

市内飲食店の方へ

～使用済み油を下水道に流さないでください～

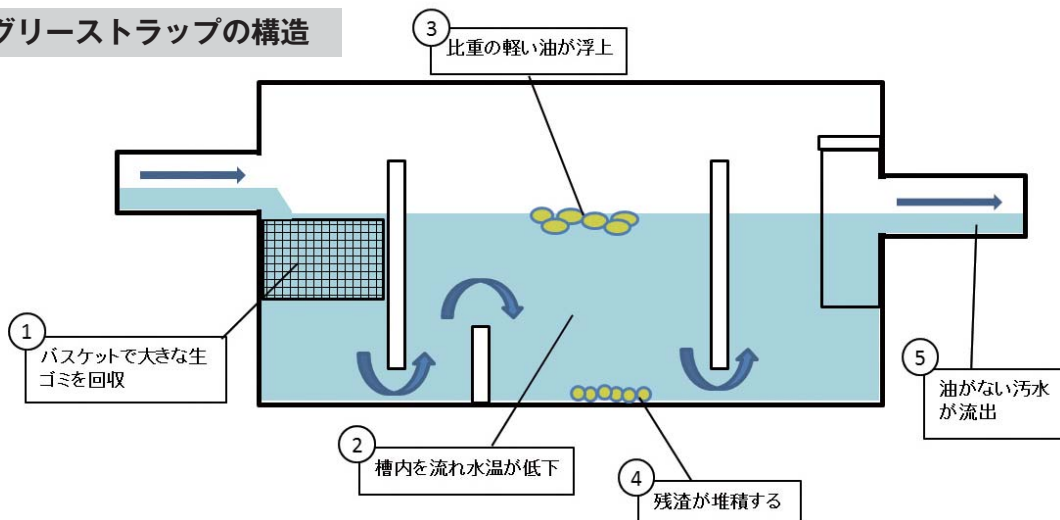
1 下水道への廃油の流出について

食用油は、下水道本管や宅内排水管へ徐々に固着し、管を詰まらせる原因となります。市内においても、飲食店からの油脂類が原因とみられる下水道本管の閉塞が発生しています。使用済みの油は、下水道に流さないようにしてください。

2 グリーストラップの設置について

飲食店・レストラン等の厨房施設からは、油脂類を多量に含む水が排出されるため、グリーストラップ（除外施設）の設置が義務付けられています。グリーストラップを設置する際は、潮来市下水道排水設備指定工事店に相談してください。

グリーストラップの構造



3 グリーストラップの管理について

グリーストラップは定期的な清掃が必要です。清掃を怠ると、グリーストラップが性能を発揮できず、下水道管の閉塞や、悪臭・害虫の発生する原因となります。

グリーストラップの清掃内容と頻度の目安は以下のとおりです。

バスケット内に溜まったゴミの回収	毎日1回
槽内浮上油脂分の回収・清掃	1～2日に1回
槽内全体の汚泥の引抜き	1ヶ月に1回以上
流し・流出口の清掃	2～3ヶ月に1回以上

【お問合せ】 上下水道課 下水道グループ ☎63-1111 内線323

