

飲食店・事業場の皆様へ

グリーストラップの保守管理は万全ですか？

飲食店やホテル、病院等の厨房の排水には、大量の食材を調理し食器の洗浄をするので、多量の油分が含まれています。この油分を除去することなく排水しますと下水道排水設備の排水管をつまらせ、維持管理で大きな問題となるばかりでなく、下水処理場の処理機能を低下させ、最悪の場合、処理水放流先河川等の水質に影響を与えます。

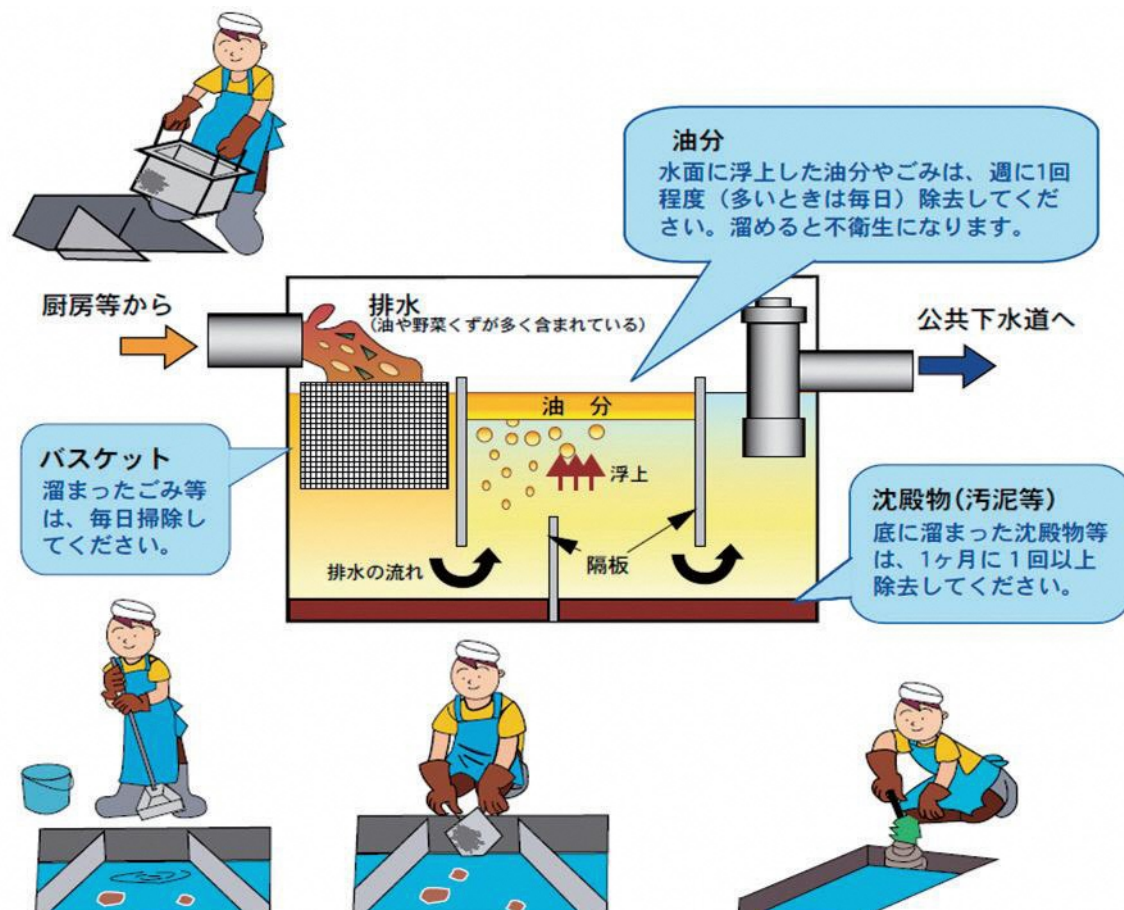
※グリーストラップは、油脂分を大量に排出する事業場に設置し、下水道施設を損傷したり汚水処理機能を阻害しないよう、ゴミ、油脂分をとりのぞく油脂分離装置です。

【以下の3点の管理を確実に行ってください。】

- 1 バスケット(金網かご)の清掃は毎日行ってください。
- 2 浮き上がった油脂やごみ(残渣)は、週1回程度(多いときは毎日)除去してください。
- 3 グリーストラップの槽内の沈殿物は、月1回以上清掃し、除去してください。

◆上記1については、燃やすごみとして処理してください。

2, 3については、産業廃棄物となりますので容器に保管して、産業廃棄物取り扱い業者へ処理を依頼してください。



グリーストラップの洗浄前と洗浄後



洗浄前



洗浄後

※ グリーストラップを設置していても機能を十分に発揮しなければ、悪質下水の処理が不完全となります。

グリーストラップを有効に活用するためには、日常の維持管理が大切です。

○グリーストラップの管理責任者を定めて、**管理責任体制を確立**する。

○**運転日報**を作成し、日常の点検や整備を行い、適切な処理が行われるよう心がける。

※ 排水管理を行うには、職場教育により**従業員の意識向上を図り、事業場が一体となって取り組む**ことが必要です。

◆ 公共下水道へ放流する基準を、下水道法および那覇市下水道条例によって以下（主なもの）のように定めています。

検査項目	内容	基準値
PH	水素イオン濃度 PH7を中性として、酸性かアルカリ性かを判断する指数	5を超え9未満
BOD	生物化学的酸素要求量 水中の汚濁物質（主に有機物）が、微生物によって分解される酸素の量	600 mg／リットル未満
SS	・浮遊物質量 水中に存在する固形粒子の量 ・水の濁りの度合いを判定し水質汚濁の指標として用いる	600 mg／リットル未満
ノルマルヘキサン	ノルマルヘキサン（主に油脂分）の含有量	30 mg／リットル以下 （動植物油脂類含有量）

○除害施設等（グリーストラップ）関連規制法

- ・ 那覇市下水道条例 27 条・28 条（除害施設の設置等）
- ・ 那覇市下水道条例 29 条（除害施設の設置等の届出）
- ・ 下水道法 12 条・12 条の 11（除害施設の設置等）

那覇市上下水道局
料金サービス課 排水設備係
TEL 098-941-7810 FAX 098-941-7820