

下水道「グリーストラップ」の清掃について

下水道に接続している飲食店などは、「グリーストラップ」が設置してあります。厨房の流しなどから汚水が流れ出る場所に設置されている柵が「グリーストラップ」です。この柵は分離マスとも呼ばれ、厨房から出る油や細かい調理くずなどを分別してくれます。

「グリーストラップ」 はなぜ必要？

厨房から出る残飯や廃油などは、処理場で浄化することが難しく水質を悪化するため、下水道に流れ込まないようにするため設置されます。

汚れがたまると悪臭の原因となる
グリーストラップの清掃を怠ってしまうと・・・

- 飛翔害虫の発生
チョウバエなどの繁殖
- 悪臭の発生
生ゴミ・油脂・腐敗臭
- 排水管のつまり
- 水質汚濁による環境汚染

さらには！
排水管が詰まり、排水できず
水が使えない状況に！

だからこそ、定期的に清掃して衛生的にする事が必要



第一槽

バスケットで残飯や生ゴミ(野菜くず)を除く。

第二槽

水と油脂分を分離します。

第三槽

さらに水と油脂分を分離し、油脂分の少ない水を下水道へ。

☆「グリーストラップ」の清掃方法☆

- ① 蓋を開け、第一槽に溜まっている固形物を取り除いてください。【毎日】
- ② 第二槽に浮かび上がっている油を網等で取り除いてください。【週1回】
- ③ 底に溜まっている汚泥を取り除いてください。【月1回】

これに加えて、月に一度洗剤を使用して洗浄するとベストです。

お問い合わせ先

長浜市役所下水道施設課 電話：0749-65-1601