

# 飲食店等のみなさまへ

## 油脂遮断装置の設置と

## 維持管理について

江津市下水道課

○事業者の皆様においては油脂遮断装置の設置が、条例・規則で定められています。

例えば、レストラン、ラーメン屋、中華料理店、給食センターなどの業務用厨房からの排水や車の整備工場及びガソリンスタンドから出る排水には、多量の油分が含まれています。

その油分が除去されずに宅内排水管や下水道管に流出すると、管内に油分が付着して詰まりの原因や、下水処理場の処理機能を悪化させる原因にもなります。

油脂遮断装置は、みなさまが適正に点検・清掃をすることにより、その機能を維持し、公共下水道への油分の流出を防止することができます。

○油脂遮断装置とは？

飲食店の厨房及びガソリンスタンド等の事業場からの排水に含まれる多量の油分を浮上分離させ、装置内の分離槽内に抑留し、流出を防止する装置を油脂遮断装置（グリーストラップ・オイルトラップ）といいます。

グリーストラップとは： 飲食店等の油は動植物油脂類で、この油脂分を分離・収集するための油脂遮断装置のことです

### グリーストラップ設置者の義務

グリーストラップ設置者は日常の点検、清掃及び適正な処理を義務付けています。

清掃の目安は、固形ごみの溜まるバケツは毎日1回、溜まった油脂分や沈殿物の除去は週1回、排水部のトラップ（管）は月1～2回程度が一般的な回数です。

油分が多い場合は清掃回数を増やしてください。

オイルトラップとは： ガソリンスタンド等の油は鉱物油類で、この油脂分を分離・収集するための油脂遮断装置のことです

### オイルトラップ設置者の義務

オイルトラップの設置者は、グリーストラップの規定に準じて適正な維持管理に努めなければなりません。

## ばっ気装置等の設置禁止

グリーストラップ内にバイオ菌などを添加し、空気で攪拌することにより油分を分解する装置（ばっ気装置等）で維持管理が不要という宣伝で販売する業者がいます。

しかし、グリーストラップ内の油分は浮上分離させ除去することで機能を発揮するものです。

ばっ気装置等は、グリーストラップ内の油分を浮上分離する前に攪拌した状態で排出させるため、宅内の排水管や下水道管に油分が付着することになり、詰まりの原因となっています。

そのため、江津市ではグリーストラップ本来の機能を損なうようなばっ気装置等の設置は認められません。（下水道条例施行規則違反）

グリーストラップ内にばっ気装置等を設置している場合は速やかに撤去をしてください。

江津市ではグリーストラップ設置者を対象に適正な維持管理がされているか定期的に立入検査を実施していますので、その際にばっ気装置等を確認した場合は撤去していただきます。

○油脂遮断装置について不明な点等のお問い合わせ先  
江津市下水道課建設係 電話 0855-52-7961