



# グリストラップ清掃の新工法！



## “石鹼化衛生工法” (特許第11424号)

厚生労働省認可の(社)全国水利用設備環境衛生協会推奨品

石鹼加工法で清掃し検査を受けた厨房施設には水利協の  
「清掃済証」「検査済証」「適合証」が発行されます。

# グリストラップとは？

レストランや外食チェーン等の飲食店、ホテルや宿泊施設、  
病院や介護施設、学校や企業など

全ての業務用厨房から排出される汚水は直接、公共の  
下水に排水するのではなく浄化槽の阻集器で浄化して  
から排出することが義務付けられています。

【水質汚濁防止法：1970年法律第138号 施行1971年】



※写真はイメージ

# グリストラップが関係する法令

**【下水道法第12条/給排水設備基準HASS-206-0976】**では、公共下水道あるいは流域下水道の施設の機能を妨げたり損傷する恐れのある場合はその障害を除去するために必要な施設「**除害施設**」を設ける措置を講じなければならないとあり、結果として、全ての業務厨房には**グリストラップ**の設置が義務付けられています。

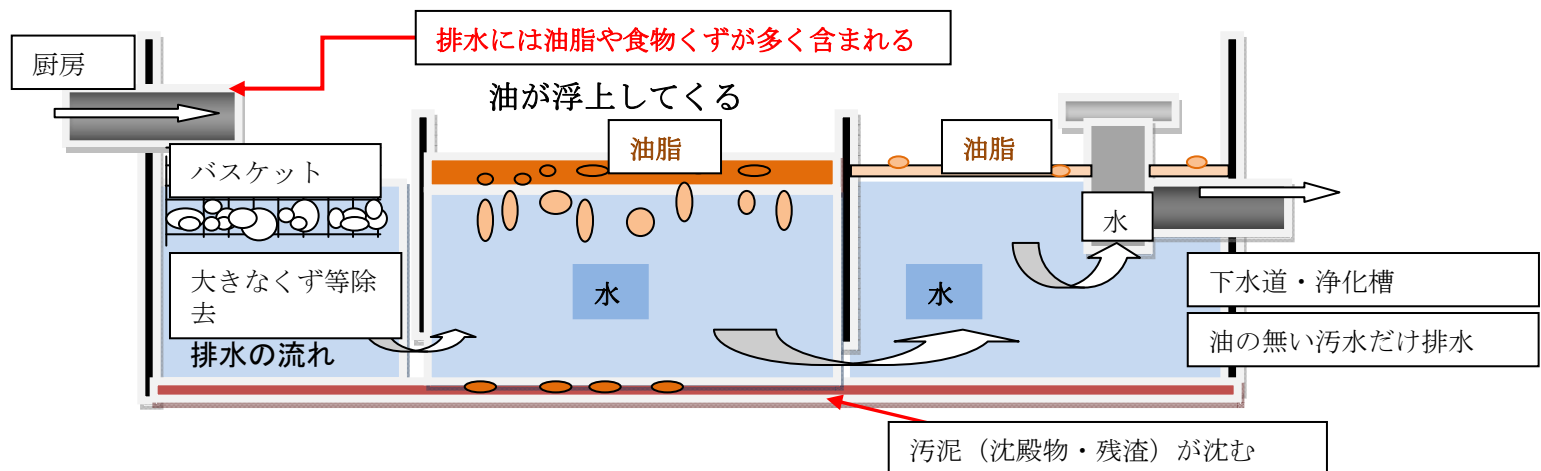
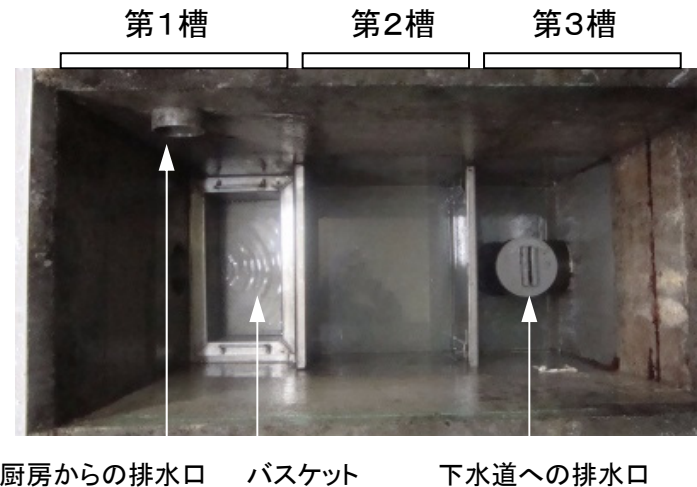
**【水質汚濁防止法:1970年法律第138号 施行1971年】**では、業務用厨房から排出される廃油を含んだ汚水は直接公共の下水道に排出するのではなく、**グリストラップ**内で油と分離させてから排出することとされています。

# グリストラップの仕組み

厨房から流れ出る油分を含んだ排水を、下水へ流れ出る手前で水と油に分離させて、水だけを下水に流す設備で、厨房内の床面や厨房側の屋外などに設置されています。

下水道処理規則(第三条の二)を遵守するため次のように指導があります。

- ◎バスケットに溜まったゴミは、**毎日除去清掃**
- ◎浮上した油分・ゴミは、**1週間に1回除去清掃**
- ◎底に沈殿した汚泥は、**1ヶ月に1度除去清掃**

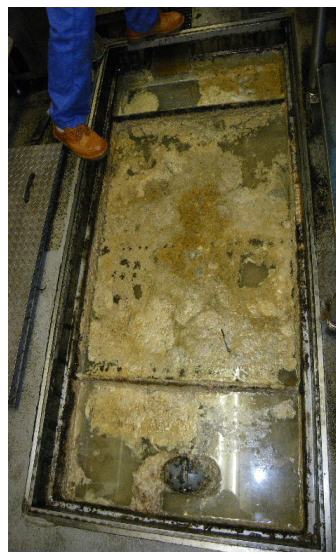


# グリストラップの従来の工法

残った油は産業廃棄物として別途処分することになります。最もオーソドックスな処分法はバキューム法です。この他、様々な工法が考えられましたが、コスト的に高価であったり、十分な効果が得られなかったり、さらに環境負荷や衛生面まで考えた工法はありませんでした。

また現実には、指導要綱を無視して清掃はおろか、一度もグリストラップの蓋を開けたことのない厨房も多数存在し、油を下水に垂れ流している厨房も多いのです。

## ＜グリストラップの実態＞



# グリストラップの清掃を怠ると？

- グリストラップ内には、残渣・動物性油脂・植物性油脂の宝庫となり、瞬く間に大腸菌その他の病原菌類が繁殖します。
- 食中毒が発生して営業停止の可能性が生じます。
- 害虫が湧き、衛生上不適切であり、その害虫が様々な病原菌を各所に運んでしまう。

## 不完全な清掃をすると？

- 従来のバキューム法では、コストが掛かりますし、高層階や狭い場所では物理的に吸引不可能な場合があります。
- エマルジョン(乳液化・バイオ)等、他の工法でも(別紙にて比較表あり)、水と油が分離された状態で下水道へ流すと、環境汚染につながり、下水道法違反、廃棄物処理法違反として行政処分される可能性も生じます。



# 下水道管を閉塞させてしまうと？



点検枡が溢れています。油脂の固まりが排水管に付着し閉塞している可能性が高い状況です。

下水道本管を閉塞したら行政からの改善勧告と現状復帰の負担費用請求がきます。



排水管に油脂が付着し閉塞しています。

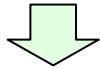


排水管の閉塞が進むと、交換工事等で大きなコスト負担に！



# 他の洗浄方法では？

①グリストラップに洗浄剤  
(従来品)を投入

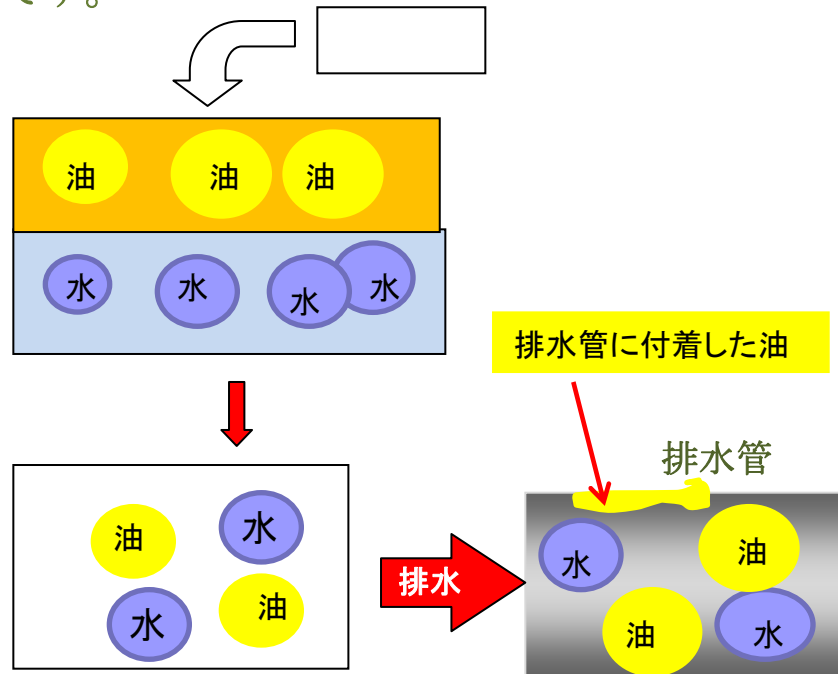


②水と油に分離したまま  
排出される



③排水管に油が付着し、  
管詰り、悪臭の原因に...

油と水は分離したまま排水されるため排水管に  
水中のカルシウムや油脂が付着して閉塞します。  
また油を別途処理しなければならない工法も多  
いです。





# 石鹼化衛生工法による洗浄

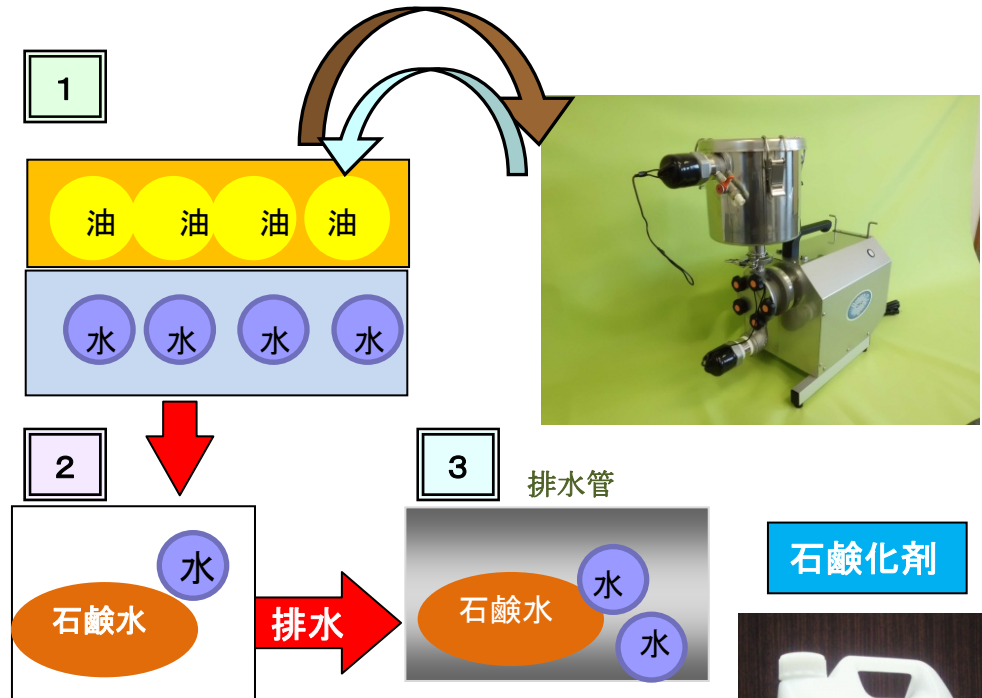
①グリストラップ内廃液を“グリピカロボ”で強力吸引、石鹼化剤と攪拌し石鹼水にして槽内に戻す



②この石鹼水で槽内を洗浄し、油汚れ、スカム等を除去する



③さらに石鹼水で排水管に付着している油脂を除去し、排水管閉塞の予防になる



石鹼化剤



石鹼水が排水管に付着している油脂までも除去し、排水管清掃も同時に行えます。



# 石鹼化衛生工法 3つの特徴

## 厨房衛生対策

石鹼水の殺菌作用により、害虫の発生や異臭の発生を防止、大腸菌等の病原菌類の繁殖を予防し、厨房内の衛生管理に役立ちます。

## トラブル解決&防止

他の洗浄法では、水と油が分離されたまま排水するので、排水管に油が付着して閉塞を招きますが、この工法では油は完全な石鹼水となり排水管は閉塞しません。

## 環境負荷低減 +コスト削減

石鹼化衛生工法は自己完結型であるため、他の工法に比べて、油を産業廃棄物処理する必要がなく、燃料、排気ガス、償却によるCO2削減につながり環境負荷低減につながります。

グリピカ 石鹼化衛生工法は、2012年に特許を取得しました。  
(特許第111424号)。

また、2013年に厚生労働省認可の(社)全国水利用設備環境衛生協会より推奨され、清掃に使用する攪拌機「グリピカロボ」とケミカル剤「グリピカサララ」には推奨品マークが発行され、清掃されて検査を受けた厨房施設には清掃済証、検査済証、適合証が発行されます。



# グリストラップ清掃事例

屋外・埋め込み型・150リットル槽

槽の中→

油分が腐敗しスカム状態  
になっている。悪臭が強い！



準備風景(施工用具一式)





## 清掃開始

グリピカロボの給水ホース及び排水ホースを槽の中にセットし作業開始！

油分と水を攪拌しグリピカロボで吸引、石鹼化剤(グリピカサララ)を混入し、石鹼化液を槽に戻しながら周辺部の清掃を始める。



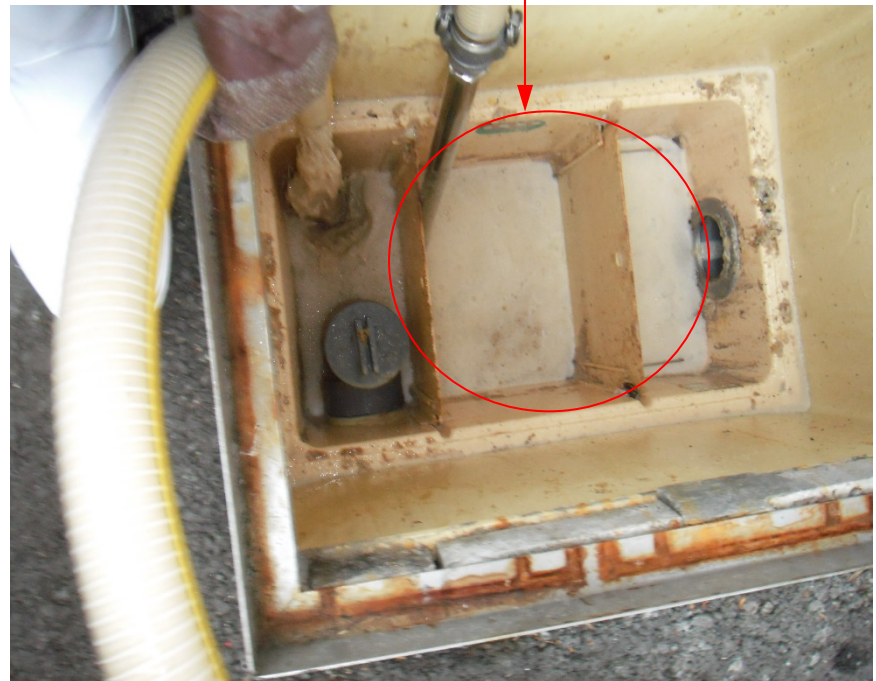


## 清掃作業初期段階

油分が完全に分解し、  
石鹼水になっている状態！

この時点で悪臭の発生はなくなっている。

乳白色部分が石けん水！

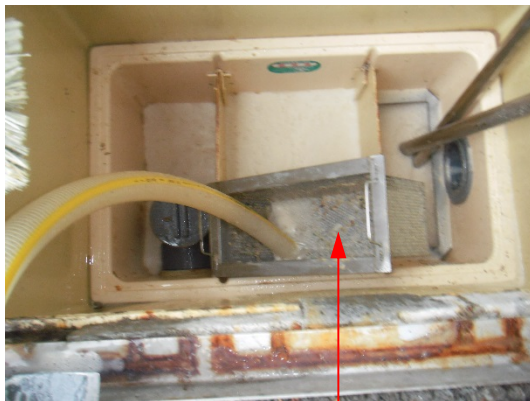


## 清掃作業中盤

作業中盤、槽内のゴミ、食材屑等をろ過して除去、バスケット・仕切り板等も取り外して清掃！



槽内の屑をグリピカロポでろ過 →



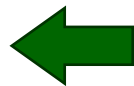
バスケット部分の清掃！



## 清掃作業後半～終了

槽内の石鹼水を排水管に  
圧をかけて排出、排水管の  
洗浄も行う。  
最後に、石けん化水を底部  
に少しつくり作業完了！

清掃完了！



石鹼水を排水！

# Before



槽内油分の付着、排水管周り  
もすっきり洗浄！  
作業時間約40分！

# After



いやな臭いも完全ヤットアウト！  
除菌、殺菌効果が得られます！  
石けん水の効果が持続。  
次回清掃作業が楽になります！