

# 「週一回の清掃」では足りない、深部の汚れに

プロの清掃を



## グリストラップ清掃



グリストラップ（油脂分離槽）は、厨房の排水に含まれる油分を分離・回収する設備です。日々の使用で油分や食材カスが蓄積しやすく、定期的なメンテナンスを怠ると様々なトラブルを引き起こします。

専門清掃では、グリストラップを分解・高圧洗浄・除菌仕上げで徹底的にクリーニングいたします。



### グリストラップ汚れがひどいと…

- 強い悪臭の発生
- 排水詰まりによる逆流や床の冠水
- ゴキブリ・チョウバエなど害虫の発生源
- 油脂の蓄積による火災リスク

### 清掃のメリット

- 排水管の詰まり・逆流を防ぐ
- 悪臭の発生をシャットアウト
- 衛生環境の向上と害虫対策

サービス ID: 1  
グリストラップ清掃 21,000円~

HACCP 管理においても、廃棄物管理は重要な項目です。

蓄積したヘドロまで根こそぎ除去し、クリーンな店舗環境を蘇らせます。

HACCP の実務で最も負担となる「徹底した清掃」と「その記録」。

私たちはプロの洗浄技術と、そのまま提出できる管理レポートで、貴店が「料理と接客」に集中できる環境をサポートします。

## U字溝・グレーチング清掃



U字溝（排水溝）は油分や食材カスで汚れやすく、専門清掃にて分解・高圧洗浄が効果的です。

サービス ID: 2

U字溝・グレーチング清掃

5,250円~



### プロ清掃を入れる頻度の目安

#### グリストラップ U字溝・グレーチング清掃

一般的な飲食店：3~6ヶ月に1回

油の使用量が多い店舗：1~3ヶ月に1回

油の使用量が少ない店舗：6ヶ月に1回程度

**HACCP基準の衛生管理は専門清掃で**