

グリーストラップについて

■ グリーストラップの設置について

建築基準法施行令及び佐伯市公共下水道条例施行規則第3条の規定により、飲食店（レストラン・中華料理店・ラーメン店など）等の油脂類が多量に含まれる厨房排水には、排水管の損傷や機能を妨げないようにするため、グリーストラップ（油脂分離槽）を設置する必要があります。

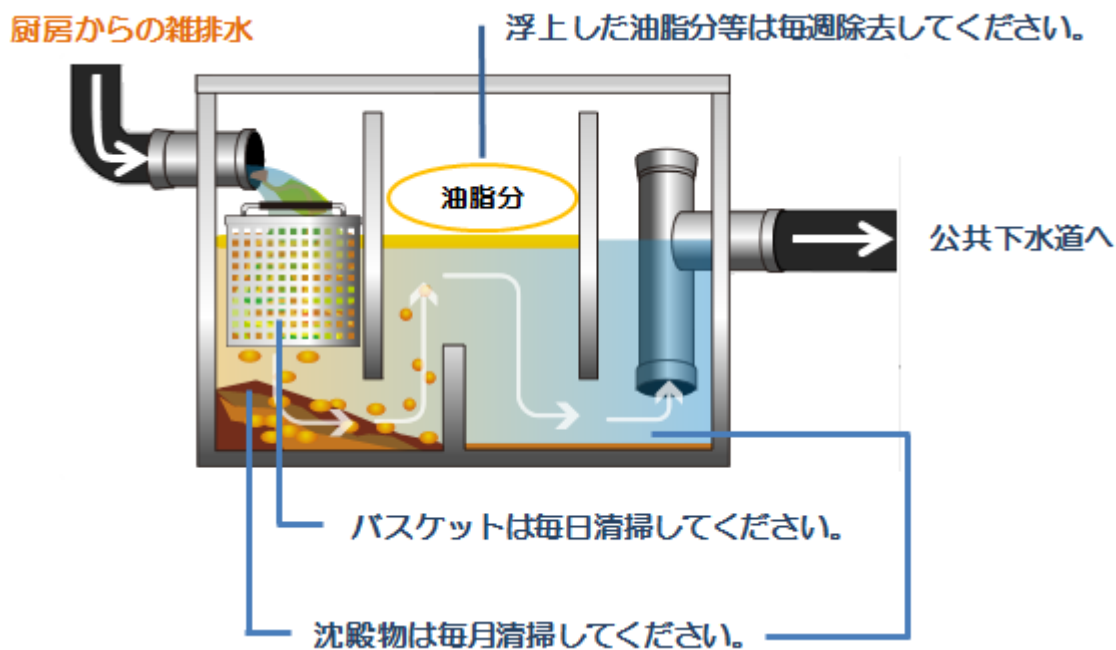
■ グリーストラップの維持管理について

グリーストラップの適切な維持管理をしなければ、悪臭や害虫などの発生場所になり大変不衛生になります。また、排水設備や下水管の詰まりの原因にもなることがありますので、清掃については次のことを必ず守ってください。

- 1 バスケットの清掃は毎日
- 2 浮上した油脂分等は毎週
- 3 沈殿物は毎月

■ ばっ気装置の設置禁止

グリーストラップは油脂を浮上分離させ除去します。ばっ気装置の使用により、攪拌した油脂を下水に流してしまい、下水管を詰まらせてしまうことがあります。



*事業活動に伴って発生した油脂や汚泥は産業廃棄物となるため、廃棄処分の専門業者に依頼して、正しく処理してください。

お問い合わせ先

下水道課 下水道業務・維持管理係

TEL 0972-22-4205