

MEL認証水産物を取り扱い予定のサイトと加工程一覽

	サイト名	住所	加工区分	取り扱い予定 魚種	卸し・保管 (卸し/保管/冷凍)	一次加工 (ラウンド/ドレス等)	二次加工 (フィレ/切り身/刺身 加工/開き等への加工/ すり身/フレーク等)	高次加工 (副材の添加/総菜/焼 成・加熱調理/スモーク /冷凍食品/缶詰等)	梱包・販売 (保管/梱包・再梱包/ 販売等)
(本部) 1	(株)〇〇会社 本社	××県××市 X-X-X		サケ、マダイ	卸し (帳票)				販売
(サイト) 2	〃 第一加工場	××県××市 X-X-X		マダイ		ラウンド、ドレス	フィレ、切り身		
3	〃 第二加工場	××県△△市 X-X-X		サケ			フィレ、切り身	漬け、スモーク	保管・販売
4	〃 □□店 (販売店)	××県□□市 X-X-X		サケ、マダイ					保管・販売 (加工・開封なし)
5									
6									

※販売のみ行っているサイトの場合は、加工、開封の有無をご記載ください。

※加工区分に迷われても、どこかの区分に振り分けてご記載ください（認証をご希望されるものはすべて）。事務局で内容確認後、加工区分について決定いたします。

※加工区分の例を参考にしてください。

外部委託の冷蔵庫・保管庫・物流センター等の一覽

	会社名	住所	委託内容
1	(株)〇〇ロジスティクス	〇〇県××市 X-X-X	原魚/製品等の冷凍保管、搬出
2			
3			
4			
5			

※入庫後、受発注に合わせて分割して搬出を行う場合に記載する（包装単位は開梱しないこと）

（包装単位を開梱している場合は、サイト扱い（再梱包）となります。）

※運送会社（保管等せず、単純に輸送だけ）は記載しない

MEL CoC認証（マルチサイト認証）取り扱いサイト一覧

申請事業者名： _____

卸し用(記載例)

年 月 日 時点

MEL認証水産物を取り扱い予定のサイト

	サイト名	住所	卸し・保管 (卸し/保管/冷凍)
本部	(株)〇〇会社 本社	××県××市 X-X-X	卸し(帳票)
(サイト) 1	// △△支社	△△県△△市 X-X-X	卸し(帳票)
2	// □□支社	□□県□□市 X-X-X	卸し(帳票)
3	// ◇◇支社	◇◇県◇◇市 X-X-X	卸し(帳票)

支社数計： _____ヶ所 ← 本社は除いた数

※MELの伝票を扱う予定の拠点をご記載ください。

※多い場合は別紙でも可

※加工するサイトがある場合は [加工用] の様式を使用。

外部委託の冷蔵庫・保管庫・物流センター等の一覧

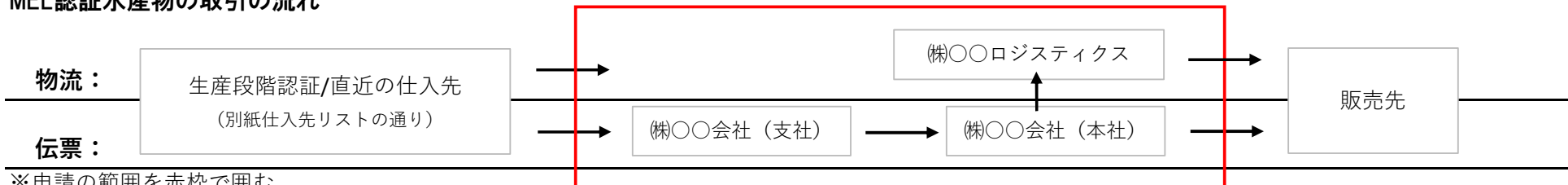
	会社名	住所	委託内容
1	(株)〇〇ロジスティクス	〇〇県××市 X-X-X	原魚/製品等の冷凍保管、搬出
2			
3			

※入庫後、受発注に合わせて分割して搬出を行う場合に記載する（包装単位は開梱しないこと）

（包装単位を開梱している場合は、サイト扱い（再梱包）となります。）

※運送会社（保管等せず、単純に輸送だけ）は記載しない

MEL認証水産物の取引の流れ



※申請の範囲を赤枠で囲む

※複数パターンある場合は別紙でも可

MEL CoC認証（マルチサイト認証）取り扱いサイト一覧

申請事業者名： _____

小売・飲食用(マルチC)
(記載例)

年 月 日 時点

MEL認証水産物を取り扱い予定の店舗一覧

MEL認証水産物を取り扱い予定の店舗一覧			最終加工（小売店内での作業）内容				
	サイト名	住所	卸し・保管・梱包 (卸し/冷凍/保管/梱包・再梱包/販売等)	一次加工 (ラウンド/ドレス等)	二次加工 (フィレ/切り身/刺身加工/開き等への加工/すり身/フレーク等)	高次加工 (副材の添加/総菜/焼成・加熱調理/スモーク/冷凍食品/缶詰等)	梱包・販売 (保管/梱包・再梱包/販売等)
本部	(株)〇〇会社 本社	××県××市 X-X-X	卸し(帳票)				
(店舗) 1	△△店	△△県△△市 X-X-X			フィレ、切り身	煮つけ	梱包、保管、販売
2	□□店	××県□□市 X-X-X			フィレ、切り身	煮つけ	梱包、保管、販売
3	◇◇店	××県◇◇市 X-X-X					保管・販売 (加工・開封なし)

※販売のみ行っている場合は、加工、開封の有無をご記載ください。

※時々しか行われない加工の種類も前広に記入してください。

(後に追加すると改めて拡大審査が必要となる場合があります。)

店舗数計： _____

← 店舗 ← 本社は除いた数

自社内のMEL認証水産物の保管庫・物流・配送センター・加工場等の一覧

	会社名	住所	作業内容
1	(株)〇〇会社 配送センター	〇〇県××市 X-X-X	再梱包、配送機能
2			
3			

外部委託の冷蔵庫・保管庫・物流センター等の一覧

	会社名	住所	委託内容
1	(株)〇〇ロジスティクス	〇〇県××市 X-X-X	原魚/製品等の冷凍保管、搬出
2			
3			

※入庫後、受発注に合わせて分割して搬出を行う場合に記載する（包装単位は開梱しないこと）

（包装単位を開梱している場合は、サイト扱い（再梱包）となります。）

※運送会社（保管等せず、単純に輸送だけ）は記載しない

(参考) よくある加工工程の表記の仕方例

魚種	卸し・保管	一次加工	二次加工	高次加工	梱包・販売
基本	卸し/保管/冷凍	活♂/ラウンド/ドレス/セミドレス等	フィレ/ロイン/切り身/刺身加工/開き等への加工/すり身/フレーク等	副材の添加/総菜/焼成・加熱調理(タタキ、炙り、湯引き) / スモーク/冷凍食品/缶詰等	梱包・再梱包/販売等
サケ類		生サケドレス 冷凍サケドレス 冷凍サケセミドレス、	生/冷凍 フィレ・切り身 冷凍塩 フィレ・切り身 定塩 フィレ・切り身 フレーク、刺身用切り落とし、 新巻きサケ	スモーク、フライ いくら醤油漬、塩イクラ、生筋 子	
シラス		—	—	上乾しらす、釜揚げしらす、しらす干し、しらすやわらか煮、煮干し、かちり/ちりめん、生姜煮、佃煮	
ワカメ		—	塩蔵わかめの加工、製造、脱塩、カット		計量、袋詰め
ヒトエグサ		バラ干し小分け 小分け	生ヒトエグサ、冷凍ヒトエグサ、乾燥ヒトエグサ、乾燥ヒトエグサ粉末	佃煮	
ホタテ		チルド/冷凍ホタテ、開き、生玉、貝柱、玉雫、冷凍/チルドベビーほたて、冷凍ポイルホタテ、蒸し、ポイル串 (一次・二次加工の区別なし)		フライ、ホタテ飯の素、あげせん、オイル漬け	
カキ			生カキパック、冷凍カキ (一次・二次加工の区別なし)	冷凍カキフライ、冷凍蒸しカキ、スチームカキ	