Appendix 3

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

1. Business name: ●●suisan co.,ltd.First factory

別紙様式1と同一であることを確認してください。

2. Address: 3-4 ●●cho, ●●-city, Hokkaido,Japan

別紙様式1と同一であることを確認してください。

3. Products:

　- Frozen Fillet

- Chum Salmon (*Oncorhynchus keta*)

- Chub mackerel (*Scomber japonicus*)

- Frozen Scallop adductor muscle (*Patinopecten yessoensis*)

- Frozen Bluefin Tuna GG (*Thunnus orientalis*)

**Products**

輸出品目を英名で記載するとともに、原料となる水産物の学名を記載します。

また、品目名が日本語のローマ字表記とする場合（例　SANMA　KABAYAKI　さんま蒲焼き）は、英語で品目の説明を記載します。

品目が多い場合は、“As attached”と記載し、別紙に記載してください。

Sanmakabayaki*（Cololabis saira）*※Pacific Saury stewed in soy sauce and sugar

4. Production conditions (production chain and export):

Farming and processing areas:

Catch area:

- Chum Salmon, Chub Mackerel, Scallop

FAO 61

- Bluefin Tuna

FAO 61, 67, 71, 77, 81, 87

**Catch area**

原料魚を採捕又は養殖する海域を記載します。

記載海域は、FAO（国連食糧農業機関）の海域区分によります。

魚種によって採捕海域がことなる場合は、下記の記載例のとおり魚種毎に記載します。

北海道周辺海域の場合は、「FAO61」。

FAOの海域区分が不明の場合は、http://www.fao.org/fishery/area/search/en を参照ください。

**Vessel**

原料魚を採捕する漁船や漁法等に係る次の情報を記載します。

ア　漁法

イ　漁船のトン数

ウ　漁船名

エ　IMO番号

オ　漁船登録番号

Vessel:

- Chum Salmon

Fishing method: Set Net

Tonnage: 19t

Vessel name: No.18 Hokkai-Maru

IMO number: None

Japanese fishing vessel number: HK 2-17005

Vessel name: No.18 Aomori-Maru

IMO number: None

Japanese fishing vessel number: AM2-27034

- Chub Mackerel

Vessel name: No.88 Kasumigaseki-Maru

**Vessel**

・漁業種類は、下表に従ってください。

・漁業種類によっては、採捕することができない、または漁業法等の制限で採捕してはならない魚種があります。書類審査で魚種と漁法の整合性を確認します。必ず確認してください。

Fishing method: Purse Seine

IMO number: 9172999

Tonnage: 135t

- Scallop

Vessel name: No.28 Kasumigaseki-Maru

Fishing method: Bottom Trawl

IMO number: None

Japanese fishing vessel number: HK 2-23007

Tonnage: 14t

- Bluefin Tuna

Vessel name: No.128 Kasumigaseki-Maru

Fishing method: Longline

IMO number: 98457998

Tonnage: 350t

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 【主な漁業種類分類】 | | |
| 漁業種類（英） | 漁業種類（日） | 漁業の内容 |
| Hand collecting | 採介藻漁業 | 浅海における貝類の採取（徒手採捕など） |
| Set Net | 定置網漁業 | 定置漁業権及び共同漁業権の小定置 |
| Pole and line | 一本つり漁業 | 各種一本つり漁業（いか釣りを含む） |
| Longline | はえなわ漁業 | 各種はえなわ、たこ・えい等の空つりなわ漁業 |
| Basket | かご漁業 | かにかご、えびかごなど（たこつぼを含む。） |
| Gillnet | 刺網漁業 | 固定式刺し網、流し網のいずれも含む。 |
| Purse Seine | まき網漁業 | 大中型まき網、中型まき網、小型まき網 |
| Lift net | 敷網漁業 | 敷網、八田網、四ツ手網、待ち網、棒受網など |
| Bottom Trawl | 底びき網漁業 | 沖合底びき網、桁網、こぎ網、船びき網など |
| Farming | 養殖業 | 各種養殖業（貝類、魚類その他） |

Health management for Catch:

- Chum Salmon, Chub Mackerel, Scallop, Bluefin Tuna

- Designed and constructed to prevent contamination of products with sewage, fuel, oil, and other undesirable substances.

- Water and ice used to refrigerate marine products are produced from potable or clean water.

- Effort are made to prevent contamination due to animals and insects.

- Fishing Vessels have holds which are divided from crew living areas and engine rooms so as to prevent contamination of stored marine products. Holds and containers used to store marine products are capable of storing marine products under hygienic conditions.

- Chum Salmon, Chub Mackerel, Scallop

- Catch/harvest are landed on fishing day.

- Bluefin Tuna

- Fishing vessels have freezing equipment capable of rapidly cooling to and maintaining a core temperature of -60°C or below.

- Gills and viscera(guts) are removed on vessel.

**Health management for Catch**

漁獲に関する衛生管理に係る次の情報を記載します。記載例を参考に適宜加除修正して記載します。

ア　漁船の構造の情報

イ　使用する水の情報

ウ　動物・害虫等汚染防止に係る情報

エ　魚倉等の保管に係る衛生管理の情報

オ　漁獲物の鮮度保持に係る情報

天然か養殖か。また、漁業の規模など整合性をとってください。

Transport Method for Processing factory:

- Landing sites are registered and clean.

- Articles which come into contact with marine products during loading, unloading and landing use materials which are easy to clean and disinfect, and are maintained in terms of repairs so as to enable adequate cleaning.

- Loading, unloading and landing is carried out smoothly.

- Use of machinery and handling which would unnecessarily damage edible parts of the marine products is avoided.

- Landed fish are visually checked for clinical abnormalities and unnatural death, and all inedible seafood are removed.

- Wholesale markets are registered and clean.

- Water used to clean marine products is potable or clean water.

- Water and ice used to refrigerate marine products are produced from potable or clean water.

- Marine products are carried into processing areas smoothly by vehicles dedicated to fishery products with iced water used in the wholesale market.

**Transport Method for Processing factory**

正陸揚げから加工施設への搬入にいたる水産物の管理方法について記載します。

記載例を参考に適宜加除修正して記載します。

ア　陸揚げ地の情報

イ　陸揚げ時の衛生管理の情報

ウ　卸売市場の衛生管理の情報（卸売市場を経由しない場合は不要）

Processing area:

●●suisan co.,ltd.First factory

●●cho, ●●-city, Hokkaido, Japan

- Herring

●●● SEAFOODS. LLC

●●● Gene Autry Way Anaheim California 99999,USA

- Chum salmon, Scallop

●●syoten co.,ltd.

99-99 minatomachi ●●-city Hokkaido,Japan

**Processing area**

申請施設を含め、輸出品目の加工処理を行う全ての施設の名称及び住所を記載します。

Farming, harvesting, preparation and processing methods:

Wild, Farming

Wash, Cut, Package, Freeze,Seasoning, Grilling, Boiled

**Farming,harvesting,preparation and processing methods**

原料が天然か養殖かを記載します。

次に主要な加工方法を記載します。

記載にあたっては、加工工程フローチャートと整合性を確認してください。

Feed handling and control measures applied in farming process:

None

As to scallop, we are constantly monitoring shellfish poison whether not

occurred.

**Feed handling and control measures applied in farming process**

養殖魚の餌の種類や管理方法についての説明を記載します。

該当しない場合は、空欄ではなく「None」と記載します。

北海道のホタテ養殖の場合は「None」とした上で、貝毒管理について記載します（下線部分）。

Packing (labeling), transport and disｇtribution methods:

Inner packaging: □Box, 🗹Bag, □Other( )

　　Quality of material: □Paper, 🗹 Other(Vinyl )

External packaging: 🗹Box, □Bag, □Other( )

　　Quality of material: 🗹 Paper, □Other( )

Labeling:

Vietnamese: name of goods, name and address of the organization or individual responsible for the goods, origin of goods, quantity, date of manufacture, expiry date, ingredients or ingredients quantities, hygiene and safety information, warnings, instruction of use and preservation

Transport and distribution methods: by sea

Transport temperature: -18°C

**Paking(Labeling), transport and distribution method**

Inner packaging

　内装の形態と材質について、該当欄にチェックを入れます。

External packaging

　　外装の形態と材質について、該当欄にチェックを入れます。

注　Innerは食品に直接触れる包材、それ以外の外袋、外箱等はExternalです。

　　　　段ボールに入れるのみの場合、Innerに記載し、Externalは空欄にします。

　※　審査にあたり、食品に直接触れる包装が重視されます。Innerを明確にしてください。

　　　Pakageingの記載内容とフローチャートの内容に矛盾がないか確認します。

Labeling

製品のラベルに表示する項目を記載します。

Transport and distribution methods

ベトナムに輸送する方法を記載します。（by sea 、by air）

日本国内の移動部分は対象外です。記載しないこと。

輸出品目との整合性を確認します。（冷蔵鮮魚なのに船便など）

Transport temperature

輸送時の製品の温度を記載します。

5. Quality management systems applied:

- Managed based on the Japanese Food Sanitation Act.

- Setting up and implement Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) and Good Manufacturing Practice (GMP) in processing.

-Performed the product inspection such as bacteria test, physicochemical inspection.

- Receiving the **random (regular)** inspection by external organization to verify the own-check of products.

- The temperature in the factory is controlled appropriately by the system.

- The employees are required to wear the sanitary uniforms, caps and gloves and to wash hands before handling products.

- The employees carry out the periodical medical test at least once a year.

- The employees carry out the bacteria test once a month.

- The employees are required to report their health condition before every work.

- Food hygiene education is carried out to all employees at least once a month.

- The processing area is separate from other working areas.

- The floor and processing equipment are washed after every work.

**Quality management systems applied**

・品質管理のために導入している取り組みについて、記載します。

・なお、HACCP、FSSC、ISO等の認定について記載する場合は、認定書（英語版）の写しの添付が求められます。

・記載例の外部機関による検査に係る部分は、不定期と定期が両方記載されています。該当しない方を削除してください。

6. Temperature management of storage: -18°C

**Temperature management of storage**

輸出品目の保管時の温度を記載します。

加工工程フローチャートとの整合性を確認してください。