

飲食店営業（共通基準以外の施設基準なし）

貯水設備容量	同一営業日に取り扱うことのできる品目
<p>40リットル (給水40L+廃水40L)</p> <p>※使い捨て食器</p>	<p>◆ 屋台、露店等での飲食店営業で提供可能としている食品 (次ページの【参考：臨時施設で提供可能な品目】に記載されている ①～③の食品)</p> <p>① 加熱調理食品 ② 非加熱調理食品 ③ 飲料</p> <p style="text-align: right;">①、②のうちいずれか1品目+③</p> <p style="text-align: center;">又は</p> <p>◆ 簡易な調理のみで提供可能な食品</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px;">④～⑦のうち、給水40リットルで衛生的に取り扱える範囲で複数品目</p> <p>※④～⑦を組み合わせる調理する食品は不可 ※同一項目内でも異なる調理工程の食品を組み合わせる行為は不可</p> <p>④ 既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供 (例：そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、おでん)</p> <p>⑤ 半製品の簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供 (例：唐揚げ、フライドポテト、ソフトクリーム等)</p> <p>⑥ 米飯を炊飯、冷凍パン生地を焼成</p> <p>⑦ 既製品（清涼飲料水、酒類、氷）及び既製品以外の自家製ジュース、コーヒー等の飲料</p>
<p>80リットル (給水80L+廃水80L)</p> <p>※使い捨て食器</p>	<p>臨時施設で提供可能な食品 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">複数品目</span></p> <p>(次ページの【参考：臨時施設で提供可能な品目】に記載されているすべての食品)</p>
<p>200リットル (給水200L+廃水200L)</p>	<p>制限なし <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">複数品目</span></p>

【参考：臨時施設で提供可能な品目】

	取り扱うことのできる品目
<p>屋台、露店等での 飲食店営業で提供可能 としている食品</p>	<p>①加熱調理食品 おでん、焼き鳥、たこ焼き、いか焼き、焼きそば、お好み焼、 ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、 焼まんじゅう類その他加熱調理食品であって調理工程が簡易で、 客への提供直前に加熱調理を行うもの</p> <p>②非加熱調理食品 かき氷、ところてん又はアイスクリーム類（ディッシュアップアイス 及び押し出し式アイス）</p> <p>③飲料 (ア) 缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された 清涼飲料水及び酒類をその場で開封しコップ等に直接注ぐ (イ) (ア) の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と酒類を 提供するコップに直接注ぐ (ウ) コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出する (エ) (ア) から (ウ) に氷を加えて提供する</p>
<p>その他の食品</p>	<p>(ア) 大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理により 提供される食品 例) おにぎり、カレーライス、親子丼等の米飯類、 ハンバーガー、ケバブ、サンドイッチ等の調理パン類 (生食用野菜のトッピングを含む)</p> <p>(イ) 開封、加温、盛り付け等して提供される既製品（そのまま喫食 可能な食品）</p> <p>(ウ) 原料ミックスを使用し、自動殺菌機能のついた機械器具で調理 したソフトクリーム</p> <p>(エ) 既製品以外の自家製ジュース等の飲料</p>

魚介類販売業（共通基準以外の施設基準なし）

貯水設備容量	営業形態
40リットル (給水40L+廃水40L)	丸の魚の販売（処理や加工を行うことはできない）
80リットル (給水80L+廃水80L)	比較的大量の水を要しない営業 (同一営業日で取り扱えるのはア又はイのいずれか) ア 魚体の頭落とし、内臓摘出及び三枚おろし イ 処理済の切り身等の細切
200リットル (給水200L+廃水200L)	ウロコ取り、皮引きを含む処理全般