

17 豆腐又は煮豆の製造業の用に供する湯煮施設

(以下、湯煮施設)

1. 事業場の名称 (屋号) _____

2. 設置する事業場 (○をつけること。)

ア 豆腐等製造販売店 (製造した製品の全てを直売する事業場)

イ 豆腐等製造卸売店 (製造した製品の全て、又は一部を卸売りする事業場)

ウ その他 _____

3. 設置する事業場の概要 (その事業場が支店、出張所等であるときは、ア、及びイについては、会社全体の概要について記入すること。)

ア 資本金 _____ 円

イ 従業員数 _____ 人

ウ 操業時間 a _____ 時 _____ 分 ~ _____ 時 _____ 分まで b 終日

4. 湯煮施設の概要 (カタログを添付する場合には本項の設問には回答不要)

複数台設置している場合、又は設置しようとする場合には、その個々について記入すること。)

湯煮施設ア

- a 湯煮施設の能力 一回の湯煮で大豆を _____ Kg処理可能
- b 湯煮時間 _____ 分/回
- c 湯煮施設の寸法 _____ × _____ × _____

湯煮施設イ

- a 湯煮施設の能力 一回の湯煮で大豆を _____ Kg処理可能
- b 湯煮時間 _____ 分/回
- c 湯煮施設の寸法 _____ × _____ × _____

5. 湯煮施設を新たに設置する場合には、その工期

_____年 ____月 ____日～ _____年 ____月 ____日

6. 推定排除下水量、及び新たに配水設備の設置の工事を行う場合には、下水

排除予定年月日

_____ m³/日 _____年 ____月 ____日

7. 排除下水の水質

- ア pH (水素イオン濃度) _____ 基準値 5～9 [-]
- イ SS (浮遊物質) _____ 基準値 600 [mg/ℓ]
- ウ BOD (生物化学的酸素要求量) _____ 基準値 600 [mg/ℓ]

8. 必要添付書類

ア 事業場付近の見取り図（明細地図コピー可）

イ 湯煮施設、取り付けます、構造物（建物等）、及び排水の導水方法を示した平面図（配置図）（汚水の排除系統は、赤、雨水の排除系統は青で示すこと。）

本届出記入者

ア 会社名 _____

イ 氏 名 _____

ウ 連絡先 Tel. _____