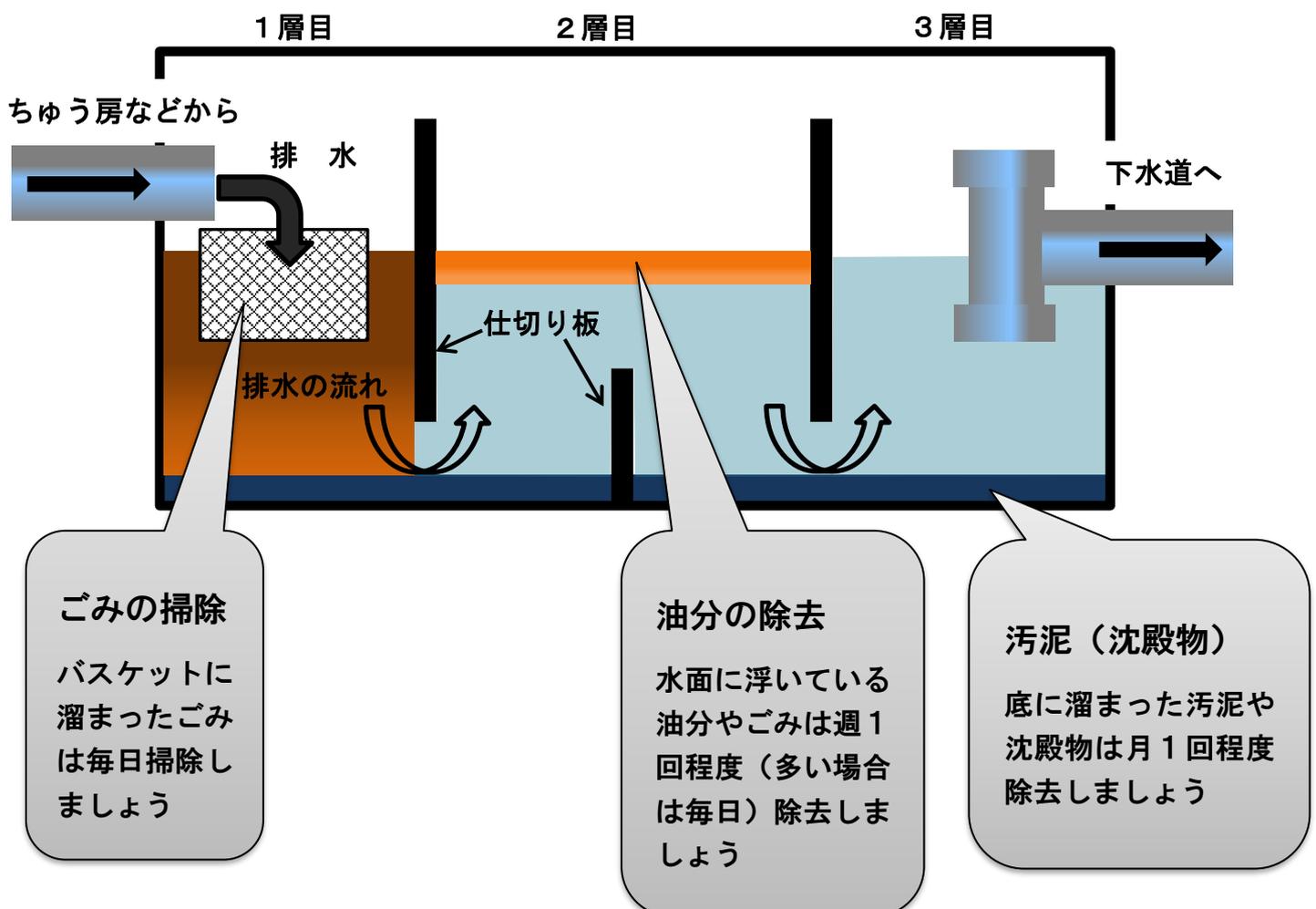
★グリーストラップの維持管理について

◎グリーストラップは、毎日蓋を開けて槽内の状況を確認し、バスケットに溜まったごみや水面に浮いている油分等を掃除してください。特に3層目に油が溜まっているようであれば、すぐに掃除が必要です。

◎月に1回程度を目安に、グリーストラップの底に溜まった汚泥を除去し、槽内全体の清掃をするようにしましょう。

※汚泥の除去や槽内の全体の清掃については、専門業者へ依頼するなどして対応してください。

◎適正な維持管理を行うため、グリーストラップの上部には、移動させるのが困難なものは置かないよう注意しましょう。



グリーストラップは、排水と排水に含まれる油脂分を分離させて油脂分を集める装置であり、油脂分そのものを分解・処理する装置ではありません。

排水を仕切り板で仕切られた槽内に通すことにより滞留時間をとり、排水中の油脂分を浮上・分離させ、一時的に貯留させ、油脂分の少ない排水を下水道に流すための装置です。

したがって、貯留させている油脂分や汚泥は定期的に除去する必要があり、これらの適切な維持管理が行われないと、グリーストラップはきちんと機能しません。

★油脂分の多い排水が下水道へ流れ込むと・・・

グリーストラップが適正に維持管理されていないと、油脂分が十分に分離されていない排水が下水道管に流れ込むこととなります。その場合、下水道管や下水道施設に様々な影響を及ぼすこととなります。

◎油脂分が下水道管に付着すると、冷えて固まり、固形物となって下水道管を詰まらせる原因となります。下水道管が詰まると排水ができなくなるだけでなく、汚水が道路等にあふれ出すなど、衛生的に被害が出るようになります。

※このような場合、当該事業者の方の責任において清掃を実施してもらうことがあります。

◎冷えて固まった固形物が剥がれ落ち、ポンプ場や処理施設の設備を詰まらせ、施設操作の障害になることがあります。また、処理施設の処理能力低下につながる場合があります。

★油脂分の基準は・・・

下水道施設の保全のため、下水道法や栃木市下水道条例により、排水中の油脂分量(動植物油脂類含有量=動植物ノルマルヘキサン抽出物質含有量といいます)の基準が決められています。

下水道法及び栃木市下水道条例による動植物油脂類含有量の基準：30mg/L以下

※市が下水道施設の維持管理のため、排水設備の検査やグリーストラップの検査を実施する場合があります。その際、適正な維持管理がされていない等によりこの基準に適合していない場合はグリーストラップの清掃や施設の改善等の指導を行うことがあります。

★適切な排水基準を守るためには・・・

グリーストラップの清掃等をきちんと行っても、ちゅう房からの油脂分の流入が多ければ基準に適合しないことがあります。

グリーストラップの定期的な清掃はもちろんのこと、以下のことも心がけましょう。

◎調理で残った油は回収しましょう。

◎調理器具や食器等に付着した汚れは布や紙等でできるだけ拭き取ってから洗いましょう。

◎スープ類等の残りはそのまま流さず、できるだけ回収するか、回収が無理な場合は、目の細かい布等でこしてから流す・布や紙等に吸わせるなどの工夫をして処理しましょう。

問合せ先
栃木市下水道建設課保全係
TEL：0282-25-2111

