

目 次

第1部 総論編

第1章	本マニュアルの目的と利用法	1
第2章	産業廃水処理に対する基本的な考え方と方向性	1
第3章	産業廃水処理における環境配慮	2
第4章	水域保全と環境アセスメント	4
4.1	環境アセスメント	4
4.2	環境アセスメントのシステム	4
4.3	スクリーニング	4
4.4	スコーピング	5
4.5	環境影響評価	5
4.6	事後調査	5
第5章	産業廃水処理における生産プロセスの見直し	6
5.1	エンド・オブ・パイプ的な廃水処理	6
5.2	廃水処理におけるクリーナープロダクション	6
第6章	産業廃水処理における環境行政と施策	10
6.1	概要	10
6.2	環境基準の設定	10
6.3	関係法律による規制	11
6.4	監視測定体制の整備	12
6.5	工場における公害防止体制の整備	13
6.6	助成措置など	13
第7章	廃水処理方式・技術の選定	13
7.1	廃水の処理方式	13
7.2	プロセスの選定	13
第8章	産業廃水処理施設の建設計画と建設・維持管理などの経費	15
8.1	建設計画	15
8.2	建設・維持管理などの経費	15
第9章	廃水処理施設の設計	15
9.1	プロセス計画設計	15
9.2	プロセス基本設計	16

9. 3	詳細設計	16
第10章	廃水処理施設の管理・運用計画	17
10. 1	基準書の整備	17
10. 2	設備の保全計画	17
10. 3	労働安全衛生管理計画	18
10. 4	環境管理計画	18
10. 5	教育訓練計画	18
10. 6	記録とアカウントビリティ	18
第11章	水質モニタリングの実施	19
11. 1	水質モニタリングの必要性	19
11. 2	水質モニタリングの種類とその概要	19
11. 3	水質モニタリングで使用される水質自動測定機器などの概要	22

第2部 基礎技術編

第1章	廃水処理技術の概論	25
1. 1	処理技術の単位操作	25
1. 2	処理システム	25
第2章	廃水処理施設と施設設計の基本事項	27
2. 1	廃水処理の目的と目標	27
2. 2	廃水調査と処理方式の評価	28
2. 3	設計上の留意点	29
第3章	処理水放流基準への適合	29
3. 1	環境基準への配慮	30
3. 2	排水基準	34
3. 3	下水道への排除	37
第4章	前処理技術	40
4. 1	スクリーニング	40
4. 2	油水分離	42
4. 3	沈殿	43
4. 4	加圧浮上分離	45
4. 5	凝集	47

第5章	生物処理による廃水浄化	50
5.1	好気性生物処理	50
5.2	嫌気性処理	54
5.3	嫌気性・好気性複合処理	60
第6章	高度処理と処理水の再利用	64
6.1	残留BOD、COD、SSの除去	64
6.2	窒素除去	66
6.3	磷除去	70
6.4	色度除去	72
6.5	処理水の再利用	74
第7章	汚泥処理と減容化	75
7.1	脱水処理	75
7.2	乾燥	80
7.3	焼却	82
7.4	コンポスト化	83
7.5	減容化技術	83
第8章	運転管理と対策	86
8.1	好気性生物処理	86
8.2	嫌気性生物処理	89
第3部	食品工場における廃水処理の実施例	
第1章	食品原料と製造工程廃水	91
1.1	製品と廃水の特長	91
1.2	処理方式の選択	91
第2章	飲料製品	93
2.1	廃水の水量と水質	93
2.2	処理実施例	94
2.3	運転管理における留意点	95
第3章	醸造製品	96
3.1	ビール	96
3.1.1	廃水の水量と水質	96
3.1.2	処理実施例	97

3. 1. 3	3. 1. 3	3. 1. 3 運転管理における留意点	99
3. 2	3. 2	3. 2 日本酒	100
3. 2. 1	3. 2. 1	3. 2. 1 廃水の水量と水質	100
3. 2. 2	3. 2. 2	3. 2. 2 処理実施例	100
3. 2. 3	3. 2. 3	3. 2. 3 運転管理における留意点	102
第4章	第4章	第4章 油脂製品	103
4. 1	4. 1	4. 1 廃水の水量と水質	103
4. 2	4. 2	4. 2 処理実施例	104
4. 3	4. 3	4. 3 運転管理における留意点	106
第5章	第5章	第5章 牛乳・乳製品	107
5. 1	5. 1	5. 1 廃水の水量と水質	107
5. 2	5. 2	5. 2 処理実施例	108
5. 3	5. 3	5. 3 運転管理における留意点	110
第6章	第6章	第6章 農産物加工製品	110
6. 1	6. 1	6. 1 廃水の水量と水質	110
6. 2	6. 2	6. 2 処理実施例（小麦澱粉）	112
6. 3	6. 3	6. 3 運転管理における留意点（小麦澱粉）	113
6. 4	6. 4	6. 4 処理実施例（じゃがいも澱粉）	115
6. 5	6. 5	6. 5 運転管理における留意点(じゃがいも澱粉)	116
第7章	第7章	第7章 惣菜製品	117
7. 1	7. 1	7. 1 廃水の水量と水質	117
7. 2	7. 2	7. 2 処理実施例	118
7. 3	7. 3	7. 3 運転管理における留意点	121
第8章	第8章	第8章 菓子など製品	121
8. 1	8. 1	8. 1 廃水の水量と水質	121
8. 2	8. 2	8. 2 処理実施例	122
8. 3	8. 3	8. 3 運転管理における留意点	123