



グリーストラップの適正な維持管理について



飲食店（ラーメン店、焼肉店、中華料理店など）の厨房からの排水には、油脂類が多く含まれています。公共下水道に流すことが出来る油脂類等の含有量については、牛久市下水道条例により基準が定められています。基準を超える場合には、グリーストラップなどの除害施設を設けて基準値以下にしなければ流すことは出来ません。

しかし、グリーストラップを設置しても適正な維持管理を行わないと不衛生になるばかりでなく、下水管の詰まりや処理場での水質浄化機能に悪影響を及ぼす原因となりますので、以下の内容を参考にして適正な維持管理を行って下さい。

①ごみ

バスケットに溜まったごみは【毎日】取り除いて下さい。

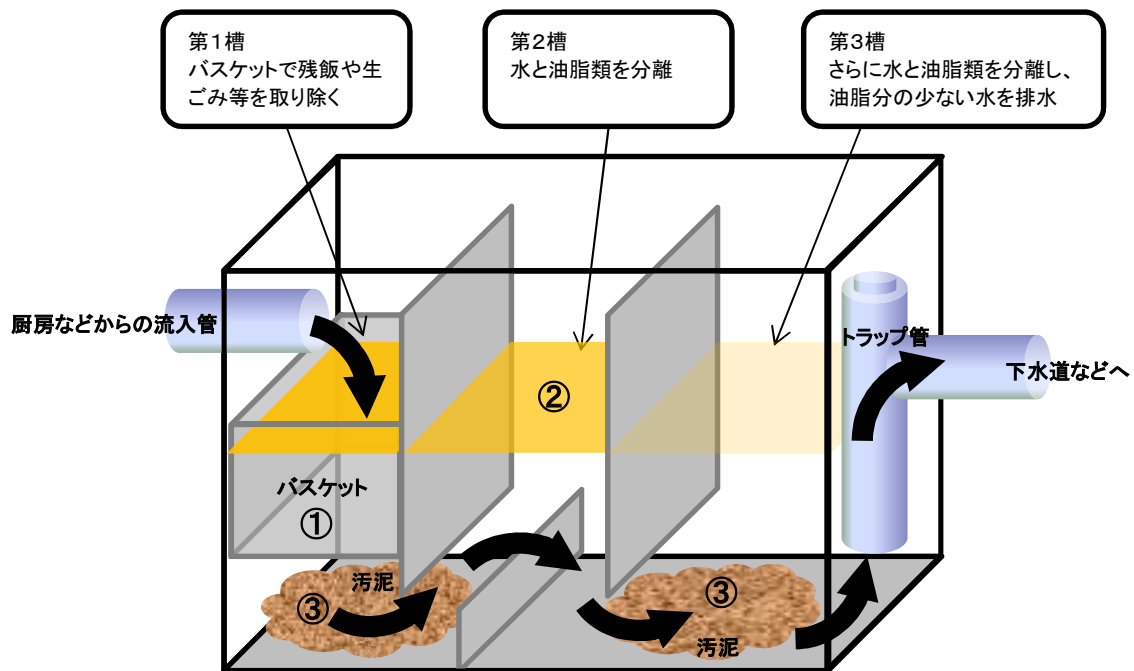
②油分

水面に浮いた油分は【週に1回以上、多い場合は毎日】すくい取って下さい。

③汚泥（沈殿物）

底に溜まった汚泥（沈殿物）は【月に1回程度】取り除いて下さい。

※汚泥（沈殿物）については、「産業廃棄物」になりますので専門業者に委託するなどして適性に処理して下さい。



グリーストラップ概要図

飲食店等の事業場から排除された油脂類等を含む排水によって公共樹、下水道管などの施設を詰らせた場合には、当該事業者に対し、その清掃等に係る費用を負担していただく場合があります。

問い合わせ先

牛久市 建設部 下水道課

TEL 029-873-2111(内線2544)