

飲食店
料理店の
みなさまへ

グリーストラップ^(阻集器)を 設置してください。

飲食店等の厨房からの排水に含まれる油脂類は下水道管などに流れると冷えて固まり、詰まりの原因となり、排水不良による汚水の溢水や悪臭などが発生する可能性があります。

下水道に油を流してしまうと…

詰まり

排水不良



下水道管内の油脂
付着状況



悪臭

溢水

油が詰まり水が
滞留したマンホール

飲食店等、油脂類を含む基準に適合しない下水を排除する場合は、
基準に適合させるため **グリーストラップ(阻集器)の設置が必要** になります。

グリーストラップ(阻集器)とは？

お店の厨房等からの排水に含まれる油脂類を分離浮上させて収集するための装置です。

！ ※グリーストラップを設置する場合は、
排水設備築造確認届が必要です。

※排水設備指定業者でなければ
工事してはいけません。

●グリーストラップ(阻集器)のしくみ

第1槽

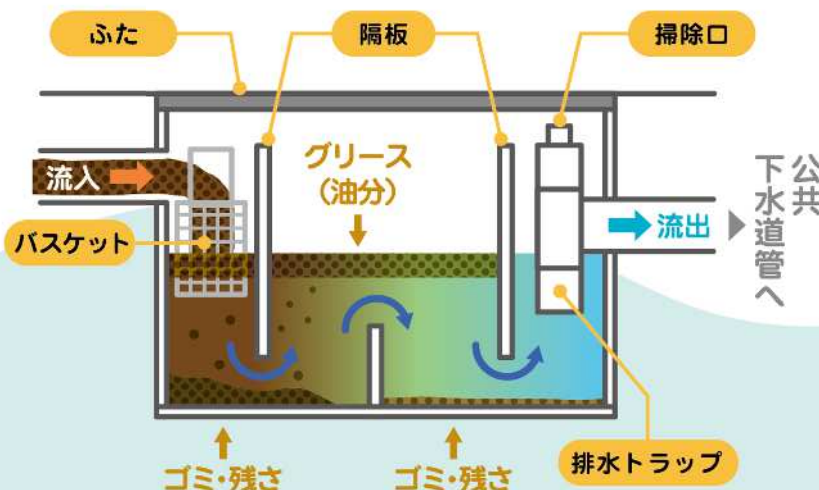
バスケットで
大きな生ゴミを回収

第2槽

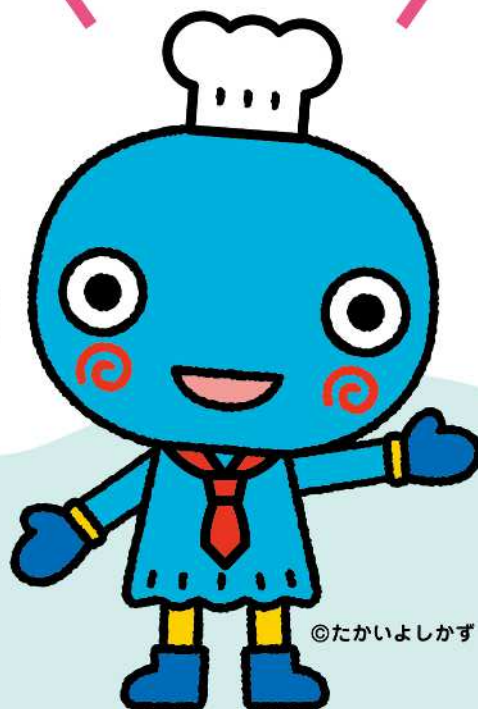
比重が軽い油が浮上し
水と油を分離

第3槽

さらに水と油脂分を分離し
油脂分の少ない水を下水管へ



正しく下水道を
使用してね！

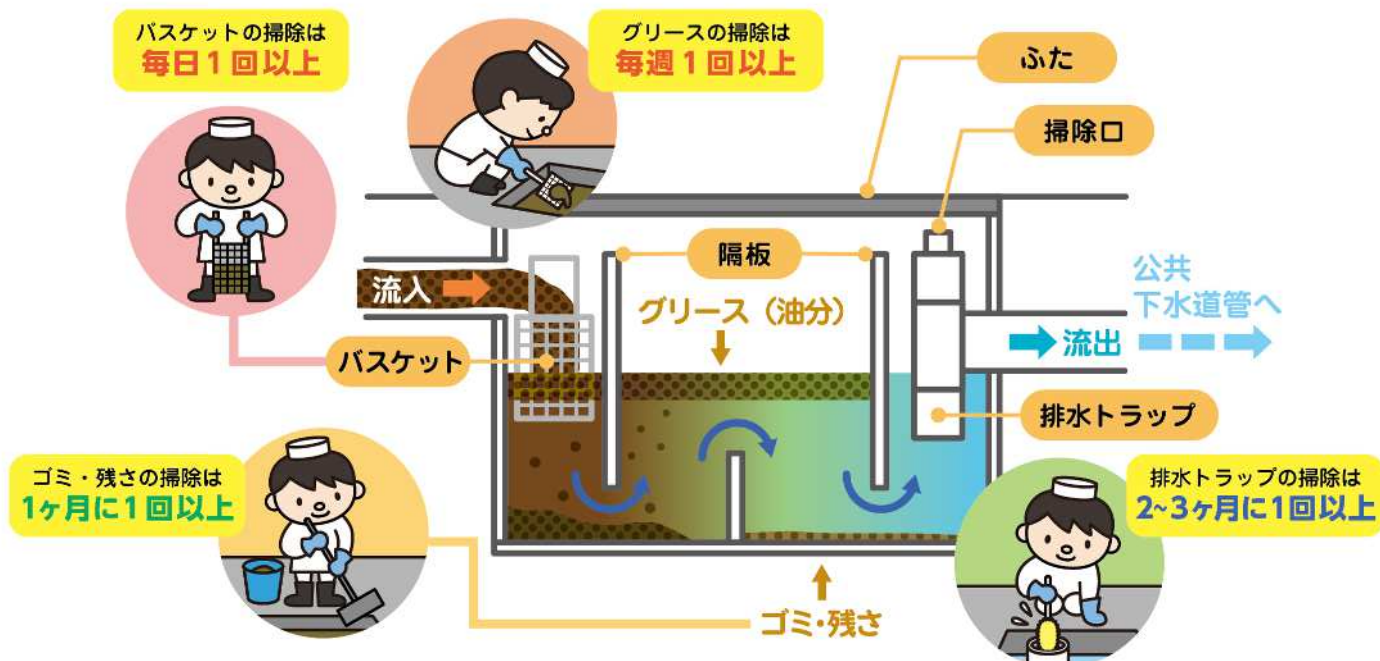


©たかいよしかず

西宮市上下水道局下水道部下水管理課

グリーストラップ（阻集器）の維持管理

グリーストラップの維持管理を怠ると、阻集能力が低下し十分に処理しきれない油脂等が流れ出し、下水道管の詰りの原因ともなります、また、悪臭が発生したり、ゴキブリなどの害虫の発生場所になりますので、適切な維持管理をお願いします。



維持管理上の注意事項

- 清掃頻度は油脂の量より、決定してください。
記載している清掃頻度は目安です。油脂の量により、清掃回数を増やしてください。
- 清掃時に油脂、ゴミ、残さは、そのまま流さないでください。
分離した油脂、ゴミ、残さは、ヒシヤク等で除去してください。清掃時に流して、公共下水道に排出しないように注意して下さい。
- 清掃時以外は隔板を正しく設置してください。
隔板を外したままや正しく設置されていなければ、阻集能力が著しく低下します。
- 適切な維持管理をお願いします。
適切な維持管理がされず、公共下水道管が詰まり等が発生した場合、詰まりの復旧作業に要する費用、その他の復旧費用等は原因者の負担になる場合があります。
- 西宮市下水道条例に定められた基準に適合しない下水を、継続的に公共下水道に排出させた場合、条例に基づき過料を科せられる場合があります。

【参考】・グリース阻集器の選定等にあたっては、空気調和・衛生工学会規格 SHASE-S217-2016「グリース阻集器」等を参照してください。

・認定品に関する情報等は日本阻集器工学会のホームページでご覧いただけます。

・排水設備指定業者の一覧は、西宮市の公式ホームページに掲載されていますので、ご確認ください。

お問い合わせ先

上下水道局 下水管理課

西宮市六湛寺町 8-28 西宮市役所第二庁舎 8 階

電話番号：0798-32-2262 ファックス：0798-34-4738