



# 油断・快適！下水道

～下水道に油を流さないで～

飲食店等にはグリース阻集器の設置が必要です！

## Question? 下水道に油を流すと？

### 衛生上の問題

お店から流れ出た油脂分は排水管・下水道管の中で冷えて固まり、詰まりや悪臭、害虫発生の原因となります。

### 環境悪化

固まった油脂分が豪雨で押し流されて川や海に流れ出ると、水質を悪化させてしまいます。

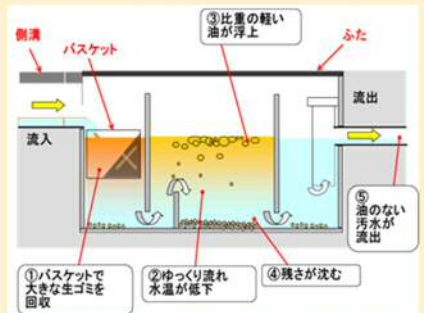
**BUT!!**

**グリース阻集器**があれば安心です。

## Question? グリース阻集器とは？

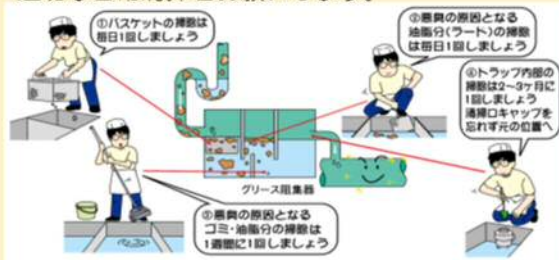
排水中の油脂分を分離・貯留して排水管・下水道管に流さないようにする装置です。

阻集器内に流れ込んだ油脂分は比重差によって浮上し、油脂分の少ない排水だけが排水管へ流れていきます。



## Question? グリース阻集器の正しい使い方は？

清掃が不十分だと油脂分の捕捉率が低下します。適切な日常清掃をお願いします。



注意：清掃した油脂分などは、専門の業者に依頼し正しく処理しましょう。

## No Good! 油脂の分離を妨げる伏兵



多量の排水

阻集器の能力を超えて排水を流し続けると、油脂が十分に分離する前に阻集器の中を通過してしまいます。



高温の排水

温度が一定以下にならないと、油脂は凝固分離しません。食器洗浄機など排水が高温になる機器の設置位置に注意！



油脂処理剤

油脂処理剤の使用はやめましょう。油脂の分離を阻害し、油脂が乳化したまま下水道に流出してしまいます。

スマちゃん



## 下水道スマイル

イルくん



**す**てない

フライ調理の残り油やグリース阻集器の阻集油を下水道に流すとつまりの原因となり、厨房からの排水に支障を及ぼすおそれがありますので、油を下水道にすてないでください。

**ま**とめる

フライ調理の残り油やグリース阻集器の阻集油は缶などにまとめてください。まとめた油は適切に廃棄するか、リサイクルを行ってください。

**リサ**イクル

フライ調理の残り油やグリース阻集器の阻集油はバイオガス発電燃料などに再利用する技術が開発されています。リサイクルの取り組みもお願いします。

地球環境にやさしい  
取り組みにご協力  
をお願いいたします。

