

ご存知のように1971年から、レストランやホテル、食堂、給食センターなどの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。

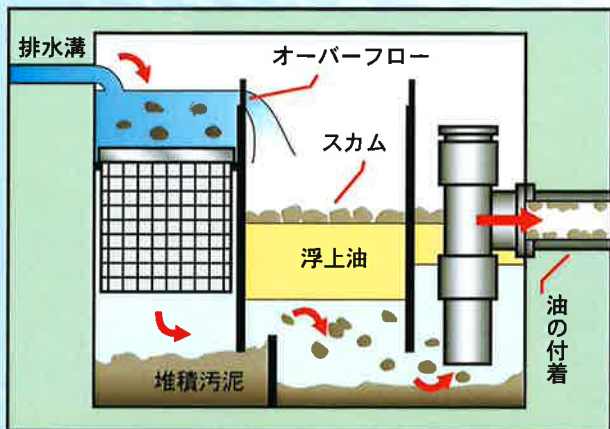
【水質汚濁防止法：1970年法律第138号 施行1972年】

この阻集器のことを『グリーストラップ』と呼んでいます。すべての営業用調理施設には、油脂等分離する『グリーストラップ』の設置が義務付けとなっております。

【下水道法第12条/給排水設備基準HASS-206-0976】

グリース トラップ 清掃 していますか？

グリーストラップの
汚れを「放置」すると
重大な営業ロスの原因となります！



清掃されずに放置されたグリーストラップは、悪臭、害虫の発生、配管詰り、油の流出、環境破壊などさまざまな問題を引き起こします。これらの復旧には多大なコストと時間がかかり、営業ロスが甚大となります。放置されたグリーストラップ内の堆積物は衛生害虫の格好の餌場となります。ゴキブリや小バエの発生は、食中毒など大きな事故の原因となりかねません。



自社での処理(焼却処理)なのでお客様にお安くサービスを提供できます。

初回の清掃費は**10,000円**(税別)でさせていただきます。

※但し、180L以内の場合に限らせて頂きます。

※その際に容量を計測させていただきます(洗浄水も含まれます)。

バキュームカーで汚れを吸引いたします。

お気軽にお電話下さい。
ご相談に乗ります。

TEL **0778-22-1044**

FAX **0778-24-5353**

担当/藤井・澤・木村・朝井

株式会社武生環境保全

産業廃棄物管理表(マニフェスト)をお持ちでない方は~¥25です。

ご安心ください!

グリーストラップは産業廃棄物です。弊社は産業廃棄物収集運搬・処分許可があります。

産業廃棄物収集運搬業許可番号 1815008070 産業廃棄物処分業許可番号 1820008070