# 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、サーターア 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 (市販の氷は可)	40L

## ④ 許可申請に必要な書類等

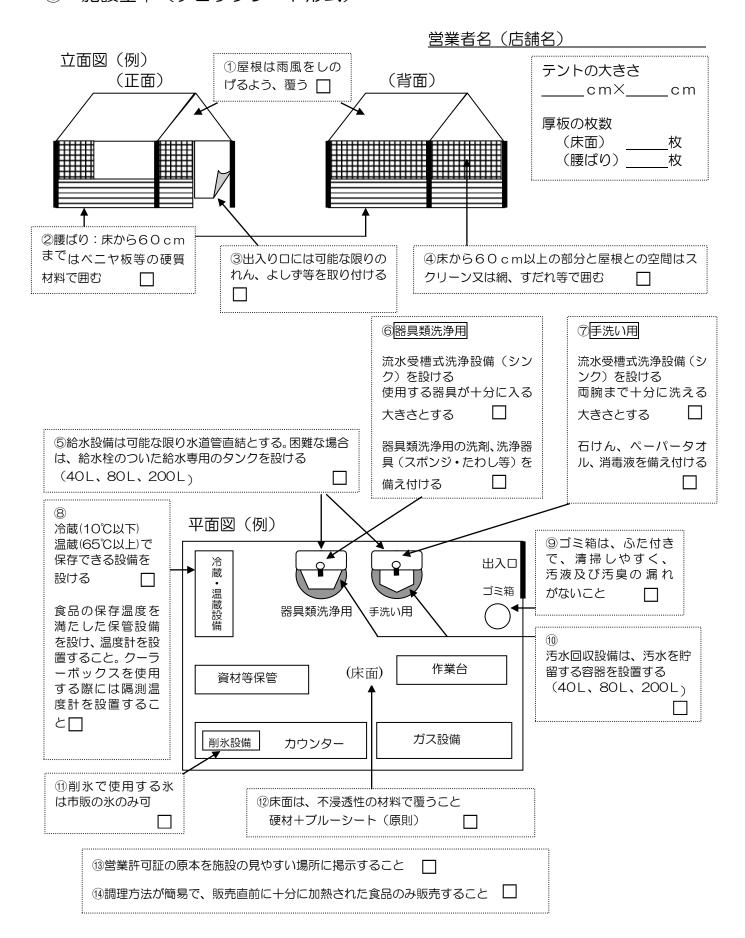
• 食品営業許可申請書	1 部
• 営業施設の平面図	1 部
• 営業施設の確認を行う場所の地図	1部
• 登記事項証明書の写し(法人に限る)	1 部
• 食品衛生責任者の資格を証する書類の写し	1部
• 由請手数料(沖縄県収入証紙)	16.000円

# ⑤ 運営管理についての注意点

#### (共涌事項)

- 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、宮古保健所管内(宮古島市・多良間村)とする
- 営業の許可を受けた月及び当該月以後3ヶ月ごとに、次の3ヶ月の施設の設置場所を出店予定届により、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75℃で1分間以上加熱」のこと ※ノロウイルス汚染の可能性がある食品の場合は85~90℃で90秒以上
- 既製品の製造業者がレンジ加熱可と表示している場合のみレンジ加熱可とする。

### ⑥ 施設基準(チェックシート形式)



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

宮古保健所 生活環境班 食品衛生担当 TEL 0980-72-3501(直通) 0980-72-2420(代表)