

# グリーストラップの適正な維持管理のお願い

食事を提供する飲食店・学校給食・病院・社員食堂・老人ホーム・食品加工場など、汚水に油脂類が多量に含まれる場合は、建築基準法関係規定（昭和 50 年建設省告示第 1597 号）により、グリーストラップ（阻集器）の設置が義務づけられています。

「グリーストラップ」の維持管理が適切にされていないと、河川の汚濁や下水管・側溝の詰まりの原因となるほか、水処理にも支障をきたすようになります。

## グリーストラップとは？

厨房からの排水に含まれている油や残飯を一時的に溜めておく装置です。阻集器と分離層からなり、阻集された物、油脂分を定期的に回収し除去しなければならない構造になっています。

グリーストラップの構造、技術的基準は、空気調和・衛生学会規格に規定されています。

## グリーストラップの維持管理

### ◆ バスケット、隔板、トラップ管は適切に取り付けられていますか？

一般的なグリーストラップはバスケット、隔板、トラップ管が正しく取り付けられていることで機能を発揮します。掃除が面倒だからといって、バスケットや隔板を外すような改造は絶対にしないでください。

### ◆ 蓋は腐食していませんか？

屋外埋設型のグリーストラップの場合、蓋が腐食してしまうことがあります。蓋が腐食すると悪臭の原因となったり、雨水が流入して油分が流出する原因になります。

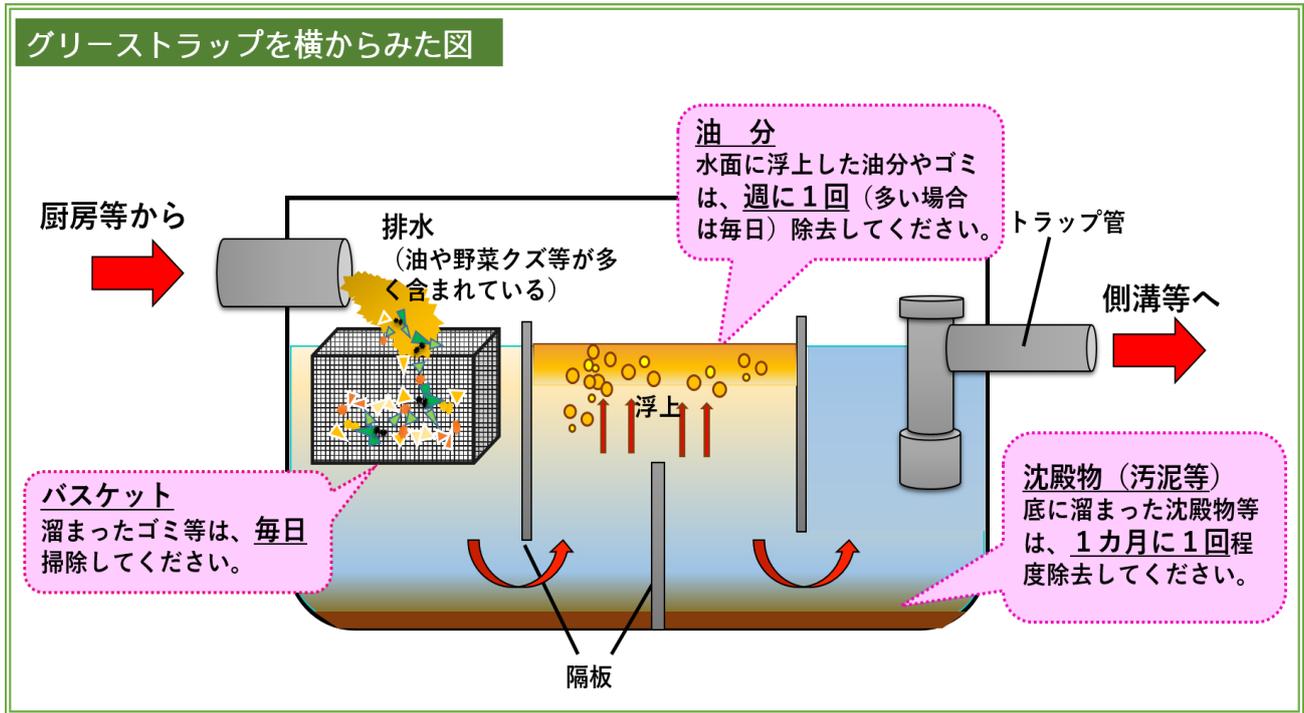
### ◆ 清掃は適切にできていますか？

グリーストラップには、排水のたびにごみくずや油分が蓄積されていきます。適切な維持管理や清掃を行わないと十分な機能を発揮できません。

### 維持管理の例

- ・ 集まった油やゴミは金網、ひしゃく等で除去してください。
- ・ バスケットに溜まったゴミは、毎日掃除してください。
- ・ 浮いた油分やごみ等は、週に 1 回（多い場合は毎日）除去してください。
- ・ 底に溜まった汚泥は月に 1 回程度除去してください。

## グリーストラップのしくみ



## 主な食品の汚れの程度

食品はBOD（生物化学的酸素要求量）が高いだけでなく、窒素やリンなどの栄養塩類が多く含まれています。そのまま未処理で流してしまうと、河川や海の富栄養化の原因となり、水質の色が変わったり、赤潮が発生したりするほか、酸欠で魚が大量死することもあります。

食品の種類	ラーメンの汁	使用済み天ぷら油	みそ汁
汚れ(BOD)の程度	25,000mg/ℓ	1,000,000mg/ℓ	35,000mg/ℓ

- ・BODとは、水中の有機物(汚れ)が微生物の働きによって分解されるときに消費される酸素の量で、川などの汚れの程度をあらわします。
- ・魚がすむのには、BODが5mg/ℓ以下が適しているといわれています。

### 問 い 合 わ せ 先

〒770-8571 徳島市幸町2丁目5番地

徳島市環境部環境保全課 TEL:088(621)5213 FAX:088(621)5210