

中国向け輸出水産食品取扱施設の申請事項

新規申請 更新申請 変更申請 (補足情報の追加)

第一部分 企業基本情報

1. 施設名称 (Enterprise name)

(日本語) 株式会社厚生水産

(英語) KOUSEISUISAN CO., LTD

・認定事項に変更がない場合には、
変更申請にし(補足情報の追加)と記載してください
・認定事項に変更がある場合には、
変更申請にしてください

2. 住所 (Address of manufacturing facility, State/Province/Territory)

(日本語) ○○県△△市□□

(英語) □□, △△- CITY, ○○- PREF

北海道の場合は、「HOKKAIDO」

3. 施設認定機関 (Name of the registration approval competent authority) ※1

施設認定機関を選択してください

4. 連絡窓口担当者 (担当者名、電話番号、E-mail)

担当者名 (Contact person - name) : 厚生次郎 (KOUSEI Jiro)

電話番号 (Contact person phone - number) : 01-2345-6789

E-mail (Contact person - E-mail) : kousei@XXXX. XXX

5. 代表者

代表者名 (Legal representative - name) : 厚生太郎 (KOUSEI Taro)

6. 企業類型 (Production type)

水産物生産加工施設 (PP: Processing enterprise)

保管倉庫 (CS: Independent cold storage)

加工施設 (PP) の場合は、「水産物生
産加工施設」

保管施設 (CS) の場合は、「保管倉庫」

7. (保管倉庫の場合) 製氷能力、冷蔵・冷凍保管容量

製氷能力 (Ice making capacity) (トン/日) : 該当なし

冷蔵 (0-4°C) 倉庫保管容量 (Refrigeration (0-4°C) capacity) (m³) : 30,000

冷凍 (-18°C) 倉庫保管容量 (Freezing (-18°C) capacity) (m³) : 30,000

保管施設 (CS) の場合のみ記載して
ください

8. 施設設立日 (Plant establishment time)

2000/1/1

施設の設立日を記載してください

9. 養殖水産物、二枚貝の取扱の有無 (Remark)

養殖水産物 (A) 二枚貝 (BMS)

施設で取扱がある場合に記載してください

10. 登録製品種類 (製品分類、HSコード、CIQコード、製品名、学名、生産分類、加工方式、生産能力 (保管倉庫の場合は、保管容量)) ※2

別表1

認定を受けている輸出製品を別表1に記載してください

11. 生産加工用水の種類(Production and processing water)

- 市水/水道水(Municipal water)
施設が管理する水源(Enterprise owned water source)
その他(英語で記載すること。): **Sea water**

該当する項目に☑を入れてください
 該当がない場合は、「その他」に「該当なし」と記載してください

(市水/水道水以外の場合) 消毒方法(Disinfection treatment method)

- 塩素処理(Chlorination treatment) オゾン処理(Ozone treatment)
その他(英語で記載すること。): **UV treatment**

12. 従業員数、勤務体制

全従業員数(Total number of employees) : **50 人**
 品質管理部門の人数(Number of management and technical personnel) : **3 人**
 作業シフト数(シフト/日)(Number of shift(s) per day (shift)) : **2 シフト**
 稼働日数(日/週)(Number of working days per week (day)) : **5 日**

13. 製品を特徴付ける製造方法(熱処理や冷凍の時間・温度などの特定の加工時間を含む。製造方法の記載又は製造フロー図を添付すること。)(英語で記載すること。)(Specific processing methods (including specific processing time, such as heat treatment time and temperature))

製品名 : ①Frozen Fillet of Atlantic Salmon ②Frozen Scallop meat
 製造方法 : ①Removing head and viscera→Cutting into Fillets→Pack→Frozen (-30 degree or under)
 ②Remove Shell→Gutting→IQF(-20 degree, 20min)→Glazing→Pack→Frozen (-30 degree)

製造フロー図の添付 : あり なし

製造フロー図を添付する場合は記載不要です

14. (更新申請・変更申請の場合)

過去1年間の中国向け輸出水産食品の輸出実績(製品名、HSコード、CIQコード、学名、輸出量)

別表2

・過去1年間の中国向け輸出水産食品の輸出実績がある場合は記載してください

15. 企業声明(Enterprise declaration) ※3

別紙

・実績がない場合は「なし」と記載してください(別表2の提出は不要です)

※輸出実績と衛生証明書発行実績と大きく異なる場合には、確認させていただくことがあります

(記載にあたっての留意事項)

- 本申請事項については、中国政府が運用する「輸入食品海外生産企業登録管理システム」に掲載されること、また、第一部分の1及び2については、認定後に農林水産省ホームページにて公表されることを了承すること。
- 該当する□にレ点を記載すること。
- 変更申請の場合、4から13の変更事項に下線を付すこと。
- 該当がない項目には、「該当なし」と記載すること。

※1 申請書を提出する施設認定機関名を選択すること。

※2 輸出しようとする製品及びその原材料として使用される水産物が、次のホームページの日本からの輸出が許可されている魚種リストに掲載されていることを確認の上、記載すること。

○中華人民共和国海関総署ホームページ

『符合评估审查要求及有传统贸易的国家或地区输华食品目录』

(「亚洲」のタブ中の「日本」の欄)

http://43.248.49.223/AP_NameListSearch.aspx?type=%u6c34%u4ea7

- ※3 本申請事項の記載が正しいこと及び別添2に基づき自主点検を行い対応する要件に適合することを確認した上で、施設名称、代表者の氏名、役職、署名及び日付を英語で記載し、押印すること。なお、原本を施設認定機関に提出し、写しを保管すること。