

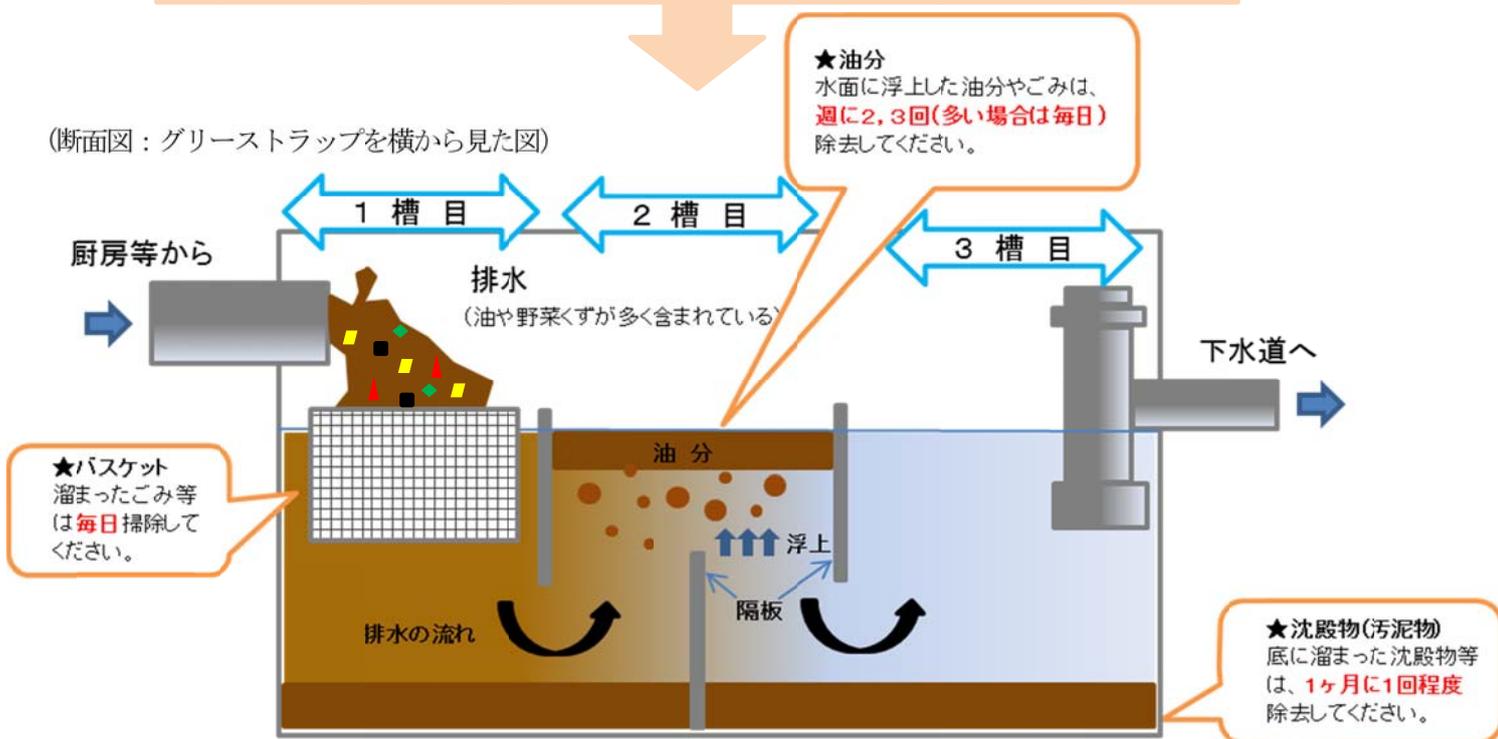
# グリース阻集器の維持管理についてのお願い

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。グリース阻集器（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。

近年、グリース阻集器の維持管理の不備によって下水道本管が詰まってしまう事故が多発し、それにより多額の修繕費用がかかっています。

こうした事故を防ぐため、バスケットにたまったごみは「毎日」、浮いた油脂分やごみ等は「週に2, 3回程度（多い場合は毎日）」、底に溜まった汚泥等は「月に一回程度」取り除くなど、定期的に清掃し適切に維持管理してください。

## グリース阻集器の仕組みと維持管理方法



★ グリース阻集器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。  
( 産業廃棄物についてご不明な点は、栃木県産業廃棄物協会 ( TEL : 028-632-5575 ) へお問い合わせください。 )

※ グリース阻集器は、油脂分を分解・処理するものではありません。排水を隔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。

したがって溜まったごみや、油脂分は定期的に取り除く必要があります。また、隔板をはずして使用したり、適正な位置に設置せず使用したり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

ラーメンのスープ等は、排水を一時溜めて冷やしてから流すなど、油脂をできるだけ回収しましょう。回収できない場合でもそのまま流さず、目の細かい布等でこしてから流しましょう。

問い合わせ先  
上三川町 上下水道課 業務係  
TEL 0285-56-9168