

1. 油分の排水について

グリーストラップ使用の皆様へ

飲食店や中華料理店、レストラン、ホテル、学校給食、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、宅内の排水管や公共下水道の污水管をつまらせ、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、処理水放流河川の水質汚濁等、悪影響を与えます。（図－１）

これらを防止するために「グリーストラップ」（図－２）を設置しなければなりません。油脂類はトラップ内にたまりますが、**そのトラップの十分な維持管理、定期的な清掃を行わないと、トラップの機能を成さなくなり、結局排水管のつまりや、悪臭の発生、下水処理場の処理機能低下といった原因となります。**

油脂分が少量の場合、金網等で十分に水切りした後、新聞紙等で包み、生ゴミと一緒に処分してください。

しかし、大量の油脂分が付着している場合は、業者に依頼し、清掃、産業廃棄物として処分してもらうことが必要となります。

グリーストラップは、必ず定期清掃をしてください。**ただし、清掃の際、自宅の排水管さえきれいになればよいと、除去した油脂分を公共下水道へ流しますと、公共下水道污水管がつまり、自宅からの排水が流れなくなるばかりか、近所の住民の排水も流れなくなるなど、多大なる被害が及ぶ恐れもありますので、清掃にも十分気をつけましょう。**

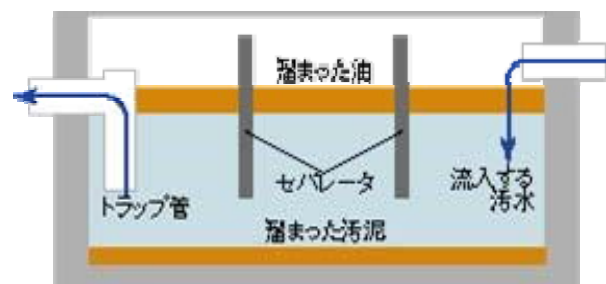


油分が固着した状態



固着油分除去（通常の状態）

図－１



グリーストラップ断面図図－２

2. 一般家庭における油脂類等の取扱いについて

近年、子供たちの好物といえば、焼肉、餃子、ハンバーグなどが定番です。これらの料理には大量の油脂分が使われており、調理後には、当然調理器具を洗わなければなりません。

しかし、台所で油を排水したり、付着状態で洗うと、その油脂分は個々の排水管に付着し管をつまらせるばかりでなく、公共下水道管をつまらせ、下水処理場の処理能力を低下させ、ひいては処理水放流先河川の水質を悪くすることとなります。

台所からでる野菜くず、残飯を排水しないことは当然ですが、それに加え、天ぷら油等も排水しないよう家族みんなで心がけ、下水道排水設備はルールを守って正しく使いましょう。

下水道の排水設備はルールを守って
正しく使いましょう！



未来へつなごう、歴史と文化と清流を！