

下水道を快適にご利用いただくために 飲食店のみなさまへのお願い

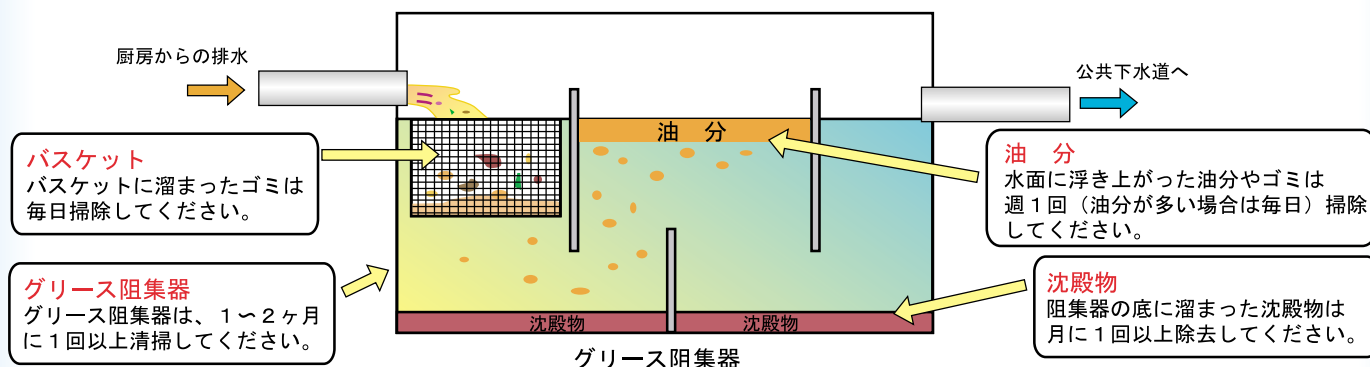
◆グリース阻集器の設置と適切な管理をお願いします

飲食店やホテル、病院の厨房など、大量の食材を調理する施設では、排水中の油分を取り除くため、グリース阻集器を設置しなければなりません。しかし、グリース阻集器も適切な維持管理を行わないと、油分やゴミ（残渣）が固まって不衛生になったり、油分が十分に取り除かれないうまま排水されて、宅内の排水管や公共下水道管の中で固まってしまい、「つまり」や「悪臭」の原因となってしまいます。

◆グリース阻集器の定期清掃を行ってください

- 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ゴミ（残渣）は、週に1回程度（多い場合は毎日）除去してください。
- 3 槽内の沈殿物は、月に1回以上除去してください。
- 4 阻集器の清掃は、1～2ヶ月に1回以上行ってください。

※バスケット内に溜まったゴミは、燃えるゴミとして処理してください。それ以外の油脂類や沈殿物は、産業廃棄物となりますので専門業者へ処理を依頼してください。



清掃前のグリース阻集器

グリース阻集器が十分に機能しないと、汚水管などで油分が固まり、排水ができなくなってしまいます。



清掃後のグリース阻集器

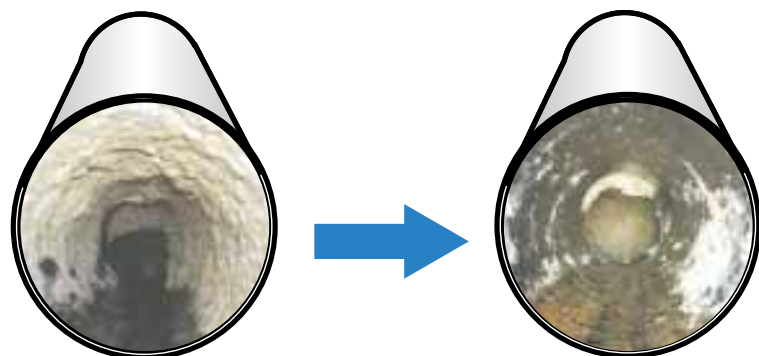
下水道管の清掃には特殊な機械が使われます。

公共下水道へ流れ込んだ油分やゴミなどは、下水道管の内部で固まり、下水道管をつまらせる原因になります。

そのため上下水道局では、テレビカメラを使って下水道管内部を点検し、油やゴミ、泥などがたまっている場合は、高圧洗浄車や吸泥車を使用して、下水道管内部の清掃をおこなっています。



高圧洗浄中の管内部の様子



清掃前の下水道管

清掃後の下水道管



高圧洗浄車を使った清掃作業の様子