

# 「グリストラップ」を正しく理解しましょう！

グリストラップを正しく理解して、適切に「正しい清掃（メンテナンス）」を実施されていますでしょうか？  
改めてグリストラップについてご説明いたします。

## グリストラップとは？

業務的厨房において排水に混じる油や食材ごみを下水道や店外に排出しないために排水経路に設置している設備（グリス＝油、トラップ＝罠）です。

## 設置すべき場所は？

油やゴミを排出する近く（厨房内や作業場内）で、すぐにメンテナンスが出来る場所。  
屋外に設置した場合、排出場所からの排水経路が長くなるため水勾配の関係上、深い位置に設置するので、従業員が日常清掃するには「作業性が悪く」「危険が伴う」ため日常メンテナンスが疎かになりやすい。また、特に寒冷地では積雪により蓋も開けられない状況となる。  
グリストラップまでが厨房衛生管理の範囲だという認識で設置場所を決める必要があります。

## 正しいメンテナンスとは？

### 頻度

設置されるグリストラップの大きさは、店舗の規模、客席数、水道使用量などから1週間の性能維持ができるものが選定されるので、最低でも週に1度はメンテナンスする必要があります。油やゴミを多く排出する業態（中華、ラーメン、惣菜など）は毎日実施する必要があります。ただ、居抜物件で業態が変わった時、新しい業態には合わない小さなグリストラップの場合（喫茶店→ラーメンなど）もあるので注意が必要です。

### 方法（手順）

“清掃”ではなく“メンテナンス”という言葉を使っているのは、「留めた油とゴミを取り除く作業」と「洗浄する作業」を意識して実施する必要があるからです。  
ただ「キレイにする」だけではなく、「油とゴミを取り除いてから洗浄する」手順が大切です。

## グリストラップに対する認識

「グリストラップは、汚くて、臭くて、掃除に時間が掛かる場所」という認識をお持ちではないでしょうか？  
アルバイトや職場などで初めてグリストラップ清掃をした時の酷い状態をデフォルトだと思い込んでいませんか？  
それが「当たり前」とか「常識」とか。

グリストラップは本来「**キレイな状態**」がデフォルトです。  
日常メンテナンスを疎かにするから「汚くて臭い場所」になっています。  
日々、調理器具や調理台やシンクの衛生管理をするのと同様にグリストラップまで実施するのが当たり前なのだと思えましょう。これは「設置すべき場所」にも繋がります。  
多くの現場を見てきて「グリストラップを正しく理解している人が少ない」と実感します。  
ただ、「キレイにしてください」「油を流さないでください」では改善になりません。

グリストラップが、

- ①「なぜ必要になったのか？」
- ②「どんな構造をしているのか？」
- ③「正しいメンテナンス方法は？（すべきこと、してはいけないこと）」
- ④「メンテナンスしないとどうなるのか？」

を、自治体や企業の担当者が理解して“**教育**”をすることが必要です。  
そのうえで、なるべく楽に短時間でメンテナンスが実施出来るように「**道具**」と「**手順**」を明確にすることでグリストラップのメンテナンスを継続的に実施することが可能になります。

## 松岡紙業では！？

「グリストラップ清掃は5分で終わる！」をスローガンに掲げて、油吸着材「エコツター」と専用掬いアミ「スクーパー」と残渣カゴ用水切りネット「ダスターネット」を“道具”としてご用意し、現場に出向いてグリストラップの説明（“教育”）をさせて頂き、現場にあった“手順”を提案して、ご要望があれば定期的な“現場訪問”をさせて頂いて継続的に正しく清掃が行われるようにフォローも致しております。

エコツター



スクーパー



ダスターネット



### その他

- ・清掃手順書の作成
- ・社内向けグリストラップ清掃マニュアルビデオ制作 など

## 動画のご案内

グリストラップ5分清掃に関する Youtube 動画



グリストラップを知ろう！



5分清掃マニュアル



スクーパーの使い方



ノルヘキ改善



水を吸わない性能

## 弊社のお客様の事例

### ① 関東大手スーパー様

排出し続けた油によって下水道管が閉塞して近隣住宅の排水が流れなくなった。

自治体の調査により閉塞の原因が当該店舗だと特定され、当該企業に対して閉塞の補修費と近隣住民への賠償などで1千万円ほどの損害になったうえ、社長名による恒久的改善方法の提示と数年にわたる自治体の抜打ち監査の対象となった。

→ 弊社の「5分清掃システム」をご採用頂き、自治体に恒久対策として提示して解決。

### ② 他社の油吸着材（ポリプロピレン製（白い化学繊維の物））を使用していた惣菜業者様

「油の吸い込みが悪く、水に沈んでいる」として弊社にご相談。

→ 弊社のエコツターをお試し頂くと油の吸い込みの良さを実感して頂きエコツターへ変更。

※排水が真水の状態であれば「水を吸わない」という性能は同等ですが、厨房排水には洗剤（界面活性剤）が混じるためその影響で「水を吸う」ので「油の吸い込みが悪く沈む」となります。エコツターは比較的に界面活性剤の影響を受けにくいいため厨房排水の油吸着材に適しています。

## 弊社製品の主な納入先

- ・全国大手、関東、中部の中堅～大手食品スーパー 様
- ・全国展開ビジネスホテル 様
- ・大手イタリアンチェーン 様
- ・大手ハンバーグチェーン 様
- ・大手回転寿司チェーン 様

### その他（飲食系以外）

- ・大手自動車メーカー 油水分離槽
- ・石油精製事業所

弊社は、製造販売だけではなく、なるべくグリストラップの現場に出向き、現場の声を聞きながら、現場に則したグリストラップ清掃のご提案をさせて頂きます。お気軽にグリストラップのお困りごとをご相談ください。