



脂肪、油和油脂 (FOG) 管理计划申请

机构信息

机构名称 _____ 日期 _____
营业地址 _____ 电话 _____
邮寄地址 (如与营业地址不同) _____
申请人姓名和职务 _____ 电话 _____
申请人地址 _____
电子邮箱 _____
所有者姓名 (如果与申请人不同) _____

设施运营状况

机构类型： 零售 (_____ 平方英尺) 食品配送
(选择所有适用项) 食品服务 (_____ 餐位) 食品服务—外卖
 食品服务—机构 (_____ 餐/天) 住宅厨房
 餐饮服务承办者 数量有限的零售预包装食品
 其他： _____

营业天数与时长： _____

请说明您目前拥有的或将要在贵机构安装的各项设备的数量：

___ 烤架	___ 炸锅	___ 3 槽洗涤池
___ 烤箱	___ 地漏	___ 2 槽洗涤池
___ 洗碗机	___ 洗手池	___ 单槽洗涤池
___ 预洗池	___ 陶瓷水壶/克罗克电锅	___ 其他设备
___ 拖布池	___ 垃圾处理器	

FOG 管理设备 (FMD) 信息

识别号	位置	品牌、型号和尺寸	新购或 现有	建议清理频率**

** 重要提示：最低标准为：当 FOG 和固体废物累积达到设备容量的 25% 时，必须清理油脂过滤器和拦截器（“25% 上限规则”）。

支持文件清单

确定本申请表中附加的支持文件。如果选择“其他”或“无”，请提供详细的说明

- FMD 清理和处置日志副本
 - 运输服务收据/废物处置清单副本
 - 员工培训记录副本
 - 建筑平面图或厨房布局（可提供设备的照片）
 - 其他： _____
 - 无： _____
-

FOG 处置/运输工人或 FOG 回收利用工人信息

姓名 _____ 电话号码 _____

姓名 _____ 电话号码 _____

最佳管理实践

确定最佳管理实践，以最大程度减少本申请中授权活动所产生的不良环境影响。

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 培训厨房员工 | <input type="checkbox"/> 回收利用废弃食用油 |
| <input type="checkbox"/> 定期清理油脂过滤器/拦截器 | <input type="checkbox"/> 编写维护日志 |
| <input type="checkbox"/> 现场监督油脂过滤器的清理和维护过程 | <input type="checkbox"/> 清洗之前擦干锅具、烤盘和餐具 |
| <input type="checkbox"/> 聘用油脂运输工人处置废油 | <input type="checkbox"/> 遮盖放置在室外的油脂和食用油存放容器 |
| <input type="checkbox"/> 其他： _____ | <input type="checkbox"/> 使用吸水垫或其他材料清理溢出的脂肪、油和油脂。 |

声明

本人谨此声明，在法律规定的情况下，本人已亲自审查并知悉本申请中提交的信息，并且根据我所了解和知悉的情况，我保证所提交信息的真实性、准确性和完整性。本人了解提交虚假信息将受到严重处罚。本人声明，在收到许可批准后，机构的运营及由此产生的废水排放量将始终符合《萨默维尔市 FOG 预处理条例》中的规定及适用的联邦和当地废水排放要求。

申请人签名 _____ 日期 _____