

油 分 離 槽 容 量 算 定 表

食数による算定		営業面積による算定		給水栓数による算定	
最大収容人数	人	営業面積	m ²	給水栓数	栓
食数	食	単位当人員	人/m ²	使用時間	時間
回転数	回/日	回転数	回/日	口径別標準水量	m ³ /分
単位給水量	m ³ /日	単位給水量	m ³ /日	営業時間	時～時
営業時間	時～時	使用時間	時間	用水時間	B 時間
用水時間	B 時間	営業時間	時～時		
		用水時間	B 時間		

- ※ 日排水量（食数）＝ 食数（最大収容人数×回転数）×単位給水量（別紙参照）
- ※ 日排水量（営業面積）＝ 営業面積×単位当り人員×回転数×単位給水量（ 〃 ）
- ※ 日排水量（給水栓数）＝ 給水栓数（基準表による）×使用時間×口径別標準給水量×60
（別紙参照）
- ※ 上記の算定は食数による算定を基本とし、食数が不明の場合は営業面積で算定する。
食数及び営業面積で算定できないときに限り給水栓数で算定する。

※ 日排水量 = × × × × = A m³

※ 分離槽容量 $\frac{A}{B} \times \frac{5}{60} \times 2.5 =$ m³ ≒ L

L

 の分離槽を設置します。

参 照

- 営業面積＝客席の面積
- 単位給水量＝0.04m³/日～0.06m³/日
- 給水栓数＝基準表による栓数
- 使用時間＝一日の使用時間
- 最大収容人数＝収容可能人数・着席可能人数
- 用水時間＝営業時間
- 単位当り人員＝0.1人/m²～0.6人/m²
- 標準給水量＝13mm：0.017m³/分
- 回転数＝2回転～5回転

油 分 離 槽 容 量 算 定 基 準

※ 飲食店等

1. 条件

- (1) 滞留時間は5分間以上とすること。
- (2) 有効水深は300mm以上、1,500以下とすること。
- (3) 槽の数は2槽以上とすること。
- (4) 槽の流出管は、油の流出を抑制するため有効水深の1/2程度とすること。
- (5) 槽を屋内に設置する場合は、適切な換気装置を設けること。

2. 油分離槽容量算定基準

日排水量（食数）＝食数（最大収容人数×回転数）×単位給水量

日排水量（営業面積）＝営業面積×単位当り人員×回転数×単位給水量

日排水量（給水栓数）＝給水栓数（基準表による）×使用時間×口径別標準給水量×60分

$$\text{分離槽容量} = \frac{\text{日排水量 (m}^3\text{/日)}}{\text{用水時間 (営業時間)}} \times \text{滞留時間} \left(\frac{5}{60} \right) \times 2.5 \text{ 倍}$$

3. 業種別容量算定基準

(単位当り人員)

(単位給水量)

①食堂・レストラン→(最大収容人数又は営業面積×0.3人/m²)×5回転×0.06m³/人・日

②バー・キャバレー・喫茶店

→(最大収容人数又は営業面積×0.3人/m²)×5回転×0.04m³/人・日

③料亭

→(最大収容人数又は営業面積×0.1人/m²)×3回転×0.06m³/人・日

④貸席

→(最大収容人数又は営業面積×0.6人/m²)×2回転×0.06m³/人・日

⑤結婚式場

→(最大収容人数又は営業面積×0.6人/m²)×3回転×0.06m³/人・日

その他(参照)

鮮魚店・製菓子店・スーパー・コミセン等 → 給水栓数

学校・保育園・介護福祉施設等 → 食数・人数

日排水量は原則として食数で算定し、食数で算定できない場合は営業面積で算定する、食数及び営業面積で算定できない場合に限り給水栓数で算定する。

給水栓数で容量算定する場合は、同時使用率を考慮した給水栓数で算定する。

給水栓数	同時使用率	給水栓数	同時使用率
1	1	16～20	5
2～4	2	21～30	6
5～10	3	30以上	20%
11～15	4		

口径別標準給水量/分	
13mm	17L
20mm	40L
25mm	65L
30mm	90L