



皆さんへ 下水道を利用する

調理後の廃油を下水道管へ多量に流すと、管内で固まつて詰まる原因となります。油脂は新聞紙に吸収させるか、処理袋や処理剤を利用して処分してください。

飲食店や油を多く使用する事業者は、グリーストラップなどの阻集器を定期的に点検、清掃し、油脂が流れ出ないよう管理してください。

また、トイレには、トイレットペーパー以外のものは絶対流さないでください。