

冷凍魚介類 加工経路証明書

2種類ある場合は、メーカー名をここに記入

品名	ペルーイカ短冊1×4	規格	1kg/6×2
----	------------	----	---------

(加工経路)

水揚げ地	ペルー	漁獲海域	ペルー沖	漁獲時期	〇〇年〇月～ △△年△月
加工地	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>加工工程・加工地が複数に及ぶ場合は、すべての工程について記入してください。</p> </div> <div style="width: 60%; text-align: center;"> <p>水揚げ</p> <p>↓</p> <p>頭・内臓取り</p> <p>↓</p> <p>ベタ加工</p> <p>↓</p> <p>冷凍・箱詰め</p> <p>↓</p> <p>保管、移送</p> <p>↓</p> <p>搬入</p> <p>↓</p> <p>短冊加工</p> <p>↓</p> <p>計量</p> <p>↓</p> <p>凍結</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: right;"> <p>脱パン、目視検査</p> <p>↓</p> <p>箱詰め</p> <p>↓</p> <p>金属探知検査</p> <p>↓</p> <p>総量検査</p> <p>↓</p> <p>保管、出荷</p> <p>↓</p> <p>搬入</p> <p>↓</p> <p>検品</p> <p>↓</p> <p>出荷</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="width: 20%; text-align: center;"> <p>ペルー</p> <p>↑</p> <p>↓</p> <p>↑</p> <p>千葉県</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: center;"> <p>千葉</p> <p>↓</p> <p>↑</p> <p>東京都</p> </div> </div>				
最終加工地	株式会社〇〇 所在地 東京都△区□□				

上記は、メーカーに確認した内容と相違ないことを証明します。

令和 年 月 日 提出業者名