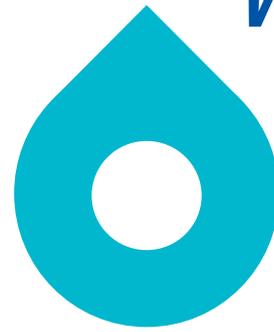
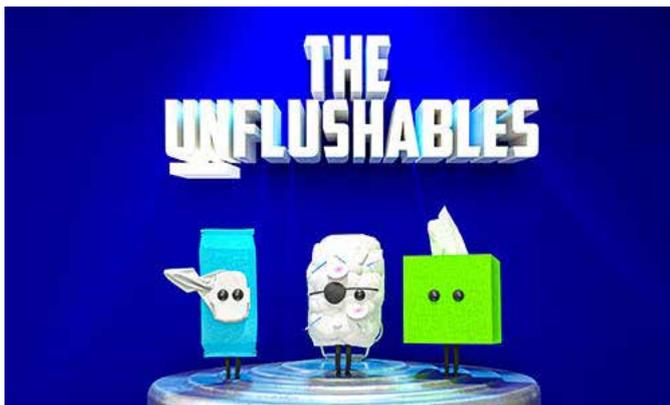




# 下水システムについて理解する



弊社の下水システムは、トイレやシンクからの家庭用廃棄物を処理するように設計されています。通常、廃水のうち約99%はただの水です。雨水や豪雨の水は、雨どいを通して流れる別のシステムです。食品事業者からの廃棄物は、平均的な家庭の廃棄物より高濃度の脂肪、油およびグリースを含むなど、より多くの問題が存在します。このため、自己の廃棄物とその取扱い方法について理解することが重要です。



## 事業用廃水

いかなる種類であれ、Sydney Waterのシステム内に事業用廃水を受け入れることは、我々が慎重に取り扱わねばならないリスクですが、自己の施設内の水道施設や弊社のシステム、環境を守るために事業者がその店舗内で行えることはたくさんあります。

食品事業者にとって重大な関心事は、洗浄用化学物質と脂肪分の多い廃棄物（弊社では、これをFOG - 脂肪（Fats）、油（oils）およびグリース（grease）と呼んでいます。）です。調理用油は、主として、液体形態で使用されていますが、冷たくなると固化し、パイプを詰まらせる「脂肪の塊」を形成します。この脂肪の塊は、トイレからの人間の排泄物、洗剤および洗浄剤、シンクからの残飯またはレストランの床にある廃棄物からの油っぽいこぼれものなど、トイレやシンクから流れてきたあらゆるもので汚染されます。

ウェットティッシュは未だに弊社にとって問題であり、詰まりの75%にはなおウェットティッシュが関係しています。弊社は年間約30,000件もの詰まりを抱えており、弊社の（最終的には住民の）コストは年間約880万ドルにもなります。さらに、これらの詰まりによって下水があふれ出ることによる環境や健康上の影響も懸念されます。

## グリース阻集器

弊社のサービスに接続する条件として、小売り食品施設にはグリース阻集器を設置する義務があります。名前のとおり、下水システムに入る前にグリースを「捕捉」します。請負業者がこのグリースを排出し、Sydney Water契約に概説されている頻度で阻集器を清掃します。

グリース阻集器は、油と水は混じり合わないという原理に基づいて機能します。店舗内のすべてのシンク、パイプおよび排水目皿は、グリース阻集器に排水します。引き込みパイプは、グリース阻集器において重要な役割を果たしており、油が冷える時間を与えて、油が分離するようにします。したがって、決して、グリース阻集器に廃油を直接注がないようにしてください。グリース阻集器が適切に機能するためには、認可を受けた配管業者によって適切に設置される必要があります。



## 下水システム中で油と廃棄物はどのよ うに反応しますか

御社の施設から、廃水は弊社の廃水本管（下水管）の中に流れ込みます。固形廃棄物は冷えるとパイプ内にこびりつくことがあります。そして、他の固形廃棄物、ウェットティッシュ、ごみ、木の根と合わさって「脂肪の塊」を形成し、以下の原因となることがあります。

- 御社の施設のパイプを詰まらせ、廃棄物をレストラン内へ逆流させます。
- 御社の施設や隣人の施設の外にあるパイプや弊社の廃水パイプを詰まらせます。これによって、廃棄物は庭地内や道路に流れて、地域の健康や環境を害し、小川や河川を汚染します。
- 弊社の処理システムを妨害します。弊社は一定量の廃棄物を取り除く態勢を整えていますが、システムの処理能力を超えると、廃棄物が川や海に流入することがあり、そこに生息する水生生物への問題を引き起こし、地域社会の憩いの場を脅かします。
- 弊社が廃棄物をリサイクルできなくなります。弊社では、固体廃棄物（弊社では、肥料および森林や農業における土壌改良剤として再利用しています）と再利用水の両方をリサイクルする方法を常に探求しています。弊社は、リサイクルされた水を、その意図された目的にしたがって処理します。

## Sydney Waterは何をしているのですか？

弊社は、下水が詰まる前に下水の流れの変化を検出するために、新しいデジタル技術を使用して自社のシステムを監視していますが、「トイレに流せないもの」や「シンクに捨てることのできないもの」をごみ箱に捨ててもらうという皆様のご協力も必要としています。

弊社では、詰まりが生じる前に弊社のシステムから木の根や脂肪の塊を除去するための保守点検プログラムを実行中ですが、問題の多くは地下に隠れているので、これは常に可能とは限りません。

下水が弊社の処理工場に到達すると、多数の工程によって、脂肪、油およびグリースを分離します。工場の場所（海岸にあるのか、あるいは内陸部にあるのか）、工場に入る廃棄物の種類（たくさんの工場が存在するのか、主として住居なのか）、地域内にリサイクルするお客様がいるかどうか、あるいは水が川や海に流れ込むかどうかに応じて、使用される工程は異なります。

一部の処理は物理的で、脂肪と油が最上部を浮遊している間に、重力を使用して大きなタンクの底に固体を沈降させたり、または砂や砂利のフィルターを使用して、粒状物をろ過

したりします。その他の処理は生物学的で、廃棄物中の汚染物質を生きた細菌培養物に消費させます。沈降、ろ過および消毒を補助するために化学物質も使用しています。

最終的には、処理された廃水は、川や海に放出されるか、あるいはリサイクルされます。

## 御社ができること

- 皿を洗う前に、皿の上のものをこすり落としてごみ箱に入れ、乾いた布巾などで拭いてソースやドレッシング由来の過剰なグリースを除去します。生ごみやコーヒーの出し殻、調理油は決してシンクに捨ててはいけません。汚れた皿、鍋、フライパンなどからは、洗う前にできるだけ汚れを取り除いてください。
- 洗剤は脂肪を分解するので、洗浄の際に洗剤を使い過ぎないようにしてください。鍋やフライパンをきれいにするのに必要な量のみを使用し、無駄遣いしないようにしてください。洗剤を使いすぎると、廃水全体に脂肪を分散させてしまい、阻集がより困難となって、グリース阻集器の機能を停止させることがあります。洗剤に費やすお金も節約しましょう。
- 浅いフライパンの少量の脂肪や油は容器の中に排出し、ごみ箱に入れてください。
- 調理油は高価です—そのため、商業用の深い揚げ鍋などでは、お金に見合うよう、可能であれば調理油を再利用したいと考えます。調理油をどれくらいの頻度で交換するかについて厳格な規則は存在しません。給仕ごとに、毎日、毎週または隔週で調理油を交換する必要があるかもしれません。調理油を交換する頻度が高くなるほど、より多くの油を廃棄しなければならず、より多くの油を購入する必要があります。ただし、調理油を長期間放置し過ぎると、食品の質に影響を及ぼします。

料理と利益の適切な均衡点を見つける必要があります。

- いつ油を交換するかをどのように知のでしょうか？匂い、色、スモークポイント（発煙点）の変化に注意してください。食品を揚げているときに、小さなかけらが落ちて、燃えます。かけらが分解するにつれて、かけらが油の色を濃くし、より低温で煙を出し始めます。食品を調理し続けることがより難しくなり、最終的には、揚げた食品の味と色に影響を及ぼします。匂いも変化することもあります。
- 揚げ鍋の中の油を交換する時期が来たら、メーカーの指示にしたがって、油を排出し、リサイクル容器の中に油を注いでください。
- 多くのリサイクル業者は、廃棄油を入れる容器を提供してくれ、最も適切な回収スケジュールの決定を手伝ってくれます。



捨てる場所が大きな差を  
生みます