

1. 審査の目的

認証水産物は、生産者から加工業者、流通業者、販売業者、飲食業者等を経由して消費者に至る。この全ての過程を通じて、認証水産物には、他の水産物の混入がないことが証明されなければならない。従って生産段階認証を受けた対象水産物及びその製品を扱う事業者が、対象水産物を取り扱う業務を、本流通加工段階認証基準を満たす方法で行い、他の水産物の混入や混在がなく流通加工されていることを確認することを審査の主目的とする。

2. 認証基準、認証指針、審査項目及びガイドライン

ME Lジャパンは生産段階認証を受けた水産物及びその製品を扱う事業者を審査するにあたり、

・内部管理体制に関する要件(監理体制が整備されていること)

・仕入れ、加工及び出荷の記録に関する要件(文書保管とトレーサビリティが確保され、対象水産物以外の水産物の混入や混在がないこと)

の2つの要件を基本とする認証基準を定め、さらにそれらを適用するための技術的な指標として認証指針を定めた。審査項目は実際に審査を行う場合のチェック項目である。審査機関は認証する申請者の特性に応じ、適切な審査項目を選択しガイドラインを設定し評価を行うことになる。ここではガイドラインの案を示している。

生産現場において、生産者が行う漁船上での漁獲から、水揚げ、荷受(卸)への引渡しまでの各過程で、認証水産物と非認証水産物の混合が起きる可能性があるため、必要な場合、生産者は生産段階認証に併せて、流通加工段階認証を取得しなければならない。このため、ME Lジャパンは生産者における流通加工段階認証として、

・漁獲、水揚げに関する要件(文書保管とトレーサビリティが確保され、対象水産物以外の水産物の混入や混在がないこと)

を基本とする認証基準等を別に定めた。

ME Lジャパン 流通加工段階認証基準、認証指針、審査項目

要件	認証基準	認証指針	審査項目	ガイドライン（例）
内部管理体制（監理体制が整備されていること）	管理体制	(1) 認証体制を管理、統括する専門チームの設置及び定期的なレビューが実施されていること。 (2) 認証水産物に関わる業務の関係者に情報共有が行われていること。	- (1) - (2) 1. 内部管理体制と運用方式	- (1) - (2) 1. 事業において認証製品を取り扱う明確な組織の仕組みがある。 2. 流通加工段階認証を適用し維持することに全般的な責任を持つ責任者が明確になっている。 3. 認証体制を管理、統括する専門チームと活動内容がある。
	管理体制の実証	(1) 管理体制が現実的に機能していることが確認されていること。 (2) 必要に応じて内部、外部機関の監査も望ましい。	- (1) 1. 内部管理の実効性 - (2) 1. 内部監査、外部監査	- (1) 1. 管理体制の実態について確認ができる。 - (2) 1. 監査の実態について確認ができる。
要件	認証基準	認証指針	審査項目	ガイドライン（例）
仕入れ加工及び出荷の記録（文書保管とトレーサビリティが確保さ	仕入れ	(1) 搬入される水産物が生産段階認証基準で漁獲され、流通加工段階認証基準で流通されてきたことが証明されていること。 (2) 搬入の管理体制が確立され、文書等の記録、保管がされていること。これらの記録は仕入れ先の組織名、	- (1) 1. 搬入される水産物の認証確認 - (2) 1. 搬入される認証水産物の取り扱い及び保管	- (1) 1. 供給者が流通加工段階認証を取得しているか確認している。 2. 認証水産物を供給業者に注文するとき、認証水産物であることを指定している。 3. 供給者の流通加工段階認証番号と関連する製品についての記録を所有している。 - (2) 1. 認証水産物が入荷した時、事業者（担当者）は行うべき作業の内容を承知している。

れ、対象水産物以外の水産物の混入や混在がないこと)		認証番号（生産段階／流通加工段階）認証の有効性が確認でき、必要に応じてその仕入先にまで溯ることが出来ること。		<ol style="list-style-type: none"> 2. 製品は、内部の関係者全員に対して、これが認証製品であり、他の非認証製品と分別して保管しなければならないことを明確にして、保管されている（ラベル付けや他のID（識別子）などの利用）。 3. 全ての認証製品の入荷記録を保管している。これには供給者の名前、認証と認証番号、品種、量、日付、現在の場所、貯蔵予定の場所を含む。 4. 製品名と認証の要求を明確に示す、認証水産物の注文書を提示できる。
	加工	<p>(1) 認証水産物を搬入した時点から、その保管、加工、包装、ラベル付け及びその他の取り扱いに関して、認証製品として明確に識別できること。</p> <p>(2) 認証水産物は、加工工程においては、非認証水産物と分別して取り扱うこと。</p> <p>(3) 定められた期間内における、認証水産物の投入量と生産量を、数量あるいは重量で確認できなければならない。</p>	<p>- (1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認証水産物の取り扱いにおける分別と記録 <p>- (2)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認証水産物の非認証水産物との分別、混合の禁止 <p>- (3)</p> <p>- (4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認証水産物の加工記録 <p>ア. 原材料、加工、最終製品等</p>	<p>- (1)</p> <p>異なる複数のバッチ（加工単位）を追跡する、認証水産物を貯蔵場所から出して貯蔵と加工の各段階を通じ明確に識別する等を行う仕組みを運用している。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 事業所施設内の、認証水産物を保管している全ての容器は、明確かつ確実に分別されている。 2. 貯蔵している全ての認証水産物について、入荷記録がある。 <p>- (2)</p> <p>認証水産物が非認証水産物と混合しないことを保証する仕組みが各段階にある。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 同種の非認証水産物がある場合、それらは、明確に分別されており、間違った製品を選ぶリスクはない。 2. 事業所の中で、認証水産物を移動するために使用する全ての容器は、明確に分別されている。 3. 認証水産物の各バッチ（加工単位）をどのように受け取ったかを示す記録を提示できる。（適切に加工した場所と最終製品） <p>- (3)</p> <p>入荷した認証水産物の各まとまりをどのように使用したかを示す記録を提示できる。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 原材料 ・製品の説明

		<p>(4) 製造された認証水産物製品の重量は、加工に使用した認証水産物原料の合計重量以下でなければならない。</p>	<p>イ. 数値的な記録</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ バッチ（加工単位）番号 ・ 使用した原材料（各バッチの）量（重量(kg)と数量（例．200パック）） <p>2. 加工</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 加工の名称（例、フィレ加工、調理） ・ 加工の日付 ・ 加工の場所（例、製造のライン／ユニット／作業ステーション） <p>3. 製品</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 製品の説明 ・ バッチ（加工単位）番号 ・ 製造した量（重量(kg)とある場合には数量（200パック）） <p>- (4)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製造する認証製品について、加工工程の中でどれくらい認証原材料を使用したか、作られた製品の量（重量と数量）はいくらかを記録している。 2. 製品バッチ（加工単位）の製造に使用した認証原材料の重量は合理的な説明がされる場合以外は、常に、作られた認証製品の重量以下で適切な歩留まりである。
出荷		<p>(1) 搬出される水産物は、認証水産物であることを明示する等の方法で識別し、出荷後の完全なトレーサビリティを維持することを保証すること。</p> <p>(2) 搬出等の管理体制が確立され、文書等の記録、保管がされて、認証水産物に関連する完全な追跡が可能な情報を保有することを保証す</p>	<p>- (1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 出荷する水産物の認証を保証する仕組み <p>- (2)</p> <p>- (3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認証水産物の出荷記録と保管 	<p>- (1)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認証水産物を顧客に販売するときに、明確に認証製品であると言えるための仕組みを持っている。 2. 顧客に送付し、販売する全ての認証製品は、明確に認証製品であることがわかるように印付けなどがされる。 3. 発行する販売インボイス（送り状）は、製品名、水産物の品種、総重量などを含み、顧客が認証製品を分別特定できる。 <p>- (2)</p> <p>- (3)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 全ての認証水産物の出荷記録を保管している。これには、顧客名、製品名（品種）、量、出荷日を

		ること。 (3)情報には、認証水産物の出荷先、出荷日時、出荷量などを含む。		含める。 2. (認証水産物を直接消費者に販売する) 鮮魚小売業者や飲食業者の場合には、どのくらいの量の認証水産物を販売したかを示せる。
	文書保管とトレーサビリティ	(1) 認証水産物の仕入れから、加工、出荷まで、関連する記録を保持すること。 (2) 記録類はその出荷から入荷まで遡って追跡が可能な内容・状態であること。 (3) 記録類は指定された期間において、その出荷量と入荷量の妥当性を検証できるよう、歩留まり率を明確にすること。 (4) 記録類は少なくとも3年間(認証有効期間)は保持すること。	- (1) 1. 記録の保管 - (2) - (3) 1. トレーサビリティの確保 2. 混合が無いことの数値による保証	- (1) 1. 入荷、加工と梱包、出荷等の記録の保管を行う仕組みがある。 2. 認証製品を使用するときは常時、バッチ(取扱単位)番号、重量、加工の詳細を記録している。 - (2) 1. 認証製品の全てのバッチ(取扱単位)は、当該事業の中でユニークなバッチ(取扱単位)コードを与えられている。 2. 記録の検索参照を正確に効率的に行う仕組みがある。 - (3) 1. 記録した情報から、必要な管理統計情報を正確に効率的に行う仕組みがある。 - (4) 1. 各記録を保管する仕組みがある。

		<p>すること。</p> <p>(3)情報には、認証水産物の出荷先、水揚げ日時、水揚げ量などを含む。</p>		<p>日時、水揚げ量などを含める。</p>
	<p>文書保管とトレーサビリティ</p>	<p>(1) 認証水産物の漁獲から水揚げまで、関連する記録を保持すること。</p> <p>(2) 記録類はその漁獲から水揚げまで遡って追跡が可能な内容・状態であること。</p> <p>(3) 記録類は指定された期間において、その出荷（荷受引渡し）量と漁獲量の妥当性を検証できるよう、歩留まり率を明確にすること。</p> <p>(4) 記録類は少なくとも3年間（認証有効期間）は保持すること。</p>	<p>- (1) 1. 記録の保管</p> <p>- (2) 1. トレーサビリティの確保</p>	<p>- (1) 1. 漁獲と水揚げ等の記録を保管する仕組みがある。 2. 認証製品を使用するときは常時、バッチ（取扱単位）番号、重量、漁獲・水揚げの詳細を記録している。</p> <p>- (2) 1. 認証製品の全てのバッチ（取扱単位）は、当該事業の中でユニークなバッチ（取扱単位）コードを与えられている。 2. 記録の検索参照を正確に効率的に行う仕組みがある。</p> <p>- (3) 1. 記録した情報から、必要な管理統計情報を正確に効率的に行う仕組みがある。</p> <p>- (4) 1. 各記録を保管する仕組みがある。</p>