Q2 キッチンから油を流しても大丈夫？



A2 下水道に油を流さないで下さい。

キッチンから流れた油は下水道管に入って固まり、大雨が降った時にはがれて川や海に流れ出すことがあります。

お客さまの食器汚れなどの油分をキッチンから流さないという行動が、下水道管を詰まらせないだけではなく、下水に流れ込む汚れが減ることにより、下水の処理に必要なエネルギーを減少させることができます。

川や海の良好な水環境を保つため、お皿や鍋についた油汚れは、洗う前に不要な布や古新聞紙などでふき取りましょう

また、「流すタイプの油処理剤」を使用して食用油を処理しても下水道管の中で再び油が分離し下水道管を詰まらせる場合がありますので、食用油と混ぜてキッチンから流さないよう、お願いします。

なお、食用油は自治体等でリサイクル回収を行っています。

飲食店などの皆さまにお願い

グリース阻集器は、下水道管を詰まらせる原因となる「油脂分（ラード）」、「生ごみ」を取り除くための装置です。

グリース阻集器は、こまめな掃除が大切です。掃除をおこたると悪臭や害虫の発生を招く恐れがありますのでご注意下さい。

掃除した油脂分などは、専門の廃棄物処理業者に依頼して正しく処理するか、リサイクルをしましょう。

また、ばっ気を行う装置を追加設置したり、グリースを分解して排水として流すタイプの油脂処理剤等は使用しないで下さい。

グリース阻集器を設置し、定期的に掃除してください。

