

施設には、区分に合わせた、次のような給水タンク及び廃水タンクを設けること。

区 分	給水・廃水タンクの容量	材質・構造
「簡易な調理のみ又は単一品目のみ取り扱い」かつ「使い捨て食器を使用する」	40 リットル程度 (最小 32 リットル)	耐水性で、給水タンクにあっては飲用適の水を保持できる構造のもの
「大量の水を要しない、2工程程度までの簡易な調理、又は複数品目の取り扱い」かつ「使い捨て食器を使用する」	80 リットル程度 (最小 80 リットル)	
「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こと」又は「通常の食器を使用する」	200 リットル程度 (最小 180 リットル)	
食肉処理業において、シカ又はイノシシを処理する場合	計画処理頭数に応じ成獣 1 頭当たり 100 リットル程度 (最小 100 リットル)	

給水・廃水タンクの必要容量に係る判断樹



※品目数の考え方: 同一の主要食材・調理工程で提供する食品は、トッピングや調味程度に違いがあっても同一品目とする。
 例1: パンに挟んで提供するドネルケパブ(加熱中の削ぎ切り工程、挟み込み工程)のトッピング・フレーバー違いは同一品目と考える。
 例2: クレープ(バナナ等事前仕込みが好ましくない食材の簡易な細切工程、焼成工程、包み込み工程)のトッピング違いは同一品目と考える。
 (注意: 主な調理加工は仕込み場所で行うこと。)

※調理工程数の考え方: 同一の調理器具を使用する場合、調理品目が異なる場合でも調理工程数は1とする。
 例3: 同一の鉄板を使用しての焼きそばとお好み焼きの加熱は、1工程と考える。

※食肉処理業においては、計画処理頭数に応じ十分に供給できる容量の給廃水タンクを設けること。
 シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、計画処理頭数に応じ成獣1頭当たり最小100Lの給廃水タンクを設けること。