

飲食店・事業場の皆様へ

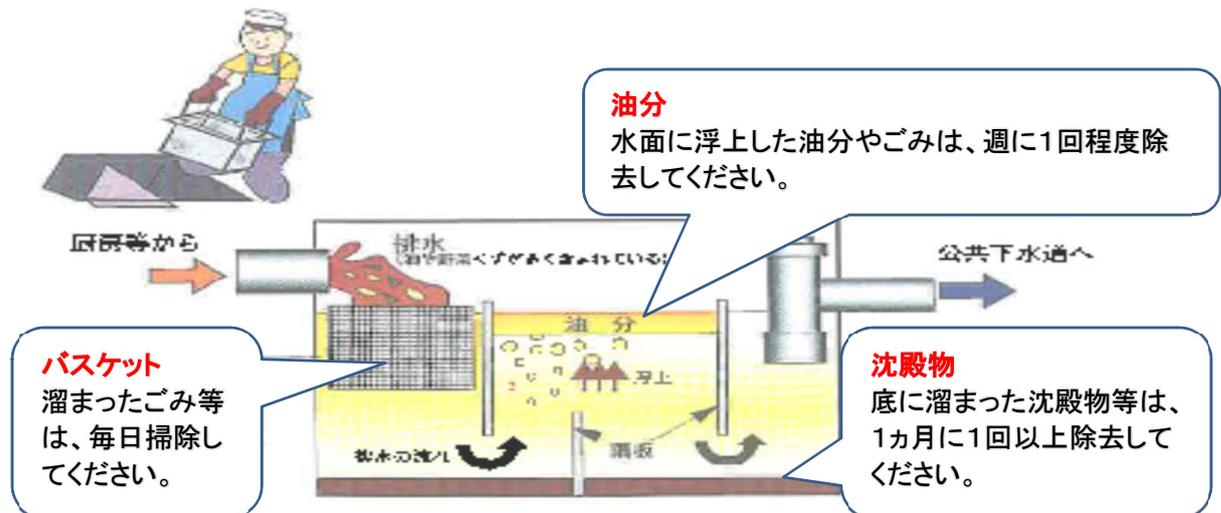
グリーストラップ等の保守管理は万全ですか？

飲食店やホテル、病院等の厨房の排水には、大量の食材を調理し食器の洗浄をするので、多量の油分が含まれます。この油分を除去することなく排水しますと下水道排水管をつまらせ、逆流や管路清掃で排水できないばかりでなく、下水処理場の処理機能を低下させる要因になります。

※ グリーストラップは、油脂分を大量に排出する事業場に設置し、下水道施設を損傷したり汚水処理機能を阻害しないよう、ゴミ、油脂分をとりのぞく油脂分離装置です。

次の3点の管理を確実に！

1. バスケット(金網かご)の清掃は毎日行ってください。
2. 浮き上がった油脂やごみ(残渣)は、週1回程度(多いときは毎日)除去してください。
3. グリーストラップの槽内の沈殿物は、月1回以上清掃し、除去してください。



■ 公共下水道へ放流する基準は、下水道法及び糸満市下水道条例によって、以下のように定めています。

検査項目	内容	基準値
水素イオン濃度 (PH)	PH7を中性として、酸性かアルカリ性かを判断する指数	5を超え9未満
生物化学的酸素要求量 (BOD)	水中の汚濁物質が、微生物によって分解される酸素の量	600mg/1リットル未満
浮遊物質 (SS)	水中に存在する固形粒子の量 水の濁りの度合いを判定し水質汚濁の指標	600mg/1リットル未満
ノルマルヘキサン抽出含有量	水中の油分等の含有量を表す	30mg/1リットル以下(動植物類) 5mg/1リットル以下(鉱油類)
水温	高温排水は、管きよの閉塞、処理施設の処理機能に悪影響をおよぼす	温度 45度以下

問い合わせ 糸満市役所 水道部 工務課 下水道係

☎ 098-840-8145