

臨時営業許可申請について

① 臨時営業とは？

飲食店営業のうち組立式パネル、テント、屋台その他容易に撤去することができる施設（以下「簡易施設」という。）を設置して行う臨時の営業

② 営業形態

- ・ 期間を定めて実施される催事への出店又は催事に隣接して出店するもの
- ・ 営業を行う日ごとに、簡易施設の設置及び撤去をするもの

③ 取り扱い可能食品

	取り扱い可能食品	給水量	
1	調理方法が容易で、販売直前に十分に加熱された食品	煮物類・・・おでん、煮込み、牛汁等 焼物・・・焼き鳥、焼き魚、餃子 等 お好み焼き類・・・たこ焼き、お好み焼き。 麺類・・・焼きそば、沖縄そば（条件付）、即席カップ麺等 揚げ物類・・・フライドチキン、フライドポテト、天ぷら等 ドック類・・・アメリカンドック等 菓子類・・・たい焼き、今川焼き、ポーポー、サターア ンダギー、焼き団子 等	80L
2	許可を受けて製造された食品のうち、常温で保存することが可能で、そのままの状態 で飲食に供することができるものを開封して盛り付けた食品	スナック菓子、パン、缶詰食品、清涼飲料水等	40L
3	かき氷、アイスクリーム類（小分けして販売するものに限る。）及び殺菌液状ミックスを原料として製造されたソフトクリーム	削氷、アイスクリーム類の小分け、シャーベット、 コーヒー、紅茶 等	40L
4	コーヒー及び茶類	簡易施設において抽出したホットに限る （市販の水は可）	40L

④ 許可申請に必要な書類等

- ・ 食品営業許可申請書
- ・ 営業施設の平面図
- ・ 申請手数料（沖縄県収入証紙 16,000円）
- ・ 食品衛生責任者の資格を証する書類
- ・ 本人確認書類（登記簿、運転免許証等）

⑤ 運営管理についての注意点

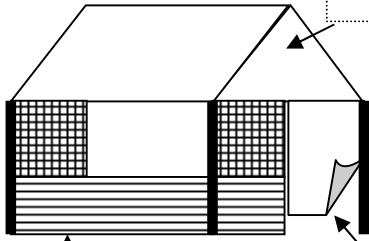
（共通事項）

- ・ HACCPに沿った衛生管理を行うこと
- ・ 原則として使い捨て容器を使用すること（使い捨て容器をしない場合水 200L）
- ・ 営業施設の設置場所は、北部保健所管内（名護・本部・今帰仁・東・大宜味・国頭・伊江・伊平屋・伊是名）とする
- ・ 営業の許可を受けた月及び当該月以後3月ごとに、次の3月の施設の設置場所を出店予定届（食品衛生法施行細則第7条・第1号様式）により、当該設置場所を管轄する保健所長に報告すること。
また、報告した設置場所を変更する場合、変更日の前日までに新たに設置する場所を連絡すること。
- ・ 下処理は衛生的な施設で行い、現場施設では加熱調理のみとすること
- ・ 「十分な加熱」とは「食品の中心温度 85℃で 1 分間以上加熱」のこと

⑥ 施設基準（チェックシート形式）

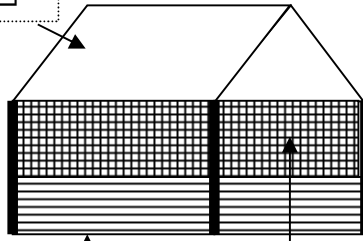
営業者名（店舗名） _____

立面図（例）
（正面）



①屋根は雨風をしのげるよう、覆う

（背面）



テントの大きさ

_____ cm × _____ cm

厚板の枚数

（床面） _____ 枚

（腰ばり） _____ 枚

②腰ばり：床から60cmまではベニヤ板等の硬質材料で囲む

③出入口にはのれん、よしず等を取り付ける

④床から60cm以上の部分と屋根との空間はスクリーン又は網、すだれ等で囲む

⑤給水設備は可能な限り水道管直結とする。困難な場合は、給水栓のついた給水専用のタンクを設ける（40L、80L、200L）

⑥器具類洗浄用

流水受槽式洗浄設備（シンク）を設ける
使用する器具が十分に入る
大きさとする

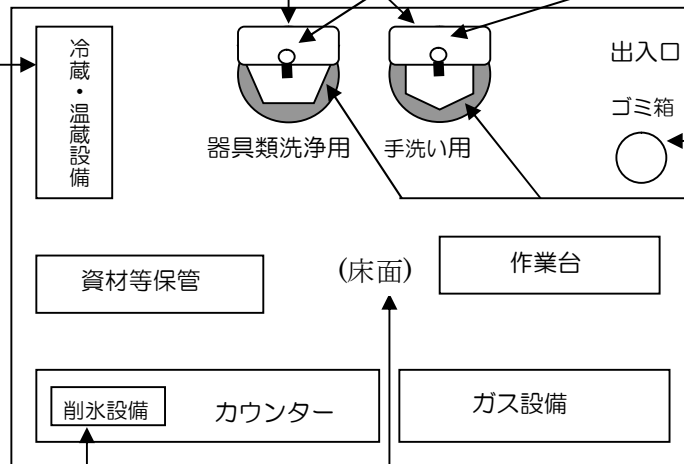
器具類洗浄用の洗剤、洗浄器具（スポンジ・たわし等）を備え付ける

⑦手洗い用

流水受槽式洗浄設備（シンク）を設ける
両腕まで十分に洗える
大きさとする

石けん、ペーパータオル、消毒液を備え付ける

平面図（例）



⑧冷蔵（10℃以下）
温蔵（65℃以上）で保存できる設備を設ける

外部の見やすい箇所に隔測温度計を取り付ける

器具類洗浄用

手洗い用

出入口

⑨ゴミ箱は、ふた付きで、清掃しやすく、汚液及び汚臭の漏れないこと

⑩汚水回収設備は、汚水を貯留する容器を設置する（40L、80L、200L）

⑪削水の氷は既製品

⑫床面は、ベニヤ板等の硬質材料で覆う
硬材＋ブルーシート（原則）

⑬営業許可証の原本を施設の見やすい場所に掲示すること

⑭調理方法が簡易で、販売直前に十分に加熱された食品のみ販売すること

記載内容について不明な点や他の業種に関する詳細などについてはお問い合わせ下さい

北部保健所 生活環境班 食品衛生担当

TEL 0980-52-2636（直通） 0980-53-2505（代表）