

業務用厨房

最適な管理方法

業務用厨房では、油脂類(FOG)を含む排水が発生します。油脂類は、下水道の詰まりの主な原因となっています。油脂類は下水道を流れる過程で下水管内に蓄積し、詰まりを引き起こします。下水管が詰まることで、下水が外へ溢れたり、住宅や店舗内に逆流したりする恐れがあります。

油脂類の排出は、グリーストラップを設置することで抑制・管理されます。グリーストラップは、排水の流れを抑えることで、油脂類を浮かせ、食べ物由来の沈殿物を沈める仕組みになっています。グリーストラップ内部のバッフル(仕切り)や配管は、油脂類や固形物をせき止め、処理された清浄な水だけを下水管へ通す役割を果たします。シンクに流したものはすべて、グリーストラップ内にとどまります。食品廃棄物を多く流すほど、グリーストラップの清掃を頻繁に行う必要があります。食品廃棄物の分別に重点を置いた最適な管理方法(BMP)を導入することで、排水管の流れをスムーズに保ち、グリーストラップの清掃頻度を減少させ、コストの削減にもつながります。

厨房の最適な管理方法(BMP)	理由
従業員に厨房での最適な管理手法(BMP)を教育し、それに従う理由を説明してください。	従業員は、BMPが排水の遅延や配管の詰まりを防止することを理解することで、より協力的に取り組むようになります。
厨房内の目立つ場所に「油を流さないでください」というサインを掲示し、注意喚起を行いましょ。	サインは、厨房で働く従業員に対して、常に意識を促す役割を果たします。
すべての厨房の排水口(床排水口や床シンクを含む)にスクリーンやストレーナーを設置して、食品の沈殿物を分別しましょう。スクリーンやストレーナーは、定期的な清掃がしやすいように取り外し可能にしておくべきです。	排水口のスクリーンやストレーナーは、食品の沈殿物がグリーストラップに入るのを防ぎます。グリーストラップに食品が溜まらなければ、頻繁に清掃する必要はありません。
鍋、フライパン、フライヤー、調理器具から余分な食品や固まった油脂をこそげ取るか、乾拭きで取り除き、それをゴミとして廃棄することで油脂類を分別しましょう。	鍋、フライパン、食器を乾拭きし、食品廃棄物をゴミ箱に廃棄することで、物質がグリーストラップに流れ込むのを防ぎ、そのまま埋立地に送られることになります。
鍋、フライパン、フライヤーに残った液体油は、すべて蓋付きの容器に注ぎ、リサイクル用として適切に処理します。廃油は、専門の食用油リサイクル会社に依頼して回収してもらうようにしましょう。	リサイクルを行うことで、下水道への油脂類の排出量が削減されます。
小型の室内グリーストラップをお持ちの場合、毎週自分で清掃してください。	自己清掃することでコストを削減できます。毎週の清掃を行うことで、臭いの発生を抑え、自己清掃をより効率的に行えるようになります。
小型の室内グリーストラップをお持ちの場合。検査や清掃を容易に行えるよう、常にアクセスしやすい場所に保管してください。その上に機器を収納したり、家電を置いたりしないでください。	グリーストラップをアクセスしやすい場所に保つことは、LOTT(地域条例)で求められており、定期的な清掃を行いやすくします。
下水管の取付管を定期的に清掃してください。	下水管の取付管を清掃することで、蓄積した油脂を取り除き、配管の流れをスムーズに保ち、グリーストラップの逆流を防ぐことができます。

油脂類

廃棄方法のガイド

厨房でのやるべきこと & やってはいけないこと

やるべきこと: 鍋、フライパン、作業台などの油は、洗浄する前に拭き取ってください。

やってはいけないこと: 油を含む調理後の残りかすは、排水口に直接流さないでください。油脂は配管を詰まらせ、高額な修理費用が発生する原因になります。



やるべきこと: 食品廃棄物はゴミ箱に捨ててください。

やってはいけないこと: 食品くずをディスポーザーには流さないでください。食品廃棄物は配管の下流で固まりやすく、詰まりを引き起こす可能性があります。



やるべきこと: 廃油は回収して、リサイクル用の適切な容器に保管してください。

やってはいけないこと: 廃油は排水口や道路に流さないでください。適切に廃棄されない油脂は、環境に害を及ぼす可能性があります。



やるべきこと: マットはユーティリティシンク内で清掃してください。こぼれたものは乾拭きで清掃してください。

やってはいけないこと: フロアマットは外で洗わず、こぼれた液体も外で洗い流さないでください。油脂や石鹼水が雨水溝に流れ込み、それがピュージェット湾へと流れていくことがあります。

