**グリストラップの維持管理について**

　飲食店等からの厨房排水は、油脂・生ごみなど汚濁負荷の高い排水のためグリスト

ラップ等の除害施設を設置し、適正に処理してから下水道に流す必要があります。

　グリストラップの維持管理が適正に行われない場合、油分により下水道管の詰まり

や、悪臭や害虫の発生につながります。

　店舗内の衛生状態を保ち、公共の財産である下水道を守るためグリストラップ等の

適切な維持管理をお願いします。

***グリストラップの維持管理方法***

**①　バスケット**

　　溜まったゴミは、**毎日除去**して下さい。

**②　油分**

　　浮上した油分は、**週に１回除去（多い場合は毎日）**して下さい。

**③　槽全体**

底にたまった汚泥（沈殿物）は、**月に１回程度除去**して下さい。

　　また、槽全体の清掃も行って下さい。

（グリストラップの断面図）

問い合わせ先：二本松市建設部上下水道課下水道施設係　℡　0243-55-5140

**③槽全体**

**月１回**

②

**厨房等から**

沈殿物（汚泥等）

油　分

**公共下水道へ**

**②油　分**

**週１回**

**①バスケット**

**毎　日**