

飲食店やホテルなど 厨房施設をお持ちのみなさんへ

グリーストラップを定期的に清掃し、適正な維持管理をお願いします。

油脂を多量に排出する店舗等には、グリーストラップ※1 (阻集器)の設置が義務※2付けられています。

※1 グリーストラップは、その名の通り、Grease(油)に対するTrap(罠)で、油をひっかけて、流出を防ぐものです。

※2 昭和50年建設省告示第1597号、小松市下水道条例施行規則第6条第2項(5)

下水道管にゴミや油脂が付着し、管内を詰まらせるといった事故が多々あります。これらは、飲食店(ラーメン店、レストラン、焼肉店など)、旅館、ホテル、病院等の厨房から出る排水中の油脂が下水道管内でラード状に冷却凝固したもので、グリーストラップの維持管理を怠ったために発生したものです。下水道施設の機能を保全し、悪臭や害虫の発生しない快適な生活環境を守るため、グリーストラップの適正な維持管理をお願いします。



油脂による下水道本管の閉塞状況



油脂による公共樹の閉塞状況

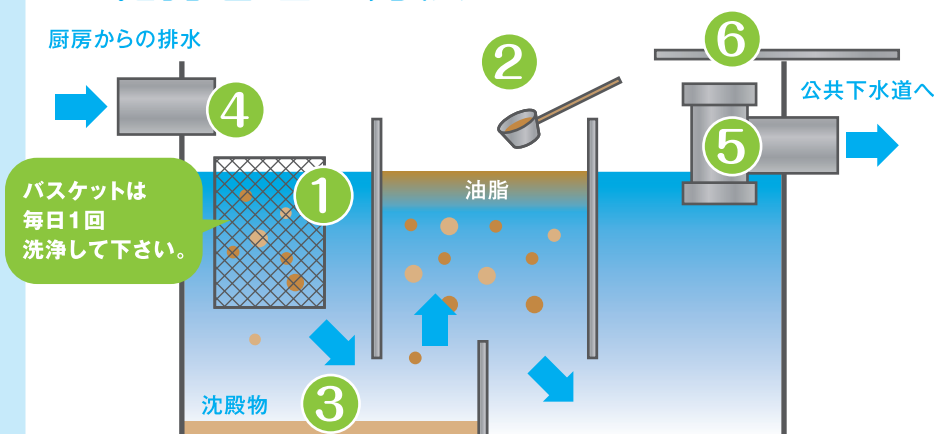


清掃を行った後の公共樹

グリーストラップの維持管理について

◎維持管理の方法 グリーストラップを横から見た図

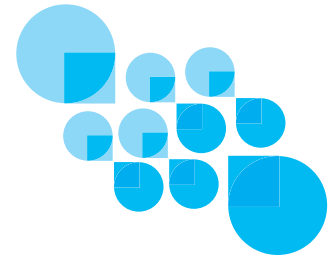
厨房からの排水



- ① バスケットの清掃は毎日1回
- ② 浮上油脂の清掃は週1回
- ③ 沈殿物の清掃は月1回
- ④ 流入口の清掃は2~3ヶ月に1回
- ⑤ 流出口の清掃は2~3ヶ月に1回
- ⑥ 清掃後は、転倒事故がないよう、必ずふたをする
(ふたは錆や老朽化の度合いを見て交換)



グリーストラップの管理上の注意点



○職場の一体的な取り組み

排水管理を行うには、職場教育により従業員の意識向上を図り、職場が一体となって取り組むことが必要です。

- ・グリーストラップの管理責任者を定めて、管理責任体制を確立してください。
- ・日報を作成し、日常点検や整備を行い、適正な処理が行われるよう心がけてください。

○回収した油脂やごみの処理

回収した油脂やごみは、廃棄物処理法に従い、市が許可している産業廃棄物処理業者に委託し、適切に処理してください。

○下水道管の清掃・管の入れ替え費用の負担

グリーストラップの清掃が適切に行われないと、宅地内や道路の污水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改造

グリーストラップの改造は、原則として禁止します。無断で改造した場合は、改造部品を取り外していただく場合があります。

グリーストラップの設置上の注意

○「日本阻集器工業会」の認定品を選びましょう。

「日本阻集器工業会」のホームページで認定品の一覧を見ることができます。

ホームページ <http://www.nihon-soshuki.jp/>

○設置工事ができるのは、「小松市排水設備工事指定業者」だけです。

ホームページ <http://www.city.komatsu.lg.jp/secure/7369/haisuishitei.pdf>



公共下水道へ放流する基準は、下水道法及び小松市下水道条例によって主なものを定めています。

検査項目	内 容	基準値
PH	水素イオン濃度。PH7を中性として、酸性かアルカリ性かを判断する指数（7以下酸性、7以上アルカリ性）	5を超え9未満
BOD	生物化学的酸素要求量。水中の汚濁物質が、微生物によって分解される酸素の量を測定し、水質汚濁の指標として用いられる。	600 mg/リットル未満
SS	浮遊物質。水中に存在する固形粒子の量。水の濁りの度合いを判定し、水質汚濁の指標として用いられる。	600 mg/リットル未満
ノルマルヘキサン抽出物質含有量	水中の油脂等を表わす指標。ヘキサンに抽出される不揮発性物質の総量。	動植物油脂類含有量 30 mg/リットル以下

下水道管についての問い合わせは …………… 小松市上下水道局 上下水道管理課

○グリーストラップの設置・管理については …………… 給水排水設備担当 tel:0761-24-8093

○下水道管の管理・清掃については …………… 管路維持担当 tel:0761-24-8164