

年 月 日

三重県農林水産部長 様

申請者 所在地 三重県津市広明町13
 名称 三重県商事株式会社
 代表者氏名 三重 太郎
 電話番号 059-224-XXXX

シンガポール向け活カキ輸出衛生証明書発行申請書

「三重県シンガポール向け活カキ輸出に関する証明書発行要領」(平成30年12月20日付け農林水第1015号)に基づき、下記の活カキ輸出に関し、証明書の発行を申請したく、関係書類を添えて申請します。

記

1. 輸出活カキの詳細

- ①製品名 活カキ Live Oyster
- ②生産地域
 養殖場の名称及び住所 ①鳥羽海域 (三重県鳥羽市浦村町)
 Toba Sea Area (Uramura-cho, Toba-city, Mie, Japan)
 ②的矢海域 (三重県志摩市磯部町)
 Matoya Sea Area (Isobe-cho, Shima-city, Japan)
- 漁業権番号 ①区第4022号 Area No. 4022
 ②区第4034号 Area No. 4034
- ③重量 ①20kg
 ②10kg
- ④水揚げした場所及び日 ①三重県鳥羽市浦村町 Uramura-cho, Toba-city, Mie, Japan
 令和2年4月■■日 2020, 4, ■■
 ②三重県志摩市磯部町 Isobe-cho, Shima-city, Mie, Japan
 令和2年4月■■日 2020, 4, ■■
- ⑤加工施設名及び住所 ①丸縁水産有限会社 Maruen Suisan co., ltd.
 三重県鳥羽市浦村町 XXXX XXXX Uramura-cho, Toba-city, Mie, Japan
 ②有限会社加藤養殖場 Kato Oyster Farm co., ltd.
 三重県志摩市磯部町 XXXX XXXX Isobe-cho, Shima-city, Mie, Japan
- ⑥加工年月日 ①令和2年4月▲▲日 2020, 4, ▲▲
 ②令和2年4月▲▲日 2020, 4, ▲▲
- ⑦輸出者名及び住所 三重県商事株式会社 Mieken Shouji co., ltd.
 三重県津市広明町13 13 Komei-cho, Tsu-city, Mie, Japan
- ⑧輸入者名及び住所 Seafood Pte. Ltd.
 XX Club St, Singapore
- ⑨発送日 令和2年4月●●日 2020, 4, ●●
- ⑩最終目的地の国 シンガポール Singapore

2. 誓約事項

当該輸出活カキは次の内容を満たすものであることを誓約する。

- (1) 上記の記載事項が正しいこと。
- (2) 関税法第2条第1項第4号の「内国貨物」であること。
- (3) 調査の必要があると認められる場合には、関係者が調査に立ち会い貨物の開梱等を行うことを承諾すること。
- (4) 証明書を受け取る際に証明書中の記載事項が本申請書の記載事項と相違ないことを輸出者の責任で確認すること。
- (5) シンガポール側が要求する以下の条件を満たすものであること。
 - ア. 天然あるいは日本の主管当局によって認可された養殖場由来のものであること。
 - イ. 「生産海域における貝毒の監視及び管理措置について」(平成27年3月6日付け26消安第6073号農林水産省消費・安全局長通知)2の(2)に基づく出荷の自主規制の対象となっていないこと。
 - ウ. 直近の食品衛生監視員による監視指導(食品衛生監視票の日付等)以降に、食品衛生法若しくは関係法規又は関係条例等に基づく施設の改善命令、許可の取り消し又は営業の禁停止を受けておらず、食品衛生法に従い、衛生条件が整備されている取扱施設において、処理及び保管がなされていること。
 - エ. 食品衛生法に適合し、人の食用に適するものであること。

(申請書の記載に関する注意事項)

1. 記入は日本語、英語併記によること。
2. 「⑥加工年月日」については、浄化が終了し梱包した日を記載すること。

<三重県収入証紙はり付け欄>

--

HEALTH CERTIFICATE

This is to certify that the below mentioned products are selling for human consumption and the following are satisfied:

The oysters were harvested from approved designated sea areas in Mie Prefecture, Japan, which are not under self-imposed restraint of shipment.

The oysters were processed in an approved sanitization facility, regulated by the Mie Prefectural government, in a sanitary and hygienic manner.

The oysters have not been treated with chemical preservatives or other Substances that are injurious to health.

The oysters have been prepared, handled, packed, stored and shipped in accordance to Japan's national standards based on the Food Sanitation Act and Mie Prefectural hygienic standards.

The oysters have been inspected and found fit for human consumption and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.

(a)Product Name: Live Oyster (Crassostrea gigas)

(b)Weight of product: ①20kg

②10kg

(c)Place and date of harvest: ①Toba Sea Area, Uramura-cho, Toba-city, Mie, Japan 2020, 4, ■■

②Matoya Sea Area, Isobe-cho, Shima-city, Mie, Japan 2020, 4, ■■

(d)Name of processing plant: ①Maruen Suisan co., ltd.

②Kato Oyster Farm co., ltd.

(e)Date of processing: ①2020, 4, ▲▲

②2020, 4, ▲▲

(f)Name of consignor: Mieken Shouji co., ltd.
13 Komei-cho, Tsu-city, Mie, Japan

(g)Name of consignee: Seafood Pte. Ltd
XX Club St, Singapore

(h)Date of departure: 2020, 4, ●●

(i)Country of final destination: Singapore

Place of Issue: Mie Prefectural Government, Department of Agriculture, Forestry and Fisheries

Date of Issue:

Signature of certifying official:

Official Stamp

