Appendix 3

（別紙様式２）

Summary on Food hygiene and safety conditions of the food business operator

（事業者の食品衛生安全条件の概要）

1. Business name（施設の名称）:
2. Address（施設の所在地）:
3. Products（輸出品目及び原料魚の学名）:
4. Production conditions (production chain and export)

（生産状況（生産工程及び輸出））:

Farming and processing areas（養殖場及び加工施設の名称及び所在地）:

※以下について記載すること。

Catch area（生産水域）（又はFarming area（養殖場の名称及び住所）: ）

Vessels（漁船）: Fishing method（漁業種類）:

Vessel name（船名）:

Tonnage（トン数）:

IMO number（IMO番号）:

Japanese vessel number（漁船登録番号）

Health management for Catch（漁獲物の衛生管理）:

Transport Method for Processing factory（加工施設への輸送方法）:

Processing area（加工施設の名称及び住所）:

Farming, harvesting, preparation and processing methods

（養殖、漁獲、前処理及び製造方法）:

Feed handling and control measures applied in farming process

（養殖工程で用いられる餌の取扱及び管理方法）:

Packing (labeling), transport and distribution methods

（包装形態（表示）、輸送及び流通方法）:

Inner packaging （内装形態）: □ Box, □ Bag, □ Other ( )

Quality of material （材質）: □ Paper, □ Other ( )

External packaging （外装形態）: □ Box, □ Bag, □ Other (　　　　　　　　 )

Quality of material （材質）: □ Paper, □ Other ( )

Labeling （表示の内容）:

Transport and distribution methods （輸送方法）:

Transport temperature (輸送温度):

1. Quality management systems applied （品質管理の方法）:
2. Temperature management of storage （貨物の保管温度）: