飲食店等のみなさまへ

グリーストラップを定期的に清掃し適正に維持管理しましょう！！

飲食店（焼き肉店、中華料理店、ラーメン店など）や業務用厨房施設の排水は、油分を多く含み汚濁負荷が高いことから、グリーストラップ等の除害施設を設置し適正に処理することが必要です。

グリーストラップは、清掃等の維持管理を適正に行わないと不衛生になるばかりでなく、下水道管の詰まりの原因や終末処理場における水質浄化の機能に悪影響を及ぼす原因にもなりますので、定期的に清掃し適正に維持管理を行ってください。

1．維持管理について

① 厨芥

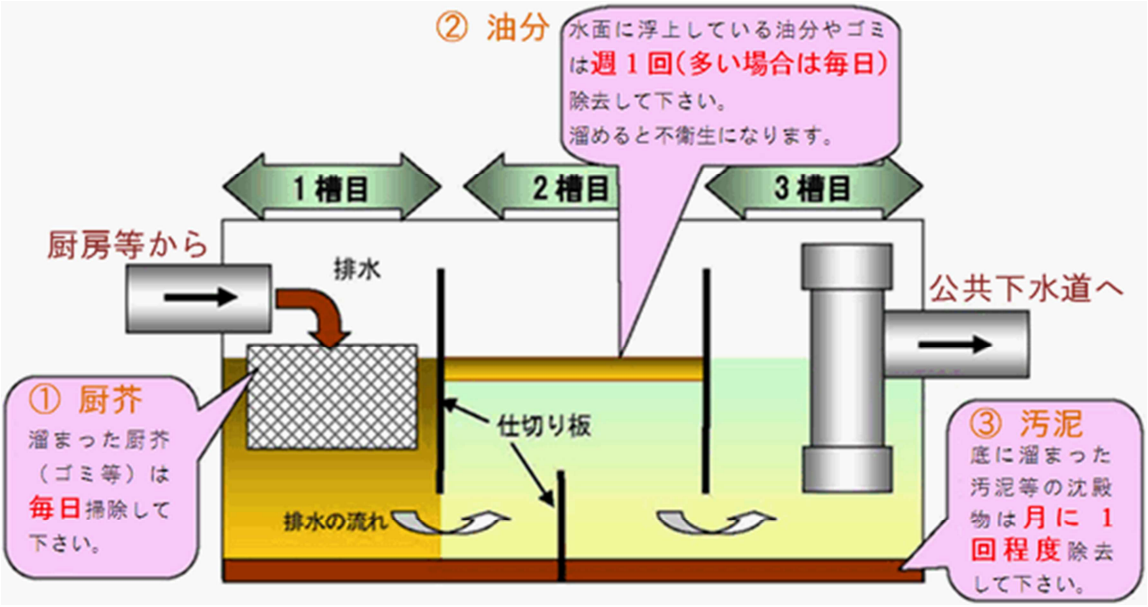
グリーストラップは毎日槽内の状態を確認し、溜まったゴミ等を除去して下さい。（3 層目に油が溜まっていれば早急な清掃が必要です。）

② 油分

週に 1 回（油脂類を多く使用する施設では毎日）水面に浮上している油分等を除去して下さい。

③ 汚泥

月に 1 回は槽内に溜まった汚泥（沈殿物）を除去し清掃して下さい。



※グリーストラップ内の汚泥等の沈殿物については、産業廃棄物として適正に処理して下さい。

※グリーストラップは、排水中の油脂分の阻集器であり、油脂分を分解・処理するものではありません。排水を仕切り板で仕切られた槽内を通すことにより滞留時間を取り、排水中の油脂分を浮上・分離し阻集するものです。

仕切り板を外して使用したり、適正な位置に設置せずに使用すると阻集能力が低下しますので、適正に使用して下さい。

飲食店等のみなさまへ

グリーストラップを定期的に清掃し適正に維持管理しましょう！！

２．水質管理責任者の選任について

グリーストラップを設置した事業者は、その維持管理に関する業務の責任者を選任し、公共下水道管理者（市）に届け出なければなりません。

３．動植物油脂類が下水道施設に及ぼす影響

排水中の動植物油脂類や食材くず等のゴミが宅内の排水管や道路内の下水道管に付着すると、管が閉塞し排水が周辺に溢れ出すなど衛生上大きな被害がでる原因となります。

４．下水道に排除する排水の水質基準

下水道施設を保全し適正な下水処理を行うために、下水道法及び十和田市下水道条例により飲食店等からの排水について動植物油脂類の排除基準が定められています。

下水道法及び十和田市下水道条例による排除基準
ノルマルヘキサン抽出物質含有量（動植物油脂類含有量）　30mg/ℓ以下

水質基準に適合しない汚水を流した場合には、下水道法及び十和田市下水道条例により、当該汚水の水質を改善することを命じ、改善されない場合には罰則が科せられます。

（下水道法第 45 条　命令違反により 1 年以下の懲役又は 100 万円以下の罰金）

（十和田市下水道条例第 77 条　改善命令違反により 5 万円以下の過料）

５．排除基準を遵守するためには

グリーストラップの清掃等を徹底し適正に維持管理していても、厨房からの油脂分が多ければ排除基準に適合しない場合があります。

調理等で出る油脂分が下水に流入しないように次のことを徹底しましょう。

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出来るだけ回収しましょう。回収できない場合でもそのまま流さず、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等工夫しましょう。



お問い合わせ先
十和田市都市インフラ整備部
上下水道課
TEL (0176)25-4034