



脂肪、油類及油脂 (FOG) 管理計畫申請書

機構資訊

機構名稱 _____ 日期 _____
營業地址 _____ 電話 _____
郵寄地址 (如不同) _____
申請人姓名和職稱 _____ 電話 _____
申請人地址 _____
電子信箱 _____
業主姓名 (如果與申請人不同) _____

設施營運特性

機構類型：
(勾選所有適合的項目)

<input type="checkbox"/> 零售業 (_____ 平方呎)	<input type="checkbox"/> 餐飲外送
<input type="checkbox"/> 餐飲服務 (_____ 個座位)	<input type="checkbox"/> 餐飲服務 - 外帶
<input type="checkbox"/> 餐飲服務 - 機構 (_____ 餐/天)	<input type="checkbox"/> 住宅廚房
<input type="checkbox"/> 外燴業者	<input type="checkbox"/> 有限零售預包裝
<input type="checkbox"/> 其他： _____	

營業日及時間： _____

指出在您的設施中已安裝或將會安裝的各項數量：

___ 烤架	___ 油炸鍋	___ 3 槽式洗滌槽
___ 烤箱	___ 地板排水口	___ 2 槽式洗滌槽
___ 自動洗碗機	___ 洗手槽	___ 單槽式洗滌槽
___ 預洗水槽	___ 可傾鍋/壓力鍋	___ 其他設備
___ 拖把水槽	___ 垃圾處理器	

FOG 管理裝置 (FMD) 資訊

識別碼	地點	廠牌、型號和大小	新增或現有	建議清理頻率**
-----	----	----------	-------	----------

**** 重要注意事項：**最低限度為，當 FOG 和固態物堆積至裝置容量的 25% (「25% 規定」) 時，應清潔隔油池和除油器。

.....

輔助文件檢核表

識別附加至本表格的輔助文件。如為「其他」或「無」，請提供說明

- FMD 清潔和廢棄物處置記錄複本
- 清運收據/廢棄物處置記錄複本
- 員工訓練記錄複本
- 平面圖或廚房平面圖 (可接受設備相片)
- 其他： _____
- 無： _____

.....

FOG 廢棄物處理 / 清運商或 FOG 回收商資訊

名稱 _____ 電話 _____

名稱 _____ 電話 _____

.....

最佳管理實務

指出最佳管理，將本申請書中的授權活動對環境造成的不良影響降至最低。

- 訓練廚房人員
- 定期清潔隔油池/除油器
- 監督所有隔油池的清潔和維護
- 透過油脂清運商棄置處理用過的油
- 其他：_____
- 回收廢棄食用油
- 做好維護記錄
- 先將鍋具、平底鍋和餐盤拭乾，再放入自動洗碗機
- 將室外的油脂和油類貯存容器蓋住
- 使用吸水墊或其他材質進行清潔噴濺的脂肪、油類及油脂。

.....

證明

本人證明，依法規定，本人已親自檢查並悉知本申請書上提交的資訊，且確認提交的資訊就本人所知，為正確無誤且完整。本人瞭解提交不實資訊會受到嚴重懲罰。本人證明核准許可證，表示本機構的運作及其產生的廢水排放將符合薩默維爾市的 FOG 預處理規範及適行聯邦與當地廢水排放規定。

申請人簽名_____ 日期_____