

## 会場における食品類の販売と、試飲・試食について(注意事項)

食品類の販売と、試飲・試食については、下記の条件に沿っていただきますようお願いします。

なお、フェア当日(10/11)の販売、試飲・試食の実施には、申込受付後ご案内いたします所定書類(販売、試飲・試食)の提出と、事務局による販売若しくは、試飲・試食許可書が必要となります。

### 1.販売について

- (1) 販売禁止の食品に該当しないこと  
食品衛生上危険度の高い牛乳・乳飲料・鮮魚・生肉・刺身・寿司・その他生もの・アイスクリーム・サラダ・野菜類他衛生上危険の可能性があるとと思われる物の販売は出来ません。
- (2) 販売品は、個包装済み商品である。
- (3) 現場で商品そのものに直接触れずに販売可能である。(現場で調理・加工しない)
- (4) 販売品は、持ち帰り出来る商品である。
- (5) 給排水設備を必要としない。
- (6) 現場での製造・調理は禁止です。
- (7) 会場での裸火の使用は禁止(ガスコンロや、ニクロム線が見えるコンロ等)です。ただし、電子レンジや電磁調理器により温める、電気ポットで湯を沸かす等は可能です。
- (8) 販売品には各種表示(製造所住所、製造者氏名、品名、消費・賞味期限、原材料、保存方法、添加物、アレルギー物質等を使用している場合はその名称、原産地等)を明記して下さい。
- (9) 会場で食品の最適な保存状態(温度)をキープして下さい。
- (10) 商品は、保存状態(温度)を維持する(保冷剤等を用意)
- (11) 購入者に対し、最適な保存状態を提供(配慮)する。
- (12) 酒類の販売には、販売者自身による静岡税務署への事前の届出が必要です。

### しんきんフェア静岡 2017 会場内の販売について

食品	禁止行為 ×	OK(可)○
干物、塩辛、海苔の佃煮等海鮮加工品	 <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>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>○密閉・個包装済で商品に直接手をふれない</li> <li>○最適な保存状態</li> <li>○賞味期限・消費期限を明示</li> </ul>
まんじゅう等和菓子製品、ケーキ等洋菓子製品、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(箱詰めや袋詰め等)して販売 ×ブース内で、商品にデコレーションをしたり、商品をカットし販売 ×一皿単位で販売</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>○密閉・個包装済で商品に直接手をふれない</li> <li>○最適な保存状態で、持ち帰り専用として販売</li> <li>○賞味期限・消費期限を明示</li> </ul>
味噌・醤油・みりん・酢等調味料、お茶	 <p>×ブース内にて、裸の状態の商品を量り売り、その場で梱包して販売</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>○密閉・個包装済で商品に直接手をふれない</li> <li>○賞味期限・消費期限を明示</li> </ul>
餃子・焼売 焼きそば	 <p>×ブース内で、加熱機器にて加熱し、一皿単位で調理販売</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>○密閉・個包装済で商品に直接手をふれない</li> <li>○最適な保存状態で、持ち帰り専用として販売</li> <li>○賞味期限・消費期限を明示</li> </ul>
豆腐、ゆば 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(箱詰めや袋詰め等)して販売</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>○密閉・個包装済で商品に直接手をふれない</li> <li>○最適な保存状態で、持ち帰り専用として販売</li> <li>○賞味期限・消費期限を明示</li> </ul>
健康食品 サプリメント	 <p>×科学的根拠や実績をもたない商品の販売 ×ねずみ講等、販売方法が特殊な商品の販売</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>○科学的根拠や販売実績のある商品の販売</li> </ul>

### 2.試飲・試食について

- (1) 食品衛生上危険度の高い牛乳・乳飲料・鮮魚・生肉・刺身・寿司・その他生もの・アイスクリーム・サラダ・野菜類他衛生上危険の可能性があるとと思われる物の試飲・試食は出来ません。
- (2) ブース内での食品の製造・調理は一切禁止です。
- (3) あらかじめ管理責任者を定めて実施してください。
- (4) 試飲・試食品は一口程度で無料にて提供してください。
- (5) 自社で準備した使い捨て容器等を使用してください。
- (6) 提供品の温度管理等には十分注意してください。
- (7) 実施者の管理下で責任をもって行って下さい。
- (8) 通路など自社ブース外での試飲/試食は禁止です。
- (9) アルコール消毒スプレー等を備えるなど衛生面には十分ご配慮ください
- (10) 発生したゴミは自社でお持ち帰りください。
- (11) 裸火の使用は禁止(ガスコンロ・カセットガスコンロや、ニクロム線が見えるコンロ等は使用出来ません)です。ただし、電子レンジや電磁調理器により試飲/試食品を温める、電気ポットで湯を沸かす等は可能です。