

臨時営業許可申請について

1. 臨時営業とは？

組立式パネル、テント、屋台等の容易に撤去することが可能な簡易な施設（以下「簡易施設」という。）を設置して飲食物を提供する臨時の営業のこと。営業形態は、①期間限定で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、②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の2形態がある。

※コンテナや自動車等の強固な構造物は、簡易施設とは認められないので、通常の固定店舗又は自動車営業の許可申請をご検討ください。

2. 臨時営業の種類と取り扱い可能食品

営業の種類	取 り 扱 い 可 能 食 品	
飲食店営業 (臨時営業)	(1) 調理方法が容易で、販売直前に十分に加熱された食品 (2) 食品衛生法第 55 条の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、そのままの状態での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 (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り。）又は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 (4) コーヒー又は茶類	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、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 米飯・・・レトルトパウチ食品又は無洗米 菓子類・・・たい焼、今川焼き、ボーボー、サーターアンダギー 市販品・・・スナック菓子、パン、缶詰食品、清涼飲料水、アル コール飲料等（市販品飲料の混合提供を含む） 削氷、アイスクリーム類の小分け、シャーベット 等 コーヒー又は茶類・・・簡易施設において抽出したホットに限る（市販の氷は可）

3. 手続きの流れ

許可申請→検査（設備の現物確認又は写真確認）→食品衛生講習会→許可証交付

4. 臨時営業許可申請に必要な書類等

- ・食品営業許可申請書 1 部
- ・施設の構造及び設備を示す図面 1 部
- ・申請手数料（沖縄県収入証紙 16,000 円）※申請後は返金できませんので注意してください。
- ・食品衛生責任者の資格証明書（調理師免許証、食品衛生責任者養成講習会の修了証等）
- ・（必要に応じて）水質検査の結果
- ・（必要に応じて）出店予定届（第 1 号様式） 1 部

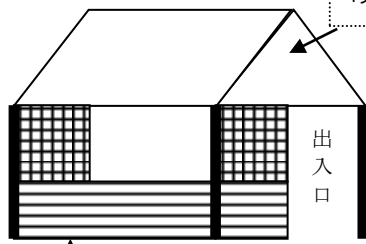
5. 運営管理についての注意点

- ・HACCP に沿った衛生管理を行い、食品衛生責任者を設置すること。
- ・原則として使い捨て容器を使用すること（使用しない場合は貯水 200 ㍓）。
- ・営業施設の設置場所は、八重山保健所管内（石垣市、竹富町、与那国町）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（前日が土・日・祝祭日の場合は、直近の開庁日）までに新たに設置する場所を連絡すること。
- ・仕込み行為はあらかじめ原材料を洗浄、カット等の加工のみとする。
- ・仕込み場所は衛生的な施設で行うこと、簡易施設内では仕込み行為を行わないこと。
- ・「十分な加熱」とは「75℃で 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は 85～90℃で 90 秒以上）」であること。
- ・使用する原材料は、仕込み行為を必要としない市販品又は仕込み場所で事前に仕込んだものとし、必要に応じて使用直前まで冷凍又は冷蔵すること。そうざい半製品の製造など仕込み行為の内容によっては、仕込み場所において必要な許可の取得又は営業届出を行うこと。
- ・生もの（刺身、生野菜、生卵等）は、取り扱い不可。
- ・冷凍又は冷蔵保管を必要とする生クリーム、果物等のトッピングを行ってはならない。

6. 臨時営業の施設基準（チェックシート形式）

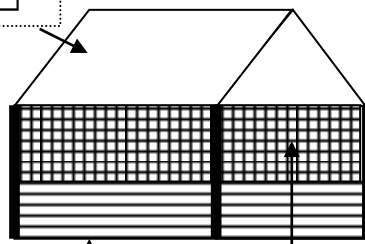
営業者名（店舗名）

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

腰張りの大きさ

（1枚あたり）

_____ cm × _____ cm

計 _____ 枚

②腰張り
床から60cmまではベニヤ板等の硬質材料で囲む ☐

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、よしず等で囲む ☐

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貯留容器を設ける ☐

<表面2の取り扱い可能食品に応じて以下の容量が必要>

- ・2(2)、(3)、(4)のみの場合→40リットル
- ・2(1)の場合→80リットル
- ・使い捨て食器を使用しない→200リットル

⑥器具類洗浄用

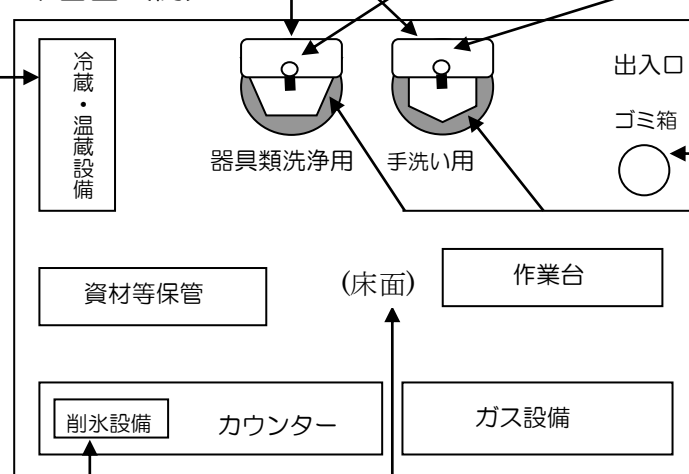
流水受槽式洗浄設備（シンク）を設ける
使用する器具が十分に入る
大きさとする ☐

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
水栓は手指再汚染しないもの
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)
冷凍(-15℃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 ☐

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がないこと ☐

⑩汚水回収設備は、汚水を貯留する容器を設置する ☐

<表面2の取り扱い可能食品に応じて以下の容量が必要>

- ・2(2)、(3)、(4)のみの場合→40リットル
- ・2(1)の場合→80リットル
- ・使い捨て食器を使用しない→200リットル

⑪削氷の水は既製品を使用すること ☐

⑫床面は、ベニヤ板やブルーシート等の不浸透性材料で覆うこと ☐

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調理方法が容易で、販売直前に十分に加熱された食品のみ販売すること ☐

⑮簡易施設内には照明設備を有すること ☐

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

八重山保健所 生活環境班 食品衛生担当
TEL 0980-82-3243(直通)