

排水処理設備保守点検業務処理要領

北海道立オホーツク圏地域食品加工技術センターの排水処理設備の保守点検は次により処理すること。

1 一般事項

- (1) 保守点検を実施する排水処理施設の位置は別紙図面に示すとおりとする。
点検は、本項に定めるところにより適正に行い、必要に応じ、保守その他措置を講じるものとする。
- (2) 点検周期は、1ヶ月に1回、臨時清掃についてはグリストラップ清掃（加工室Ⅰ、加工室Ⅱ）は年6回、汚泥貯留槽清掃は年1回、薬剤投与については、PH装置の原液の状況を確認しながら行うものとする。
- (3) 駆動装置又はポンプ設備の作動状況の点検及び消毒の補給は、必要に応じ、随時行うものとする。
- (4) 重金属と有機溶媒の全量回収の確認（排水設備への混入のおそれが無いか）

2 スクリーン

- (1) スクリーンは閉塞しないようにする。

3 ばっき装置

- (1) 散気装置が目詰まりしないようにし、又はかくはん装置に異物等が付着しないようにする。

4 駆動装置及びポンプ装置

- (1) 常時又は一定の時間ごとに、作動するようにする。

5 薬剤の使用

- (1) 吸着剤、擬集剤、水素イオン濃度調整剤その他の薬剤を使用する場合には、その供給量を適度に調整する。

6 環境の維持

- (1) 悪臭並びに騒音及び振動により周囲の生活環境を損なわないようにし、蚊、ハエ等の発生の防止に必要な処置を講じる。

7 汚泥等の処理

- (1) 清掃によって生じた汚泥、スカム等の廃棄物は、廃棄物の処理及び清掃に関する法律、下水道法等の規定に基づき、適切に処理する。

8 臨時清掃

- (1) グリストラップ、流出口及び放流にあつては異物等の付着が認められたとき。

9 外観検査

(1) 除害施設の設置場所において、その設置されている状態を観察し及び除害施設内部を目視することにより、次に掲げる項目について行う。

- ア 設置状況
- イ 設備の稼働状況
- ウ 水の流れ方の状況
- エ 使用の状況
- オ 悪臭の発生
- カ 消毒の実施状況
- キ 蚊、ハエ等の発生

10 保守点検報告書

保守点検終了後速やかに報告書を作成し提出する。

11 その他

点検時において必要な薬品類

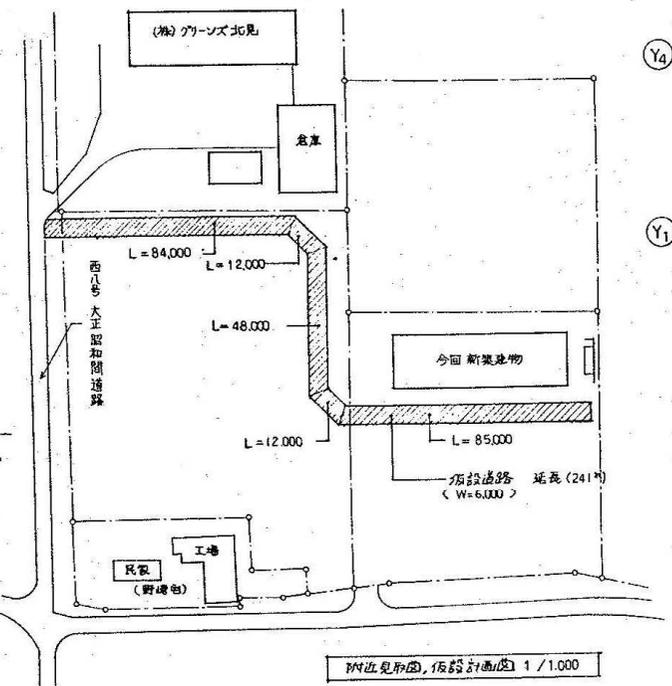
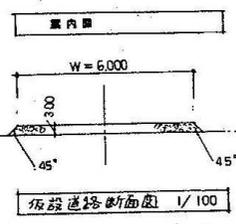
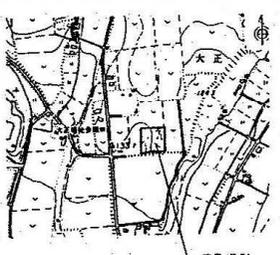
- ・ 硫酸
- ・ 苛性ソーダ
- ・ PH校正用試薬 PH=4.01 500CC
- ・ PH校正用試薬 PH=6.86 500CC
- ・ 殺虫プレート

点検時において必要な消耗品

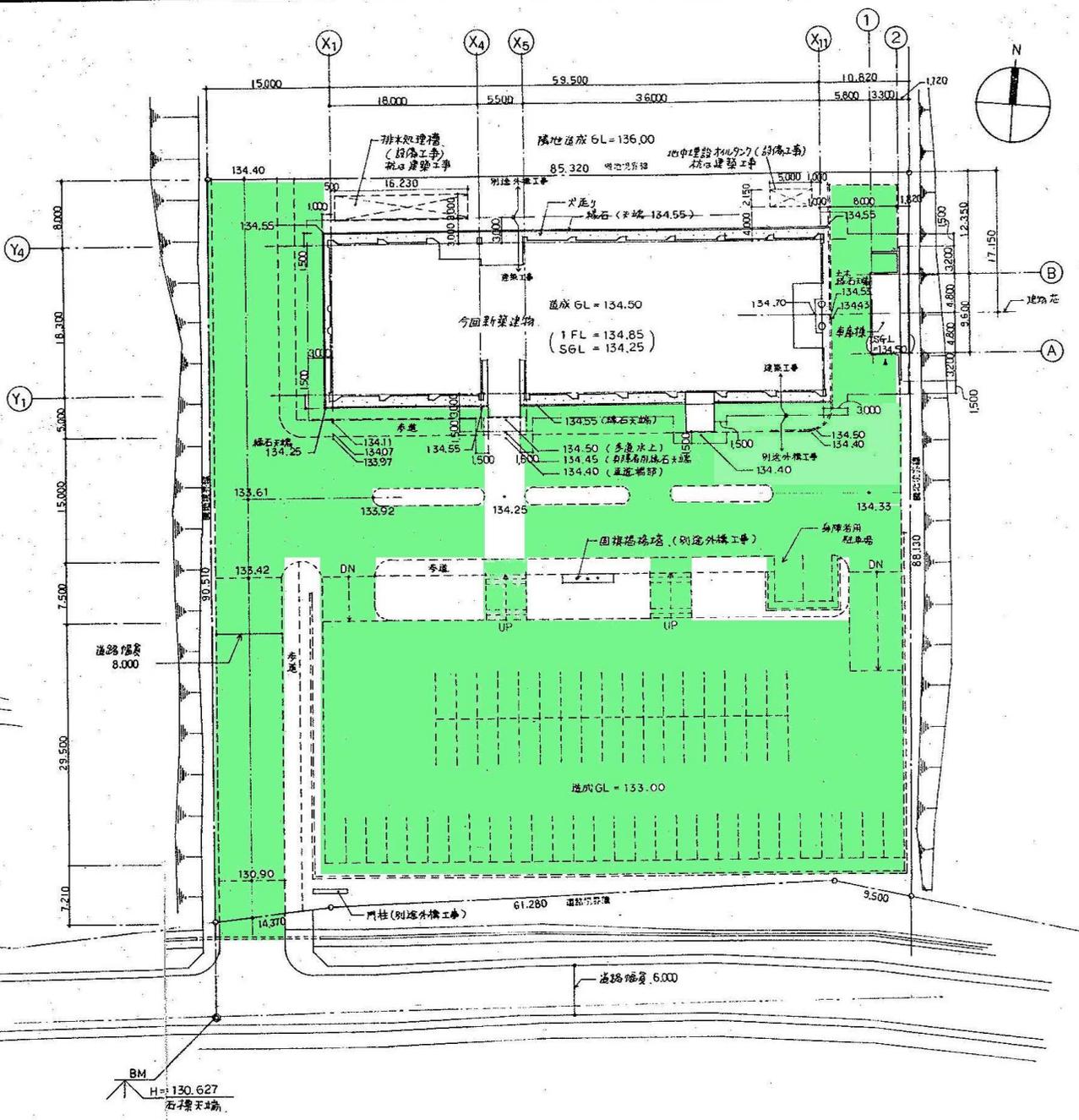
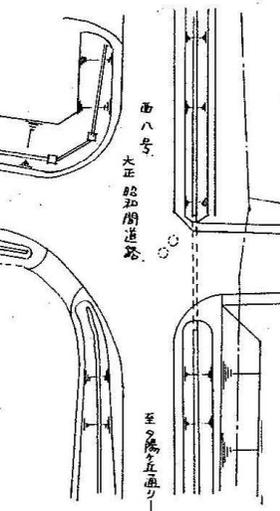
- ・ グリース (ボイラー室 ブロワの部品)
- ・ オイル タービンオイル (ボイラー室 ブロワの部品)
- ・ 記録紙 (ボイラー室 排水処理の制御盤)
- ・ 補充用インク (ボイラー室 排水処理の制御盤)
- ・ Ph計センサー (排水処理設備地下室 中和槽・記録槽に使用)
- ・ 電極内部液 (排水処理設備地下室 中和槽・記録槽に使用)
- ・ それにともなう交換作業費諸経費等全て含む。

建設概要
 工事名称 オホーツク圏地域食品加工技術センター(仮称)新築工事
 工事場所 北見市 大正 353 番地の19

敷地面積 7,469 m²
 建坪面積 1,120 m²
 延床面積 7,041.01 m²



北見北見図, 仮設計画図 1/1,000



配置図 1/300

口番名 所在地 構造 用途 階数 竣工年 竣工月 竣工日 竣工時 竣工時 竣工時	建築計画 建築計画 建築計画 建築計画 建築計画 建築計画 建築計画 建築計画 建築計画 建築計画 建築計画	共通図 整理番号 整理番号 平成 5年 3月 68次の内 3号 年度の内 号 年度の内 号 審査	設計事務所 プンク・清和・サン設計 共同企業体 主担 主担 主担	設計図名 配置図 縮尺 1/300 1/300	工事名 オホーツク圏地域食品加工技術センター(仮称)新築工事 図主 図主 図主 図主 図主 図主 図主 図主 図主	北海道住宅都市部工営課
--	--	--	---	-------------------------------------	---	-------------