

## 特定施設設置届出書

〇〇年〇〇月〇〇日

熊本市上下水道事業管理者 様

申請者

〒〇〇〇-〇〇〇〇  
住所 〇〇市〇〇区〇〇 〇丁目〇番〇号

氏名又は名称及び法人にあってはその代表者の氏名

株式会社 〇〇〇〇〇〇  
代表取締役 〇〇 〇〇

電話番号 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇

下水道法第12条の3第1項（下水道法第25条の30第1項において準用する同法第12条の3第1項）の規定により、特定施設の設置について、次のとおり届け出ます。

|             |                  |        |                   |
|-------------|------------------|--------|-------------------|
| 工場又は事業場の名称  | 〇〇〇〇〇〇 〇〇店       | ※整理番号  |                   |
| 工場又は事業場の所在地 | 熊本市〇〇区〇〇丁目〇番〇号   | ※受理年月日 | 年 月 日             |
| 特定施設の種別     | 66の6 飲食店に設置される厨房 | ※施設番号  |                   |
| △特定施設の構造    | 別紙1のとおり。         | ※審査結果  |                   |
| △特定施設の使用の方法 | 別紙2のとおり。         | ※備考    |                   |
| △汚水の処理の方法   | 別紙3のとおり。         |        |                   |
| △下水の量及び水質   | 別紙4のとおり。         | 担当者    | 氏名 〇〇 〇〇          |
| △用水及び排水の系統  | 別紙5のとおり。         |        | 職 〇〇部 〇〇課 〇〇主任    |
|             |                  |        | 電話 (〇〇〇) 〇〇〇-〇〇〇〇 |

備考

- 申請者の氏名（法人にあってはその代表者の氏名）の記載を自署で行う場合においては、押印を省略することができる。
- △印の欄の記載については、別紙によることとし、かつ、できる限り、図面、表等を利用すること。
- ※印の欄には、記載しないこと。
- 届出書及び別紙の用紙の大きさは、図面、表等やむを得ないものを除き、日本工業規格A4とすること。

## 別紙 1

## 特定施設の構造及び使用の方法

## (1) 工場又は事業場の規模等

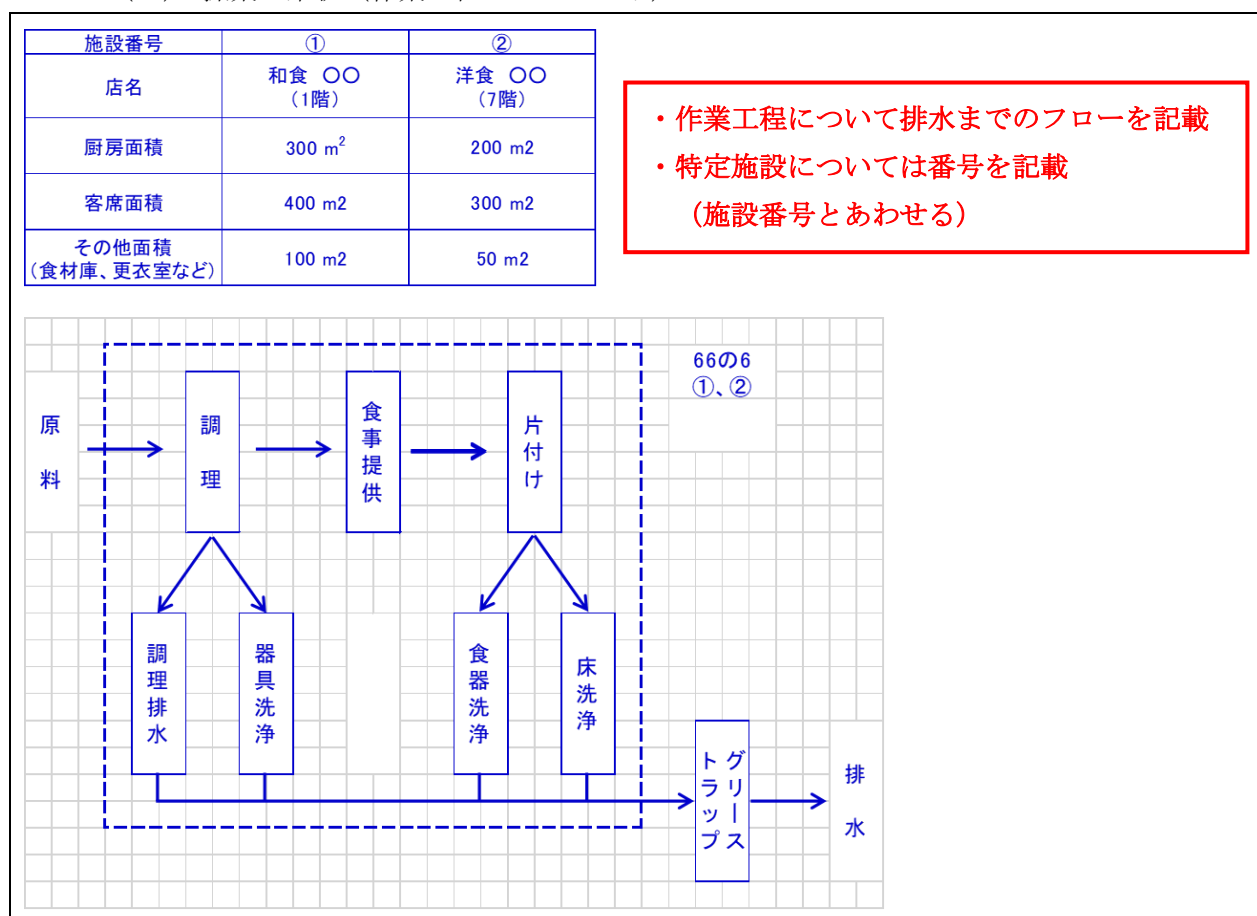
|       |                   |      |        |                 |  |
|-------|-------------------|------|--------|-----------------|--|
| 業種    | 飲食店               | 資本金  | 〇〇〇 万円 | 敷地面積            | 〇〇 m <sup>2</sup>                        |
| 創業年月日 | 〇〇年〇月〇日           | 従業員数 | 〇〇 人   | 作業場面積<br>(総床面積) | 〇〇 m <sup>2</sup><br>(〇〇m <sup>2</sup> ) |
| 営業時間  | 〇時 ~ 〇〇時<br>(〇時間) | 稼働日数 | 〇〇 日/年 | 水質管理<br>責任者     | 〇〇 〇〇                                    |

## (2) 主要製品名及び生産量

和食：1000 食/日

洋食：500 食/日 (稼働日数 約〇〇日/月)

## (3) 操業の系統 (作業工程フローシート)



備考 操業の系統欄は、特定施設を含む操業の系統について、流れ図などを用いて記載すること。  
 また、特定施設は点線で囲んで、施設番号を記入すること。

## 別紙1

## 特定施設の構造及び使用の方法

## (4) 特定施設等の種類及び構造

| 工場又は事業場における施設番号 | ①                               | 別紙1(3)とあわせる | ②                               |
|-----------------|---------------------------------|-------------|---------------------------------|
| 特定施設番号及び名称      | 66の6<br>飲食店に設置されるちゅう房施設<br>(和食) |             | 66の6<br>飲食店に設置されるちゅう房施設<br>(洋食) |
| 型式              | 飲食(客室)用                         |             | 飲食(客室)用                         |
| 構造              | 〇〇造(RC造・コンクリート造)                |             | 〇〇造(RC造・コンクリート造)                |
| 主要寸法            | 面積 800 m <sup>2</sup>           |             | 面積 550 m <sup>2</sup>           |
|                 |                                 |             |                                 |
|                 |                                 |             |                                 |
|                 |                                 |             |                                 |
| 能力<br>(又は容量)    | 400食/日                          |             | 300席/日                          |
| 配置              | 別紙「配置図」のとおり                     |             | 別紙「配置図」のとおり                     |
|                 |                                 | 添付図面に記載可    |                                 |
| 設置年月日           | 令和〇年〇月〇日                        |             | 令和〇年〇月〇日                        |
| 工事着手予定年月日       | 令和〇年〇月〇日                        |             | 令和〇年〇月〇日                        |
| 工事完成予定年月日       | 令和〇年〇月〇日                        |             | 令和〇年〇月〇日                        |
| 使用開始予定年月日       | 令和〇年〇月〇日                        |             | 令和〇年〇月〇日                        |
| その他参考となるべき事項    |                                 |             |                                 |

- 備考 1 配置の欄には、当該特定施設及びこれに関連する主要機械又は主要装置の配置を記載すること。
- 2 その他参考となるべき事項の欄には、当該特定施設が有害物質使用特定施設に該当する場合には、施設の床面及び周囲の構造等を記載すること。

## 別紙 2

## 特定施設の使用の方法

| 工場又は事業場における施設番号                      |              | ①                                 |         | ②                                 |         |
|--------------------------------------|--------------|-----------------------------------|---------|-----------------------------------|---------|
| 特定施設番号及び名称                           |              | 66 の 6<br>飲食店に設置されるちゅう房施設<br>(和食) |         | 66 の 6<br>飲食店に設置されるちゅう房施設<br>(洋食) |         |
| 設置場所                                 |              | 1 階 (別紙「断面図」のとおり)                 |         | 7 階 (別紙「断面図」のとおり)                 |         |
| 操業の系統                                |              | ☑別紙 1 (3) のとおり                    |         | ☑別紙 1 (3) のとおり                    |         |
| 使用時間間隔                               |              | 連続                                |         | 連続                                |         |
| 1 日当たりの使用時間                          |              | 10 時 ~ 22 時<br>( 12 時間)           |         | 10 時 ~ 22 時<br>( 12 時間)           |         |
| 使用の季節的変動                             |              | なし                                |         | なし                                |         |
| 原材料 (消耗資材を含む。) の種類、使用方法及び 1 日当たりの使用量 |              | 食材                                |         | 食材                                |         |
|                                      |              | 調味料                               |         | 調味料                               |         |
|                                      |              | 油                                 |         | 油                                 |         |
|                                      |              | 400 食分                            |         | 300 食分                            |         |
| 汚水等の汚染状態                             | 種類・項目        | 通常                                | 最大      | 通常                                | 最大      |
|                                      | pH           | 5.5~8.5                           | 5.5~8.5 | 5.5~8.5                           | 5.5~8.5 |
|                                      | BOD          | 300 以下                            | 500 以下  | 300 以下                            | 500 以下  |
|                                      | SS           | 300 以下                            | 500 以下  | 300 以下                            | 500 以下  |
|                                      | n-ヘキサン (動植物) | 10 以下                             | 20 以下   | 10 以下                             | 20 以下   |
| 汚水等の量 (m <sup>3</sup> /日)            | 通常           | 最大                                | 通常      | 最大                                |         |
|                                      | 50           | 60                                | 30      | 40                                |         |
| その他参考となるべき事項                         |              | グリーストラップ (A) に接続                  |         | グリーストラップ (B) に接続                  |         |

- 備考 1 操業の系統欄は、特定施設を含む操業の系統について、流れ図などを用いて記載してください。
- 2 汚水等の汚染状態の欄には、当該特定事業場の排水に係る排水基準に定められた事項について記載してください

・処理施設を設置されている場合、記載  
 ・別紙1（3）とあわせる

特定施設から排出される汚水の処理の方法

| 工場又は事業場における施設番号 | (A)   | (B)   |
|-----------------|---|---|
| 処理施設の設置場所       | 1階ちゅう房内   | 7階ちゅう房内   |
| 処理施設の設置年月日      | 令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日  | 令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日  |
| 工事着手予定年月日       | 令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日  | 令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日  |
| 工事完成予定年月日       | 令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日  | 令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日  |
| 使用開始予定年月日       | 令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日  | 令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日  |
| 処理施設の種類及び型式     | グリーストラップ<br>(〇〇型)   | グリーストラップ<br>(〇〇型)   |
| 処理施設の構造         | FRP製<br><div style="border: 2px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">カタログの添付</div>  | FRP製  |
| 処理施設の主要寸法       | 長さ 1000 mm  | 長さ 1000 mm  |
|                 | 幅 500 mm  | 幅 500 mm  |
|                 | 高さ 700 mm   | 高さ 700 mm   |
|                 |   |   |
| 処理施設の能力         | 100L/h  | 100L/h  |
| 処理の方式           | 浮上分離式   | 浮上分離式   |
| 処理の系統           | <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 5px auto;">食材洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 5px auto;">調理</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 5px auto;">食器洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 150px; margin: 5px auto;">調理器具・厨房洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 150px; margin: 5px auto;">グリーストラップ</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 150px; margin: 5px auto;">公共下水道</div> </div> | <div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 5px auto;">食材洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 5px auto;">調理</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 100px; margin: 5px auto;">食器洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 150px; margin: 5px auto;">調理器具・厨房洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 150px; margin: 5px auto;">グリーストラップ</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: 150px; margin: 5px auto;">公共下水道</div> </div> |

別紙記載にて提出可

## 別紙3

## 特定施設から排出される汚水の処理の方法

|                      |  |             |         |         |  |         |         |         |         |
|----------------------|--|-------------|---------|---------|--|---------|---------|---------|---------|
| 集水及び導水の方法            | 厨房内溝により集水し<br>排水管にて導水  |             |         |         | 厨房内溝により集水し<br>排水管にて導水  |         |         |         |         |
| 使用時間間隔               | 連続   |             |         |         | 連続   |         |         |         |         |
| 1日当たりの使用時間           | 12時間   |             |         |         | 12時間   |         |         |         |         |
| 使用の季節的変動             | なし   |             |         |         | なし   |         |         |         |         |
| 消耗資材の1日当たりの用途別使用量    | 食材   |             |         |         | 食材   |         |         |         |         |
|                      | 調味料  |             |         |         | 調味料  |         |         |         |         |
|                      | 油  |             |         |         | 油  |         |         |         |         |
|                      | *400食分   |             |         |         | *300食分   |         |         |         |         |
| 汚水等の汚染状態及び量          | 種類・項目  | 通常          |         | 最大      |  | 通常      |         | 最大      |         |
|                      |  | 処理前         | 処理後     | 処理前     | 処理後  | 処理前     | 処理後     | 処理前     | 処理後     |
|                      | pH   | 5.5~8.5     | 5.5~8.5 | 5.5~8.5 | 5.5~8.5  | 5.5~8.5 | 5.5~8.5 | 5.5~8.5 | 5.5~8.5 |
|                      | BOD  | 300以下       | 200以下   | 500以下   | 300以下  | 300以下   | 200以下   | 500以下   | 300以下   |
|                      | SS   | 300以下       | 200以下   | 500以下   | 300以下  | 300以下   | 200以下   | 500以下   | 300以下   |
|                      | n-ヘキサン(動植物)  | 10以下        | 5以下     | 20以下    | 10以下   | 10以下    | 5以下     | 20以下    | 10以下    |
|                      |  | 必要な項目について記載 |         |         |  |         |         |         |         |
| 量(m <sup>3</sup> /日) | 50   | 50          | 60      | 60      | 30   | 30      | 40      | 40      |         |
| 汚水処理によって生じる残さ        | 種類   | 1月間の生成量     |         | 処理方法    | 種類   | 1月間の生成量 |         | 処理方法    |         |
|                      | 残さ   | 50kg        |         | 産廃処理    | 残さ   | 50kg    |         | 産廃処理    |         |
|                      | 油  | 30kg        |         | 産廃処理    | 油  | 30kg    |         | 産廃処理    |         |
| 汚水を下水道へ排除する方法        | 方法   | 排出口の数       | 排出口の位置  |         | 方法   | 排出口の数   | 排出口の位置  |         |         |
|                      | <input checked="" type="checkbox"/> 自然流下<br><input type="checkbox"/> ポンプ圧送 | 1           | 別紙のとおり  |         | <input checked="" type="checkbox"/> 自然流下<br><input type="checkbox"/> ポンプ圧送 | 1       | 別紙のとおり  |         |         |
| その他参考となるべき事項         | ・残さ・油の処理は専門業者処理委託  |             |         |         | ・残さ・油の処理は専門業者処理委託  |         |         |         |         |

備考 汚水等の汚染状態の欄には、当該特定排水図面の添付する排水基準に定められた事項について記載すること。

## 別紙4

## 下水道に排除される下水の量及び水質

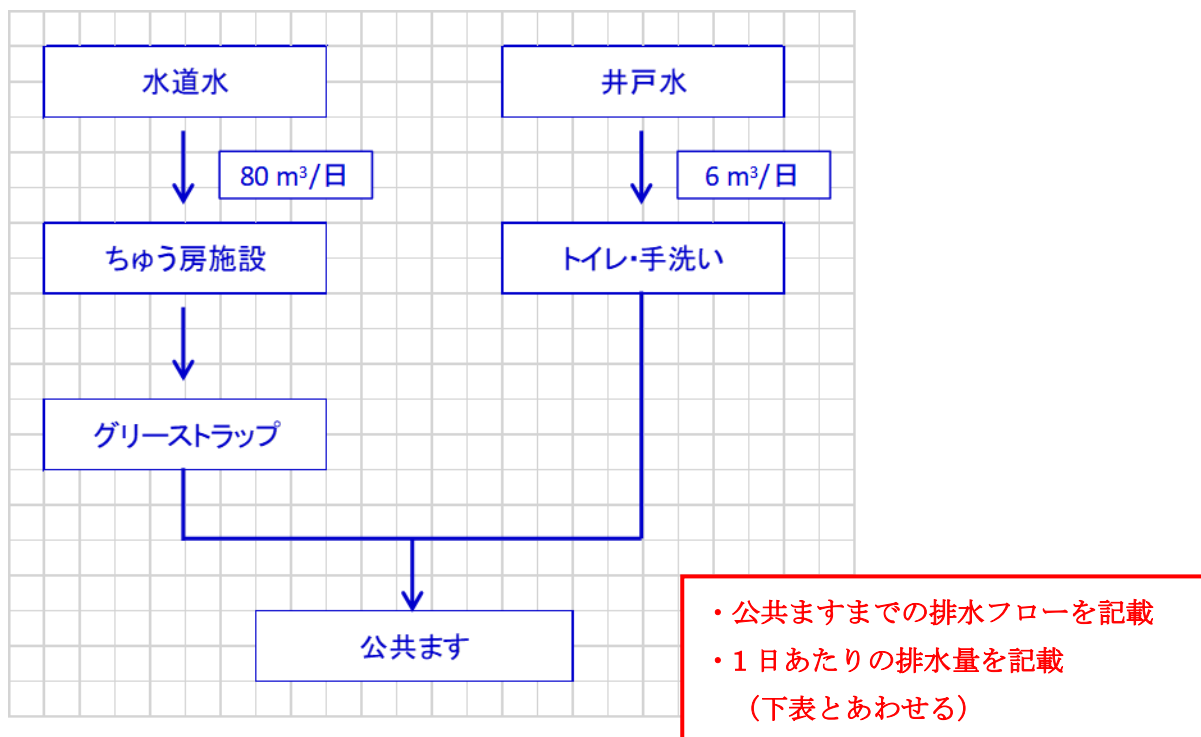
| 排出口          |                         | 1       |         |    |    |    |    |  |
|--------------|-------------------------|---------|---------|----|----|----|----|--|
| 汚水等の汚染状態     | 種類・項目                   | 通常      | 最大      | 通常 | 最大 | 通常 | 最大 |  |
|              | pH                      | 5.5～8.5 | 5.5～8.5 |    |    |    |    |  |
|              | BOD                     | 300 以下  | 500 以下  |    |    |    |    |  |
|              | SS                      | 300 以下  | 500 以下  |    |    |    |    |  |
|              | n-ヘキサン                  | 10 以下   | 20 以下   |    |    |    |    |  |
|              | 必要な項目について記載             |         |         |    |    |    |    |  |
|              |                         |         |         |    |    |    |    |  |
|              |                         |         |         |    |    |    |    |  |
|              |                         |         |         |    |    |    |    |  |
|              |                         |         |         |    |    |    |    |  |
|              |                         |         |         |    |    |    |    |  |
|              |                         |         |         |    |    |    |    |  |
|              |                         |         |         |    |    |    |    |  |
|              |                         |         |         |    |    |    |    |  |
|              | 排水量 (m <sup>3</sup> /日) | 86      | 108     |    |    |    |    |  |
| その他参考となるべき事項 |                         |         |         |    |    |    |    |  |

備考 汚水等の汚染状態の欄には、当該特定事業場の排水に係る排水基準に定められた事項について記載すること。

## 別紙5

## 用水及び排水の系統並びに用途別用水使用量

## 用水及び排水の系統



## 用途別用水使用量 (m³/日)

| 区分            | 水道水 | 井戸水 | 再利用水 |
|---------------|-----|-----|------|
| ボイラー水         | -   | -   | -    |
| 原料用水          | -   | -   | -    |
| 製品処理用水及び洗浄用水  | 80  | -   | -    |
| 冷却用水          | -   | -   | -    |
| 温調用水          | -   | -   | -    |
| その他 (飲料水・雑用水) | -   | 6   | -    |
| 小計            | 80  | 6   | -    |
| 合計            |     | 86  |      |

注 海水については ( ) とする。

※別途、次の書類を提出してください。

1. 使用物質 (薬品) 調査票
2. 付近見取図
3. 建築物の各階平面図、断面図
4. 配置図 (公共下水道ますまでの排水系統記載)
5. 特定施設に関するパンフレット等
6. 処理施設に関する図面、パンフレット等
7. 公共下水道使用開始届 (新規の場合)