

イベント出店企画の、その前に

2018年10月発行
作成:根室農業改良普及センター

お祭やイベントにお店を出して、自分たちの作っているものをPRしたい！
そんなとき、詳しい許可の種類や基準を知らない、という方が多いのではないのでしょうか。「過去にもやったことがある」、「前にも先輩方が許可を取った」という事例も多いでしょう。しかし、法律や条例は変わることもありますし、“やったことがある”先輩が卒業したり担当者が変わることもよくあります。
もう一度、臨時営業の許可についておさらいすると同時に、新しい基準を知ってもらうことを目的に、リーフレット作成とマニュアルの改訂を行いました。ぜひ参考にしてください。

臨時営業では・・・

出せる品目は1~2品

出来ることは、焼く・煮る・揚げるなどの簡易な調理

既製品を売る、配るだけでも「〇〇販売業」が必要な場合がある

下ごしらえは原則当日に行う(家の台所は駄目よ)

保健所に行く前に具体的な内容を決めておけば相談がスムーズ

保健所に行く前に！

決めておきたい具体的な項目

※確実な許可取得の内容ではありません。



いつ？

8月13~14日です！

どこで？

中標津町北〇条東〇丁目の△△センターで行われる〇〇祭のテント(1.5間×2間)内です。

何を
どれだけ？

じゃがバターと200ml入りのパックのなかしべつ牛乳をセットで50食です。

原材料の購入は
いつどこで？

じゃがいもは私の農場で作って貯蔵してあります。バターと牛乳は8月12日にAコープで購入します。

下処理は
どこでどのように？

じゃがいもは、当日の朝に加工センターで蒸して、タッパーに入れ、保温しながら会場に運びます。

調理はどこで
どのように？

注文に応じて、じゃがいもをテント内のホットプレートで焼き、バターを乗せます。調理とは別の人間がじゃがバターと牛乳を一緒に販売します。店の図面も用意しました。

参考資料

道保健所：「イベント等で食品の提供を考えている方々へ」
普及センター：「根室管内消費者交流マニュアル」

問い合わせ:根室農業改良普及センター 0153-75-2301



ご存じですか？生乳と牛乳の違い

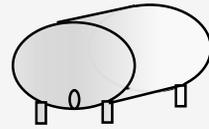
2018年10月発行
作成：根室農業改良普及センター

自分の家で作った野菜やじゃがいもなどは、他人に渡すことができます。
しかし、**自分の家で搾った生乳は他人に飲ませることや渡すことができません。**
なぜなら、乳は栄養豊富な食品で微生物の影響を受けやすいため、生乳の取り扱いには「乳等省令」や「食品の規格基準」で適切に決められているからです。
皆さんは「生乳」と「牛乳」の違いはご存じでしょうか？

～「生乳」と「牛乳」の違い～

生乳

搾取したままの牛の乳。



牛乳

「生乳」を「乳処理業」の許可を受けた施設で適切な条件で処理されたもの。
直接飲用、食品に添加・調理に用いる乳は、他人に提供する場合、**有料・無料を問わず「牛乳」でなければいけません。**

牛乳

よくある「イベント」「牛乳」Q&A

Q：イベントで自分の牧場で朝搾った生乳を沸かして、飲ませたい。無料だったらいい？

A：有料・無料に関わらず生乳の提供は認められていません。

Q：イベントでパック牛乳を配布したい。

A：無料配布でも「乳類販売業」の許可が必要な場合があります。

Q：イベントで牛乳料理を提供したい。

A：臨時営業（飲食店営業）の許可が原則必要です。材料は、市販の牛乳・乳製品です。

Q：イベントでバター作り体験を催したい。

A：材料は、市販の牛乳・乳製品を使用し、衛生管理に最大限努めましょう。

※内容によっては必要な申請手続きが異なる場合があります。
必ず企画段階から所管する保健所に相談しましょう

参考資料

普及センター：「根室管内消費者交流マニュアル」

問い合わせ：根室農業改良普及センター 0153-75-2301