

(有) ことぶき

グリストラップの油脂類の分解処理について

グリストラップは厨房の流入排水の油脂類をグリストラップ内にて水面に浮上させ油脂類の流失を防止する為の施設であります。

微生物菌、界面活性剤、オゾン等を使用して油脂類を分解すると称して、グリストラップ内にて**常時連続してバツ気又は攪拌を行う方式は**、グリストラップ内の水面に浮上した油脂類をバツ気等により混在させ排水と共に外部へ流出させグリストラップ内の油脂類を分解したと称するもので、本来のグリストラップの目的を全く疎外するものであり油脂分解ではなく排水を汚染するものです。

上記方式の製品が大多数です。油脂類の流出によりグリストラップ内はきれいになりなす排水流入時にバツ気等を停止すると油脂類を分解しない為、油脂類の滞留が増加し抜き取りが必要となります。

グリストラップにての油脂類の分解処理においては、排水流入停止時にバツ気等を行うのが原則です。

グリストラップ内にての排水の浄化については、滞留時間も短く排水全体を浄化するものではありませんのでご留意下さい。

水深10cm程度のグリストラップがありますが、油脂類の分解は出来ません。

ノルヘキカット菌導入のメリット

(有) ことぶき

◆現状のグリストラップの問題点

厨房施設に設置されているグリストラップは厨房排水の油脂類、汚泥の流出を防止するために、設置を義務づけられたものでありますが、グリストラップ内に油脂類、汚泥等が滞留しますので下記の問題が発生します。

- ① グリストラップ内の油脂類等の滞留物の腐敗により悪臭が発生し、非衛生的な環境となります。
- ② グリストラップ内油脂類等が滞留するため、定期的な抜取りが必要となります。
- ③ グリストラップ内に油脂類が滞留するため、ゴキブリ、ハエ等の衛生害虫の温床となります。
- ④ グリストラップにても阻止できない油脂等により、排水管のパイプ詰りが発生します。

◆現状のグリストラップの油脂類の処理状況

グリストラップに滞留する油脂類等は、定期的な抜取りにて処理しています。

① 産業廃棄物処理業者による処理

業務用厨房施設のグリストラップに滞留する油脂類等は、産業廃棄物であり、抜取りによる回収はバキューム等で産業廃棄物処理業者が行いますが、費用は比較的高い。

② 自己処理

厨房従事者が定期的な抜取りにて回収する。抜取った油脂類等は生ゴミ等と一緒に処理しています。一般廃棄物としての処理を行う。

③ 浄化槽管理業者による処理

浄化槽管理業者が浄化槽の汚泥抜取りと併せてグリストラップの油脂類等を抜取り回収し、処理場に投棄していますが、本来は違法行為となります。費用は比較的安い。

④ その他

回収業者や清掃業者が抜取り、回収し、不法投棄しているケースもまれにありますが、勿論、違法行為です。

◆ノルヘキカット菌導入のメリット

ノルヘキカット菌は厨房施設のグリストラップに滞留する油脂類、汚泥等を微生物菌等の働きにより分解処理します。

- ① グリストラップ内に滞留する油脂類、有機物等の腐敗による悪臭がほとんど除去されます。
- ② グリストラップ内に滞留する油脂類、汚泥等がほとんど分解処理され、油脂類等の抜取りが不要となります。
- ③ グリストラップ内に発生するゴキブリ、ハエ等の衛生害虫の発生が防止されます。
- ④ 産業廃棄物処理業者にてグリストラップに滞留する油脂類等の抜取りを行っている場合は抜取りは不要となり、経費削減となります。
- ⑤ 自己処理にて油脂類を抜取っている場合は、従事者のいやな作業がなくなりなす。
- ⑥ 排水管のスケール（付着物）が減少し、排水管が詰まりにくくなります。
- ⑦ 流出する排水が従来に比較して浄化されます。
- ⑧ 分解処理された油脂類等は、再凝固することはありません。
- ⑨ 油脂類等は微生物菌等により分解処理され、水と炭酸ガスとなります。

◆油脂カット注入装置

- ・グリストラップに機器の設置が必要です。
- ・毎日、業務終了時に微生物菌等の投入と機器の稼働により、当日発生油脂類等は毎日ほとんど処理します。
- ・グリストラップの深さ（底面よりふたまで）が25 cm以下の場合、設置はできません。

◆ノルヘキカット菌

- ・毎月50
但し、大規模施設（1日1,000食以上の場合）、特に油脂類が多い場合は除きます。

グリストラップにおける油脂類分解処理の留意事項

厨房施設のグリストラップ内における油脂類等の分解処理については現在、微生物菌、界面活性剤（乳化剤・洗剤）、オゾン等を使用し、グリストラップ内をバク気又は攪拌を行う多くの商品がありますが、種々の問題点があります。

- 【1】 グリストラップは、流入する排水中の油脂類が浮上し水面に滞留し、油脂類の放流を極力防止を目的として設置されます。（油水分離槽）
- 【2】 グリストラップの容量は比較的小さく、排水の滞留時間は短時間である為、グリストラップ内において前述の微生物菌等を使用しての油脂類分解処理については、適切な処理方法でないと油脂類をグリストラップ外へ放流し、排水処理施設（浄化槽除外施設、公共下水道等）へ悪影響を与えます。

1. 微生物菌等によるグリストラップ内での適切な油脂類分解処理

- ① グリストラップへの排水流入時（厨房業務稼働中）は、バク気又は攪拌を停止し、本来のグリストラップの状態とし油脂類を浮上させ排水を放流する。
- ② グリストラップへの排水停止時（厨房業務停止時）に、微生物菌等を投入し、バク気又は攪拌を行い、滞留する油脂類の分解処理を行う。（油脂類の放流防止）
- ③ 微生物菌等による油脂類分解においては、植物性油脂は比較的分解処理は早いですが、動物性油脂は分解処理に時間を要しますので、グリストラップ内には油脂類が残留しながら分解処理されます。

2. 微生物菌等によるグリストラップ内での不適切な油脂類分解

グリストラップへ微生物菌等を投入し、排水流入時も常時連続してグリストラップ内にてバク気又は攪拌を行うと、油脂類が浮上せず排水と混在して放流するため、グリストラップ本来の機能を損ない排水処理施設に悪影響を与えます。

本来のグリストラップの設置の目的を逸脱した行為です。

微生物菌等を使用しての油脂類等は、短時間では菌との接触時間が短く油脂類の分解処理は行えません。

グリストラップ内の油脂類等が外部へ放流するため、油脂類が減少し、油脂類が分解処理されたのと勘違いします。

現在、この方法の商品が多数あります。

- ★微生物菌等を使用しての油脂類分解処理においては、グリストラップへの排水停止時（厨房業務停止）にてのバク気又は攪拌が原則です。
- ★界面活性剤*による油脂類の分解は、一時的に乳化により油脂類が分解しますが、後に油脂類は再凝固しますので本来の油脂類分解ではありません。*洗剤等
- ★オゾンは、脱臭、抗菌効果と油脂類の分解は行えますが多量のオゾンが必要です。（1日排水量と同じ対流層を設置して、多量のオゾンで2次処理すればきれいな排水になりますが設備費が、膨大にかかります。）