

第一牧志公設市場再整備推進事業かわら版 令和4年度第6号(精肉・鮮魚・生鮮・外小間部門)

食堂に続いて、精肉、鮮魚、生鮮、外小間部門の部門説明会を開催しました。

【精肉】日時：9月26日(月)15時半～ 場所：仮設市場1階 北口空き店舗

【鮮魚】日時：9月30日(金)15時半～ 場所：仮設市場1階 北口空き店舗

【生鮮】日時：10月7日(金)14時～ 場所：仮設市場1階 北口空き店舗

【外小間】日時：10月12日(水)14時～ 場所：仮設市場1階 北口空き店舗

第一牧志公設市場の再整備（仮設市場から新市場への移転）に伴い、冷蔵・冷凍機器の設置等にもなう留意事項やスケジュールなどを共有する各部門の説明会を行いました。

1. 精肉部門別説明会

(1) 当日資料

令和4年9月26日(月)

なはまち振興課

精肉部門説明会（配置図の提出について）

■精肉部門 C工事スケジュールについて

年月日	【精肉部門】実施事項
令和4年 ～10月14日 (金) 〆切	*レイアウト図【資料1】の提出 (冷凍ショーケース及び店舗出入口の位置について確認を主な目的としています) *設備施工業者の決定 (あわせて内装工事・引越し業者もご確認ください。)
10月下旬	*冷凍ショーケース機器の製作開始
12月上旬	保健所営業許可講習会
令和5年 1月中旬	水道局工事申請 *冷媒管工事
1月22日(日)	旧正月
2月上旬 ～3月上旬	*内装工事期間
3月上旬 仮設市場閉場	*引越し(2週間)
～3月下旬	*保健所・水道局検査
3月下旬	新市場で営業開始(予定)

■レイアウト図の提出期限 10月14日(金) 〆切

【配布資料】

【1】レイアウト図、【2】給排水平面図、【3】看板下地詳細図【4】イメージパース

留意事項

- 仮設市場と同様に、通路側の看板下地アングル材にモノを設ける場合は20kg/mの荷重を限度としてください。
- 市場全体が見渡せるように、高さ1.3mから2.0mまでの範囲(幅70cm)は、原則、見通しを妨げるモノを置かないでください。
- C工事で背面棚等を設置する際には、見通しを確保できるようご注意ください。
(間仕切り壁の上部に、やむを得ずC工事で隔て版を設ける際には、見通しを確保のため、アクリル版等の透過性のある材料をご使用ください。)
- 店舗は適切な維持管理(集水枡【日常清掃】、グリストラップ【年4～5回清掃】)を実施するようお願いいたします。

資料 精肉部門説明会（配置図の提出について）

新市場店舗内レイアウト図【精肉大2(面積:13.2㎡)】

縮尺:1/20 (格子:1マス10cm)

※ 提出期限:10月14日(金)

【資料1】

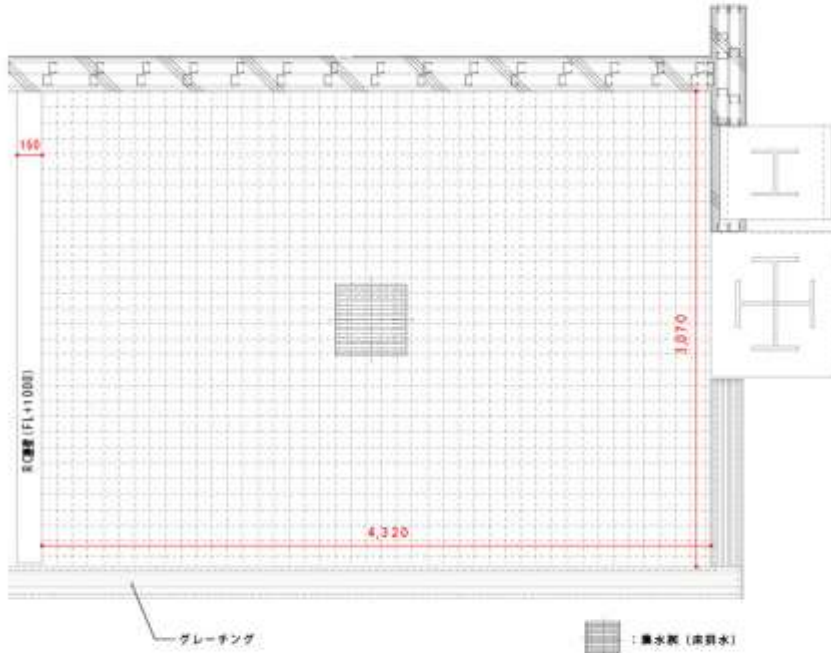
(記入日: 月 日)

店舗名:
名称人:
記入者:
連絡先:
営業許可・届出の種類 ※該当する種類に✓を入れ、下の欄に業種名を記入してください。 ※許可・届出が必要ない場合は、○のみ記入

《参考》

- 営業許可の種類
 - 飲食店
 - アイスクリーム類製造業
 - 魚介類販売業
 - 食肉販売業
 - 漬物製造業
 - 密封包装食品製造業
 - 食品の小分け業
 - その他(別紙1を参照)
- 営業届出の種類
 - 魚介類販売業 (包装済みの魚介類の販売)
 - 食肉販売業 (包装済みの魚介類の販売)
 - 野菜果物販売業(果実小売業)
 - 菓子小売業
 - 乾物小売業
 - 米類小売業
 - 酒小売業
 - 豆腐・かまぼこ等加工食品小売業
 - 海産物製造・加工業
 - 他に分類されない飲食料点小売業
 - その他(別紙2を参照)
- 営業許可・届出の必要なし
 - 物品販売店(お土産品店等)

※上の《参考》の営業許可・届出の種類に該当しない場合は、「別紙1」または「別紙2」の業種名(一欄)をご確認いただき、該当する業種を上の「営業許可・届出の種類」に記入ください。
なお、「別紙1」または「別紙2」の一欄で不明の場合は、事務局(事務局)へご確認をお願いします。
(事務局係番号:098-853-7963)

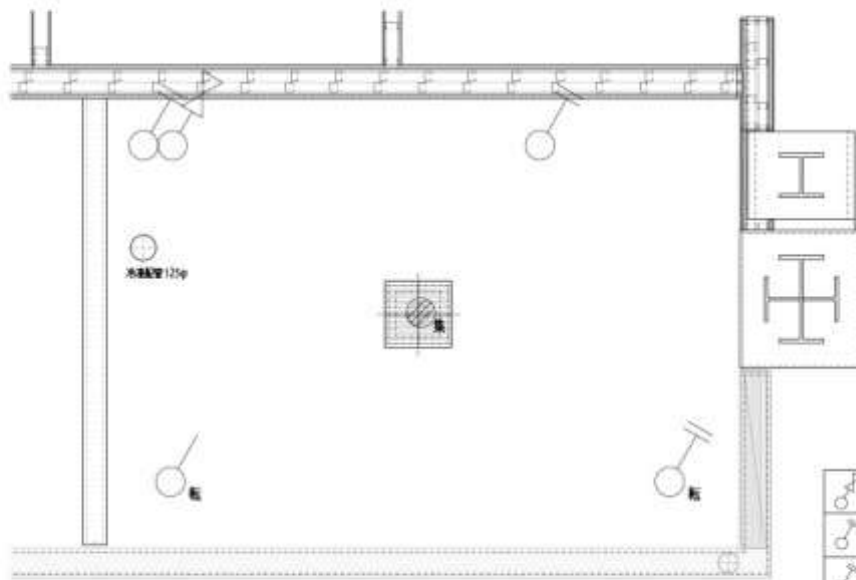


【資料1】新市場店舗内レイアウト図 (参考:精肉大2)

給排水平面図【精肉大2(面積:13.2㎡)】

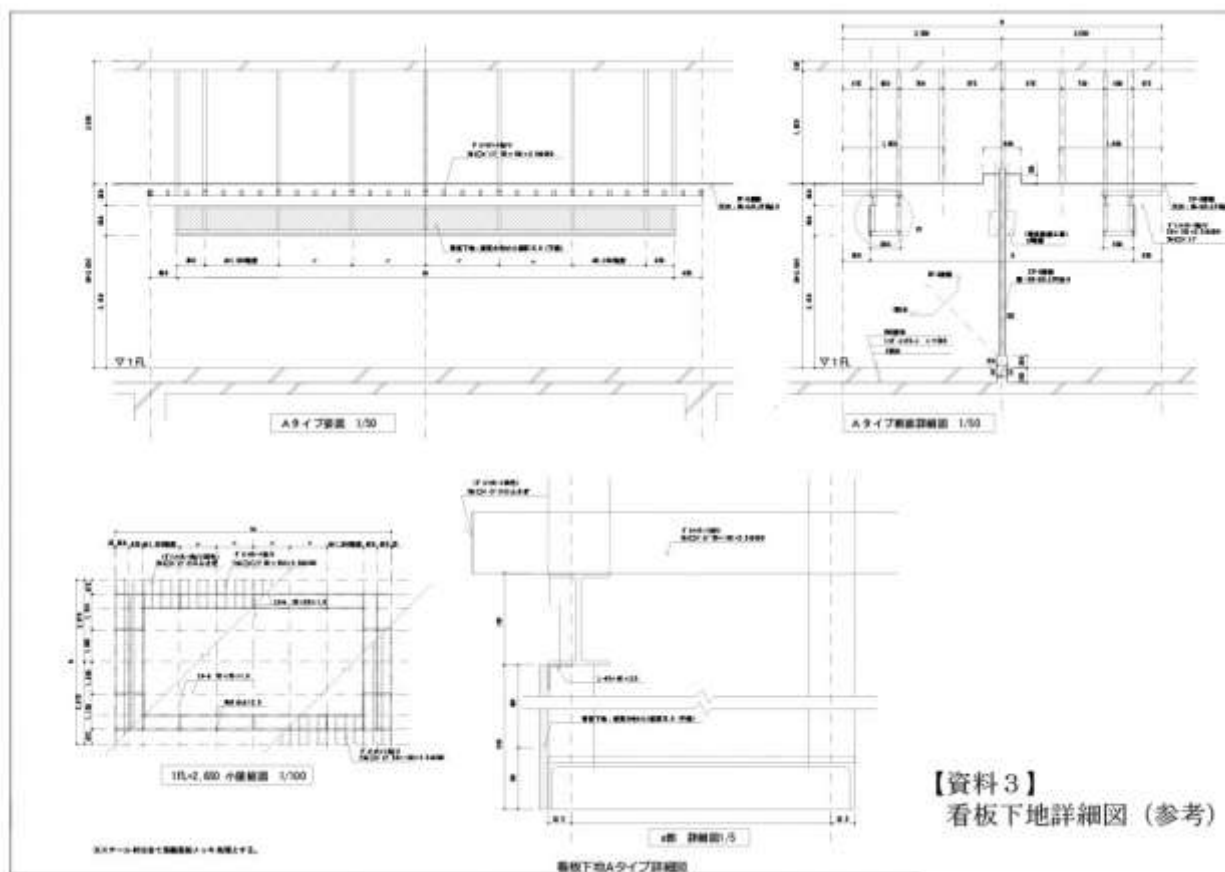
縮尺:1/20

【資料2】



	給水管	口径:30A
	シンク・手洗い給排水管	口径:25A
	浴槽シャワーース用給水管	口径:30A
	排水表排水	
	冷給配管	口径:125A

【資料2】給排水平面図 (参考:精肉大2)



【資料3】看板下地詳細図

1階_吹抜け下店舗



1階_生鮮部門

【資料4】



1階_生鮮部門_東側コーナー部



1階_鮮魚・生鮮部門_東側



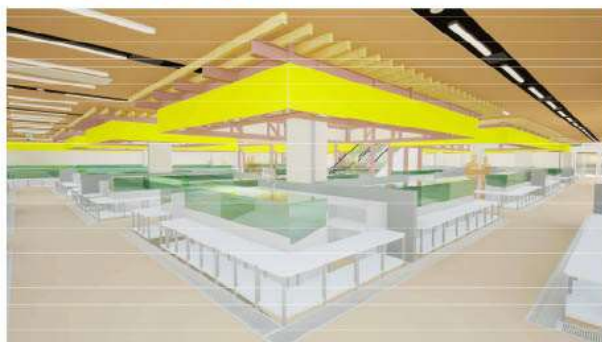
1/2

【資料4】イメージパース①

1階_鮮魚部門



1階_鮮魚部門_西側コーナー部【資料4】



3階_吹抜け廻り



3階_多目的スペース



2/2

【資料4】イメージパース②

次ページへ続く

別紙1

No.	許可業種名	業の範囲	申請手数料
1	飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業	16,000
2	調理機能付自動販売機営業	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	9,600
3	食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業	9,600
4	魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む）を販売する営業	9,600
5	魚介類譲り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において譲り売り用による取引の方法で販売する営業	21,000
6	集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業	9,600
7	乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
8	特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、特別牛乳に処理する営業	21,000
9	食肉処理業	食用に供する目的で食鳥処理法及びと畜場法の対象以外の鳥獣をとさつ若しくは解体する営業	21,000
10	食品の放射線照射業	食品に放射線を照射する営業	21,000
11	菓子製造業	菓子（パン及びあん類を含む）を製造する営業	14,000
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品等を凍結させた食品を製造する営業	14,000
13	乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料等の乳を主原料とする食品の製造（小分け（固形物の小分けを除く）を含む）をする営業	21,000
14	清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る）の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業	21,000
16	水産製品製造業	魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業	16,000
17	氷雪製造業	氷を製造する営業	21,000
18	液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む）をする営業	21,000
19	食用油脂製造業	食用油脂を製造する営業	21,000
20	みそ又はしょうゆ製造業	みそ又はしょうゆを製造する営業	16,000
21	酒類製造業	酒類の製造（小分けを含む）をする営業	16,000
22	豆腐製造業	豆腐を製造する営業	14,000
23	納豆製造業	納豆を製造する営業	14,000
24	麺類製造業	麺類を製造する営業	14,000
25	そうざい製造業	そうざい又はそうざいに米飯やパン等を組み合わせた食品を製造する営業	21,000
26	複合型そうざい製造業	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
27	冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業	21,000
28	複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品（冷凍品に限る）を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
29	漬物製造業	漬物を製造する営業	16,000
30	密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品）であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないものを製造する営業	21,000
31	食品の小分け業	製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	9,600
32	添加物製造業	添加物を製造（小分けを含む）する営業	21,000

【別紙1】 営業許可業種名（一覧）

(2) 精肉部門説明会内容

【参加者（15時半～16時半）】

鶏せん、丸昌ミート、美里食肉店、宮城精肉店、二中前ミート、上原精肉店、上原ミート、照光精肉店
（計8事業者）



図 精肉部門説明会の様子

【説明会の概要】

- ・【資料1】の「レイアウト図」は、それぞれの小間の形状にあわせた図面となっている。1マス10cmとなっており、冷凍ショーケース等の機器を配置、検討する際に目安に記載していただきたい。那覇市へ提出する締め切り日は、10月14日（金）とする。
- ・【資料2】の「給排水平面図」に示している冷凍ショーケース用排水管（ドレン排水）の位置について、近く本体の床工事を実施するため、冷凍ショーケース用排水管の位置の変更を希望するのであれば、レイアウトの要望を反映し変更したいと考えている。あわせて、設備施工業者の決定もお願いしたい。また、スムーズに引っ越しを行っていただくため、内装工事業者や引っ越し業者についても検討をしていただきたい。なお、冷凍ショーケースを新規で購入をされる場合には、製作期間を考慮し、10月下旬から設計・製作を進めていく段取りも検討も必要となる。
- ・12月上旬に、那覇市保健所による「営業許可講習会」を予定している。
- ・1月には、「レイアウト図」に基づいた水道局工事申請（給排水工事を依頼される業者から申請するもの※那覇市が指定する工事店に限る）も想定し、工事業者の選定も検討していただきたい。
- ・新市場において、冷媒配管工事を先行して進める必要がある事業者は、1月中旬に、本体工事を進めながら実施できるように調整する。先行して工事を行う必要がない場合には、引き渡し後に冷媒配管工事を実施しても問題はない。
- ・旧正月が終わる1月22日以降、2月上旬から3月上旬に内装工事期間を設け、3月上旬から3月下旬の2週間を引っ越し期間として予定している。終了する3月中旬から下旬にかけて、保健所と水道局検査の実施を想定している。
- ・【資料2】「給排水平面図」は「レイアウト図」と同様に縮尺は1/20となる。給水管は口径が20mmとなり、床から立ち上げてバルブ止めとなっている。シンクや手洗い用の排水管は口径が75mmとなり、各店舗2か所に配管を立ち上げて設置している。冷凍ショーケース用の排水管の立ち上げも通路側に設けているが、「給排水平面図」では、その位置は参考として記している。レイアウトが決定したら、ショーケースの位置にあわせて、可能な範囲で排水位置の修正を行っていくため、早めに冷凍ショーケースの位置を確定していただきたい。また、各店舗、仮設市場同様に小間中央付近に集水柵（四角いグレーチングの柵）を設けている。冷凍ショーケース用のスリーブ（穴）も床に設けており、口径は125mm。一旦、冷媒管を地下に通し、パイプスペースを通過して、屋上の室外機へつなげるための配管となる。仮設市場では、天井裏で配管を行っていただいたが、新市場は中央が吹き抜けとなっているため、地下を通して屋上に配管することになる。スリーブの位置は背面壁か隣との間仕切り壁に設けているが、冷凍ショーケースの配置によ

第一牧志公設市場再整備推進事業かわら版 第6号

ては、一部冷媒管が表に出てくるとこもあるため、経路については、冷凍ショーケース設置事業者と相談して進めていただきたい。スリーブの位置の調整は不可となる。壁を使って冷媒管の経路を確保するなど、支障がないように検討していただきたい。

- ・新市場の天井高さは3mである。仮設市場の天井高さが2.9mなので、10cm高くなる。看板下地は境界から45cmセットバックしたところに位置し、仮設市場とほぼ変わりはない。（【資料3】の「看板下地詳細図」の断面詳細図を参照）
- ・仮設市場と同様に、新市場の看板下地アングル材にモノを設ける場合は、20kg/mの荷重を限度とする。
- ・市場全体が見渡せるように、高さ1.3m～2.0mまでの範囲（幅70cm）は、原則、見通しを妨げるモノを設置してはいけません。
- ・C工事で背面棚等を設置する場合は、見通しを確保できるようにしていただきたい。（間仕切り壁の上部に、やむを得ず隔て板を設ける際には、アクリル板等の透過性のある材料を使用する）
- ・店舗は適切な維持管理（集水桝[日常清掃]、グリストラップ[年4～5回清掃]）を実施するようにしていただきたい。
- ・【資料4】は新市場内観パースである。見通しが取れるような、背面の棚の設置の仕方等参考にしていただきたい。
- ・電気設備について、【資料3】の断面詳細図にて点線で記されているのが、電灯盤の位置となる。2mの高さに設置する。電灯盤の中にメーターを付けている。検針はデータをブレット端末で確認できるようにしているため、店舗内に入って検針することはない。ショーケースの動力の分電盤は屋上に設置している。
- ・ショーケース以外に、新しく冷蔵機器を設置検討する場合は、新たに排熱量の確認が必要のため、仕様書等カタログを参考資料に、なはまち振興課へ連絡をいただきたい。仮設市場移転時に購入した機器を新市場へ持っていく分には問題はない。
- ・10月14日（金）のレイアウト図の提出方法について、那覇市に連絡をいただければ、職員が取りに伺う。役所まで届ける必要はない。

【部門別説明会における質問・意見に対する市の回答】

No.	質問・意見	市の回答
1	・12月の「営業許可講習会」は前後にずれないか。開催場所にもよるが忙しい時期となる。	・現在、保健所と日程調整を行っており、決定次第お知らせする。場所は「那覇市ぶんかテンプス館」を予定している。
2	・水道局の検査は個々の事業者が、個人で検査を受けるイメージか。	・申請は各事業者で行うが、水道局の担当者が同時に検査を行うだろうと想定している。申請通り接続されているかの確認なので、検査までにはきちんと接続する必要がある。
3	・集水桝が中央にない場合、希望すれば中央に寄せることは可能か。	・集水桝は、おおよそ中央にあるが、各店舗位置は異なり、中央からずれている店舗もある。床下の梁を避けて配管しているところもあり、中央の設置が厳しい店舗もある。集水桝のサイズは、仮設市場の集水桝と同じである
4	・冷媒配管のスリーブ（穴）とショーケースの位置が遠い場合、ショーケース近くで新たに	・（穴を空けず）店舗内の動線の邪魔にならないルートを検討していただきたい（足場台の

	<p>穴を作ることはできないか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・側溝の中で露出配管はできないか。 ・本来、冷凍ショーケースの横から配管できるスリーブがあるところ、一部の店舗はその箇所にスリーブをとることができなかったということか。 ・後で、個別対応でお願いしたい。 	<p>下を潜る等)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・側溝は汚れた水を流すところである(ため避けたい)。 ・そうである。
5	<ul style="list-style-type: none"> ・動力の分電盤は、店舗内に設置されるのか。ショーケース以外の機器の使用で動力を使用する。今後、ほとんどの店舗が動力(三相200V)を使用することになっていく。使用している機材の仕様については、仮設移転時に提出しているはずである。 	<ul style="list-style-type: none"> ・4階に動力の分電盤があるため、そこから店舗内に引くことになる。調査したところ、ほとんどが冷凍ショーケースの室外機で動力を使用しており、店舗内をすっきりするために、動力盤を4階にもっていく計画をした。三相200Vの動力盤の店舗内設置については、各店舗をまわり使用状況を確認して再度検討する。
6	<ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫(ショーケース)に水がかかるところから、現在使用している冷蔵庫(ショーケース)を5cm上げたいと言う話が機器の施工業者から出ている。そうすると冷蔵庫(ショーケース)の高さが135cmとなる。 いくつかの店舗で故障が発生していることから、改善策を検討してもらった結果の回答である。 ・他のメーカーを使っているところと5cmの高さの差が生じるため、それを統一した高さにするかどうかの検討も必要ではないか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・見通しのルールは隣に配慮することなので、統一した見解であれば、管理グループと調整して変更することを検討すればよいように思う。
7	<ul style="list-style-type: none"> ・グリストラップは仮設市場のものと変わらないか。4~5小間で使用するため、サイズは大きくなると以前に説明があった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・仮設市場のものと同様である。
8	<ul style="list-style-type: none"> ・設置する看板の高さは、下地高さの500mmが上限か。上の350mmのスペースは、そのまま確保する必要があるのか。仮設市場の場合は、排煙のスペース確保のために、あきを確保する必要があった。 看板下地の下方、棚を隠す看板は大丈夫か。 ・斜めに見えやすくする分はよいか。 ・吹き抜けの部分でも高さの条件(規制)はあるのか。 ・電照看板はよいか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・仮設市場と同じように、看板については、火災時の煙の流れを妨げるおそれがあるため、原則、看板下地材の上方へ飛び出ないように設置していただきたい。 また、看板下地の下方については、見通しを妨げない範囲(70cm[地面から高さ2m以上])まで棚隠しを設けることは可能である。 ・電照看板については、市場の雰囲気を変えないようなものにしていただきたいため、事前

		に、なはまち振興課へご相談ください。
9	・動力の容量は決まっているか。冷凍庫を増やしたい。	・基本的に容量は決まっている。どのくらい増やしたいかは相談となる。現在でも十分な容量は確保しているが、資料をもとに判断したい。100Vの電力であれば問題ない。電灯盤で回線を増やせるように対応している。

2. 鮮魚部門別説明会

(1) 当日資料

令和4年9月30日(金)
なはまち振興課

鮮魚部門説明会（レイアウト図の提出について）

■鮮魚部門 C工事スケジュールについて

年月日	【鮮魚部門】実施事項	
令和4年	～10月20日 (木)〆切 *レイアウト図【資料1】の提出 (冷蔵ショーケース及び店舗出入口の位置確認を主な目的としています。) *設備施工業者の決定 (あわせて内装工事・引越し業者もご検討ください。)	
	10月下旬	*冷蔵ショーケース機器の製作開始
	12月上旬	保健所営業許可講習会
令和5年	1月中旬	水道局工事申請 *冷媒管工事
	1月22日(日)	旧正月
	2月上旬 ～3月上旬	*内装工事期間
3月上旬 仮設市場閉場	3月上旬	*引越し(2週間)
	～3月下旬	*保健所・水道局検査
	3月下旬	新市場で営業開始(予定)

■レイアウト図の提出期限 **10月20日(木)〆切**

【配布資料】

【1】レイアウト図, 【2】給排水平面図, 【3】看板下地詳細図, 【4】イメージベース

留意事項

- ① 仮設市場と同様に、通路側の看板下地アングル材にモノを置く場合の荷重は、20kg/mを限度としてください。
- ② 市場全体が見渡せるように、高さ1.3mから2.0mまでの範囲(幅70cm)は、原則、見通しを妨げるモノを置かないでください。
- ③ C工事で背面棚等を設置する際には、見通しを確保できるようご注意ください。
(間仕切り壁の上部に、やむを得ずC工事で隔て版を設ける際には、見通し確保のため、アクリル版等の透過性のある材料をご使用ください。)
- ④ 店舗は適切な維持管理(集水枡[日常清掃], グリストラップ[年4～5回清掃])を行ってください。

資料 鮮魚部門説明会（配置図の提出について）

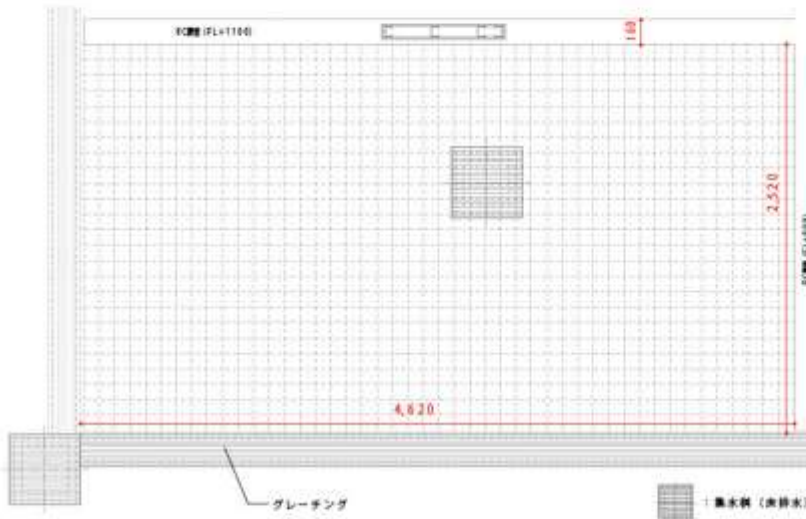
新市場店舗内レイアウト図【鮮魚大1(面積:11.64㎡)】

縮尺:1/20 (格子:1マス10cm)
*提出期限:10月20日(木)

【資料1】

(記入日: 月 日)

店舗名:
名称人:
記入者:
連絡先:
営業許可・届出の種類 ※該当する種類に「」を入れ、下の欄に業種名を記入ください。 (例:届出が必要ない場合は「」のみ記入)



- 【参考】
- 営業許可の種類
 - 飲食店
 - アイスクリーム・粉製造業
 - 魚介類販売業
 - 食肉販売業
 - 漬物製造業
 - 密封包装食品製造業
 - 食品の小分け業
 - その他(添付3を参照)
 - 営業届出の種類
 - 魚介類販売業
(包装済みの魚介類の販売)
 - 食肉販売業
(包装済みの食肉類の販売)
 - 惣菜惣菜販売業(惣菜小売業)
 - 菓子小売業
 - 乾物小売業
 - 茶類小売業
 - 酒小売業
 - 豆腐・かまぼこ等加工食品小売業
 - 海産物加工業
 - 他に分類されない飲食料品小売業
 - その他(添付3を参照)
 - 営業許可・届出必要なし
 - 物品販売店(お土産店等)

新市場移転に伴う冷凍・冷蔵機器(ショーケース等)の購入について

以下のどちらかに「」を入れて下さい

- 新規購入を検討している
- 既存(旧市場又は仮設市場で使用した)のものを使用する

※新規購入を検討する場合は、取引量の確認が必要になります。機器の容量等がわかる仕様書(パンフレット)を取り寄せ、事前に取引量(第一牧志公設市場管理課)へ問い合わせください。

レイアウト図には、冷凍・冷蔵機器(ショーケース等)に以下の情報を補足

ショーケース等の外形の内側に以下の4つ①~④のうち1つのいずれかの情報を書き込み下さい。

- ① 新規/一体型
- ② 新規/別置型
- ③ 既存/一体型
- ④ 既存/別置型

※別置型とは、別熱(別)をショーケース等の冷凍・冷蔵機器本体で行うものではなく、別に室外機を付けて別熱(別)する機器を言います。

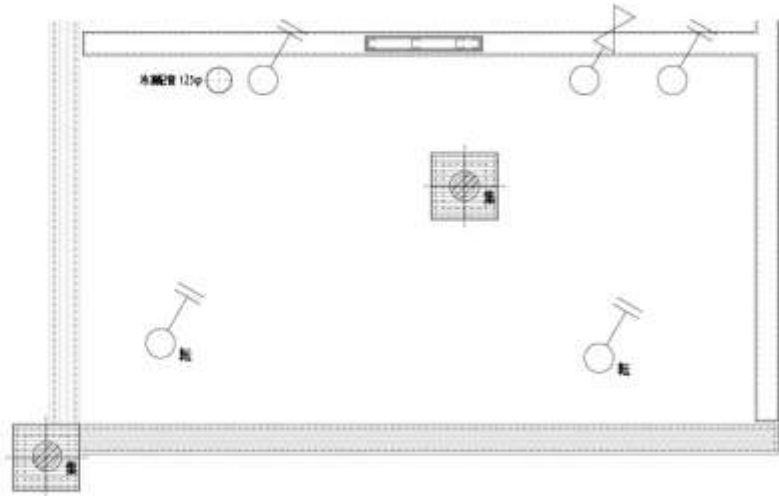
※上の【参考】の営業許可・届出の種類に該当しない場合は、「別熱1」または「別熱2」の業種名(一記)をの欄に記入し、該当する業種名上の「営業許可・届出の種類」に記入ください。
なお、「別熱1」または「別熱2」の一欄で不明の場合は、取引量管理課へご連絡をお願いします。
(取引量管理課:096-853-7943)

【資料1】新市場店舗内レイアウト図 (参考:鮮魚大1)

給排水平面図【鮮魚大1(面積:11.64㎡)】

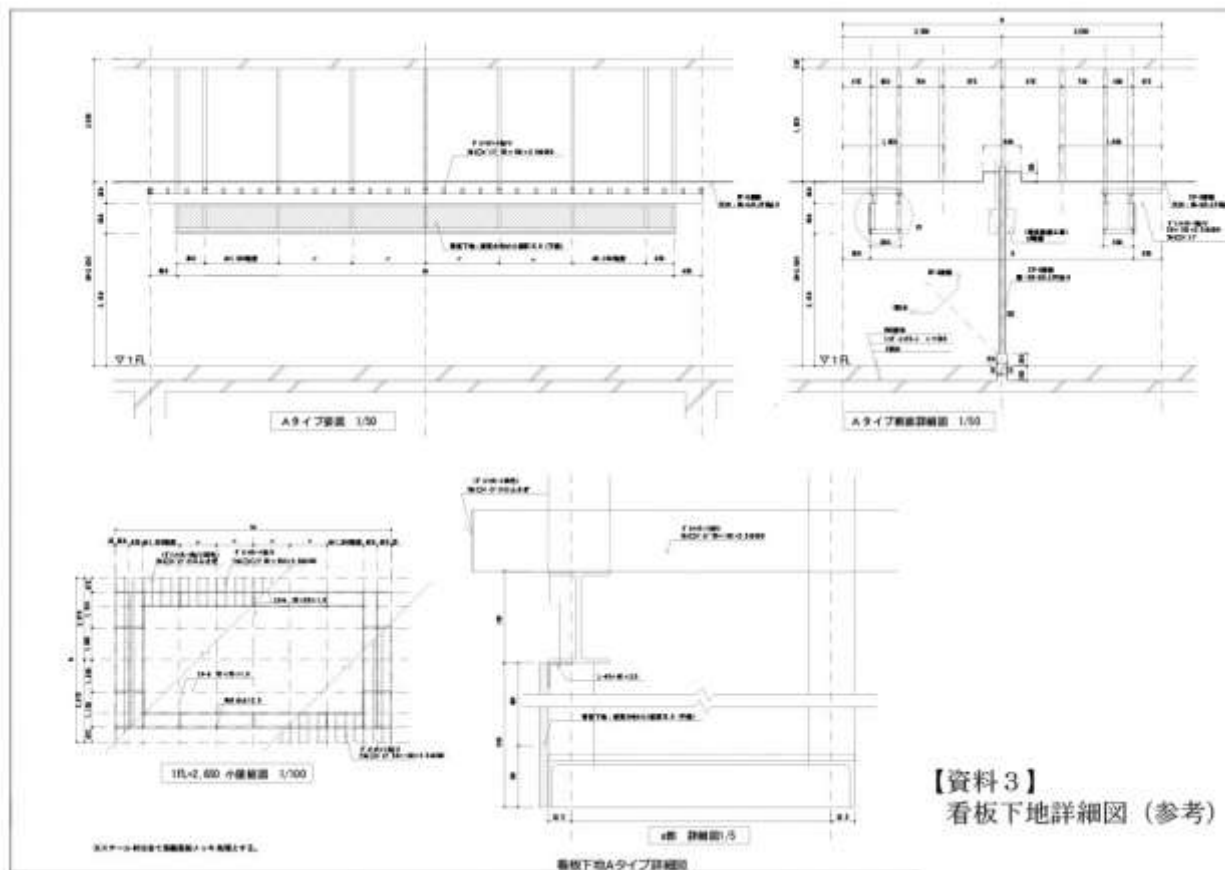
縮尺:1/20

【資料2】



	給水管	口径:30A
	シンク・ザイノ排水管	口径:75A
	冷凍ショーケース排水管	口径:50A
	集水排水	
	冷凍機	口径:125A

【資料2】給排水平面図 (参考:鮮魚大1)



【資料3】
看板下地詳細図（参考）

【資料3】看板下地詳細図

1階_吹抜け下店舗



1階_生鮮部門



【資料4】

1階_生鮮部門_東側コーナー部



1階_鮮魚・生鮮部門_東側



1/2

【資料4】イメージパース①

1階_鮮魚部門



1階_鮮魚部門_西側コーナー部【資料4】



3階_吹抜け廻り



3階_多目的スペース



2/2

【資料4】イメージパース②

次ページへ続く

別紙1

No.	許可業種名	業の範囲	申請手数料
1	飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業	16,000
2	調理機能付自動販売機営業	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	9,600
3	食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業	9,600
4	魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む）を販売する営業	9,600
5	魚介類譲り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において譲り売り用による取引の方法で販売する営業	21,000
6	集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業	9,600
7	乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
8	特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、特別牛乳に処理する営業	21,000
9	食肉処理業	食用に供する目的で食鳥処理法及びと畜場法の対象以外の鳥獣をとさつ若しくは解体する営業	21,000
10	食品の放射線照射業	食品に放射線を照射する営業	21,000
11	菓子製造業	菓子（パン及びあん類を含む）を製造する営業	14,000
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品等を凍結させた食品を製造する営業	14,000
13	乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料等の乳を主原料とする食品の製造（小分け（固形物の小分けを除く）を含む）をする営業	21,000
14	清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る）の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業	21,000
16	水産製品製造業	魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業	16,000
17	氷雪製造業	氷を製造する営業	21,000
18	液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む）をする営業	21,000
19	食用油脂製造業	食用油脂を製造する営業	21,000
20	みそ又はしょうゆ製造業	みそ又はしょうゆを製造する営業	16,000
21	酒類製造業	酒類の製造（小分けを含む）をする営業	16,000
22	豆腐製造業	豆腐を製造する営業	14,000
23	納豆製造業	納豆を製造する営業	14,000
24	麺類製造業	麺類を製造する営業	14,000
25	そうざい製造業	そうざい又はそうざいに米飯やパン等を組み合わせた食品を製造する営業	21,000
26	複合型そうざい製造業	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
27	冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業	21,000
28	複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品（冷凍品に限る）を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
29	漬物製造業	漬物を製造する営業	16,000
30	密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品）であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないものを製造する営業	21,000
31	食品の小分け業	製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	9,600
32	添加物製造業	添加物を製造（小分けを含む）する営業	21,000

【別紙1】 営業許可業種名（一覧）

(2) 鮮魚部門説明会内容

【参加者（15時半～16時半）】

中真水産、長嶺鮮魚店、魚久鮮魚、与那嶺鮮魚、仲田鮮魚店、城間鮮魚店、仲田鮮魚、西銘鮮魚店、翁長鮮魚、新垣鮮魚店、湧川鮮魚、永有鮮魚店、くに鮮魚、大城うなぎ店、上原鮮魚店、ヤマセ商会（計16事業者）



図 鮮魚部門説明会の様子

【説明会の概要】

- ・配布資料について、【資料1】は「レイアウト図」となり、1マス10cm、新市場の抽選で決定した小間の拡大図となる。【資料2】は給排水の設備（給水管、排水管、集水柵、ドレン管、冷媒管）の位置を示す「給排水平面図」。【資料3】は「看板下地詳細図」となり、看板の位置等を示す断面図となる。【資料4】は新市場1～3階のイメージが把握できるイメージパースである。
- ・レジュメのとおり、今回の説明会では、引っ越しまでのスケジュールとレイアウトの提出の期限と留意事項をお伝えする。
- ・レイアウト図の提出について、締め切りを10月20日（木）としている。冷凍ショーケース等や店舗の出入口の位置が那覇市のほうで確認できればよい。新市場の本体工事中であるが、それをもとに、冷凍ショーケース用排水管（ドレン管）の位置の変更など調整を行っていく。あわせて設備施工業者の決定もお願いしたい。また、並行して、内装業者等の検討も進めていただきたい。
- ・冷凍ショーケースを新規で発注をする場合には、製作期間もあるため、10月下旬を目安にメーカー等と段取りを確認し、製作を進めていく時期となる。
- ・那覇市保健所による営業許可講習会は、12月上旬を予定している。
- ・水道局の工事申請は、給水、排水に接続する図面等の提出が必要のため、タイミングとしては、年明けの令和5年1月中旬を目安に行っていただく必要がある。
- ・冷媒配管工事を先行して進めていく必要がある場合、1月下旬を想定しており、市と調整し実施をしていただきたい。引き渡し後、冷媒管工事を行っても問題はない。
- ・旧正月を終えて、2月上旬から3月上旬が内装工事に入っていただく期間として予定しており、その後、3月上旬から2週間を引っ越しの期間としている。3月上旬には仮設市場を閉場する予定。3月中旬から下旬には、保健所と水道局の検査を行い、3月下旬には、新市場で営業開始していただくスケジュールとなる。
- ・冷凍ショーケースの購入について、新規で購入する場合であり、排熱を室外機でなく、ショーケース本体で行う一体型の冷蔵機器の場合には、排熱量を基準内に納めていただく必要があるため、那覇市において機器の排熱量の確認が必要となる。よって、購入を検討される際には、事前に相談をしていただきたい。
- ・【資料2】「給排水平面図」は「レイアウト図」と同様に縮尺は1/20。給水管は口径が20mmとなり、床から立ち上げてバルブ止めとなっている。シンクや手洗い用の排水管は口径が75mmとなり、各店舗2か所に配管を立ち上げて設置している。冷凍ショーケース用の排水管の立ち上げも通路側に設けているが、「給排水平面図」では、その位置は参考として記している。レイアウトが決定したら、ショーケースの位置にあわ

せて、可能な範囲で排水位置の修正を行っていくため、早めに冷凍ショーケースの位置を確定していただきたい。また、各店舗、仮設市場同様に小間中央付近に集水桝（四角いグレーチングの桝）を設けている。冷凍ショーケース用のスリーブ（穴）も床に設けており、口径は 125 mm。一旦、冷媒管を地下に通し、パイプスペースを通過して、屋上の室外機へつなげるための配管となる。仮設市場では、天井裏で配管を行っていただいたが、新市場は中央が吹き抜けとなっているため、地下を通して屋上に配管することになる。

- ・【資料 3】の「看板下地詳細図」について、店舗前面には看板下地を設置している。床から天井までの高さは 3m。看板の表面は、側溝（通路側グレーチング）の際から 45 cm セットバックしたところとなる。看板下地にはアングルもあり、形状としては、仮設市場同様な仕上がりとなる。冷媒管の経路として、看板下地裏面など活用してもよい。
- ・仮設市場と同様に、新市場の看板下地アングル材にモノを設ける場合は、20 kg/m の荷重を限度とする。
- ・市場全体が見渡せるように、高さ 1.3m~2.0m までの範囲（幅 70 cm）は、原則、見通しを妨げるモノを設置してはいけません。
- ・C工事で背面棚等を設置する場合は、見通しを確保できるようにしていただきたい。（間仕切り壁の上部に、やむを得ず隔て板を設ける際には、アクリル板等の透過性のある材料を使用する）
- ・店舗は適切な維持管理（集水桝[日常清掃]、グリストラップ[年 4~5 回清掃]）を実施するようにしていただきたい。
- ・電気設備について、【資料 3】の断面詳細図にて点線で記されているのが、電灯盤の位置となる。2m の高さに設置する。三相 200V の動力盤については、室外機置き場近く設置する。冷凍ショーケース以外に三相 200V の動力が必要な場合、仕様（電気容量）が確認できる資料を提出いただき、対応を検討したい。コンセントは仮設市場同様 4 つ、電話線、インターネット用空配管、TV ジャックを A 工事で設置する。

【部門別説明会における質問・意見に対する市の回答】

No.	質問・意見	市の回答
1	<ul style="list-style-type: none"> ・冷媒配管（室外機設置）の場所は決まっているのか。 ・冷媒配管は床に設置するのか。 ・給水管立ち上がりのバルブ高さも教えてほしい。シンクの足などに干渉する可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・決まっている。 ・床に露出して設置すると、足にかかるなど支障がでるため、壁をつたうなど冷凍ショーケース施工業者と相談し、ルートを検討していただきたい。冷媒配管のスリーブ（穴）の位置の変更はできない。 ・バルブの高さについては、追ってお示しする。仮設市場とは異なり、新市場の小間内給水管は、床からの立ち上がりとなる。
2	<ul style="list-style-type: none"> ・内装工事に入る、引き渡し時期はいつになるのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・旧正月（1月22日）以降となる。2月から内装工事を入れてもらえるように進めている。
3	<ul style="list-style-type: none"> ・隣と隔てるもの（アクリル板）はないのか。 ・カーテンのようなものでもよいか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・市では工事を行わない。必要な場合はC工事で行ってほしい。 ・見通しが確保できれば、透過性のあるカーテンでも問題ない。
4	<ul style="list-style-type: none"> ・必ず業者を使わないといけない工事は何か。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給排水工事や電気工事、冷凍ショーケース等

		の機器設置工事は専門業者で行う工事となる。
5	・冷蔵庫を置く倉庫はどこになるのか。	・3階の賃貸スペースとなる。賃貸スペースについては別でお知らせしたい。
6	・コンセントを増やすことはできるか。	・別に、分電盤から回線を引く工事を、C工事で行っていただくことで、コンセントを増やすことは可能である。

3. 生鮮部門別説明会

(1) 当日資料

令和4年10月7日(金)

なはまち振興課

生鮮部門説明会（レイアウト図の提出について）

■生鮮部門 C工事スケジュールについて

年月日	【生鮮部門】実施事項
令和4年	<u>～10月25日</u> <u>(火)㇏切</u> *レイアウト図【資料1】の提出 (冷蔵ショーケース及び店舗出入口の位置確認を主な目的としています。) *設備施工業者の決定 (あわせて内装工事・引越し業者もご検討ください。) 10月下旬 *冷蔵ショーケースの機器製作の開始(該当事業者のみ) 12月上旬 保健所営業許可講習会
	令和5年 1月中旬 水道局工事申請 *冷媒管工事(該当事業者のみ)
	1月22日(日) 旧正月 2月上旬 *内装工事期間 ～3月上旬
3月上旬 仮設市場閉場	3月上旬 *引越し(2週間) ～3月下旬 *保健所・水道局検査 3月下旬 新市場で営業開始(予定)

■レイアウト図の提出期限 10月25日(火)㇏切

【配布資料】

【1】レイアウト図, 【2】給排水平面図, 【3】看板下地詳細図, 【4】イメージベース

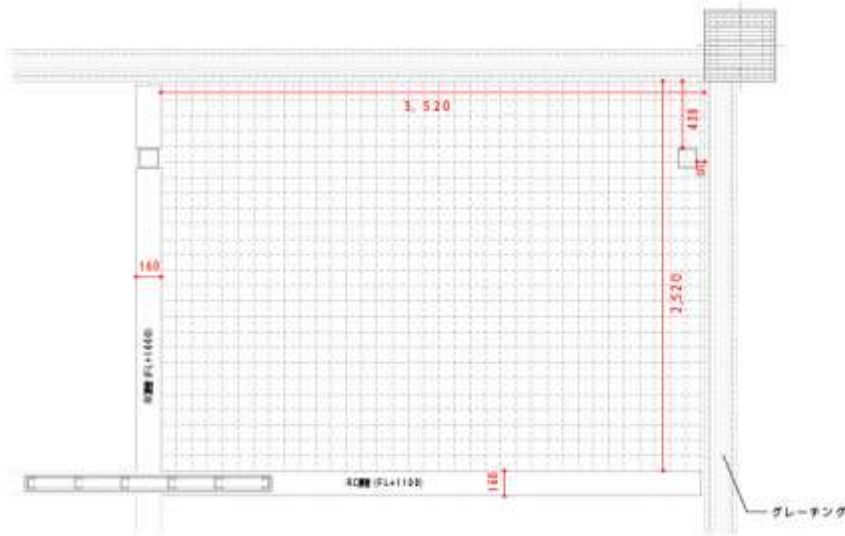
留意事項

- ① 仮設市場と同様に、通路側の看板下地アンクル材にモノを置く場合の荷重は、20kg/mを限度としてください。
- ② 市場全体が見渡せるように、高さ1.3mから2.0mまでの範囲(幅70cm)は、原則、見通しを妨げるモノを置かないでください。
- ③ C工事で背面棚等を設置する際には、見通しを確保できるようご注意ください。
(間仕切り壁の上部に、やむを得ずC工事で隔て版を設ける際には、見通し確保のため、アクリル版等の透過性のある材料をご使用ください。)
- ④ 店舗は適切な維持管理(集水枡(通路側)の日常清掃)を行ってください。

資料 生鮮部門説明会(配置図の提出について)

新市場店舗内レイアウト図 【生鮮大1(面積:8.87㎡)】

縮尺:1/20 (格子:1マス10cm)
※ 提出期限:10月25日(火)



新市場移転に伴う、冷凍・冷蔵機器(ショーケース等)の購入について
以下のどちらかに記入して下さい。
 新規購入を検討している
 既存(旧市場又は仮設市場で使用した)のものを使用する
※ 新規購入を検討する場合は、該機器の確認が必要になります。機器の型番等がわかる仕様書(シリアルプレート)を取り寄せ、事前に事務局(第一牧志公設市場建設部)へ照会してください。

レイアウト図には、冷凍・冷蔵機器(ショーケース等)に以下の情報を補足
ショーケース等の外形の内側に以下の4つ(①~④のうち)のいずれかの情報を書き込み下さい。
① 新規/一体型 ② 新規/別置型
③ 既存/一体型 ④ 既存/別置型
※ 別置型とは、該機器(図)をショーケース等の冷凍・冷蔵機器本体で行うのではなく、別に室外機を設けて排熱(図)する機器を言います。

【資料1】

(記入日: 月 日)

店舗名:
名称人:
記入者:
連絡先:
営業許可・届出の種類
※該当する種類に「✓」を入れ、下の欄に詳細なものを記入ください。
※許可・届出が必要ない場合は「○」のみ記入

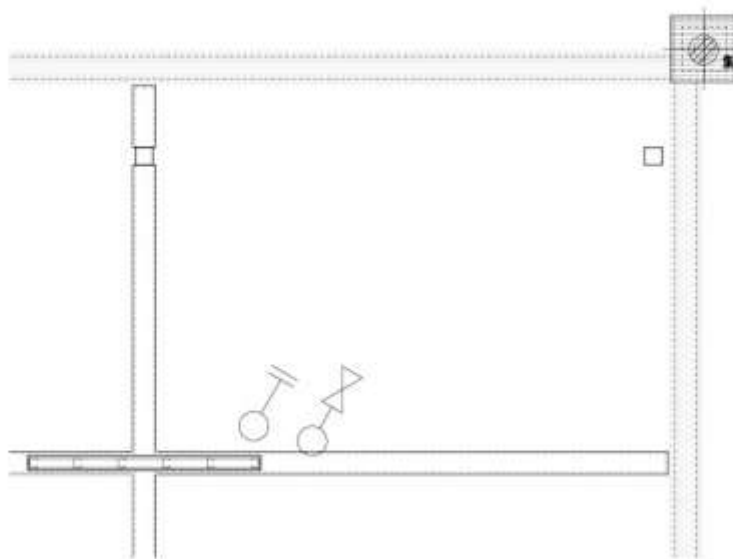
- 《参考》
- 営業許可の種類
 - 飲食店
 - アイスクリーム類製造業
 - 魚介類販売業
 - 食肉販売業
 - 漬物製造業
 - 密封包装食品製造業
 - 食品の小分け業
 - その他(別紙1を参照)
 - 営業届出の種類
 - 魚介類販売業
 - (包装済みの魚介類の販売)
 - 食肉販売業
 - (包装済みの魚介類の販売)
 - 惣菜惣菜販売業(惣菜小売業)
 - 菓子小売業
 - 乾物小売業
 - 米類小売業
 - 清小売業
 - 豆腐・かまぼこ等加工食品小売業
 - 海産物製造・加工業
 - その他に分類されない飲食料点小売業
 - その他(別紙2を参照)
 - 営業許可・届出を要なし
 - 物品販売店(土産品店等)

※上の《参考》の営業許可・届出の種類に該当しない場合は、「別紙1」または「別紙2」の事項を(一欄)をご確認いただき、該当する事項を上の「営業許可・届出の種類」に記入ください。
なお、「別紙1」または「別紙2」の一部で不用の場合は、事務局(事務局)へ確認をお願いします。
(事務局 電話:090-851-7363)

【資料1】新市場店舗内レイアウト図 (参考:生鮮大1)

給排水平面図 【生鮮大1(面積:8.87㎡)】

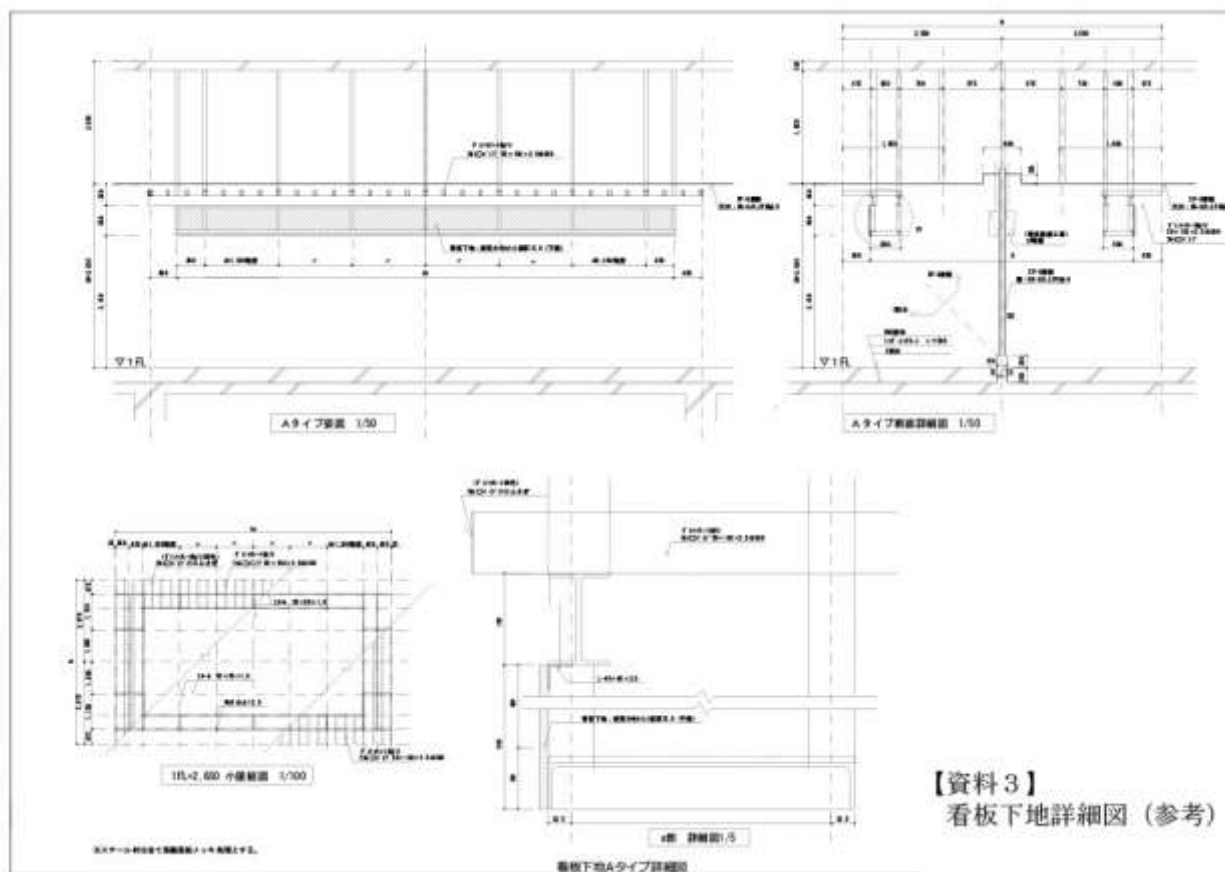
縮尺:1/20



	給水管 □径:20A
	シンク・手洗い・洗剤水 □径:75A
	給水メーター

【資料2】

【資料2】給排水平面図 (参考:生鮮大1)



【資料3】看板下地詳細図

1階_吹抜け下店舗



1階_生鮮部門



【資料4】

1階_生鮮部門_東側コーナー部



1階_鮮魚・生鮮部門_東側



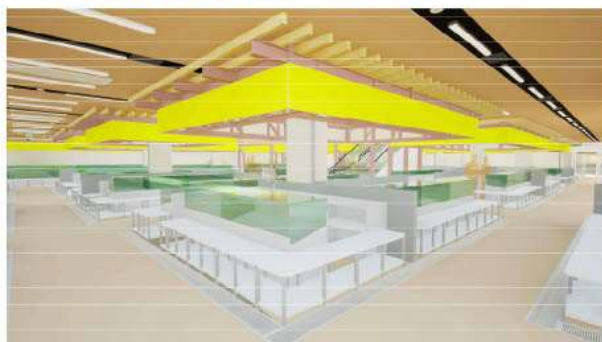
1/2

【資料4】イメージパース①

1階_鮮魚部門



1階_鮮魚部門_西側コーナー部【資料4】



3階_吹抜け廻り



3階_多目的スペース



2/2

【資料4】イメージパース②

次ページへ続く

別紙1

No.	許可業種名	業の範囲	申請手数料
1	飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業	16,000
2	調理機能付自動販売機営業	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	9,600
3	食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業	9,600
4	魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む）を販売する営業	9,600
5	魚介類譲り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において譲り売り用による取引の方法で販売する営業	21,000
6	集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業	9,600
7	乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
8	特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、特別牛乳に処理する営業	21,000
9	食肉処理業	食用に供する目的で食鳥処理法及びと畜場法の対象以外の鳥獣をとさつ若しくは解体する営業	21,000
10	食品の放射線照射業	食品に放射線を照射する営業	21,000
11	菓子製造業	菓子（パン及びあん類を含む）を製造する営業	14,000
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品等を凍結させた食品を製造する営業	14,000
13	乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料等の乳を主原料とする食品の製造（小分け（固形物の小分けを除く）を含む）をする営業	21,000
14	清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る）の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業	21,000
16	水産製品製造業	魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業	16,000
17	氷雪製造業	氷を製造する営業	21,000
18	液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む）をする営業	21,000
19	食用油脂製造業	食用油脂を製造する営業	21,000
20	みそ又はしょうゆ製造業	みそ又はしょうゆを製造する営業	16,000
21	酒類製造業	酒類の製造（小分けを含む）をする営業	16,000
22	豆腐製造業	豆腐を製造する営業	14,000
23	納豆製造業	納豆を製造する営業	14,000
24	麺類製造業	麺類を製造する営業	14,000
25	そうざい製造業	そうざい又はそうざいに米飯やパン等を組み合わせた食品を製造する営業	21,000
26	複合型そうざい製造業	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
27	冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業	21,000
28	複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品（冷凍品に限る）を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
29	漬物製造業	漬物を製造する営業	16,000
30	密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品）であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないものを製造する営業	21,000
31	食品の小分け業	製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	9,600
32	添加物製造業	添加物を製造（小分けを含む）する営業	21,000

【別紙1】 営業許可業種名（一覧）

別紙2

番号	区分	業種
1	旧許可業種であつた営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
2		食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
3		乳類販売業
4		氷雪販売業
5		コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）※1
6	販売業	弁当販売業
7		野菜果物販売業
8		米穀類販売業
9		通信販売・訪問販売による販売業
10		コンビニエンスストア
11		百貨店、総合スーパー
12		自動販売機による販売業（自動洗浄・屋内設置、ただし、5コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）
13		その他の食料・飲料販売業
14	製造・加工業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）
15		いわゆる健康食品の製造・加工業
16		コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）
17		農産保存食料品製造・加工業
18		調味料製造・加工業
19		糖類製造・加工業
20		精穀・製粉業
21		製茶業
22		海藻製造・加工業
23		卵選別包装業
24		その他の食料品製造・加工業
25	上記以外のもの ※2	行商
26		集団給食施設
27		器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）
28		露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
29		その他

（改正法による改正後の法第54条に規定する営業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業は除く。）

※1 旧許可業種で喫茶店営業と区分されていた業種

※2 改正法による改正後の法第68条第3項において準用されるものを含む。

【別紙2】営業届出業種名（一覧）

※「別紙2-2」は省略

(2) 生鮮部門説明会内容

【参加者（14時～15時）】

松や、平田漬物店、いちやりばどうしぐわ一、かねこ蒲鉾店、おみやげの店はる、池宮城商店、みき屋、喜島屋、はまジーマミー豆腐専門店、沖縄海藻専門店もずキム、山城昆布店、仲村商店、大城商店、新里漬物店、沖縄自慢、玉城漬物店（計16事業者）



図 生鮮部門説明会の様子

【説明会の概要】

- ・配布資料について、【資料1】は「レイアウト図」となり、1マス10cm、新市場の抽選で決定した小間の拡大図となる。【資料2】は給排水の設備（給水管、排水管、集水桝、ドレン管、冷媒管）の位置を示す「給排水平面図」。【資料3】は「看板下地詳細図」となり、看板の位置等を示す断面図となる。【資料4】は新市場1～3階のイメージが把握できるイメージパースである。
- ・今回の説明会の趣旨は、「レイアウト図」の提出のお願いとなる。提出期限は10月25日（火）。また、並行して、内装業者等の検討も具体的に進めていただきたい。
- ・那覇市保健所による営業許可講習会は、12月上旬を予定している。
- ・水道局の工事申請は、給水、排水に接続する図面等の提出が必要のため、タイミングとしては、年明けの令和5年1月中旬を目安に行っていただく必要がある。水道の接続工事については、那覇市の指定工事店に依頼しなければならない。
- ・冷凍ショーケースの設置を検討される事業者においては、（排熱量が一定基準を超えた場合）室外機の設置に伴い、冷媒配管工事を行う場合がある。スケジュール上、先行して施工を希望する場合、本体工事期間の1月中旬に施工することが可能である（事前調整が必要）。
- ・旧正月を終えて、2月上旬から3月上旬が内装工事に入っていただく期間として予定しており、その後、3月上旬から2週間を引越しの期間としている。3月上旬には仮設市場を閉場する予定。3月中旬から下旬には、保健所と水道局の検査を行い、3月下旬には、新市場で営業開始していただくスケジュールとなる。
- ・水道工事をお願いする場合には、那覇市の指定工事店を通し、工事の1か月前には工事申請を水道局へ提出しなければならない。その際に図面を提出する必要があるため、1月上旬にはレイアウト図（配置図）は確定しておく必要がある。また、冷凍ショーケースの設置がある場合には、本体工事に干渉するものであるため、締め切り日までに提出をお願いしたい。
- ・【資料2】の「給排水平面図」について、「給排水平面図」は「レイアウト図」と同様に縮尺は1/20となる。給水管は口径が20mmとなり、床から立ち上げてバルブ止めとなっている。シンクや手洗い用の排水管は口径が75mm（仮設市場より一回り大きい）となり、床からの立ち上がりとなる。小間の周囲にある集水桝については、ごみが溜まるため、清掃等維持管理を行っていただきたい。
- ・電気設備について、【資料3】の断面詳細図にて点線で記されているのが、電灯盤の位置となる。2mの高さに設置する。電灯盤の中にメーターを付けており、検針はデータをブレット端末で確認できるようにしているため、店舗内に入って検針することはない。電話線、インターネット用空配管、TVジャックを、ひと

まとまりで約1.8mの高さに設置する。コンセントは85cmくらいの高さに4つ程度設置する。それ以上にコンセントが必要な場合は、電灯盤から配線していただき、C工事で設置することは可能である。

- ・生鮮部門では現在、平田漬物店、みのる漬物店、松やの3店舗が三相200Vの動力を使用している。動力盤は3階に計画しているため、配線を検討する必要がある、個別に対応する。
- ・仮設市場と同様に、新市場の看板下地アングル材にモノを設ける場合は、20kg/mの荷重を限度とする。
- ・市場全体が見渡せるように、高さ1.3m~2.0mまでの範囲（幅70cm）は、原則、見通しを妨げるモノを設置してはいけません。
- ・C工事で背面棚等を設置する場合は、見通しを確保できるようにしていただきたい。（間仕切り壁の上部に、やむを得ず隔て板を設ける際には、アクリル板等の透過性のある材料を使用する）
- ・店舗は適切な維持管理（集水桝（通路側）の日常清掃）を実施するようにしていただきたい。

【部門別説明会における質問・意見に対する市の回答】

No.	質問・意見	市の回答
1	・実際の現場（電源や給水等の位置）を見ないと「レイアウト図」を描くことはできない。	・出入口や機器の設置など、「レイアウト図」を早めに出していただき、情報共有をしていきたい。現時点では、確定版でなくてもよい。
2	・日程を決めて、仮設市場に滞在して対面での相談の対応をしてはどうか。電話で相談しても事業者はよくわからないと思う。	・電話で呼んでいただければ、那覇市の職員が足を運び対面で相談対応は可能である。わからない事があれば、電話していただきたい。
3	・内覧はできないか。理解しないままレイアウト図を描くと精度が低く、提出してもやり直しが多くなるのではないか。	・12月くらいに、(工事の出入りが少なくなる)夕方を利用して内覧ができないか、検討している。

4. 外小間部門別説明会

(1) 当日資料

令和4年10月12日(水)
なはまち振興課

外小間部門説明会（レイアウト図等の提出について）

■外小間部門 C工事スケジュールについて

年月日		【外小間部門】実施事項
令和4年	～10月31日 (月)〆切	*「レイアウト図」および「設置看板イメージ写真」の提出 *設備施工業者の決定 (あわせて内装工事・引越し業者もご検討ください。)
	12月上旬	保健所営業許可講習会
令和5年	1月中旬	水道局工事申請
	1月22日(日)	旧正月
	2月上旬 ～3月上旬	*内装工事期間
3月上旬 仮設市場閉場	3月上旬	*引越し(2週間)
	～3月下旬	*保健所・水道局検査
	3月下旬	新市場で営業開始(予定)

■「レイアウト図」及び「設置看板イメージ写真」の提出期限：10月31日(月)〆切

【配布資料】

【1】レイアウト図，【2】給排水平面図，【3】看板設置範囲(参考)，【4】イメージ
ベース

留意事項

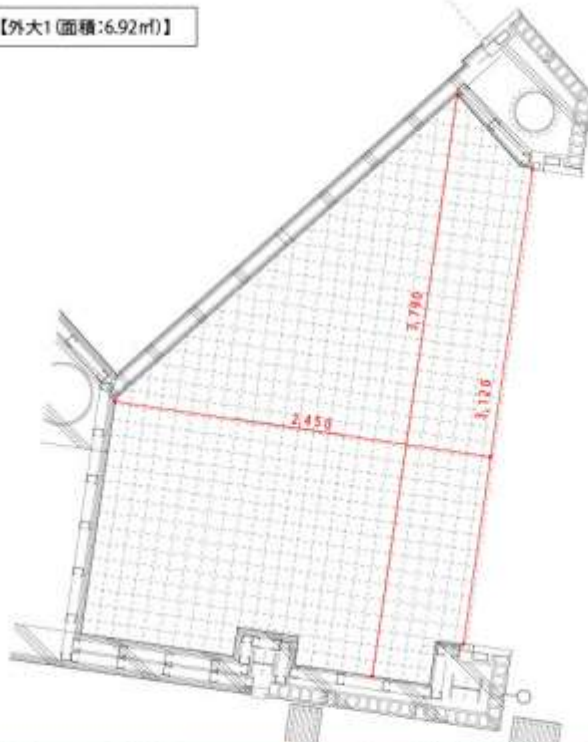
- ① 「設置看板イメージ写真」は、新市場に設置を予定する看板について、表記、イメージ色、材質及び大きさ(縦×横)が分かる写真をA4サイズカラー印刷のうえ、提出をお願いします。提出された写真を参考に、屋外広告物条例に適合した看板かを、製作前に確認したいと考えております。
- ② 外小間の店舗内にクーラーを設置検討される事業者におかれましては、スポットクーラーを設置することを推奨いたします。
外小間は、店舗シャッターを開けると、直接外気が入り出る店構えとなっているため、一般の家庭用クーラーでは、店舗内を効率的に冷やすことが難しいものと考えております。
やむを得ず、家庭用又は業務用クーラーを設ける必要がある事業者におかれましては、当該機器の室外機の設置位置及び取付け方法について調整が必要になります。

資料 外小間部門説明会（配置図の提出について）

新市場店舗内レイアウト図 【外大1(面積:6.92㎡)】

縮尺:1/20 (格子:1マス10cm)

※提出期限:10月31日(月)



【資料1】

(記入日: 月 日)

店舗名:
名義人:
記入者:
連絡先:
営業許可・届出の種類 ※該当する種類に✓を入れ、下の欄に業種名を記入ください。 併記・届出が必要な場合は、のみに記入

- 【参考】
- 営業許可の種類
 - 飲食店
 - アイスクリーム類製造業
 - 魚介類販売業
 - 肉類販売業
 - 漬物製造業
 - 密封包装食品製造業
 - 食品の小分け業
 - その他(別紙1を参照)
 - 営業届出の種類
 - 魚介類販売業 (包装済みの魚介類の販売)
 - 肉類販売業 (包装済みの肉類の販売)
 - 野菜果物販売業(葉菜小売業)
 - 菓子小売業
 - 乾物小売業
 - 海苔小売業
 - 漬物小売業
 - 豆腐・かまぼこ等加工食品小売業
 - 海産物製造・加工業
 - 他に分類されない飲食料点小売業
 - その他(別紙2を参照)
 - 営業許可・届出必要なし
 - 食品販売店(お土産品店等)
- ※上の【参考】の営業許可・届出の種類に該当しない場合は、「別紙1」または「別紙2」の業種名(一欄)をご確認いただき、該当する業種名上の「営業許可・届出の種類」にご記入ください。
なお、「別紙1」または「別紙2」の一欄で不明の場合は、営業所係員へご確認をお願いします。
営業所係員:098-853-7963

新市場移転に伴う冷凍・冷蔵機器(ショーケース等)の購入について

以下のどちらかに✓を入れて下さい。

- 新規購入を検討している
- 既存(旧市場又は仮設市場で使用した)のものを使用する

※新規購入を検討する場合は、取替費の確保が必要になります。取替の金額等がわかる見積書(見積書)を取り寄せ、事前に事務局(第一牧志公設市場建設室)へ問い合わせください。

レイアウト図には、冷凍・冷蔵機器(ショーケース等)に以下の情報を補足

ショーケース等の外形の内面には以下の4つ①～④のうちのいずれかの情報を書き込み下さい。

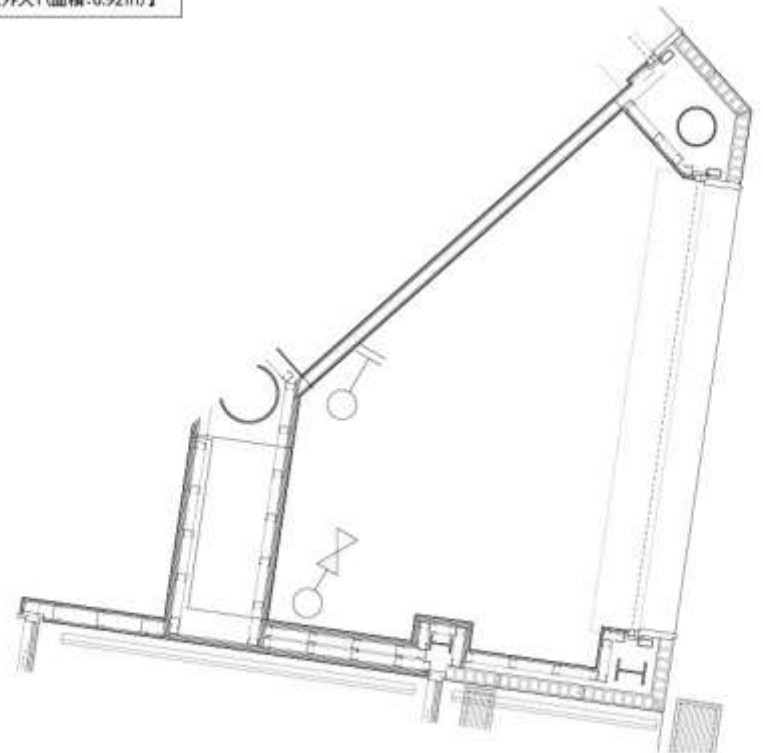
- ① 新規/一体型
- ② 新規/別置型
- ③ 既存/一体型
- ④ 既存/別置型

※別置型とは、移動(取)をショーケース等の冷凍・冷蔵機器本体で行うものではなく、別に室外機を設けて排熱(取)する機器を言います。

【資料1】新市場店舗内レイアウト図 (参考:外大1)

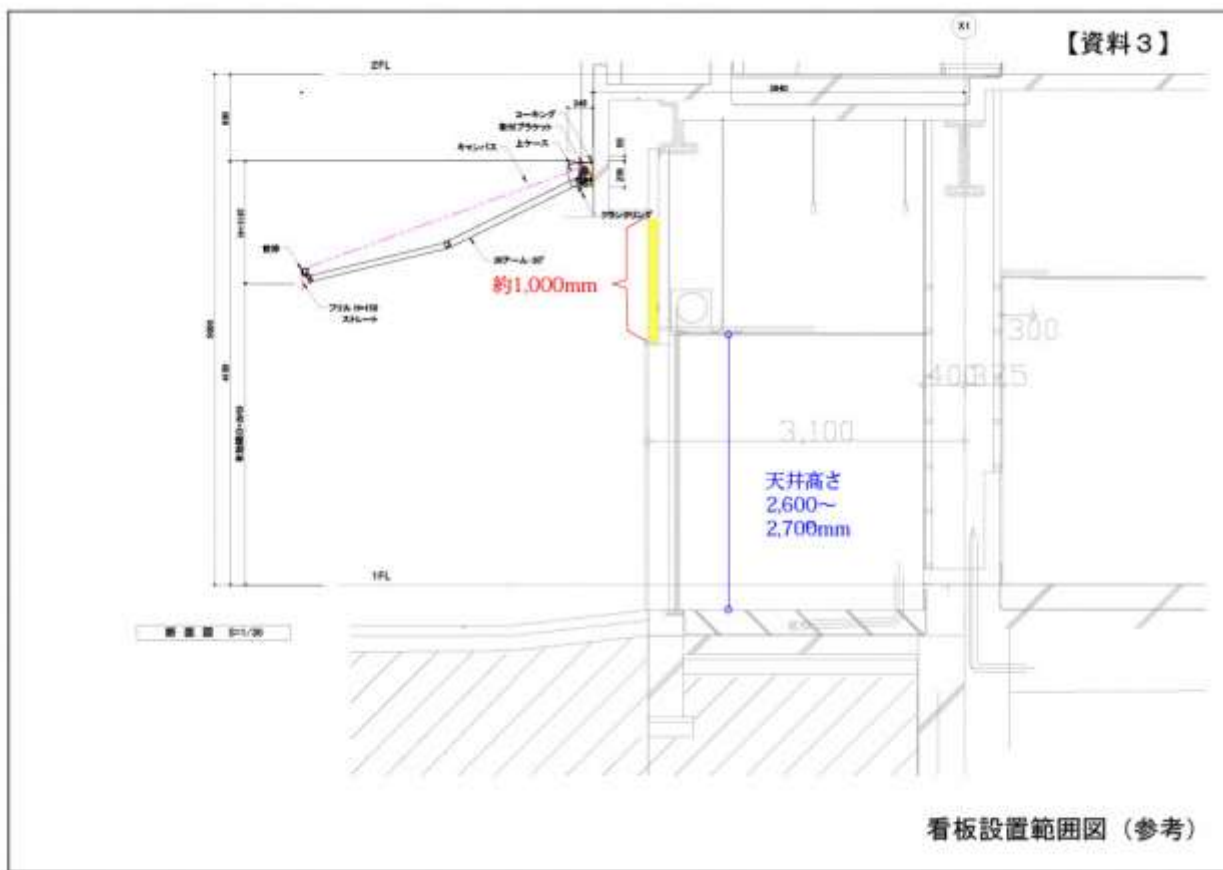
給排水平面図 【外大1(面積:6.92㎡)】

縮尺:1/20



【資料2】

【資料2】給排水平面図 (参考:外大1)



【資料3】 看板設置範囲図



【資料4】 イメージバス

別紙1

No.	許可業種名	業の範囲	申請手数料
1	飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業	16,000
2	調理機能付自動販売機営業	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	9,600
3	食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業	9,600
4	魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類（冷凍したものを含む）を販売する営業	9,600
5	魚介類譲り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において譲り売り用による取引の方法で販売する営業	21,000
6	集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業	9,600
7	乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
8	特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、特別牛乳に処理する営業	21,000
9	食肉処理業	食用に供する目的で食鳥処理法及びと畜場法の対象以外の鳥獣をとさつ若しくは解体する営業	21,000
10	食品の放射線照射業	食品に放射線を照射する営業	21,000
11	菓子製造業	菓子（パン及びあん類を含む）を製造する営業	14,000
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品等を凍結させた食品を製造する営業	14,000
13	乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料等の乳を主原料とする食品の製造（小分け（固形物の小分けを除く）を含む）をする営業	21,000
14	清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品（飲料に限る）の製造（小分けを含む）をする営業	21,000
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業	21,000
16	水産製品製造業	魚介類その他の水産動物若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業	16,000
17	氷雪製造業	氷を製造する営業	21,000
18	液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む）をする営業	21,000
19	食用油脂製造業	食用油脂を製造する営業	21,000
20	みそ又はしょうゆ製造業	みそ又はしょうゆを製造する営業	16,000
21	酒類製造業	酒類の製造（小分けを含む）をする営業	16,000
22	豆腐製造業	豆腐を製造する営業	14,000
23	納豆製造業	納豆を製造する営業	14,000
24	麺類製造業	麺類を製造する営業	14,000
25	そうざい製造業	そうざい又はそうざいに米飯やパン等を組み合わせた食品を製造する営業	21,000
26	複合型そうざい製造業	そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
27	冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業	21,000
28	複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）、麺類製造業に係る食品（冷凍品に限る）を製造する営業 ※HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限る	21,000
29	漬物製造業	漬物を製造する営業	16,000
30	密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品）であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないものを製造する営業	21,000
31	食品の小分け業	製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業	9,600
32	添加物製造業	添加物を製造（小分けを含む）する営業	21,000

【別紙1】 営業許可業種名（一覧）

別紙2

番号	区分	業種
1	旧許可業種であつた営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
2		食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
3		乳類販売業
4		氷雪販売業
5		コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）※1
6	販売業	弁当販売業
7		野菜果物販売業
8		米穀類販売業
9		通信販売・訪問販売による販売業
10		コンビニエンスストア
11		百貨店、総合スーパー
12		自動販売機による販売業（自動洗浄・屋内設置、ただし、5コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）
13		その他の食料・飲料販売業
14	製造・加工業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）
15		いわゆる健康食品の製造・加工業
16		コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）
17		農産保存食料品製造・加工業
18		調味料製造・加工業
19		糖類製造・加工業
20		精穀・製粉業
21		製茶業
22		海藻製造・加工業
23		卵選別包装業
24		その他の食料品製造・加工業
25	上記以外のもの ※2	行商
26		集団給食施設
27		器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）
28		露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
29		その他

（改正法による改正後の法第54条に規定する営業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業は除く。）

※1 旧許可業種で喫茶店営業と区分されていた業種

※2 改正法による改正後の法第68条第3項において準用されるものを含む。

【別紙2】営業届出業種名（一覧）

※「別紙2-2」は省略

(2) 外小間部門説明会内容

【参加者（14時～15時）】

上原果物店、野田商店、玉城鯉節店、備瀬商店、大城文子鯉節店、オキナワグロサリー、お茶・食料品の店てるや、和族、眞栄田商店、照尚、仲尾次三味線なんでも屋、新風、城間田芋店、コーヒースタンド小嶺（計14事業者）



図 外小間部門説明会の様

【説明会の概要】

- ・今回の説明会の趣旨としては、新市場移転までのスケジュールの説明と、レイアウト図と、設置看板のイメージ写真の提出の依頼となる。
- ・【資料1】の「レイアウト図」と設置看板のイメージ写真は、10月31日（月）を締め切りとしているので、提出をお願いしたい。確定版でなくてもよい。1マス10cmの格子を図面上に記しているのので、それを参考に（什器等の）寸法を落とし込みできる。また、設備業者の決定も今月末をめどに決定していただきたい。
- ・12月上旬には、那覇市保健所による営業許可講習会を予定している。営業許可を取得し営業する事業者が該当する。
- ・年明け令和5年の1月中旬には、水道局へ水道工事申請を進めていく目安の時期となる。給排水の水道接続工事は、那覇市の給水・排水設備指定工事店に依頼しなければなりません。工事を着手する1か月前には工事申請が必要となり、図面等の提出が必要となる。
- ・1月22日の旧正月が終えて、2月上旬から3月上旬に内装工事に着手していただき、3月上旬から2週間を引っ越し期間として予定している。それにあわせて、3月上旬には仮設市場は閉場する。3月下旬には、新市場での営業開始となる。
- ・引っ越し終了後、那覇市保健所、水道局の検査を実施していただく。水道設備工事を終えて各店舗の水道局の検査が終了後、保健所の検査となる段取りである。
- ・【資料3】は外小間の断面図となる。北側と西側は、市の方でオーニング（日よけ）を設置する。オーニングの下の方に看板下地を設置する計画をしている。外小間に関しては、（那覇市屋外広告物条例に基づいて）屋外広告物設置届出が必要となる。
- ・【資料4】はイメージパース。市場中央通りは、通り会でアーケードを建設する計画があるため、東側にはオーニングを設置しない。
- ・「設置看板イメージ写真」は、新市場に設置を予定する看板について、表記、イメージ色、材質及び大きさが分かる写真をA4サイズカラー印刷うえ提出いただきたい。提出された写真を参考に、屋外広告物条例に適合した看板かを、製作前に確認する。
- ・外小間の店舗内にクーラーの設置を検討される事業者においては、スポットクーラーの設置を推奨する。外小間は、店舗シャッターを開けると、直接外気が入り出す店構えとなっているため、一般の家庭用クーラーでは、店舗内を効率的に冷やすことが難しいと考える。やむを得ず、家庭用又は業務用クーラーを設ける必要がある事業者においては、当該機器の室外機の設置位置（オーニングの上あたりを想定）及び取

り付け方法について、那覇市との事前調整が必要となる。

- ・電気について、電気は電灯盤と動力盤があるが、動力の使用は、外小間では「お茶・食料品の店てるや」と「上原果物店」の2店舗のみ。店舗内には、高さ2mの位置に400mm×600mmの大きさの電灯盤を設置し、内部にはメーターも設けられる。検針はデータをブレット端末で確認できるようにしているため、店舗内に入って検針することはない。電話線、インターネット用空配管、TVジャックを、ひとまとまりで約1.8mの高さに設置し、コンセントは4つ設置する。電気図面については、追って配布する。
- ・【資料2】の「給排水平面図」について、「給排水平面図」は「レイアウト図」と同様に縮尺は1/20となる。給排水それぞれ1か所ずつ。給水管は口径が20mmとなり、床から立ち上げてバルブ止めとなっている。シンクや手洗い用の排水管は口径が75mm(仮設市場より一回り大きい)となり、床からの立ち上がりとなる。小間の周囲にある集水桝については、ごみが溜まるため、清掃等維持管理を行っていただきたい。
- ・他に何か不明点や質問等あれば、なはまち振興課へ連絡いただきたい。

【部門別説明会における質問・意見に対する市の回答】

No.	質問・意見	市の回答
1	・現場の内覧はできないか。見ないかぎりわからない。	・今後、内覧の計画をしている。
2	・12月上旬に営業許可講習会があるが、順番としては、営業許可を取って講習会を受ける必要があるのではないかな。	・保健所で大幅な変更はないだろうと認識している。(前倒しにできるものは)早い時期に設定したほうがよいとの判断でスケジュールを計画している。
3	・仮設市場に移転した時には、水道設備の検査はなかったが、新市場の移転時に検査があるのはなぜなのか。	・条例を守り水道接続工事を行っていただく必要があることから、水道局のほうで指定工事店を認定している。3月に実施する検査は、指定工事店を通し工事申請した図面通り、安全な接続工事ができているかを確認するもので、必ず実施しなければならない。小間内部の給排水接続についても、指定工事店を活用するようにと水道局より指導があった。
4	・看板にスポット照明を照らしたい場合、配線をしてよいかな。	・外に配線する場合は、内側から穴をあけないといけない。それが構造上可能か、市の方で確認する必要がある。
5	・イメージパースだとオーニングが看板にかかっており、遠くからだと看板が見えないのではないかな。設置個所を少し上げることは可能かな。	・見えやすさを考慮して、設置場所を計画していく。
6	・クーラー設置について、室外機を付ける施工も可能ということは、確定でよいかな。	・業務用クーラーであれば、屋上に室外機設置は可能であるが、家庭用のクーラーの設置においては、容量が足りないため、店舗オーニングの上のRC壁面への施工を可としている。ただ、該当店舗上に施工ができない場合もあるため、事前調整を行いたい。

第一牧志公設市場再整備推進事業かわら版 第6号

	<ul style="list-style-type: none"> ・エアコンに対応できる電気容量はあるのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・エアコンが設置できる電気容量は確保しており、30 アンペアの提供は可能。次回までに、電気容量等を記した資料をお配りしたい。
7	<ul style="list-style-type: none"> ・看板は、1000 mmの高さの範囲で施工してよいか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・設置個所は高さ 1000 mmの範囲で検討してよい。ただ、看板下地が、荷重に制限がかかる材質であるため、重さのある看板の場合は、相談させていただきたい。仮設市場で設置されているベニヤ等の看板であれば、問題はない。
8	<ul style="list-style-type: none"> ・給排水接続工事の指定工事店や屋外広告物設置に関連する条例については、どの条例なのか、具体的に示していただきたい。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今後、C工事ルール等を説明する資料において、関連条例の情報を追記しておく。電気については、指定店ではないが、ブレーカーを増やしたり、クーラーを設置したりするのは、免許がある専門業者でしか対応ができない業務である。
9	<ul style="list-style-type: none"> ・オーニングの仕様等は決定したのか。 ・オーニングの先に照明が付けられる仕様のものがある。外小間の外側には何も照明がないため、それができるのであれば外小間としてはありがたい。 ・オーニングとオーニングの堺はどのようになっているのか。 ・オーニングの最大出幅はどれくらいになるか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・商業用オーニングの仕様は限られている。色や素材等については、(設置業者と)調整後お示ししていく。色はオレンジと緑の2種類で検討しており、通り毎に色は変えたいと考えているためご意見をうかがいたい。 ・検討した結果、オーニングに照明をつける計画はしていない。開閉については手動で行う。 ・店舗と店舗の間に隙間はあまりつくりたくないため、境界付近のわりつけについては、大きい隙間が発生しないように配慮したい。 ・まだ決定はしていない。道路法では、敷地境界から 1.5mまでは可能となるが、高さなどの制限がかかる。また、出幅が大きければ、取り付け間口も広くしないといけないなど制約があるため、検討段階である。最大 2.5mのものを考えている。

ご意見をお寄せください。 那覇市 経済観光部 なはまち振興課
 第一牧志公設市場建設室 TEL : 098-863-1750 (直通)