



食品販売および試飲・試食を提供する場合の注意事項

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2025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 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
- 12 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)
- 13 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）

試飲・試食を提供する場合の注意事項

- あらかじめ管理責任者を定めてください。
- 新型コロナウイルスの感染を防ぐため、提供者は必ずマスク、手袋の着用をお願いします。
- 新型コロナウイルスの感染を防止するため、試食に提供するものは、できる限り個包装されたものを推奨します。
個包装されていないものは、来場者の飛沫がかからないようラップなどで保護をお願いします。
- 原則として一口程度とします。試飲・試食であることを明示してください。
- 使い捨て容器を使用してください。使い捨て容器は出展者がお持ち帰りください。
- 試飲品・試食品は温度管理等に十分注意してください。
- 出展者の管理下で責任を持って行ってください。また、「早く召し上がっていただくよう」「持ち帰りをしないよう」等呼びかけてください。
- アルコールの試飲をする出展者は、必ず運転者への注意喚起を行ってください。
- 試飲・試食のための調理は禁止です。ただし、レトルト品を温める、湯を沸かす等については一部例外を認めます。
- 衛生面では十分に気を付けてください。アルコールスプレー・樹脂手袋等も備えてください。休憩後・昼食後・トイレの後などは必ず手を洗ってください。
- 食品残廃物・使用済み容器等の処理については、汚液・汚臭がもれないようにしてください。
- 飲料用の水道設備はありません。飲料水は出展者がポリ容器等で持ち込んでください。
- 試飲・試食および試供品配布をブース外通路で行うことを禁止します。
- 万が一事故が発生したときは、速やかに事務局へ連絡してください。



第20回 しんきんビジネスマッチング
ビジネスフェア 2025

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 | | <ul style="list-style-type: none"> ◎ブース内で、裸の状態の商品をその場で梱包して販売 <ul style="list-style-type: none"> ◎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 |
| ②和菓子製品、洋菓子製品、パン | | <ul style="list-style-type: none"> ◎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 <ul style="list-style-type: none"> ◎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 |
| ③味噌・醤油・みりん・酢等 調味料、お茶 | | <ul style="list-style-type: none"> ◎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 <ul style="list-style-type: none"> ◎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 |
| ④餃子・焼売・焼きそば | | <ul style="list-style-type: none"> ◎ブース内で加熱し、一皿単位で販売 <ul style="list-style-type: none"> ◎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 |
| ⑤豆腐、ヨーグルト、チーズ | | <ul style="list-style-type: none"> ◎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 <ul style="list-style-type: none"> ◎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 |
| ⑥健康食品 | | <ul style="list-style-type: none"> ◎科学的根拠のない商品の販売 <ul style="list-style-type: none"> ◎科学的根拠のある商品の販売 |

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 ▶ ○ (但し常識の範囲内、注意喚起・税務署の許可要)