HACCP対応排水桝と側溝

Drainage Basin and Gutter in Accordance with Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System

近年，O-157やサルモネラ菌による集団食中毒が発生し，食品衛生に関心が高まっている。

さらに米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の品質管理手法であるHACCPシステムの導入を，厚生労働省がすべての食品の衛生管理に奨励して以来，食品の製造・加工過程のあらゆる段階で発生する恐れのある危害についてあらかじめ想定し，製造工程においてその防除対策を立て，これを日常的に実施し，監視することにより，製造全般を通じて製品のより一層の安全を図ろうとする衛生管理手法が急速に浸透してきた。

当社でも，数年前よりお客様の要望（排水・廃棄物の衛生管理など）に応え，HACCPシステムを構築するための設備条件として，
①洗浄性・抗菌性に優れている。
②汚物が溜まりにくい構造である。
③メンテナンスがし易い。
などを主眼において，ホテル・給食施設・外食産業から病院施設まですべての厨房施設に機器を提供してきたが，さらに高水準なHACCP導入をサポートするため，今まで培ったノウハウを結集して，HACCP対応排水桝と側溝製品（**図1，2**）の開発・商品化を行った。

1．構造・特長

完全排水が必要な清掃時には，業界初のステンレス製メタルシールと一体型の封水トラップ（**図3**）を採用することで，雑菌の繁殖を防ぎ，汚れが付着しないように配慮している。

また，清掃時にコーナー部やバスケット内に残渣を残さないようにするため，アール付き構造を採用した。

2．用　途

・セントラルキッチン向け厨房排水
・炊飯・米飯工場
・調理パン工場
・惣菜工場
・学校および産業給食施設
・病院給食院外調理施設　など

（下田エコテック株式会社）

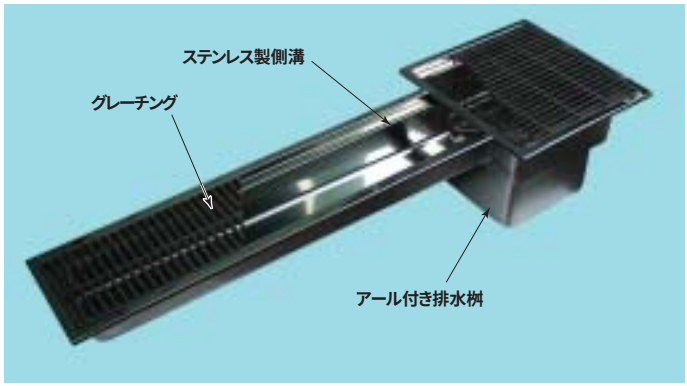

図1　HACCP対応排水桝と側溝
Fig. 1　Drainage basin and gutter in accordance with HACCP system.

図3　ステンレス製メタルシール封水トラップ
Fig. 3　Stainless steel water seal trap with metal to metal seal structure.

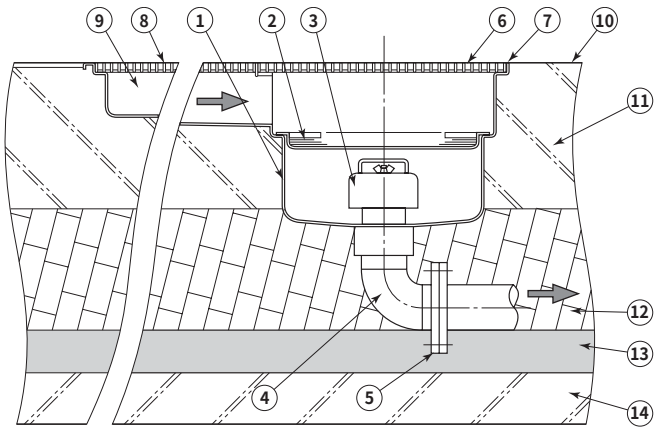

図2　地中埋設・側溝導入用排水桝取付例
Fig. 2　Example of buried drainage basin and gutter installation.

部番	部品名	備　考	部番	部品名
①	本　体	1.5ｔ以上	⑧	側溝用グレーチング
②	受　篭	金網10メッシュ	⑨	側　溝
③	トラップ	1.0t	⑩	塗り床仕上げ
④	排水管	パイプ	⑪	土間コンクリート
⑤	フランジ	JIS 5K	⑫	割ぐり石
⑥	ふ　た	グレーチング	⑬	埋め戻し
⑦	受　枠	L-3×20H用	⑭	コンクリート

※材質は，すべてSUS304製