

## 食品販売についての注意事項

**食品販売は、衛生面や事故防止のため、一定条件の範囲内でのみ販売可能とさせていただきます。**

会場で、調理・調製が必要な食品は販売を禁止させていただきます。

下記は販売禁止の一例です。判断に迷う場合は事務局までお問い合わせ下さい。

1. さしみ、すし、弁当類、サンドイッチなどの調製が必要な食品
2. カレーライスやどんぶり等のご飯ものの提供
3. アイスクリーム等の小分け（カップのままの販売であれば可）
4. クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工（クリームのトッピングをブース内で行うなど）
5. 魚介類や食肉、牛乳、乳飲料等の生ものの販売
6. 原材料の一次加工（野菜をきざむ等）




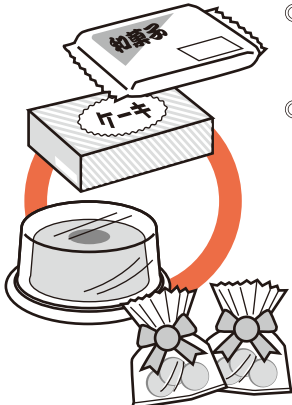








【ビジネスフェア2017ブース関係事務局

株式会社 中部経済新聞社 TEL 052-561-5675】

### 販売条件

- 1 販売禁止の食品に該当しないこと
- 2 個包装済み商品であること  
※具体例をご参照ください。
- 3 現場で商品そのものに直接触れずに販売可能（現場で調理・加工しない）  
※具体例をご参照ください。
- 4 持ち帰りできる商品であること
- 5 給排水を必要としない（原則禁止）こと
- 6 製造・調理は禁止
- 7 油の持込みおよび使用、裸火の使用は禁止
- 8 賞味期限、消費期限が販売当日より2日間以上あること
- 9 商品に賞味期限表示を明記していること
- 10 展示会場で食品の最適な保存状態（温度）をキープすること
- 11 商品は、保存状態（温度）を維持する（保冷剤を用意する等）こと
- 12 購入者に対し、最適な保存状態を提供もしくは配慮すること
- 13 ブース内は、壁面三方が耐水性で、上部をふさがない装飾とする（主催者設置の壁面パネルは耐水性です）
- 14 酒類の販売には、中川税務署の許可（一般酒類小売業免許）が必要です。（各自申請）

会場内の販売条件 具体例

食品	禁止行為	OK
①干物、塩辛、佃煮等 海鮮加工品	 <p>◎ブース内で、裸の状態の商品をその場で梱包して販売</p>	 <p>◎密閉・個包装済で商品に直接手をふれない状態で販売 ◎賞味期限、消費期限を明示</p>
②和菓子製品、洋菓子製品、パン	 <p>◎ブース内で、裸の状態の商品を取り出し、その場で梱包して販売 ◎一皿単位で販売</p>	 <p>◎密閉・個包装済で商品に直接手をふれない状態で販売 ◎賞味期限、消費期限を明示</p>
③味噌・醤油・みりん・酢等調味料、お茶	 <p>◎ブース内にて、裸の状態の商品を計量し、その場で梱包して販売</p>	 <p>◎密閉・個包装済で商品に直接手をふれない状態で販売 ◎賞味期限、消費期限を明示</p>
④餃子・焼売・焼きそば	 <p>◎ブース内で加熱し、一皿単位で販売</p>	 <p>◎密閉・個包装済で商品に直接手をふれない状態で販売 ◎賞味期限、消費期限を明示</p>
④豆腐、ヨーグルト、チーズ	 <p>◎ブース内で、裸の状態の商品をカット、その場で梱包して販売</p>	 <p>◎密閉・個包装済で商品に直接手をふれない状態で販売 ◎賞味期限、消費期限を明示</p>
⑤健康食品	 <p>◎科学的根拠のない商品の販売</p>	 <p>◎科学的根拠のある商品の販売</p>

ビジネスフェア Q & A ※試飲試食は別です

- シュークリームは販売可能? .....▶ ◎ (加工品とみなす、②、⑤参照)
- トンテキを現場で焼いて販売したい .....▶ × (理由:生肉、④に違反)
- パンの販売は? .....▶ ◎ (②参照、個包装、密閉済みのもの)
- アルコールの販売 .....▶ ◎ (但し常識の範ちゅう内、注意喚起・税務署の許可要)