

飲食店経営の皆さんへ きれいな水環境の保全に ご協力下さい。 ～適切な排水処理のお願い～

私たちの周りの水辺で



かつて、私たちの周りの多くの水辺で、多くの家庭や事業所から処理されないままの排水が流れ込んでいた時期がありました。

排水の量や汚れが少ない時代であれば影響が少なかったのですが、都市への人口集中や商工業の発展などに伴い流れ込む汚濁の量が増大し、各地で著しい水質汚濁が発生しました。

歴史を教訓に



このような歴史を教訓に、公共下水道の整備や合併処理浄化槽の普及促進、排水規制など、生活排水や事業所排水についての取り組みが続けられています。

飲食店経営の皆さんも、適切な排水処理にご協力ください。

【お問合せ】

成田市役所

・下水道については、下水道課

・浄化槽については、環境衛生課

・その他については、環境計画課

☎0476-20-1553

☎0476-20-1531

☎0476-20-1533

gesui@city.narita.chiba.jp

eisei@city.narita.chiba.jp

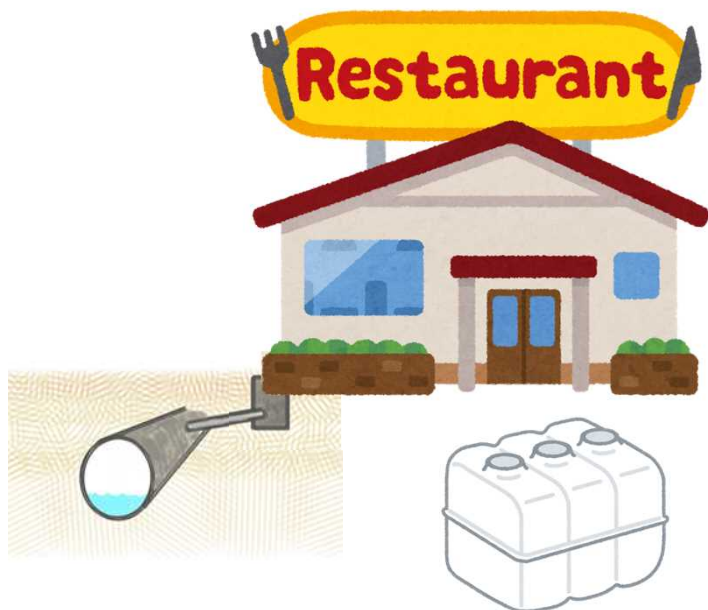
kankei@city.narita.chiba.jp



水質汚濁を防止するために



下水道や合併処理浄化槽を利用する



公共下水道を利用できる地域では、下水道に接続しましょう。

公共下水道を利用できない地域では、飲食店の規模に応じた合併処理浄化槽を設置しましょう。また、定期的に専門業者に清掃及び保守点検を依頼し、しっかり維持管理しましょう。



天ぷら油、ラードなどの油脂を流さない

油脂は分解されにくく、排水処理施設や浄化槽に負担をかける上に川や沼の水を著しく汚します。

また、排水管の中で固まりになり、お店の設備を詰まらせたり下水道にトラブルを引き起こしたりします。



使用済みの油脂は流さないで処理業者に引き取ってもらいましょう。



※飲食店から出る天ぷら油などの廃油は、産業廃棄物になります。産業廃棄物処理業者については、（一社）千葉県産業資源循環協会（043-239-9920）にお問い合わせください。



グリーストラップを設置しましょう。

グリーストラップ（排水から油脂や食品くずを分離する設備）でしっかり油脂を捕まえましょう。

定期的に掃除をして油脂などを取り除きましょう。

