

「下水道に油分を流さないで」

油脂分の多い排水を流すと
下水道管の中で冷えて固まり
詰まりや悪臭の原因になります。

下水道管が閉塞すると、
周辺に住む方々の迷惑となるほか、
下水道管の清掃には多額の費用が掛かります。



～油脂分を流さない工夫を～

油のついた食器やフライパンは、
拭き取ってから洗いましょう

油脂分の多いスープなどは、別に回収して
冷えて固まった油脂分を取り除きましょう

多量の油は、資源としてリサイクルするか、
固めて廃棄してください



**油脂分の多い排水を流す箇所には、グリース阻集器の設置が必要です。
特に、ラーメン店・中華料理店では設置が義務付けられています。**

飲食店のみなさまへ

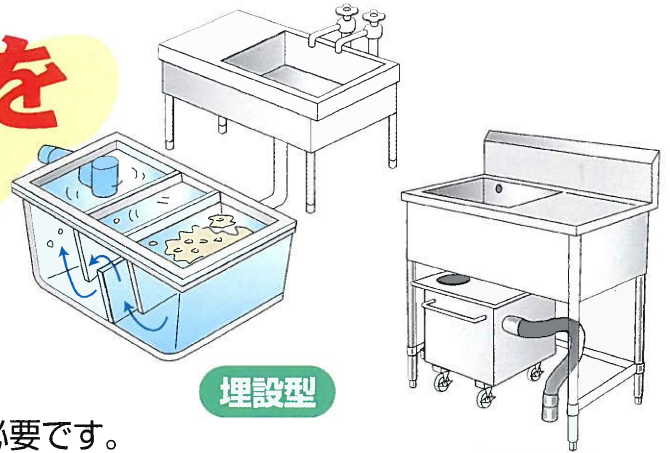
グリース阻集器を 設置しましょう

●用途に合わせて阻集器を 選定しましょう

SHASE-S217の基準に基づく阻集器の選定が必要です。

●適正な維持管理をしましょう

- ◆バスケットの清掃は毎日1回以上
- ◆油脂分の清掃は1週間に1回以上
- ◆ゴミ・残渣の清掃は1ヶ月に1回以上
- ◆トラップ内部の清掃は2～3ヶ月に1回以上



埋設型

床置型



～既に阻集器を設置されている方～

以下の使用は禁止です!

- ⚠️ 油脂分を分解する菌又はオゾンなどを利用する**ばっ気装置**の追加設備
- ⚠️ 油脂分を分解して、排水として流すタイプの**油処理剤**の使用

- 排水設備工事をする場合は、排水設備設置等確認申請書を提出し、工事は排水設備指定工事業者に依頼してください。
- ちゅう房施設のうち、水質汚濁防止法に規定される特定施設（下表）に該当する場合は、下水道法に基づく特定施設の設置等の届出が必要です。

該当業種	総床面積
共同調理場	500㎡以上
弁当仕出屋、弁当製造業	360㎡以上
食堂、レストラン	420㎡以上
そば、うどん店、すし店、喫茶店、酒場、ビアホール	630㎡以上
料亭、バー、キャバレー、ナイトクラブ	1,500㎡以上

申請書や届出書の様式・記載例などは排水指導課窓口で配布のほか札幌市ホームページの申請書ダウンロードサービスよりダウンロードすることができます。

▶ <http://www3.city.sapporo.jp/download/shinsei/index.html>

指定工事業者についてはホームページでも確認できます。

▶ <http://www.city.sapporo.jp/gesui/O3otoiwase/haisuisetsubsiteikoujigyousha.html>

お問い合わせ先

下水道河川局下水道施設部排水指導課 ☎011-818-3422

