

飲食店の みなさまへ

**グリース阻集器(グリーストラップ)
の設置が義務付けられています。**

岡山市下水道条例施行規則第3条第2項第3号
建築基準法関係規定(昭和50年建設省告示第1597号)

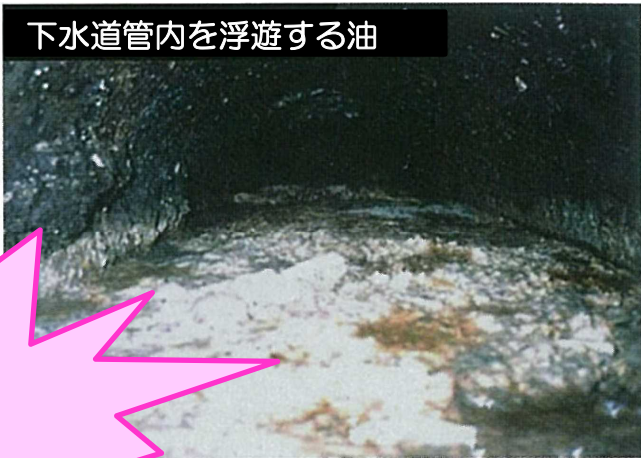
下水道に油脂分を流すと、下水管の中で油脂分が冷やされて固まり、下水管を詰まらせてしまう恐れがあります。

また、悪臭の原因にもなり、周辺に住む方々の迷惑となってしまう。

街の環境を守り、皆様が快適に暮らせるよう、グリース阻集器の設置と適正な維持管理をお願いいたします。



マンホールを詰まらせた油

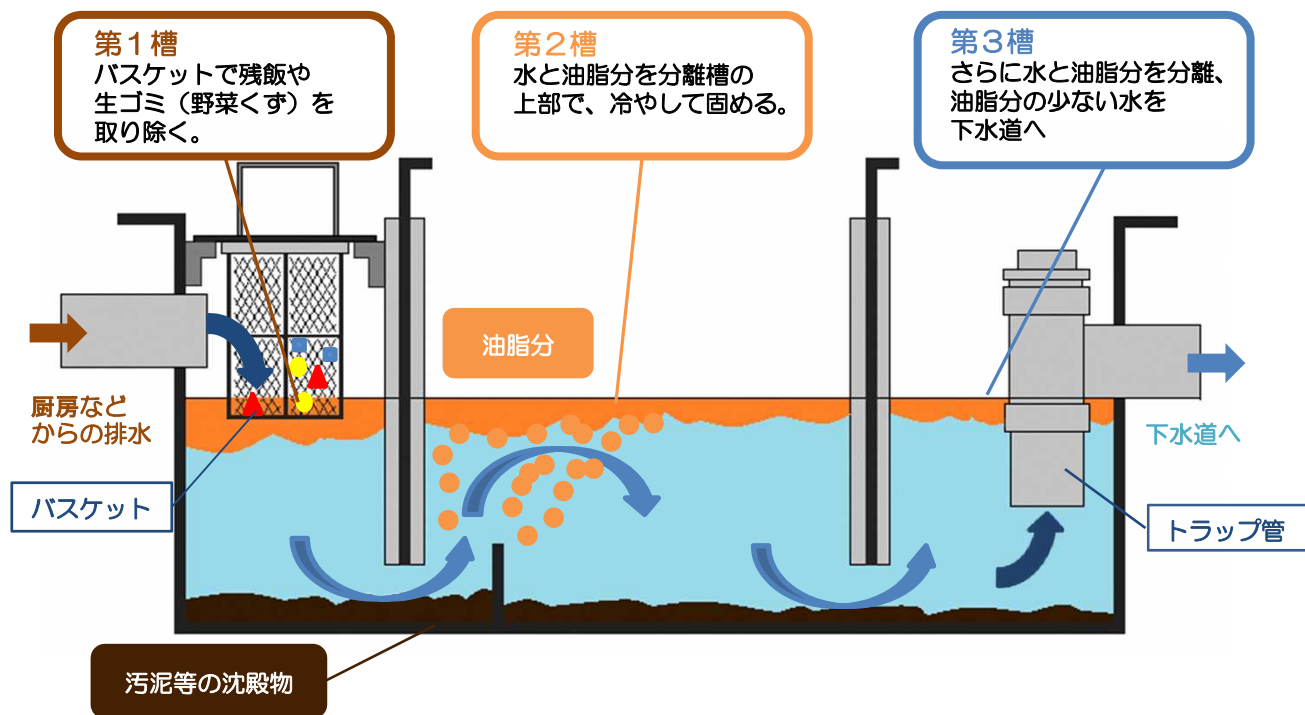


下水道管内を浮遊する油

維持管理を怠ると
こんな事態に！！
下水管の清掃には
大変な労力と費用
がかかります！

グリース阻集器(グリーストラップ)とは

営業用調理場等から、汚水中に含まれている油脂分を阻集器の中で冷やし、固めて除去することで油脂分が排水管中に流入して管を詰まらせるのを防止する装置です。



グリース阻集器設置の注意点

- 食種、食数、店舗面積等を考慮して、適性な阻集器を選定しましょう。
- 下水道処理区域内での設置工事は、岡山市下水道排水設備指定工事店へ

設置工事ができるのは岡山市下水道排水設備指定工事店だけです。

指定工事店一覧は、岡山市下水道河川局ホームページ

(くらし・手続き>水道・下水道・し尿・浄化槽>下水道河川>市民の方へ
>排水設備指定工事店名簿)で確認できます。

グリース阻集器の維持管理

掃除を怠ると、油脂分の阻集能力が低下するだけでなく、悪臭が発生したり、ゴキブリ等の害虫の発生場所になりますので、日々の掃除を必ず行ってください。

また、油脂分が下水道管に流入して固まり、管を詰まらせることで、周辺の方々が下水道を使用できなくなる恐れがあります。



油脂分の掃除は
毎日1回以上
(金網やお玉、ひしゃく等を使用)

注意！！
油脂分は、すくい取ること。
かき混ぜて下水道管に流さないこと。

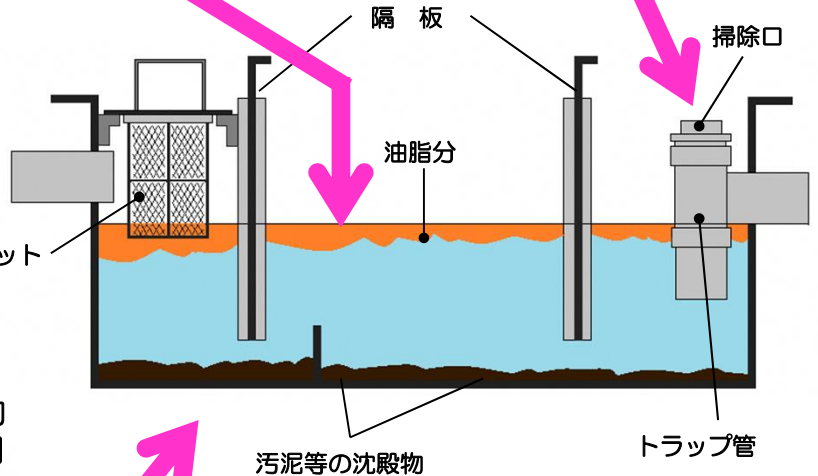


トラップ内部の
掃除は2～3ヶ月
に1回以上
(棒たわし等を使用)

注意！！
掃除口キャップは
忘れず元の位置へ取り
付けること。



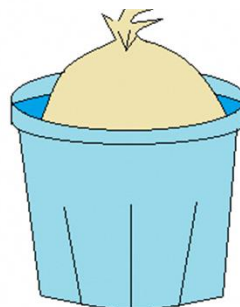
バスケットの
掃除は毎日1回
以上
(残飯や野菜くず等
を取り除く。)



汚泥等の沈殿物
の掃除は1ヶ月
に1回以上
(人力または、
バキューム車による。)



下水道には絶対に
流さないで！！



油脂分・汚泥等の
沈殿物は
産業廃棄物として
処分して下さい。

※上記の掃除周期は目安です。汚れの程度によって 掃除回数を増やして下さい。

問 合 先

内 容	担 当 課
●グリース阻集器の設置について	岡山市下水道河川局下水道営業課 排水設備係 ☎086-803-1488
●公共下水道管の詰まりについて（公道部分や取付柵） ※敷地内の排水設備（グリース阻集器を含む）の維持管理や清掃については、設置者（飲食店）が行って下さい。	岡山市下水道河川局下水道保全課 管路係 ☎086-803-1490
●産業廃棄物の処理について	岡山市環境局産業廃棄物対策課 ☎086-803-1303

ラードなどの油脂分の多い厨房排水等が下水道に流れ込んで、汚水柵や下水道管を詰まらせる事故が起こった場合、原因者に対して公共下水道の使用を制限する場合があります。

また、飲食店の排水設備（グリース阻集器を含む）の使用方法や構造に関する改善命令が市長から出される場合もあり、その命令に従わない場合は、行政処分※注1の対象となります。

※注1 岡山市下水道条例第21条、第47条 5万円以下の過料