

グリーストラップ（油脂分離槽）は適正な維持管理をしましょう！

飲食店などで設置されているグリーストラップ（油脂分離槽）は、維持管理（定期的な清掃等）を怠ると、流出した油脂等によって悪臭や害虫が発生します。

また、深刻な場合は、油脂が排水管・下水管に付着し詰まらせたり、下水の処理に支障をきたしたりすることがあり、河川の汚濁を引き起こします。

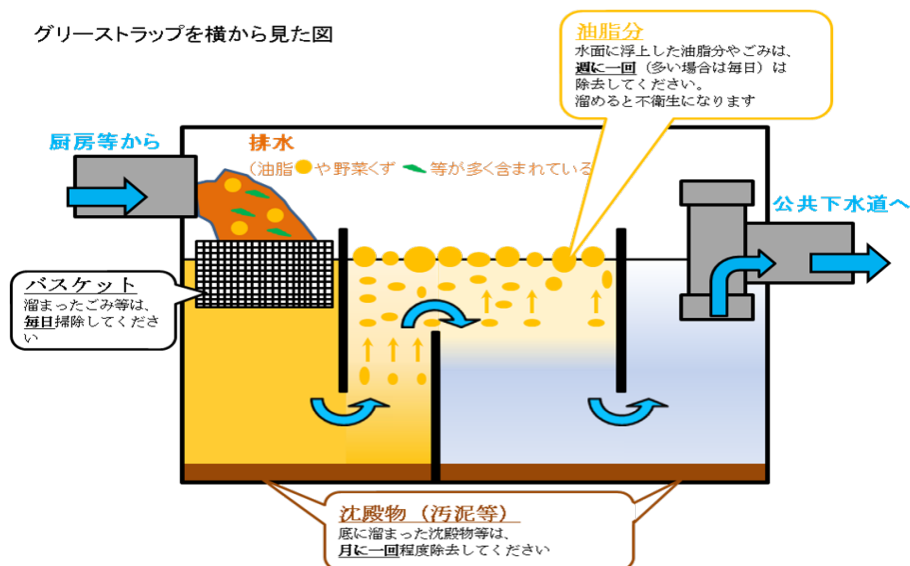
グリーストラップの維持管理方法

グリーストラップは、厨房等から出る排水の油脂分を分離し、取り除くための装置です。

グリーストラップの機能を十分に発揮させるために、次の管理を行ってください。

- ・ バスケットに溜まったごみ等は、**毎日**掃除してください。
- ・ 浮上した油脂分やごみは、**週に一回**（多い場合は毎日）は除去してください。
- ・ 底に溜まった沈殿物等は、**月に一回**程度除去してください。
- ・ 除去したものは、廃棄物処理法に従って処分してください。

上記の清掃を怠ると著しくグリーストラップの機能が低下します。



なお、油脂等を多く含む排水が厨房等から流出していると、グリーストラップ等を十分管理していても、油脂を含む排水が公共下水道へ排出される場合がありますので、油脂等が流れないような工夫をお願いします。

※注意！ 追加装置（バイオ菌及びオゾン処理装置等）及び油処理剤の使用禁止について

グリーストラップに油脂分を分解する菌やオゾン等を投入して、ばっ気（空気を吹き込む）を行い、油脂分を処理する装置があります。また、グリーストラップ内の油脂分を分解して排水として流すタイプの処理剤などがあります。これらの装置の追加設置や処理剤の使用は、グリーストラップの機能を著しく低下させる場合がありますので、ばっ気装置の追加設置及び処理剤の使用はしないでください。