

取扱商品出品に関するQ & A (H25. 7. 1)

Q 1 保存温度帯の温度区分を教えてください。

A 1

概ね次の温度帯を目安としてください。

常	温	10度から20度
冷	蔵	10度以下
チ	ルド	5度以下
冷	凍	マイナス18度以下

Q 2 お米（精米）の申込書は、「農林水産物」でよいか？

A 2

お米（精米）の申込みにあたっては、「農林水産物」の申込書をご利用ください。
また、取扱いにあたっては、PL保険等の確認をさせていただきます。

Q 3 申込書は、1つの商品につき1枚提出するのか。また、1事業者あたりの申込制限数はあるのか？

A 3

1つの商品ごとに、1枚の申込書を作成してください。

1事業者あたりの申込制限数は設けていませんが、県内事業者の商品を広く扱いたいと考えていますので、ご配慮をお願いいたします。

Q 4 商品構成は、どのように考えているのか？

A 4

商品出品申込の状況も勘案しながら決めていくことになると考えています。

Q 5 「取扱商品出品要領」の手引きP6の(3)②に、品質・衛生管理について、「確認のための生産情報の記録や検査記録、社内規則、製造過程の衛生管理マニュアル等の提出ができること」とあるが、これらマニュアル等を申込時に提出するのか。

A 5

申込書と一緒にこれらの品質・衛生管理にかかる記録やマニュアル等を提出していただく必要はありません。

万が一、お客様からの苦情や事故等があった場合に、これらの書類の提出を求められる場合があります。今一度、皆様方の品質・衛生管理についてご確認をお願いします。

Q 6 物販の営業時間や定休日はどうなっているのか。

A 6

営業時間は、午前10時から午後8時までとなっております。

また定休日は、年末年始の12月31日と1月1日です。なお、ビル全体の設備点検等により臨時的に休業する場合があります。(年1日程度の予定)

Q7 2階の多目的スペースの利用について教えてください。

A7

2階は、セミナーやイベントを行うイベントスペースで、利用条件など詳細については、別途資料をご覧ください。

1階の物販、飲食と2階のイベントスペースを連動させて活用することにより、効果的に三重県の情報発信を行ってまいります。

Q8 運営事業者に事故等があった場合はどうなるのか。

A8

県と運営事業者との契約のなかで、第三者への損害賠償等について適切に対応してまいります。