

別表 食品及び食器類の取扱いと給水タンクの容量

業種	食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
飲食店営業	I型 (40型) <ul style="list-style-type: none"> ・ 1工程の簡易な調理のみ（温める、揚げる、盛り付ける等）で複数品目を取り扱う。 もしくは2工程程度の簡易な調理で1品目を取り扱う。 ・ 使い捨て食器を使用する。 ・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。 	約 40 リットル
	II型 (80型) <ul style="list-style-type: none"> ・ 2工程程度の簡易な調理の複数品目を取り扱う。 ・ 大量の水を要しない調理を行う。 ・ 使い捨て食器を使用する。 ・ 処理を伴わない非包装魚介類の付帯的な販売を行う。 	約 80 リットル
	III型 (基本型) <ul style="list-style-type: none"> ・ 大量の水を要する調理を行う。 ・ 複数の工程からなる調理を行う。 ・ 通常の食器を使用することができる。 ・ 下処理や一次加工を行う。 ・ 鮮魚介類の簡易な処理及び生食用鮮魚介類の調製を伴う販売をする。 (下処理や一次加工、魚介類の処理や生食用鮮魚介類の調製については、車内の給水量の範囲内で衛生的に行える簡易な行為に限る)	約 200 リットル
食肉処理業	野生鳥獣の生体又はとたい及び食肉の処理を行う	約 100 リットル（目安として、鹿または、いのししを処理する場合の成獣1頭あたり）