

飲食店等のみなさまへ



グリーストラップの適正な維持管理のお願い



飲食店(ラーメン店、焼肉店、中華料理店など)や業務用ちゅう房施設の排水は、油分を多く含む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. グリーストラップの維持管理について

①ゴミ

グリーストラップは、毎日蓋を開けて槽内の状態を確認し、バスケットに溜まったゴミ等を除去してください。(3層目に油が溜まっていればすぐに清掃が必要です。)

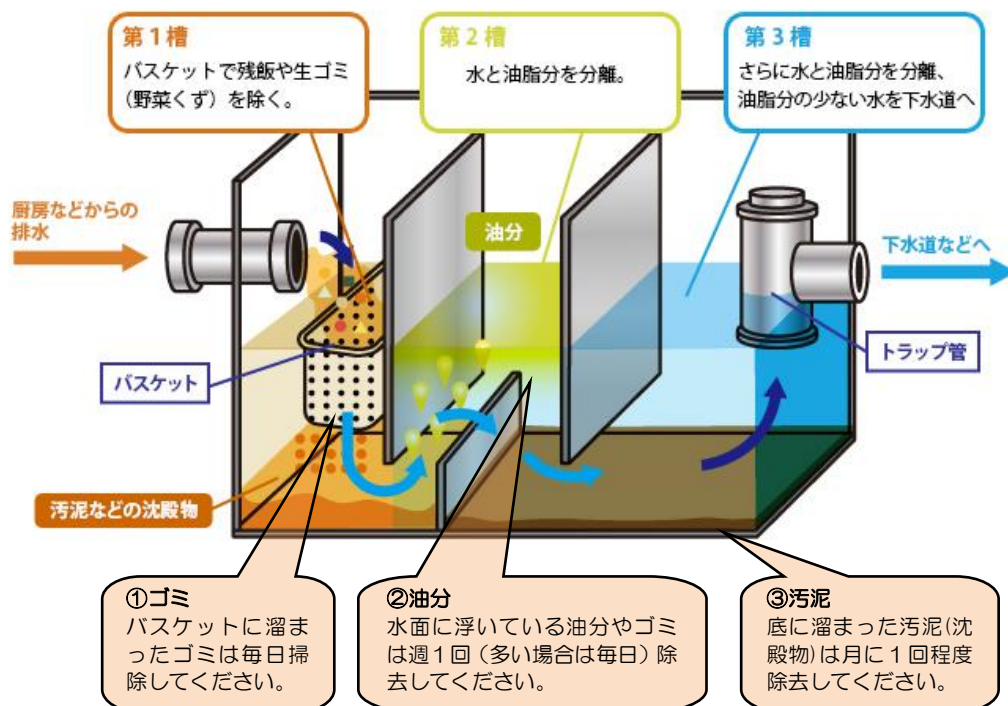
②油分

週に1回程度(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ください。

③汚泥

月に1回は、グリーストラップの底に溜まった汚泥(沈殿物)を除去し槽内を清掃してください。

※槽内の汚泥(沈殿物)除去については、専門業者に委託するなどし、産業廃棄物として適正に処理してください。



適正な維持管理を行うために、グリーストラップの上には物を置かないようにしましょう。

2. 動植物油脂類が下水道施設に及ぼす影響について

排水中の動植物油や食材くず等が宅内の排水管や下水道本管・取付管に付着すると管が閉そくし、排水が周辺に溢れ出すなど衛生上大きな被害が出ます。

3. 下水道に排除する排水の水質基準について

下水道施設を保全し適正な下水処理を行うために、下水道法および三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。

下水道法および三田市下水道条例による排除基準値
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

4. 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、適正に維持管理をしても、ちゅう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。
調理等での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 調理で残った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紙等でできるだけ拭き取りましょう。
- ③ ラーメン等のスープはでき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、布や紙等で拭き取るなど工夫しましょう。

5. 飲食店等事業者への留意事項

飲食店等の事業場から排除された排水によって公共マス、下水道管の下水道施設を油等により詰まらせ、又は破損させた場合、当該事業者に対し、その清掃又は修理に係る費用の全部又は一部を支払っていただくか、市が指定する方法で清掃又は修理を行っていただく場合があります。

市の職員は、下水道の機能及び構造を保全するため、事業者が設置するグリーストラップや沈殿ます等の排水設備検査のため、事業者が所有する土地又は建築物に立ち入ることがあります。

問い合わせ先

三田市 上下水道部 下水道課

TEL 079-559-5122(直通)

E-Mail gesuido@city.sanda.lg.jp