

下水道をご使用される飲食店の皆様へ

(飲食店・学校給食・社員食堂・病院・老人ホーム・食品加工工場などの食産業)

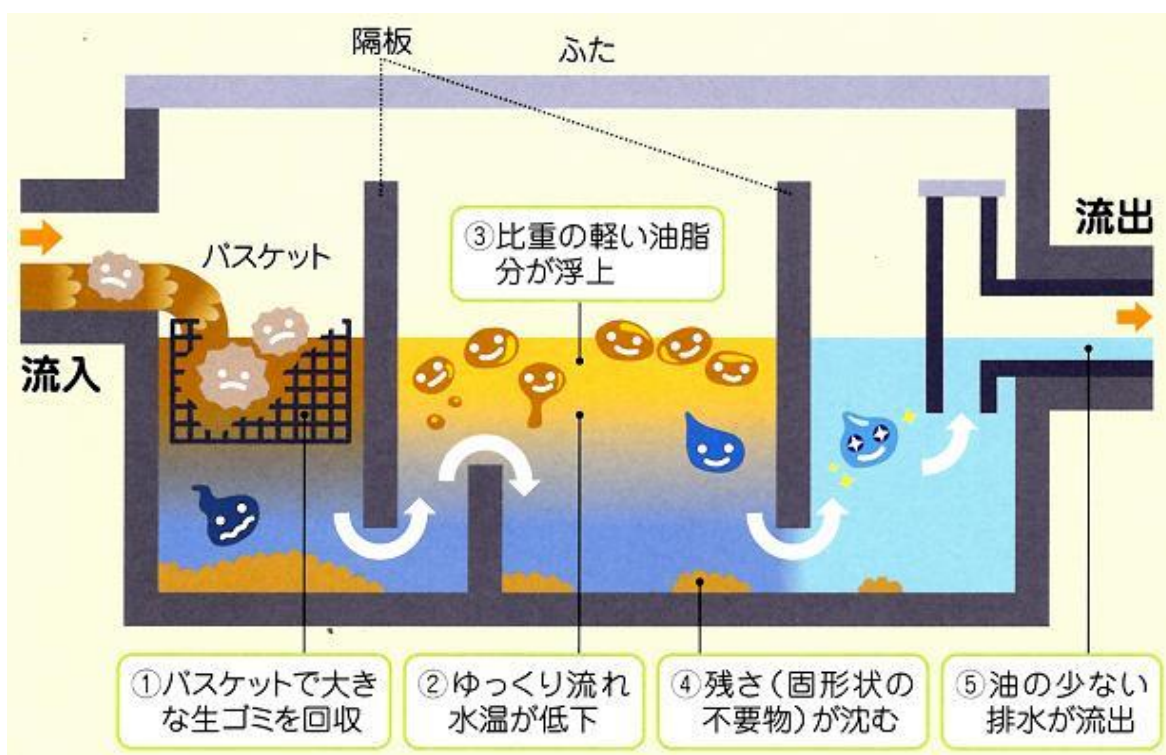
○グリーストラップの設置と適正な管理をしましょう。

恐れがあります。また、悪臭の原因にもなり、周辺に住む方々の迷惑となってしまいます。

町の環境を守り、皆様が快適に暮らせるよう、**グリーストラップの設置と適正な維持管理**をお願いいたします。

○グリーストラップとは

飲食店などの厨房から出る排水中の油脂分を分離・貯留し、宅内排水管・ト水追管に流さないようにする装置のことです。グリーストラップに流れ込んだ排水中の油脂分は、比重差によって水面に浮き、油脂分の少ない排水だけが宅内排水管に流れて行きます。



○グリーストラップ設置の注意点

排水量に応じ、なるべく長い滞留時間を確保できるものを選びましょう。

設置工事は、美咲町排水設備指定工事店へ

(設置工事をできるのは、美咲町排水設備指定工事店だけです。)

○グリーストラップを放置すると

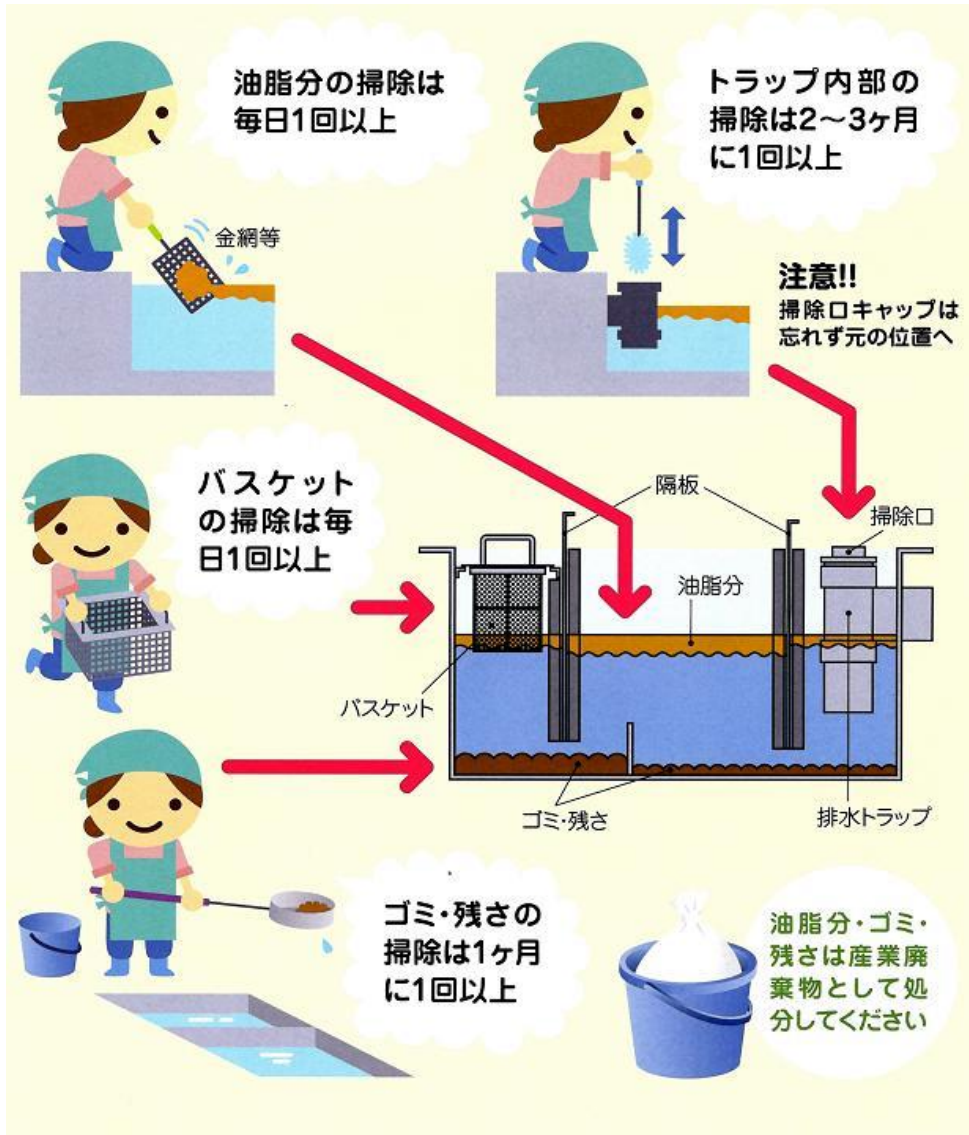
グリーストラップの清掃を行わずに放置すると油や生ゴミが腐敗し、排水が詰まったり逆流浸水や悪臭の原因となり、害虫や病原菌が発生しやすくなります。また、食中毒の原因となり営業に支障が出る場合がありますので、日頃からお掃除するように習慣付けることが大切です。

グリーストラップの清掃が適切に行われないと、宅内内の配管や追路のト水追管が油脂で詰まったり、流れが悪くなります。清掃が困難な場合は管の入れ替えが必要となることがあります。**清掃や下水道管の入れ替えの費用**は、原因者の負担になりますのでご注意ください。

○グリーストラップの維持管理

掃除を怠ると、阻集能力が低下するだけでなく、悪臭が発生したり、コキソリなどの害虫の発生場所になったりしてしまいますので、日々の掃除を必ず行ってください。

1. ハスケットの掃除は毎日1回
2. グリース（油）の掃除は1週間に1回（多い場合は毎日）
3. ゴミ・残渣の掃除は1カ月に1回
4. トラップ内部の掃除は2～3カ月に1回



正しく処理してください。

○油脂分を流さない工夫を

グリーストラップの清掃を徹底し適正な維持管理を行っていても、厨房から出る排水に含まれる油脂分が多ければ、下水道に油脂分が流入する場合があります。

そんなときには、調理や食器洗浄等での油脂分が下水に流入しないように次のことを徹底して下さい。

- ① 調理の残り油は回収しましょう。
- ② 調理器具や食器等に付着した汚れは布や新聞紙等で出来るだけ拭き取りましょう。
- ③ ラーメン等のスープはそのまま流さず、出来るだけ目の細かい布等で漉してから流すか、布や新聞紙等で拭き取る工夫をしましょう。