

起業活動・交流活動への支援

(高付加価値化)

1 課題の背景*****

起業志向者の課題

○起業時に必要な申請事務が多い



何の届出が必要か分からない
どこに相談して良いか分からない
開業までの許認可が間に合わない

交流活動実施者の課題

○食品衛生や関連する法律の理解不足



イベントで何が出来るか分からない
法律上提供できない食品を使用
食品の不衛生な取扱い

普及センターの課題

○以前、作成した資料はあるが、法改正等の更新がされていない、記載内容の不足などがあり、そのまま使用できない

○起業手続きや食品衛生に対応できる職員が少ない

求められる対応

○消費者交流マニュアルと牛乳・乳製品加工工房開設マニュアルの改定

○関係機関担当者との情報共有

○農業者支援のスキル向上

2 活動の経過*****

問い合わせの多い食品衛生・営業許可について関係機関・農業者対象の研修会を開催した。その後、起業時の諸手続きについてマニュアル改訂チームで、管内1市4町の全ての関係する部署への聞き取りや、現地事例として起業や交流活動実施者にも取材を行い、マニュアルの改訂作業を行った。活用事例の多い生乳の使用と臨時営業についてリーフレットを作成した。



許認可・食品衛生をテーマとした研修会開催



役場・消防署、保健所等から聞き取り



管内工房での事例調査



関係機関からの回答のすりあわせ

3 活動の成果*****

○起業時の法手続きや交流活動時の注意事項を整理

地域で資料を活用し起業手続きや交流活動がスムーズにできる体制ができた。

ご存じですか？生乳と牛乳の違い
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を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。
飲用、食品に添加・調理に用いる乳は、他人に提供する場合は、**有料・無料を問わず「牛乳」**でなければいけません。

消費者交流リーフレット

消費者交流マニュアル



はじめに P1
1. 消費者交流時の留意点 P2
(1) 生乳の利用について P2
(2) 加工体験について P4
(3) 市販牛乳、乳製品の無料配布、試飲・試食について P5
2. 事例～イベント及び牧場における体験・試飲 P7
(1) 小学校での体験学習 P7
(2) イベントでバターづくり体験 P8
3. 衛生管理 P8
(1) 食中毒・異物混入などの事故を防ぐために P12
(2) 万が一クレームの連絡が入ったら P12
おわりに P13
巻末：関係資料（業種別許可等） P13

2018年度
根室農業改良普及センター

**牛乳・乳製品加工工房
開設マニュアル**

計画相談表 P2
牛乳・乳製品加工工房開設までの手順 P3
農業振興地域の整備に関する法律 P5
農地法 P7
建築基準法 P9
消防法 P10
その他の法令・条例 P11
食品衛生法 P13
酪農および肉用牛生産の振興に関する法律 P15
食品表示法 P16
ホクレン生乳取引契約 P17
各種申請、手続きチェック表 P18
食品衛生法で定められた業種 P19
工房開設事例 P21
保険 P23
各種法令担当部署 P24

2018年度
根室農業改良普及センター

掲載内容

☆臨時営業で提供できるもの・企画段階で決めるべき事項
☆生乳の使用について

☆イベントや体験での生乳・牛乳・乳製品の使用について
☆衛生管理・クレーム対応

☆起業時に必要な法手続き
☆法令別の概要・対応部署名
☆起業の事例(構想～着工)

○食品衛生や許認可について情報共有

起業に係る様々な法令について共有される事により、法令を遵守した開業への支援ができる。消費者交流に関わる農業者・関係機関が共通認識を持って活動することにより、さらに安全な食の提供につながる。

〇〇法の手続きが必要だと知らず、無届けで開業する事例も多いのです



このマニュアルがあればそのような事が減りますね。

ある役場担当者の声

JA職員として今後組合員のニーズに対応できる

安易に考えていたが安全に食品を提供するのは大変だと実感

無料で生乳は使えないのか

祭りで何が提供できるか分かった



研修会参加者の感想

**法令の理解
食の安全に対する
意識が向上!**



○普及センター職員間での情報共有・スキルアップ

マニュアルの作成・研修会の参加により、関係法令や食品衛生に対する理解が深まった。

→対応できる職員の増加！

『農地法』『消防法』等、食品に限らない法令の知識は牛舎建設支援など起業以外の場面でも活用できる。



メンバー全員で協議

4 今後の活動*****

作成されたマニュアル・リーフレットを活用し、起業や交流活動の支援を継続する。