

グリーストラップの適正管理

(有)バイオフィューチャー

E-mail: bfitokyo@biofuturejapan.com

<http://www.biofuturejapan.com>

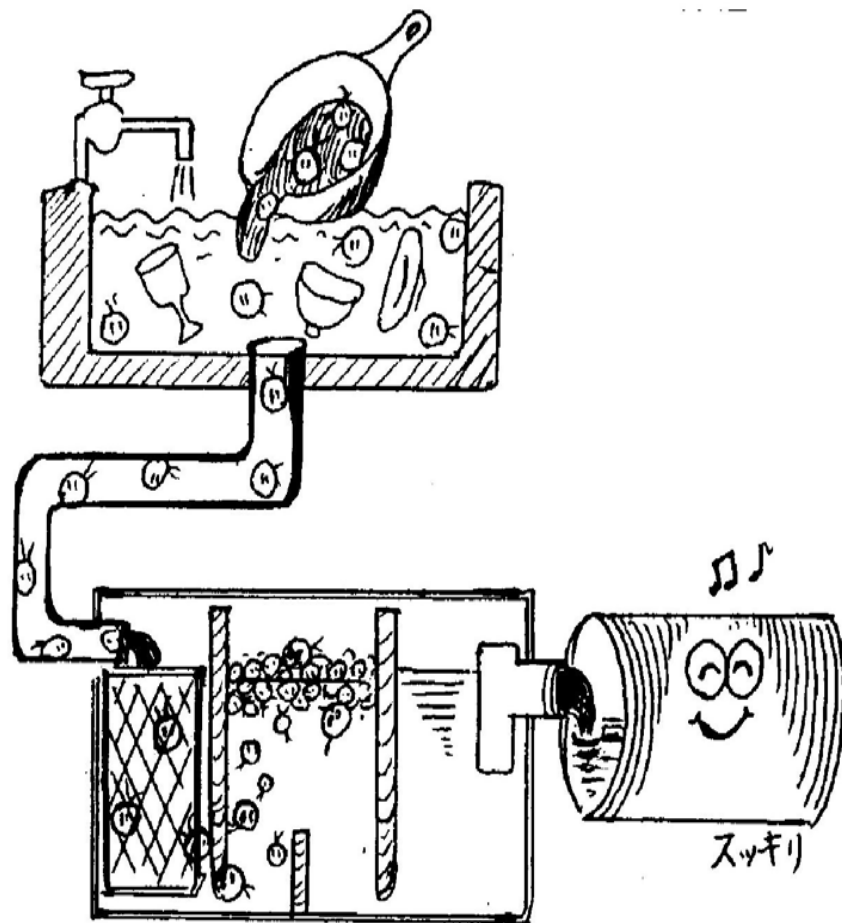
グリーストラップの 適正管理の目的

グリーストラップを適正に機能させて排水中の油分を上手に取除く事で下水負荷を削減する事が望ましい。

グリーストラップの目的は物理的に物や油を分離し生ゴミとして捨てる事にあります。

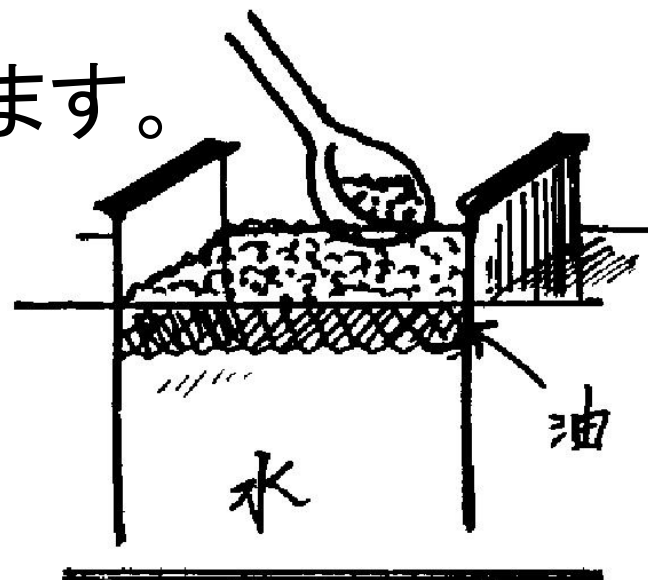
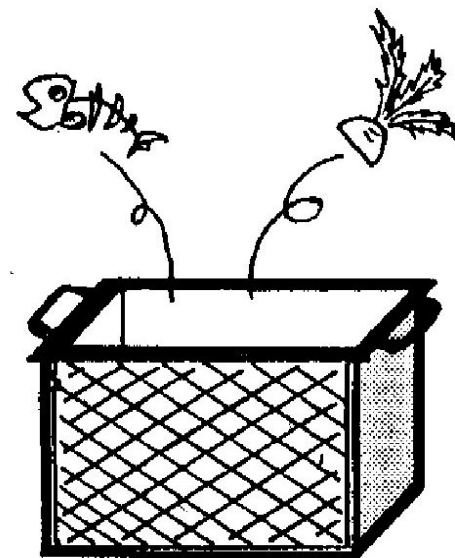
引用: 東京都健康安全研究センター

<http://www.tokyo-eiken.go.jp/assets/kenchiku/bldg/gtkanri.pdf>



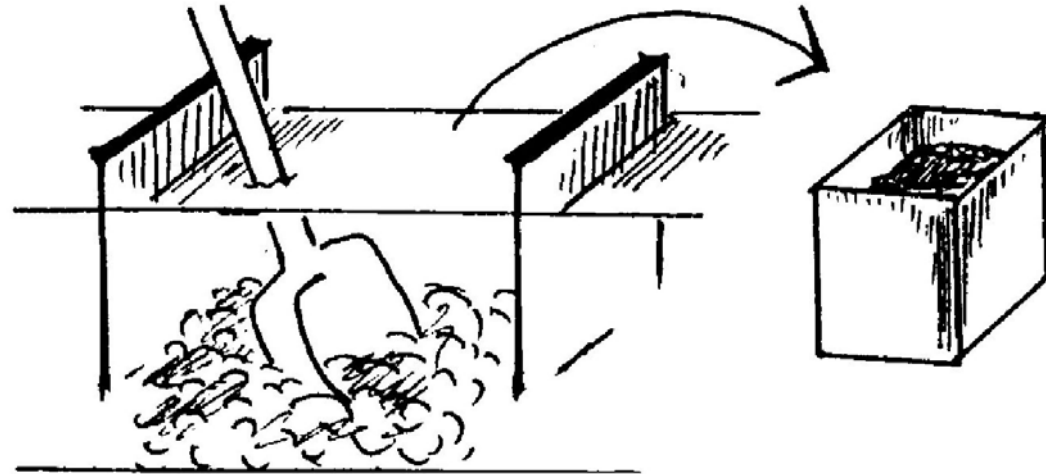
グリーストラップの 管理作業-1

- ① 受カゴは1日1回清掃が望ましい。
- ② 油分(グリース)は毎日すくい上げて処理します。



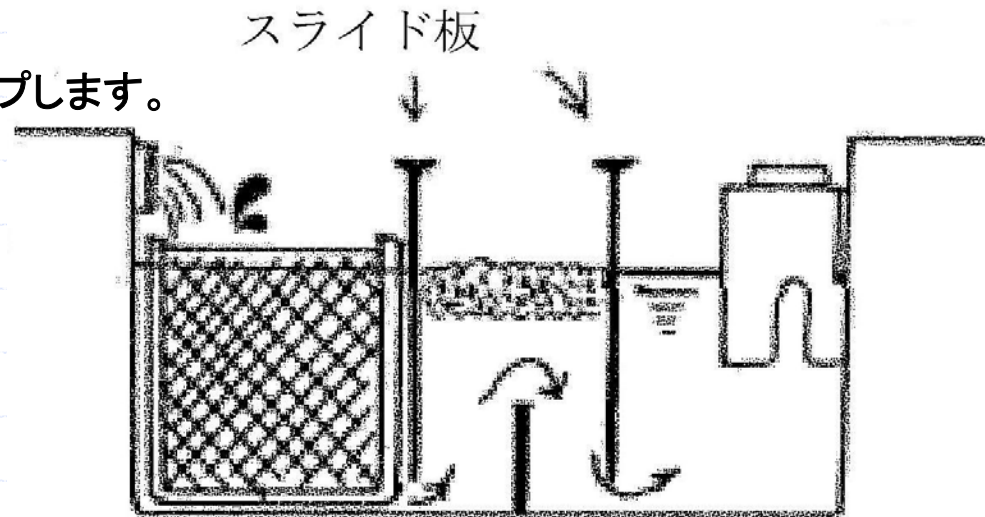
グリーストラップの 管理作業-2

③沈殿物、汚泥の
清掃は週に
1回以上します。



④スライド板は正しく差し込んでください。

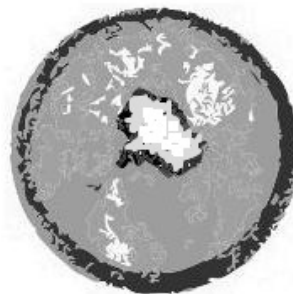
スライド板…油分と汚泥を流れないようにトラップします。



適正管理を怠ると

① 排水管詰り

で排水の逆流が起こります。



② 悪臭の発生

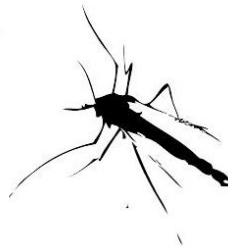
でお客様が不快な思いをされます。



③ 害虫

が引き起こす衛生管理の問題が生じます。

④ 食中毒菌の発生・増殖



グリーストラップの掃除資材-1

油吸着材 商品名【セルソープ】

※グリーストラップの浮上油を吸着して、すくいあげ、生ゴミとして出します。

※油分のみをキャッチするので使用量、廃棄量が最小限になります。

1箱2kg入り(500gx4袋)

1週間に2回掃除する場合は1回250g使用。1週間に5日程度掃除する場合は1回100g使用。



商品について詳しくは
こちらをクリック

グリーストラップの掃除資材-2

商品名【モップアンドトリート】

※誰でも簡単に使用できる10円玉サイズの錠剤タイプ。沈殿汚泥と排水に含まれる濁りの元はバイオが分解。

※毎日使用すると最大効果が得られます。

油分・床のヌメリ・排水の水質が改善され、配管詰まりがなくなります。

1箱 30錠入り

1錠4g 直径2.5cm 厚み0.5cm



商品について詳しくは
こちらをクリック

セルソーブによる掃除の仕方-1



1. セルソーブと金網(ザル)と
ごみ袋を準備します。



2. 第1槽のゴミ受カゴの中の油を
金網で削り落として掃除します。



3. セルソーブを撒き、油を
吸着させます。



4. お湯とブラシで上部と側面
を掃除します。

セルソーブによる掃除の仕方-2



5. セルソーブを回収します。



6. グリーストラップの掃除終了です。



7. 受カゴもこんなにきれい！

* 慣れると掃除時間は15分程度です。

* 油分の回収が楽です。

モップアンドトリートの使い方

- ① 1錠を10Lの水に入れる。2分で溶けてバイオ溶液になります。
- ② 厨房の床掃除後、リンス替りに床に撒きます。
- ③ 水に溶けたモップアンドトリート(バイオ溶液)は床に残った油や目に見えにくい小さな食べ物の残りカスを分解します。
- ④ この溶液は排水溝に入り、グリーストラップに入り、それぞれ食べカスを分解します。グリーストラップの中では底汚泥を分解し、悪臭を抑える。浮上油の分解にも役立ちます。

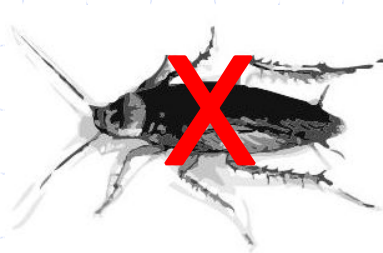
お願い: 営業終了、掃除後、毎日1錠お使いください。

お忙しい方のセカンドベストの策として:

- ① 営業終了、掃除後、1錠をシンクの排水口に入れ、水道水を1分弱流して、そのまま溶けたバイオ溶液がグリーストラップまで流れるようにしてください。
- ② 営業終了、掃除後、食器洗浄機の水の栓を抜く前に、ここに1錠を入れ、2～3分後に水の栓を抜きます。

使用効果

- ① 排管詰りが解決されます。
- ② 悪臭の無臭性が得られます。
- ③ 害虫の忌避効果が表れます。



モップアンドトリートを厨房の床洗浄やリンスとして継続して使用すると、床の油がなくなり滑らなくなります。

※多くの外食産業や食品加工場で感謝されています。

セルソープの長所と短所

長所

- * 油分を素早く吸う能力
- * 水を吸わない特性
- * 100gで油のみを
約1.8Lを吸着する性質
- * 生ゴミと一緒に廃棄処分できます。

短所

- * セルソープがほこりっぽい特性のため



- * 水面近くで軽くまくのがコツです。

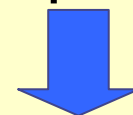
モップアンドトリートの長所と短所

長所

- * 10円玉サイズの錠剤を10Lの水に入れると2分で溶け、これがバイオ溶液に。
- * 納豆菌と同じ安全菌で環境改善に有効です。
- * 底汚泥を分解するので、手間が省けます。

短所

- * バイオは生物なので強酸、強アルカリ、高温、殺菌剤の中では活動できない



バクテリアの活動範囲:

pH: 5~9

温度: 5°C~50°C

必要に応じ植物系洗剤をご使用ください。

Q & A - 1

①ほこりの出ないセルソープはないのですか？

⇒ セルソープを外装紙に入れたスカムキャッチがあります。



スカムキャッチをグリストラップの浮上油面上に置きます。水に沈めて外装紙を濡らして下さい。



回収アミでスカムキャッチ(吸着材)を軽く叩き、外装紙から綿(わた)を出します。油を吸うと濃い茶色に変色します。



変色したスカムキャッチ(吸着材)と外装紙を回収アミで回収しゴミとして破棄して下さい。

スカムを約1.2L吸着/袋



1箱の荷姿

・20袋入り 80g入り/袋

商品について詳しくは
こちらをクリック

Q & A - 2

②モップアンドトリートのバクテリアは汚泥だけでなく、油分（グリース）も分解しないのですか？

⇒油も分解しますが、長時間営業のレストランではグリーストラップ内でバクテリアが食べる時間（排水の滞留時間）が少ないため、セルソープで油をすくい上げてバクテリアへの負担を減らす方が良いです。油分は糖などの炭水化物と比べると分解に4倍の時間がかかります。

社員食堂のグリーストラップではモップアンドトリートだけでもグリーストラップの適正管理が出来ます。

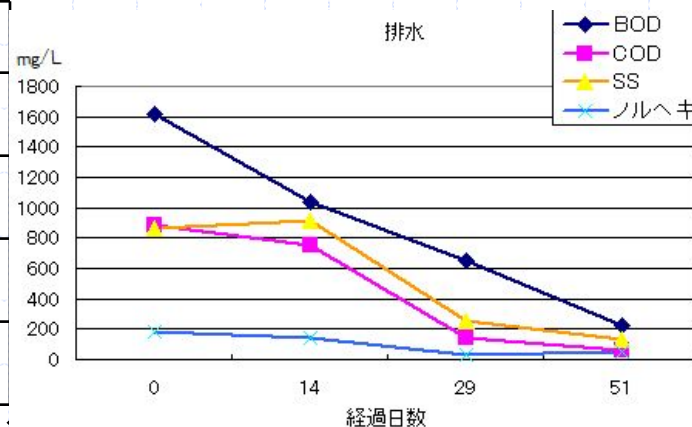
Q & A - 3

③モップアンドトリートのバクテリアは排水の汚れ(BOD、SS、油分)を減らすことができますか？ ⇒はい、事例もあります。どこまで減らせるかは滞留時間等現場によって異なります。

※最大で60%の減量実績があります。

経過日数	BOD	COD	SS	ノルヘキ
0	1620	889	864	180
14	1040	750	915	140
29	653	139	258	35
51	224	63	137	49

(単位:mg/L)



Q & A - 4

- ④グリーストラップの適正管理について企業のCSRの観点から如何に考えますか
⇒レストランにとって、美味しく身体に良いものをお客様に提供することは大切なことです。同様に裏方から出る、排水やゴミを綺麗にして環境に戻すことも重要です。排水は回りまわって人間の口に戻ってきます。環境にやさしい処理をした水は美味しい水になって自分に帰ってきます。



地球にも
「おいしい」を
届けたい。

飲食店にとって、お客様に「おいしい」を届けるのは大切なこと。
では、その過程で出る排水をキレイにして
地球に戻すことはどうでしょうか。
環境にやさしい処理をした水は、おいしい水となって、
再びわたしたちのもとへと返ってきます。

「おいしい」をお客様にも地球にも。

ニオイ、害虫の温床を元から分解除去 モップアンドトリート

環境保衛局指定ATCSに於いて第一種に属する安全薬であるバイオ製剤です

バイオの力が飲食店・厨房の床等のいやなニオイの除去、
害虫対策に効果を発揮します

油膜とメモリを分解
食器洗剤でも、シンナーでも分解できない油膜を、
分解するだけでなく、床をサラサラに保ち、滑り防止に効果的です。

配水管も同時にキレイ
シンナーやトリートメントを流したまま、床の裏側や排水口の奥に、排水管や排水口、
配水管の隅々まで届いて、排水管内のニオイの原因を分解して、除去します。



環境に優しい天然セルロース100%使用! 油吸着材 セルソープ

グリーストラップの清掃も簡単に!

グリーストラップの清掃は、「セルソープ」を水に溶かして、
スポンジやブラシでグリーストラップの裏側に溶かした水で洗えば、
お掃除が簡単にできます。お掃除が完了したら、水を拭き取ります。
また、一掃として廃棄することができます。(油の回収が不可能です)

1回のお掃除 (100g) で約1.8Lの油を吸着します

テナントとしてのレストランから見た グリーストラップの管理

- * レストラン業は客商売⇒排管詰まり、悪臭、害虫を防ぐ。
- * 業者に毎日清掃を頼むと10万円は掛かる。自分で行えばコストは1万円台。
- * 企業は経済活動以外に社会的責任(CSR)を負っている。次世代に良い環境を残し、引き継ぐことが必要と考えられます。

ビルオーナーから見たグリーストラップの管理

- * 建物もスクラップアンドビルドの時代から、メンテをしながら長期使用の時代になりました。
- * 排管は少なくとも15年以上の使用設計になっています。
- * レストランから油や有機物が流れてくると、排管詰まりが起きます。パイプクリーンや高圧洗浄を行いすぎると、排管の寿命が短くなり、交換に大きなコストが掛かります。
- * 地下にある浄化槽（排水処理施設）の管理が難しくなります。

バイオを用いた管理が望ましく、ここにご提案致します。