

# グリーストラップの維持管理についてのお願い

～ 浄化槽に前置するグリーストラップ ～

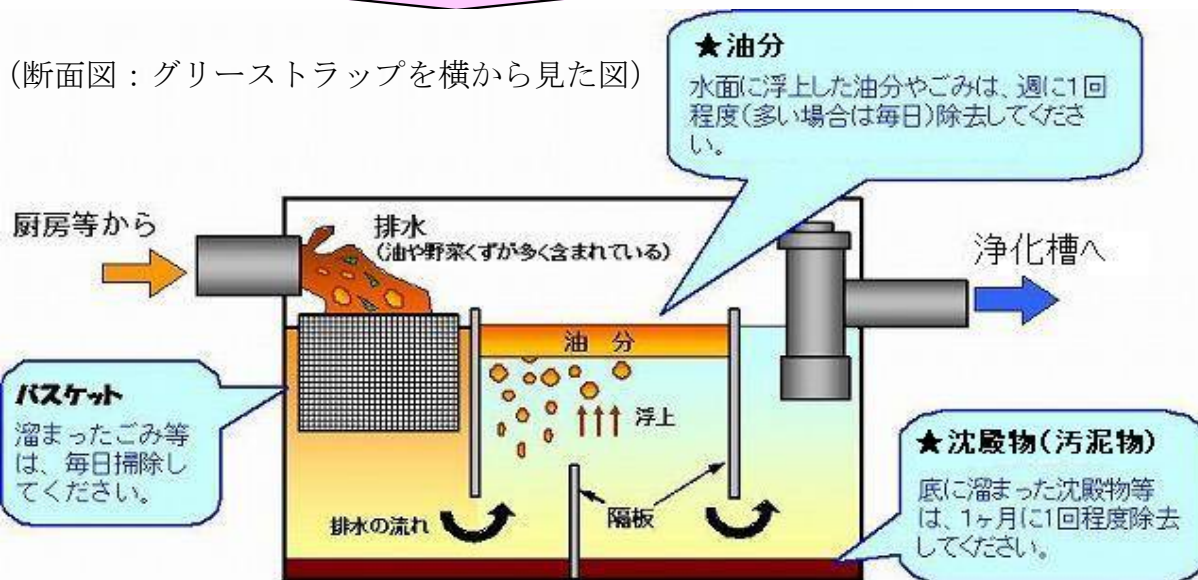
飲食店（レストラン・中華料理店・ラーメン店など）や弁当、和洋菓子製造販売店、病院等の厨房排水には、油脂分が多く含まれています。グリーストラップ（油脂分離槽）は、油脂分を多く含んだ排水の油脂分を分離して取り除くための装置です。

しかし、適切な維持管理をしなければ、不衛生になったり、排水管を詰まらせたり、浄化槽の処理能力が低下するなど、浄化槽本体にも悪影響を及ぼします。

これらを防ぐために、バスケットに溜まったごみは「毎日」、浮いた油脂分やごみ等は「週に1回程度（多い場合は毎日）」、底に溜まった汚泥等は「月に1回程度」取り除くなど、定期的に清掃し適正に維持管理してください。

## グリーストラップの仕組みと維持管理方法

（断面図：グリーストラップを横から見た図）



★ グリーストラップ内の油脂分等については、産業廃棄物処理業者に処理を依頼してください。（※産業廃棄物の処理についてご不明な点は、廃棄物指導課へお問い合わせください。TEL 099-216-1289）

※グリーストラップは、排水中の油脂分の阻集器であり、油脂分を分解・処理するものではありません。排水を仕切り板で仕切られた槽内を通すことにより滞留時間を取り、排水中の油脂分を浮上・分離し阻集するものです。

したがって、仕切り板をはずして使用したり、適正な位置に設置せずに使用すると阻集能力が低下しますので、適正に使用してください。

お問い合わせ先

鹿児島市 環境保全課

TEL 099-216-1291