

制定：2017年10月 3日  
発効：2018年 2月 1日  
改訂：2025年 6月25日  
改正：2026年●●月●●日

原案

---

---

# 流通加工段階（C o C）認証規格

## Version 3.0（仮）

---

---



一般社団法人 MEL 協議会  
2026

## はじめに

本文書は、(一社) マリン・エコラベル・ジャパン協議会 (以下「協議会」という) の定める規格・認証スキームに基づき、認証を取得し販売される製品が、消費者に届くまでのすべての流通加工段階において、マリン・エコラベル・ジャパン (以下、「MEL」という) 生産段階認証規格に適合した水産物から生産されたことを確実にするため、MEL流通加工段階 (C o C) 認証の基準を規格として定めたものである。

協議会の発行する流通加工段階認証 (以下、「C o C 認証」という) を取得するためには、本規格の定める基準を満足する必要がある。本規格が想定する認証取得事業者は、加工事業者、流通事業者、販売事業者、飲食事業者等であり、認証取得の生産者から認証された水産物を調達し、消費者に至る全ての過程において関与事業者は責任を以って、本規格に適合した体制を整えなければならない。

本規格は、以下の1～4に掲げる原則を適用する。

原則1. 申請者の社会的資格と責任

原則2. 水産物の識別、適切な仕分けとトレーサビリティ

原則3. 内部監査と是正処置

原則4. マルチサイトの要件

各原則の下に認証基準及びそれを具体化した基準を設定する。申請者はこれらを満たすことで、本規格に適合した事業者であることが認められる。別途設けている「適合の判定基準 (審査の手引き)」には基準への適合を判断するための評価指標が設定されている。

なお、本規格に基づく認証の実施は、独立した第三者機関 (認証機関) であり、認証機関の能力や力量を定めた ISO 規格 (ISO/IEC17065:2012) に適合していると認定された組織によって行われ、当該組織の認定については、IAF (国際認定機関フォーラム) の加盟団体によって行われる。

本規格は、日本文及び英文を等しく正文とする。また、本規格は、規格の妥当性及び有効性を維持するため、規格の正式な発効から5年ごとに1回以上、本規格をレビューし、必要に応じて改正する。そのほか、FAOの行動規範や水産エコラベルのガイドライン、GSSIベンチマークツールあるいは日本国政府の関係法令等が改正された際についても、レビューを実施し対応していく。

## ME L流通加工段階（C o C）認証規格 Version 3.0 への改正にあたって

ME L流通加工段階（C o C）認証規格 Version 2.0 は2017年に制定された。当時の日本では「Chain of Custody」の考え方は浸透しておらず、規格の開発にあたっては海外の認証スキームのC o C認証規格をモデルにして開発を行った。

ME L規格・認証スキーム管理運営規則では、規格の妥当性及び有効性を確保するため、5年毎に1回以上の間隔で規格のレビューを行うことになっている。旧規格の発効以来、社会におけるSDGsの浸透、そして、持続的な水産資源の利用や環境や生態系の保全に配慮した漁業や養殖業に対する消費者の期待が高まっている。同時に、信頼されたサプライチェーンを経由して、そのような認証された水産物を消費者に適切に提供するシステムを構築することの重要性も高まってきた。

また、水産流通適正化法の成立、卸売市場法の改正、食品衛生法の改正の影響もあり、水産加工業者、卸売業者及び小売業者や飲食業者に対して、水産流通の透明性や正確性、コンプライアンスの遵守、国際基準に沿った衛生管理も強く求められるようになった。さらには、世界的に水産物への需要が高まり、水産物の国際相場が高騰し、また、不安定な国際為替の動き、カーボンフットプリントの開示義務化の動き等も無視できない状況である。

日本は水産物の生産、加工そして消費が共存した世界有数の生産量を誇っており、これに輸入水産物を加えると世界最大の水産消費大国の一つである。多様な魚種、漁法、加工調理法は地域の伝統や食文化に根ざし、それを支える多層であるが効率的に機能している流通システム、鮮魚・活魚の流通、鮮度や品質を維持する技術等、世界に誇るべき水産サプライチェーンを有している。しかしながら、C o C認証規格はそのような国内の実情を反映しきれていなく、認証取得事業者あるいはステークホルダーからも改善への強い声を受けており、結果としてME L認証あるいは水産認証制度自体の認知や普及が進んでいない要因となっていた。

このような状況に対して、ME LはC o C認証規格を刷新することとした。世界的に注目されている企業の社会的責任や人権や労働権の保護の視点を加え、事業者や現場に対して過剰に負担となっていたり流通加工の実態に合っていなかったりする基準等の見直し、また、改正食品衛生法でHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務付けられていることもあり、食品衛生や食品安全に関する認証を取得している事業者に対する審査項目の見直しを行うなど、審査項目や要求事項を適正化した。

ME Lは持続可能な国産水産物の一層の普及を促したいと考えており、今回の改正がその役割を果たすことを期待している。そして、日本の水産資源の回復、水産物消費の拡大等、水産業を取り巻く課題改善への一助になればと願っている。

## 適合の判定基準（審査の手引き）について

ME L流通加工段階（C o C）認証規格 Version 3.0 は、上記した4つの原則のもと、サプライチェーンを網羅する認証基準および基準によって構成された規格となっている。上述のように本規格の「適合の判定基準（審査の手引き）」には適合を判断するための評価判定指標が設定されており、また、「審査の手引き」は、認証を受けようとする事業者の実態に合わせた審査を適切かつ効率的に遂行するため、「卸売用」「加工場用」「リテール用」の3つに分けられ、それぞれの対象業態に即した基準、評価指標および付属書から構成されている。

### 1. 卸売用

認証された水産物を調達するが、加工を施すことなく、荷分け、保管、取引（競売・相対）、出荷等の専ら流通工程に携わる卸売業者や仲卸業者あるいは商社を対象としている。識別・仕分けの視点では、適切な記録やデータ管理、梱包・再梱包のような軽加工での管理体制が求められる。

### 2. 加工場用

認証された水産物原料を調達し、自ら加工を施し認証された製品を生産する事業者を対象としている。加工前後では水産物の物質的特性が変化しているため、識別、仕分け及びトレーサビリティの徹底が求められる。水産加工施設の他、中食市場向けに調理加工や販売するベンダーや総菜工場も含まれる。

### 3. リテール用

最終消費者に対して認証された水産物を調理・加工し、提供もしくは販売する事業者を対象とする。リテール用の例としては、鮮魚売場や総菜を有する量販店や鮮魚店、ホテル、レストラン、コントラクトフードサービス（社員食堂、病院、公的機関、学校等にある食堂運営を委託運営する給食事業者）が挙げられる。

事業者の業態に沿って、3つの審査の手引きのいずれかを使用して審査が行われる。ただし、1つの審査の手引きに収まらない事業者の場合などは、認証機関は協議会の確認の下、適切な要件を組み合わせる審査を進めることとする。

## 引用規格

- 一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会 漁業認証規格・養殖認証規格
- 一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会 ロゴマーク使用・管理規程
- ISO 9001:2015 品質マネジメントシステム-要求事項

- ISO/IEC 17065:2012 適合性評価—製品、プロセス及びサービスの認証を行う機関に対する要求事項
- ISO/IEC 17067:2013 適合性評価—製品認証のための基礎、及び製品認証スキームのための指針
- FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries
- FAO Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Marine Capture Fisheries (Revision 1)
- FAO Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Inland Capture Fisheries
- FAO Technical Guidelines on Aquaculture Certification
- GSSI Global Benchmark Tool
- 一般社団法人日本食品認定機構 水産食品加工HACCP設定基準

\*なお、引用規格中、ISO・ISO/IECについては、最新版を参照する。

## 認証の対象、認証の区分及び認証の範囲

### 1. 認証の対象

本規格による認証の対象は、食品衛生法に沿って営業許可を受けている卸売業、水産加工業、小売業、飲食業とする。該当する営業許可がない場合は、地方自治体等に提出する営業届出書や定款の記載内容を確認し、認証の対象となりえることを確認する。

なお、業務は保管、梱包・再梱包、卸売、小売、飲食サービスに分けられ、加工は一次加工、二次加工、高次加工、最終加工に分けられる。

事業者が、認証された水産物が梱包された製品を開封せずに運送、保管又は販売する場合は必ずしもC o C認証の対象とはしない。

### 2. 認証の区分

本規格における認証の区分は、サイトの構成、本部と各サイトの関係性から、以下の通りとする。

#### (1) シングルサイト

認証された水産物を扱うサイトが1つである事業者。

#### (2) マルチサイトA

認証された水産物を扱うサイトが複数あり、認証代表者（本部）及び各サイトが同一の組織体に属している事業者。

#### (3) マルチサイトB

認証された水産物を扱うサイトは複数あり認証代表者（本部）及び各サイトが当該事業の請負関係にある事業者。

### 3. 認証の範囲

本規格における認証の範囲は、取り扱う認証魚種（対象魚種）、認証の対象で定義される申請者の業種（流通・加工の分類）、認証の区分及び構成によって決定される。

### 4. 認証（事業者あるいは事業体）の構成

本規格における認証の構成は、事業者名あるいはマルチサイトを構成する事業者、組織、及び請負契約の業務受託者によって示される認証を受けようとする主体である。

上記の定義や詳細は、適合の判定基準（審査の手引き）を参照することとする。

## 用語の定義

- Chain of Custody (CoC) : 本規格では、市場に出荷されるロゴマークが表示された水産物が、生産段階認証によって供給された水産物（認証された水産物）であることを確実にする仕組みのことを指す（FAO Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Marine Capture Fisheries や FAO Technical Guidelines on Aquaculture Certification に定義される Chain of Custody より）。本規格においては、本用語の略称として、C o Cを使用する。
- 認 証 : M E L 認証のことを指す。
- 申 請 者 : 本規格においては、C o C 認証を申請している事業者であり、新たな C o C 認証を申請している認証を取得した事業者を含む。
- 梱包・再梱包 : 認証された水産物そのものに対して変更は加えないが、認証された水産物の包装を変えること
- すべての段階 : サイト内において、認証された水産物に直接関与する仕入、保管、加工、梱包・再梱包、出荷（あるいは調理や配膳）の全ての業務又は工程
- 識 別 : 認証された水産物と非認証の産物を区別すること。
- 仕 分 け : 認証された水産物を非認証の水産物との混入や混在が起きないように区別して取り扱うこと。
- トレーサビリティ : 認証された水産物の製造・出荷・販売・飲食サービスに係る記録の検索および参照を正確に行うことができる仕組み
- 本 部 : C o C 認証の代表者あるいはマルチサイト構成者を統括する組織
- サ イ ト : 認証された水産物を物理的に取り扱う 1 つの住所によって特定される場所で、業務又は工程において、仕入、保管、加工、梱包・再梱包、出荷、販売あるいは調理や配膳を実際に行う場所
- 請負事業者 : 申請者と契約を結び、認証された水産物を扱う全ての事業者。ただし、梱包された水産物を開封せずに流通・保管・販売する事業者は必ずしもこれに含まれない。
- 内部監査 : C o C が手順や規定通りに行われていることを申請者自身で確認・評価すること。実行者を内部監査員という。外部による審査に準ずる客観性を要する。

## 認証に係る原則、認証基準及び基準

### 原則 1. 申請者の社会的資格と責任

**認証基準 1.1 水産物の流通、加工、飲食業に関連する関係法令、申請者が所在する地方自治体の定める条例等を遵守していること。**

#### 基準

- 1.1.1 申請者は、認証された水産物、非認証の水産物を取り扱う場合も含め、関連する国内法を遵守していなければならない。
- 1.1.2 申請者は、必要な免許又は許可に基づき適法に水産物を取り扱う事業者であり、所管の保健所から営業許可証の交付を受けており、事業所の場所、責任者、設備が整っていないといけない。海外の場合は、当該国の関係法令を遵守していなければならない。
- 1.1.3 従業員や労働者に対して、関係法令等に基づいた賃金、労働条件及び福利厚生が提供されており、労働環境が確保され、健康管理が適切に実施されていること。
- 1.1.4 児童労働等違法な労働が行われていないこと。

**認証基準 1.2 C o C 認証を管理・運営する仕組みを有すること。**

#### 基準

- 1.2.1 申請者は、直近の仕入先が生産段階認証又はC o C 認証を取得していることを確認しなければならない。
- 1.2.2 申請者は、認証された水産物を扱う全ての工程を管理し、トレーサビリティや仕分けが確実に行われていること及び記録されていることを監督する管理責任者を1名以上配置しなければならない。
- 1.2.3 申請者は、C o C の管理・運営に関する組織体制、責任、権限を明確にしなければならない。
- 1.2.4 申請者は、認証された水産物に関する全ての段階で生じた記録を、最低でもC o C 認証の有効期間である3年間は提示可能な状態で保管していなければならない。また、出荷した認証された水産物の保存期間（賞味期限等）が3年間を超える場合は、当該の水産物の保存期間中は提示可能な状態で保管していなければならない。ただし、リテール用の対象となる申請者は、認証された水産物に関する全ての段階で生じた記録を、最低でも18か月は提示可能な状態で保管していなければならない。
- 1.2.5 申請者は、消費者あるいは出荷先からの認証された水産物に関する苦情あるいは意見を受け付け、処理するための手順を文書化していなければならない。また、当該

の手順書に基づいた苦情処理の体制を整えていなければならない。

- 1.2.6 申請者は、リコール・回収を行うための手順を文書化していなければならない。また、申請者は当該の手順書に基づいたリコール・回収の体制を整え、認証の要件を満たさない水産物が発見された場合は、この手順書に従い当該の水産物をリコール・回収しなければならない。なお、申請者が既に策定したリコール・回収処理対応システムにC o Cに関する事項を付記しても良い。
- 1.2.7 申請者は、認証された水産物を扱うことに対する社会的責任及びC o Cの管理・運営に関して、従業員や関係者に対して教育する機会を設け、実施しなければならない。
- 1.2.8 申請者は、審査の準備の段階には必ずC o Cに関するリスク評価を受けなければならない。
- 1.2.9 申請者は、ロゴマークの表示にあたって、別途定める「ロゴマークの使用・管理規程」に基づき、使用、管理できる体制を有していなければならない。

### 認証基準 1.3 C o C 認証の変更の要件

#### 基準

- 1.3.1 申請者は、新たな認証を取得した事業者から認証された水産物を仕入れた場合、あるいは新たな認証された水産物を仕入れた場合、変更日より30営業日以内に書面又は電子媒体により認証機関に通知しなければならない。
- 1.3.2 認証を取得した事業者は、以下の変更を行う前に、認証機関より書面による承認を受けなければならない。認証機関が必要と認めた場合は別途審査を行う。
  - (1) 認証された水産物に対して、認証の範囲に含まれていない新しい業務を行う場合
  - (2) 新たな請負事業者に認証された水産物を扱う業務を委託する場合
- 1.3.3 申請者は、認証の範囲に含まれている業務あるいは事業がなくなる場合は、認証機関に通知しなければならない。

## 原則 2. 水産物の識別、適切な仕分けとトレーサビリティ

### 認証基準 2.1 認証された水産物が識別できる体制を有していること。

#### 基準

- 2.1.1 申請者は、全ての段階において、認証された水産物が識別できる体制を有していなければならない。包装資材、梱包容器、パッケージのシールまたはラベル、あるいは保管場所の標識等に表示することが望ましい。
- 2.1.2 認証された水産物は、出荷伝票、出荷明細書あるいはそれに準じた物流上の書類において認証されたものであることを識別できるようにしなければならない。なお、出荷した水産物が全て認証の対象である場合は適用外とする。
- 2.1.3 包装、ラベル、メニュー等で使用される認証された水産物や製品の情報は正確でなければならない。

### 認証基準 2.2 認証された水産物の全ての段階における仕分けが確立しており、その実行を管理する体制を有していること。

#### 基準

- 2.2.1 申請者は、組織内で仕分けの考え方が周知され、全ての段階で適切に仕分けを行うシステムを有し、それを正確に運用していなければならない。
- 2.2.2 加工・調理段階において、同魚種の認証された水産物と非認証の水産物を混合した場合は、認証された水産物として販売してはならない。なお、他魚種との混合の場合は、認証された水産物が95%以上であれば認証と見なしても良い。それ未満の場合は、認証された水産物の魚種名とその混合割合を示さなければならない。なお、最終的に消費者に提供される水産物あるいは製品において、認証された水産物と非認証の水産物が視覚的に、あるいは物理的に区別できる場合は混合に該当しない。

### 認証基準 2.3 認証された水産物の全ての段階におけるトレーサビリティが確立しており、その実行を管理する体制を有していること。

#### 基準

- 2.3.1 申請者は、仕入れた認証水産物が、認証を取得した生産段階認証事業者から供給され、C o C 認証を取得した事業者によってのみ加工・流通されてきたことを確認できる体制を有していなければならない。当該の体制には所定の必要事項を含めなければならない。
- 2.3.2 申請者は、認証された水産物に対して加工や調理あるいは搬送、仕分け、梱包・再梱包、販売を行う場合、所定の必要事項を記録しなければならない。
- 2.3.3 申請者は、販売した認証水産物について、出荷伝票から遡って、申請者の組織全て

の段階において追跡ができなければならない。ただし、リテール用の対象となる申請者は、加工や調理、販売した認証水産物の仕入情報が確認できなければならない。

- 2.3.4 申請者は、認証水産物の仕入から加工や調理、製造、搬送、仕分け、梱包・再梱包、販売等を経て出荷までの工程表を有していなければならない。
- 2.3.5 申請者は、認証された水産物を使用し、認証された製品として販売する場合、該当品の製品仕様書を作成し、それに基づいて加工や製造を行っていないなければならない。
- 2.3.6 申請者は、消費者、出荷先/販売先、認証機関、MEL協議会から要請があった場合は、トレーサビリティに関する正確な記録を提示できなければならない。

### 原則 3. 内部監査と是正処置

**認証基準 3.1 C o Cを適切に管理・運営する内部監査の仕組みを有していること。ただし、シングルサイトの場合はその限りではない。**

#### 基準

- 3.1.1 申請者は、C o Cの全ての段階で確実に実施していることを監査するための内部監査者を1名以上配置しなければならない。内部監査者と管理責任者は兼任してはならない。
- 3.1.2 申請者は、内部監査を行うための手順を文書化していなければならない。当該の文書には所定の事項を含めなければならない。
- 3.1.3 申請者は、認証有効期間を超えない範囲で内部監査者による定期的な内部監査を実施し、その記録を適切に保管しなければならない。

**認証基準 3.2 是正処置に係る内部監査の仕組みを有していること。**

#### 基準

- 3.2.1 内部監査により不適合事項が発見された場合、内部監査者はその内容を管理責任者に通知しなければならない。
- 3.2.2 管理責任者は、指摘された不適合事項に対し、是正手順を作成し、速やかに処置を講じるとともに、内部監査者に是正処置結果を報告しなければならない。また、内部監査者は是正処置の完了を確認しなければならない。

## 原則 4. マルチサイトの要件

**認証基準 4.1 認証の区分がマルチサイトの場合は適格な資格を有していること。**

### 基準

- 4.1.1 マルチサイト申請者は所定の要件を満たし分類さなければならない。
- 4.1.2 マルチサイトAの申請者は所定の要件を満たさなければならない。
- 4.1.3 マルチサイトBの申請者は所定の要件を満たさなければならない。

**認証基準 4.2 認証の区分がマルチサイトの場合、本部は適切なC o C管理体制を有していること。**

### 基準

- 4.2.1 マルチサイト申請者は、全てのサイトを統括する管理責任者及び内部監査者の2名以上からなる本部を設置していなければならない。
- 4.2.2 管理責任者は、全てのサイトに適用可能な、本規格本文の「原則1. 申請者の社会的資格と責任」に適合した管理体制を確立していなければならない。
- 4.2.3 管理責任者は、全てのサイトにC o Cの手順書あるいはマニュアルを提供し、本規格本文の「原則2. 水産物の識別、適切な仕分けとトレーサビリティ」に関する要件を満たす体制を有していなければならない。また、必要と認められる場合は、サイト管理者に対して適切な研修を実施しなければならない。
- 4.2.4 管理責任者は、全てのサイトにロゴマーク使用管理に関する理解を深める体制を有し、確実に実施しなければならない。
- 4.2.5 本部は、認証範囲に含まれる全てのサイトのリスト（登録簿）を作成し管理しなければならない。リスト（登録簿）には所定の5つの項目が含まれていなければならない。
- 4.2.6 内部監査者は、全てのサイトに適用可能で、「原則3. 内部監査と是正処置」の要件に適合した内部監査及び是正処置を実施する体制を確立しなければならない。
- 4.2.7 内部監査者は、内部監査の手順書に、「原則3. 内部監査と是正処置」に定める事項の他に下記を含めなければならない。
  - (1) 認証範囲に含まれる全てのサイトの定期的な内部監査のスケジュール
  - (2) サイトの追加や認証範囲を拡大する場合は、新しいサイトにおけるC o Cの手順を事前に確認する。
- 4.2.8 内部監査において不適合事項が発見された場合、管理責任者は、当該サイトのサイト管理責任者とともに是正処置を行わなければならない。

また、不適合が1つのサイトにおいて発見された場合、管理責任者は、その他のサイトで当該の不適合による影響があるかどうかを調査しなければならない。全サイトに影響があると判断された場合は、是正処置を全てのサイトで行わなければならない。

い。

内部監査者は、その是正処置の完了を確認しなければならない。

4.2.9 本部は、基準 1.3.1 で定める変更が、いずれかのサイトで発生した場合、その旨を認証機関に通知しなければならない。

また、本規格本文の基準 1.3.2 で定める変更を、いずれかのサイトで行う場合、事前に認証機関に承認を受けなければならない。

4.2.10 新たなサイトを認証の構成に追加登録する場合、本部は登録後 10 営業日以内に、その旨を認証機関に通知しなければならない。

本部は、新たに登録されるサイトが、申請者あるいは既存のサイトと共通の仕分け、トレーサビリティ及びロゴマークに関する管理システムを運用しており、C o C 認証の要求事項に対して重大な不適合がないことを確認しなければならない。

また、登録サイトを削除する場合、本部は削除後 10 営業日以内に、その旨を認証機関に通知しなければならない。

4.2.11 (マルチサイト B の本部のみ対象)

本部は、認証された水産物を取り扱う全てのサイトと業務委託契約を交わしており、所定の 2 項目を含まなければならない。

4.2.12 (マルチサイト B の本部のみ対象)

本部はサイトで加工、搬送、仕分け、梱包・再梱包、販売等がなされた認証水産物に関して、所定の 3 項目を含む記録を保持しなければならない。ただし、リテール用の対象となる本部は、サイトで加工・調理された認証水産物に関して、所定の 2 項目を含む記録を保持しなければならない。

**認証基準 4.3 認証の区分がマルチサイトとなる場合、各サイトは適切な C o C 管理体制を有していること。(マルチサイト A 及び B 共通の要件)**

**基準**

4.3.1 各サイトはサイト内の C o C を実施し、本部と連絡を行うサイト管理責任者を配置しなければならない。なお、サイト管理責任者が管掌するサイト数は複数でも良いが、その決定方法には合理的な理由が必要である。

4.3.2 サイト管理責任者は、本部の管理責任者の指示に従い、当該のサイトにおける仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理を実行・維持しなければならない。

4.3.3 サイト管理責任者は、内部監査において不適合事項が発見された場合、本部の管理責任者とともに、原則 3 に定める手順に従って是正処置を行わなければならない。内部監査者は是正処置の完了を確認しなければならない。

4.3.4 (マルチサイト B のサイトのみ対象)

各サイトは、本規格の判定基準 4.2.3 で定められた C o C の手順書あるいはマニュアルを理解し保管しなければならない。

## 付記

制定日：本規格の制定日は2017年10月3日である。

発効日：本規格の発効日は2018年2月1日である。

改訂日：本規格の改訂日は2025年6月25日である。

改正日：本規格の改正日は2026年●●月●●日である。

移行期間：MEL流通加工段階(CoC)認証 Ver. 2.0 を取得している事業者は、Ver. 3.0 へ移行するものとし、その移行期間は本規格の発効後3年間（2029年●●月●●日まで）とする。