

## 飲食店のグリーストラップについて

レストラン・飲食店からの排水は、一般的に油脂分などの高濃度の有機性物質が含まれています。このような排水をそのまま下水道へ排出されえると下水管渠を閉塞させたり、破損させたりします。また、下水処理場の処理にも悪影響を与える。

熊本市では、下水道条例施行規則第4条の(2)で「油脂販売店、自動車修理工場、料理店その他油脂類を多量に排出する場所の汚水流出口には、油脂しゃ断装置を設けること。」と規定し、油脂しゃ断装置設置を義務づけています。

レストラン・飲食店などの排水の油脂類を簡単に除去（油脂しゃ断）装置としてグリーストラップがありますが、グリーストラップの容量不足又は未管理による油脂類の流出による下水管閉塞のトラブルが多数起こっています。

グリーストラップの設置が必要な場合は、次の点に十分注意して設計・工事してください。

- 1) 手洗い等油脂類の排出がない設備はグリーストラップに接続しない。
- 2) 維持管理の容易な場所にグリーストラップを設置する。

また、レストラン・飲食店関係で特定施設設置届などの提出書類が必要な施設を一覧表に掲載しておきます。届出をしないと罰則が適用されます。

特定施設関係の届等の手続きについては、下水道維持課水質管理室までお問い合わせください。

レストラン・飲食店関係の特定施設一覧表

番号	業種及び特定施設
66-2	旅館業（入浴施設のうち温泉を利用する場合）のように供する施設であって、次に掲げるもの イ ちゅう房施設    ロ 洗濯施設    ハ 入浴施設
66-3	共同調理場に設置されるちゅう房施設（総床面積 500 m <sup>2</sup> 未満の事業場にかかるものを除く）
66-4	弁当仕出屋又は弁当製造業の用に供するちゅう房施設（総床面積 360 m <sup>2</sup> 未満の事業場にかかるものを除く）
66-5	飲食店に設置されるちゅう房施設（総床面積 420 m <sup>2</sup> 未満の事業場にかかるものを除く）
66-6	そば店、うどん店、すし店のほか、喫茶店その他通常主食と認められる食事を提供しない（次号に掲げるものを除く。）飲食店に設置されるちゅう房施設（総床面積 630 m <sup>2</sup> 未満の事業場にかかるものを除く）
66-7	料亭、バー、キャバレー、ナイトクラブその他これらに類する飲食店で設備を設けて客の接待をし、又は客にダンスをさせるもののちゅう房施設（総床面積 1,500 m <sup>2</sup> 未満の事業場にかかるものを除く）