

改正： 2026年 6月17日  
発効： 2026年12月 1日

---

---

適合の判定基準（審査の手引き）  
流通加工段階（C o C）認証規格  
Version 3.0  
－ リテール用 －

---

---



一般社団法人 MEL 協議会

2026

## はじめに

本「適合の判定基準（審査の手引き）（以下、「手引き」という。）」は、（一社）マリン・エコラベル・ジャパン協議会（以下、「MEL協議会」という。）の流通加工段階（C o C）認証規格の審査にあたり、各認証基準をどのような評価指標を用い、どのような判断のもとで適合・不適合の評価を行うかの目安を示したものである。

MEL協議会は、MEL流通加工段階（C o C）認証規格 Ver. 3.0 への移行に伴い、本書の改正を行うこととした。MELの規定では、5年毎に規格のレビューを行うことになっており、国内の複雑な流通・加工の実態を反映すること、帳合型中間卸への対応、そして小売業・飲食業から、認証水産物を扱いたい認証取得が煩雑かつ運用負担もあって軽減してほしいとの要望を受けており、できるだけ対応したいとの意図もある。

MELの流通加工段階（C o C）認証規格 Ver. 3.0 の審査の手引きは、従来の一本化された構成から、「卸売用」「加工場用」「リテール用」の3つに分類することとした。それぞれ、業界の特徴や動向を踏まえ、申請者に理解しやすかつ運用しやすいように設計し直した。以前の本書は審査の一般的なガイドラインのような構成であったが、今回は規格の認証基準・判定指標毎に実際の審査における留意事項、確認すべき事象や証拠、そして判定に至るまでの実務的なアプローチを示す構成に修正した。審査員にとっても馴染みやすくなっており、これにより審査の質の改善、力量の向上さらには均一化に資することを期待したい。

Ver. 2.0 では、「認証を行う機関に対する要求事項」に記載していた審査機関に対する要件を、本来の対象者である申請者に対する要件に変更し、それらを規格本文に反映し、「適合の判定基準（審査の手引き）」に解説を記載することとした。審査前の準備の範疇であった認証の範囲の決定やリスク評価がこれに該当する。これらについては、巻末の付属書にて、認証の対象・区分・範囲・構成の定義、入出荷照合チェック、トレーサビリティチェック、リスク評価について、考え方や手順・運用の仕方を示している。

昨今の企業に対する社会的責任、労働権の視点を加えた。また、食品衛生の視点については、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化されているが、本規格の要求事項に織り込むことはせず、HACCP、ISO 22000、FSSC 22000やJFS（B規格以上）等の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は、該当審査項目を免除する優遇措置を設けることとした。

## 原則 1. 申請者の社会的資格と責任

水産流通や水産加工に係る全ての事業者が、事業にかかわる様々な法令を遵守し、合法的に事業を行うことは、最低限の社会的責任を果たすことである。様々な法令による規制は、本規格で定める他の認証基準と関連があるものが多く、個別の基準は法令に定める基準よりも厳格な基準の達成を求めるものがある。これらの事項については、原則 1 に定める個々の認証基準は他の原則の認証基準を満たすことによって適合することになる。社会的責任には、雇用者に対し適切な労働条件、労働環境を付与することのほか、違法な労働が行われていないことが含まれる。

### 認証基準 1.1 水産物の流通、加工、飲食業に関連する当該国の関係法令、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。

|       |                                                                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。                                                             |
| 評価指標  | A 関連法令に基づいて、公的機関から伝達される事業者がなすべき指示が文書として保管されているか。                                                                   |
|       | B 上記指示に対して具体的な対応が適切に行われているか。                                                                                       |
| 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いといけない。 |
| 評価指標  | A 営業許可証などを保有し、その許可内容と実際の事業に相違がないか。                                                                                 |
|       | B 営業の禁停止などの処分を受けていないか。過去に禁停止の経験がある場合、改善対策が講じられており、現在は健全な状態であること。                                                   |
| 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。                                           |
| 評価指標  | A 事業所で雇用されている従業員に対して、関係法令等に基づいた賃金、福利厚生及び労働条件が提供されているか。                                                             |
|       | B 従業員に対して適切な健康管理（健康診断の実施等）がなされ、その記録が残されているか。                                                                       |
| 1.1.4 | 児童労働等違法な労働が行われていないこと。                                                                                              |
|       | A 児童労働や外国人の不法就労等違法な労働行為が行われていないか。                                                                                  |

### **判定指標 1.1.1**

#### **評価指標 1.1.1 A**

関係法令を遵守するにあたっては、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）、食品リサイクル法（平成 12 年法律第 116 号）、労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）、労災保険法（昭和 22 年法律第 50 号）、卸売市場法（昭和 46 年法律第 35 号）等の他、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）、食品リサイクル法（平成 12 年法律第 116 号）、労働基準法（昭和 22 年法律第 49 号）、労災保険法（昭和 22 年法律第 50 号）、卸売市場法（昭和 46 年法律第 35 号）等の他、申請者の事業所が所在する地方自治体の定める条例等の中で、水産物流通や加工に適用される蓋然性が高い事項を指示に従って適切に履行していることを確認すること。

法令の目的を達成するために、事業者が遵守すべき具体的事項は、都道府県等から事業者に向けて文書が発出、通知されているかを確認し、通知されている場合は、それらの文書を保持しているかどうかによって適合を評価する。年次審査においては、新たに発出された文書の有無を確認し、評価指標への適合状況を評価する。

#### **評価指標 1.1.1 B：**

本手引き書の改訂時点における流通加工に携わる申請者が具体的に実施すべき事項については、本規格の個々の認証基準ならびに評価指標の解説に具体的に示されることになるので、それらに適合していることが確認できれば、自ら本指標に適合していると判断される。それ以外の法令に関しては保持している文書に照らして実施状況を確認する。

### **判定指標 1.1.2**

#### **評価指標 1.1.2 A 及び B：**

申請者が属する保健所が発行した営業許可書を確認すること。その許可内容と実際の事業活動に相違がないかも確認すること。過去に営業禁止、停止の事例の有無、もし発生の事実があれば是正処置の経緯等も確認することが望ましい。

### **判定指標 1.1.3 及び 1.1.4**

#### **評価指標 1.1.3 A、1.1.3 B 及び 1.1.4 A：**

本判定指標は、従業員を雇用して加工、卸売あるいは小売・飲食業を営む事業者に適用される。本指標に対しては ILO 諸条約への対応も含まれるが、我が国では批准された国際条約は国内法の改正により対応していることから、国内の労働関係法令への遵守状況を確認する。雇用契約等の書類の確認の他、労働基準監督署等からの指導・勧告を受けた前例がないこと、従業員への聞き取りを含めて適合かどうかを判断する。

小売業や飲食業の場合は、外国人労働者や未成年（年少者）の労務環境や勤務状況等をヒアリングしておくことが望ましい。

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。

|       |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。                                                                                                                                                                                   |
| 評価指標  | A 仕入先の認証状況の確認手順が策定され、それに則して業務が行われているか。                                                                                                                                                                                               |
|       | B 管理責任者が確認手順を理解しているか。                                                                                                                                                                                                                |
| 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。                                                                                                                                             |
| 評価指標  | A 組織全体のC o C の手順を管理・統括する管理責任者が存在していること。                                                                                                                                                                                              |
|       | B 辞令や職責表等で、任命が組織上承認されているか。                                                                                                                                                                                                           |
| 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。                                                                                                                                                                                         |
| 評価指標  | A C o C の管理運営に関する組織体制、責任、権限が文書化されているか。                                                                                                                                                                                               |
|       | B 当該文書は関係者と共有しているか。                                                                                                                                                                                                                  |
|       | C 当該文書は適宜更新されているか。                                                                                                                                                                                                                   |
| 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、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、水産物の保存期間（賞味期限等）あるいは18か月の長い方の期間、提示可能な状態で保管していなければならない。 |
| 評価指標  | A 当該記録は適切に保管されているか。                                                                                                                                                                                                                  |
| 1.2.5 | 申請者は、消費者あるいは出荷先/販売先からの認証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。                                                                                                                            |
| 評価指標  | A 苦情を受け付け、処理するための手順書・マニュアル等が策定されているか。                                                                                                                                                                                                |
|       | B 苦情を受け付け、適切にその処理を行う担当者が配置されているか。                                                                                                                                                                                                    |
|       | C 実際に苦情を受け付け、適切に処置が行われているか。実績がなければ、「該当なし」と判定しても良い。                                                                                                                                                                                   |

|       |                                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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なければならない。<br>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、不適合とされた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。                  |
| 評価指標  | A リコール・回収について、手順書・マニュアル等が策定されているか。<br>B リコール・回収について、適切に処置を行う担当者が配置されているか。<br>C 実際に不適合認証水産物を発見し、リコール・回収処置が適切に行われているか。実績がなければ、「該当なし」と判定しても良い。 |
| 1.2.7 | 申請者は、認証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。                                                                 |
| 評価指標  | A C o C管理責任者に対して当該の研修あるいは教育の場を設定しているか。<br>B 前述の当該研修等の実施記録はあるか。<br>C 従業員へのME LやC o Cを学ぶ場を提供しているか。<br>D 前述の実施記録はあるか。                          |
| 1.2.8 | 申請者は、審査の準備段階には必ずC o Cに関するリスク評価を受けなければならない。                                                                                                  |
| 評価指標  | A リスク評価のための質問票に記入し提出すること。<br>B リスク評価結果の内容を理解すること。<br>C 過去のリスク評価が記録されているか。                                                                   |
| 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。                                                                         |
| 評価指標  | A 「ロゴマーク使用契約書」の規約を遵守しているか。<br>B 「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制を構築する手順やマニュアル等が策定されているか。                                                              |

## 判定指標 1.2.1

### 評価指標 1.2.1 A 及び B:

本指標は、申請者が自身の仕入先の認証取得の事実を正確に把握していることを求めるものである。仕入先が漁業者や養殖生産者の場合、ME L生産者段階認証を取得していること、そして認証の範囲（魚種、漁法、エリア等）を理解していることを確認する。C o C認証の場合も同様に認証の範囲を理解していることを確認する。この場合、更に遡って生産段階認証も確認しなければならない。

ただし、申請者が、認証水産物が梱包された製品を開封せずに、流通・保管・販売する業者から仕入れる場合（直近の仕入先がC o C認証を未取得）、当該事業者の仕入先を特定す

ると共に、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。

同様に、物流に関与していない事業者が仕入先である場合、当該事業者の認証取得が不要であることを確認するとともに、当該事業者の仕入れ先を特定すると共に、生産者段階認証又は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。

サプライチェーン上の事業者の認証取得の要否については、付属書 1－2 に記載されている「M E L 加工流通段階認証取得要否フローチャート」を参照すること。

これらの確認項目や手順がC o C 手順書あるいはマニュアル等に記載されていること、それに従って業務が行われていることを確認すること。

### 判定指標 1.2.2

#### 評価指標 1.2.2 A 及び B :

本指標は、申請者の組織において、C o C を監督する責任者が任命されていることを確認するものである。認証水産物の仕入から、加工、梱包・再梱包、配送、調理を経て最終消費者に提供するサプライチェーンの中で申請者が関与する事業におけるトレーサビリティや仕分け等の管理運営および認証機関との連絡窓口として、組織上権限を与えられていることも併せて確認することを求める。

### 判定指標 1.2.3

#### 評価指標 1.2.3 A, B 及び C

本指標は、C o C の管理運営に関する組織体制、責任や権限が規定化されていることを確認するものである。C o C 手順書あるいはマニュアル等に組織図やレポートラインが図示され、それぞれの担当者の役割、責任、権限が記載されていることを想定する。

また、申請者が、人事異動、認証の範囲の変更あるいはサイトの増減等で本件に係る情報が更新されていることも確認してほしい。

### 判定指標 1.2.4

#### 評価指標 1.2.4 A

本指標が想定している記録とは、認証製品の仕入記録、社内でのロゴマークシールあるいはロゴマーク付き包材の在庫記録等である。記録は紙ベース、デジタルベースのいずれでも良い。また、これらの記録により、認証水産物を特定できることが求められる。

リテールバージョンの申請者に対しては、仕入記録の保管は最低限必須とする。一般的に、小売店や飲食店では、仕入れた認証水産物から多様な商品やメニューに加工・調理され、その仕様や形態は、現場の店長や水産マネージャーあるいは調理長の判断や指示に委ねる場合が多く、販売記録の正確性や継続性を求めることは業務上の負担になることに配慮する。また、入荷記録の保管期間は、加工・調理した認証商品のライフサイクルが短いことから 1 8 か月あるいは水産物の保存期間（賞味期限等）の長い方の期間とする。

### 判定指標 1.2.5

#### 評価指標 1.2.5 A, B 及び C

本指標は、苦情の受付、処理するための手順・マニュアル及び組織体制が整備されているかを確認するものである。同システムは、C o C 向けに新たに設定する必要はなく、申請者が既に策定した処理システムに C o C に関する事項を付記してもよい。

なお、HACCP、ISO 22000、FSSC 22000 や JFS (B規格以上) 等の食品衛生や食品安全に関する認証を取得している場合は、本判定指標 1.2.5 を適合としてもよい。その他の認証の取り扱いについては別途定める。

### 判定指標 1.2.6

#### 評価指標 1.2.6 A, B 及び C

本指標は、不適合認証水産物、製品に関するリコール・回収の受付、処理するための手順・マニュアル及び組織体制が整備されているかを確認するものである。同システムは、C o C 向けに新たに設定する必要はなく、申請者が既に策定した処理システムに C o C に関する事項を付記してもよい。

なお、HACCP、ISO 22000、FSSC 22000 や JFS (B規格以上) 等の食品衛生や食品安全に関する認証を取得している場合は、本判定指標 1.2.6 を適合としてもよい。その他の認証の取り扱いについては別途定める。

### 判定指標 1.2.7

#### 評価指標 1.2.7 A 及び B

本指標は、企業が管理責任者に対して、C o C の管理運営に関する教育・研修の機会を提供しているかを確認するものである。後述するように従業員に対し教育・研修を行う立場にあることから、C o C の要求事項、審査項目から C o C 手順書あるいはマニュアル等の理解を継続的に深めていただくことを求める。

#### 評価指標 1.2.7 C 及び D

従業員への教育・研修の機会を場を設定しているかを確認すること。従業員向けの簡易的なハンドブックや冊子、バックヤードや食堂にポスターを設置する等の取り組みでも十分意識向上の効果がある。

### 判定指標 1.2.8

#### 評価指標 1.2.8 A, B 及び C

リスク評価は「認証を行う機関に対する要求事項」に記載されている通り、審査の準備段階に実施することになっており、本指標ではその実施、理解及び過去の実績を確認するもの

である。リスク評価の対象は認証機関ではなく、申請者であることから、Ver. 3.0 から評価の詳細は本文書に記載することとした。

本指標は、事業者が認証水産物と非認証水産物が混在するリスクがない管理運営体制を有しているかを評価するものである。従来、マルチサイトの場合のリスク評価の対象は、それぞれのサイトであったが、Ver. 3.0 からは申請者として一本化することとする。

申請者は、付属書 4 に記載されている「リスク評価のための質問票」に回答し、リスクレベルを確認する。次にリスクレベルをスコアに従って「低リスク-A」「低リスク-B」「低リスク」「中リスク」「高リスク」に区分し、それによって審査の程度及び年次審査の頻度を決定する。審査員は、当該リスクと判定した理由を説明し、申請者に理解させる。

「審査レベル」とは、申請代表者（マルチサイトの場合は本部）の 1 サイトあたりの工程数のことを指す。業態別・サイト別のサイト工程数の目安は、付属書 4 に記載された指標を使用すること。

なお、初回審査の場合の判定基準は付属書 4 に記載の通りとするが、審査の経験がある場合は、過去のリスク評価結果の推移を確認することが望ましい。

#### 判定指標 1.2.9

##### 評価指標 1.2.9

審査員は、申請者が「MEL ロゴマーク使用・管理規定」に関して適切に理解しているか、MEL 協議会とロゴマーク使用許諾契約を締結し使用料の支払いで不備はないかを確認する。また、ロゴマークの実際の使用実態は、使用目的、デザイン、使用許可連絡、使用枚数等で確認することが望ましい。

#### 認証基準 1.3 C o C 認証の変更の要件

|       |                                                                                                        |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.3.1 | 申請者は、新たな認証事業者から認証水産物を仕入れた場合、あるいは新たな認証水産物を仕入れた場合、前段の事項が生じた日より 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。     |
| 評価指標  | A 本適合指標の変更についての手順が C o C 手順書等に明記されているか。                                                                |
|       | B 実際に変更があつてから期間以内に認証機関へ通知しているか。                                                                        |
|       | C 認証水産物仕入リスト等が適宜更新されているか。                                                                              |
| 1.3.2 | 申請者は、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。<br>(1) 認証水産物に対して、認証の範囲に含まれていない新しい業務を行う |

|       |                                                      |
|-------|------------------------------------------------------|
|       | 場合<br>(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              |
| 評価指標  | A 本適合指標の変更についての手順がC o C 手順書等に明記されているか。               |
|       | B 実際に変更を行う前に、認証機関から承認を受けているか。実績がなければ、「該当なし」と判定しても良い。 |
|       | C 認証の範囲、認証の区分、認証の構成がリスト等で明記され、適宜更新されているか。            |
| 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。  |
| 評価指標  | A 本適合指標の変更についての手順がC o C 手順書等に明記されているか。               |
|       | B 実際に変更があつてから期間以内に認証機関へ通知しているか。                      |
|       | C 認証の範囲、認証の区分、認証の構成がリスト等で明記され、適宜更新されているか。            |

### 判定指標 1.3.1

申請者は、加工や流通の対象となっている認証水産物やその調達先、および申請者自身の認証対象となる範囲や区分そして認証の構成を変更する場合は、必ず認証機関から承認を得なければならない。そしてその情報は常に更新されていなければならない。

#### 評価指標 1.3.1 A, B 及び C :

本指標は、申請者が新たな認証水産物の仕入れを始める場合には必ず認証機関に当該期間内に通知しなければならないことを求めている。この連絡を怠ると、認証水産物を提供する生産者や販売先の期待や信頼を損なうことに繋がり、MELの信用を失う可能性がある。申請者はサプライチェーンの一角を司る立場として責任と自覚を持つことを求めたい。「変更」とは、新規追加だけでなく、取り扱いや仕入れがなくなった場合も含まれる。申請者は常にそれら情報を更新していなければならない。

なお、評価指標 1.3.1 B 及び C において、新規申請者として実績がない場合は「該当なし」と判定しても良い。

### 判定指標 1.3.2

#### 評価指標 1.3.2 A, B 及び C :

本指標は、規格本文に記載されている認証の範囲の変更が生じた際の手順について確認するものである。

対象事項は、(1) 業種毎に列記されている業務の追加、(2) 委託業者の追加である。これらの変更については、認証機関に連絡し、承認を得ることで完了するが、業務の種類が異

なる場合、あるいは新たな事業者が加わる場合は、臨時審査を受審することを求める。

ここで想定している事例は、二次加工（例．切り身加工）でC o C認証を取得している事業者が、高度な加工（例．衣付きフライ、他原料との混合半調理品等）を新たに認証の範囲とする場合は、想定している管理体制やリスク要因が異なることから、新たに審査をすることになる。

なお、評価指標 1.3.2 A, B 及びCにおいて、新規申請者として実績がない場合は「該当なし」と判定しても良い。

### **判定指標 1.3.3**

#### **評価指標 1.3.3 A 及びB：**

本指標は、規格本文に記載されている認証の範囲の変更が生じた際の手順について確認するものである。

本指標は、規格本文に記載されている認証の範囲の変更が生じた際の手順について確認するものである。

対象事項は、認証の対象となっている業務および委託業者の削減である。事業者の経営方針の変更や経済的な理由で、認証の対象となっている加工業務を対象外とする場合、あるいは委託業者との委託加工契約が終了した場合等を想定している。この場合、認証機関による承認の必要はなく、事業者からの通知とその確認で完了することとする。事業者は方針決定後、10営業日以内に認証機関に通知することが望ましい。

## 原則 2. 水産物の識別、適切な仕分けとトレーサビリティ

認証水産物の提供において、生産段階認証を取得した水産物とそうでない水産物が混在しないように分けて個々に管理できるよう識別しなければならない。例えば、認証水産物と非認証水産物が横並びに置かれていた場合、ラベルや看板等何ものなければ作業者は分かっていても、それ以外の人が非認証水産物を混ぜてしまうリスクがありえる。

こうした間違いや何がどこに保管されているかなどを誰が見ても分かるように識別しながら対象物を取り扱うことを仕分けと言い、流通・加工に携わる事業者が、認証水産物と非認証水産物が混合しないための仕組みと管理・運用体制を有することを保証しなければならない。

C o C 認証におけるトレーサビリティとは、認証水産物や認証水産物を仕入れて、加工、梱包・再梱包、保管、販売、配送と最終消費者に届ける工程において、各種伝票、製造記録あるいはシステムを介して情報が途切れることのない仕組みを有することである。

昨今、I U U 漁業撲滅に向けての要求が高まっているが、加工流通段階においては、不適正表示、出荷報告漏れ、産地偽装等、流通事業者に対する厳しい目が向けられている。非認証水産物を認証水産物と偽ることのなきよう、そして水産流通の透明性を高め消費者の信頼を得ることの重要性を求める。

### 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。

Ver. 3.0 から「識別」の考え方を強調することとした。以前は、仕分けの範疇に入れていたが、M E L のロゴマークを付した製品や商品の流通が増えてきて、加工・流通段階において認証製品が客観的に判別できるようなシステムを構築することが求められている。このシステムは物理的な判別にとどまらず、製品名や商品コード上で識別する方法、そして認証商品やそれを使用したメニュー等で情報を伝える際等において、その情報に虚偽や誇張がなく、消費者に誤認を与えてはならないよう留意しなければならない。

|       |                                                                      |
|-------|----------------------------------------------------------------------|
| 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。                        |
| 評価指標  | A 認証水産物の識別方法について C o C 手順書もしくはマニュアル等に明記されているか。                       |
|       | B 実際に梱包容器、パッケージ、保管場所で認証水産物が識別できる仕組みが運営されているか。                        |
| 2.1.2 | 認証された水産物は、仕入先からの出荷伝票や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。                         |
| 評価指標  | A 入荷時の伝票や明細表について、認証水産物の識別方法がC o C手順書もしくはマニュアル等に明記されているか。         |
|       | B 実際に入荷時の伝票や明細表で認証水産物が識別できる仕組みが運営されているか。                         |
| 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の情報は正確でなければならない。                       |
| 評価指標  | A 包装、ラベル、メニュー等で使用される認証水産物や製品の情報記載方法がC o C手順書もしくはマニュアル等に明記されているか。 |
|       | B 実際に包装、ラベル、メニュー等の認証製品の情報が適切に記載されているか。                           |

#### 判定指標 2.1.1

##### 評価指標 2.1.1 A 及び B

審査員は、認証水産物が全ての工程で識別できる仕組みを有しているかを確認する。原材料として入荷する認証水産物や仕掛品に対して、その包装資材や保管する場所で、その識別ができる体制を整えなければならない。水産物の包材にシールやラベルを貼る、保管場所のラックや棚に当該品であることが示すプレートや札をつけるなどが望ましい。

これらがC o C手順書あるいはマニュアルに記載されていること、および実際に現場に入りその運用を確認することによって適合の判断をすること。

水産売場のバックヤードや飲食店の調理場など、作業環境や保管場所に余裕のない事業者では、識別のための物理的なスペースを設けることが難しい場合が想定される。このような場合には、売場や調理責任者の判断・指示が徹底され、識別の仕組みが適切に機能していることを確認すること。

#### 判定指標 2.1.2

##### 評価指標 2.1.2 A 及び B

審査員は、仕入先からの出荷伝票や明細書及び申請者の販売伝票や明細書に認証水産物を特定できる記述（製品名、商品コード等）がなされているかを手順書等の記載と実際の運用も併せて確認すること。例えば、商品名の頭文字に「ME L」や認証品であることが認識できる文字を入れることが望ましい。

小売店や飲食店では、認証製品の仕様や形態をあらかじめ規格化できない場合がある。この場合、販売伝票や消費者に提供されるレシートに認証製品を識別する情報が含まれていなくても差し支えない。ただし、認証製品が提供される場面においては、メニューや値札、POP等により適切に識別されていることを確認すること。

扱う商品数が少ない、あるいは識別するシステムを作るための労力や費用の面で申請者に過度な負担が生じることが明白な場合は、本判定指標の重要性や意図を理解していることを確認した上で「条件付き適合」あるいは「観察事項」と判定できることもある。

なお、申請者が販売した製品が全て認証製品である場合は「該当なし」と判定しても良い。

### 判定指標 2.1.3

#### 評価指標 2.1.3 A 及び B

審査員は、認証水産物の製品情報が「MEL ロゴマーク使用・管理規定」に基づき、適切に理解・運用されているかを確認する。また、認証製品に使用されている認証水産物の情報（例：魚種、漁場、漁法など）を把握し、任意ではあるが、商品情報の提供時に可能な範囲で反映させることは、消費者の混乱を防ぐうえで望ましい。

### 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。

本基準では、流通加工の全ての工程において、認証水産物と非認証水産物を仕分けするシステムを有し、それが適切に実装されているかを確認するものである。C o C 認証において最も重要な要求事項の一つである。認証品と非認証品の置き換えの防止、そして認証水産物が原料として入荷し、加工・包装等を施し出荷する過程において、入出庫記録の定量データからその差異が合理的に説明できるかを求める。これにより置き換えがなかったことを裏付ける証拠になるのである。

|       |                                                                      |
|-------|----------------------------------------------------------------------|
| 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。    |
| 評価指標  | A 認証製品と非認証製品を明確に仕分ける手法について C o C 手順書もしくはマニュアル等に明記されているか              |
|       | B 実際に作業現場において、仕分けが適切に行われているか。                                        |
|       | C 入荷から出荷の工程において、認証水産物や認証製品の使用が適切に行われ、それが合理的に説明できること。                 |
|       | D 実際に認証水産物と非認証水産物の仕分けで運用上の問題が発生していないか。過去には発生した経験があれば、適宜是正処置が行われているか。 |
| 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、認証水産物が95%以上であれば認証水産物として販売できる。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。 |
| 評価指標 | A 認証水産物と非認証水産物の混合に関する理解がなされているか。                                                                                                                            |
|      | B 認証水産物と非認証水産物の混合に関して適切に運用されているか。                                                                                                                           |

### 判定指標 2.2.1

本判定指標は、仕分けを行うにあたって、その理解、実際の方法を時間による仕分け（Temporal Separation）あるいは物理的仕分け（Physical Separation）を例示し、そして原料の入荷から製品や商品の販売に至る工程において置き換えが発生しないこと、混合や組み合わせが適切に行われていることを確認するものである。

昨今、水産流通段階における産地偽装や不正表示等の不祥事に対して厳しい目が向けられており、申請者は、審査出席者だけではなく、従業員に周知徹底していることを示すなど、高い意識を持つことを求めるものである。

#### 評価指標 2.2.1 A

本指標は、申請者が仕分けを行うシステムに関して十分に理解し、C o C手順書あるいはマニュアル等にその旨記載していることを求めるものである。審査員は、ロゴマーク使用管理規程に該当する箇所への理解度とその実装を確認すること。

#### 評価指標 2.2.1 B

本指標は、申請者が加工・調理や梱包等を行う現場において、認証水産物や製品と非認証のそれらが時間的にあるいは物理的に仕分けられ作業が行われているかを確認するものである。時間的な仕分けとは、認証水産物・製品と非認証水産物・製品の作業・加工を異なる時間帯におこなうことである。物理的な仕分けは作業・加工を異なる場所やラインでおこなうことである。これらの実装により、認証水産物・製品と非認証水産物・製品の置き換えの発生は格段に抑制されることとなる。

しかしながら、作業環境や保管場所に余裕がなく、原材料や仕掛品の物理的な仕分けが難しい場合は、誤認や取り扱いミスを防ぐための代替手段を講じることが求められる。具体的には、現物にシールやラベルを貼付する、または保管スペースの近くにプレートを設置するなどの方法が認められ、それらが十分に機能している場合は、物理的な仕分けに代わる措置として適切とみなされる。

#### 評価指標 2.2.1 C

入出荷量照合シートを使用して、認証水産物（非認証水産物でも可）のサンプルを抽出し、該当品の入荷、在庫、廃棄の状況を確認すること。実際に販売・提供した製品の仕様やメニ

ユーについては、サイトでの現地審査において、担当者から直接説明を受け、仕入から加工・調理を経て、認証水産物や製品が非認証品と混同していないことを確認すること。シートの使用手順については、後述の付属書2を参考にする。

但し、事業者が入出荷照合を行うシステムを有しており、実装していれば、リスク評価で考慮することとする。

#### 評価指標 2.2.1 D

審査員は、過去の認証水産物と非認証水産物の仕分けにおける、運用上の問題の有無を確認すること。問題発生事例があれば、是正処置の内容を確認すること。申請者がその事例を記録に残すように促すことが望ましい。

### 判定指標 2.2.2

#### 評価指標 2.2.2 A 及び B

本判定指標は、「ロゴマーク使用・管理規程」に記載されている「認証水産物と他の原材料との混合に関する細則」の理解と運用実績の確認を求めるものである。混合の定義や表示方法、組み合わせ・盛り合わせの規程は同書を参考にする。

### 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。

本基準では、認証されたものとして販売された水産物や製品について、仕入販売伝票、同様の記録やデータを通して、商品提供から原料や製品仕入までを遡って追跡できるシステムを有し、それが適切に実装されているかを確認するものである。トレーサビリティの確立は、仕分けと同様に、C o C 認証において最も重要な要求事項の一つである。

入荷、加工、包装・再包装、保管、配送等の全ての段階において、トレーサビリティの記録と認証水産物との照合が必須となる。

|       |                                                                                                                          |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 認証を受け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。 |
| 評価指標  | A 仕入れた水産物の認証状況を確認することがC o C 手順書あるいはマニュアル等に明記され、業務担当者が手順を理解しているか。                                                         |
|       | B サンプル抽出された水産物の書類（仕入伝票等）に必要事項が記載されているか。                                                                                  |
|       | C 直近の仕入先の生産段階認証状況、または、C o C 認証の状況について                                                                                    |

|       |                                                                                                                  |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | 記載された資料または記録があるか。                                                                                                |
| 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。<br>(必要事項は解説文を参照のこと)                         |
| 評価指標  | A サンプル抽出された認証水産物について3つの必須情報が記録されているか。(必須情報は解説文参照)                                                                |
|       | B 非認証水産物との混合を行った上で認証水産物として販売する場合は、「認証水産物と他の原材料の混合に関する細則」に適合することを確保するための手順が存在しているか。                               |
| 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。 |
| 評価指標  | A 全ての認証水産物・製品について、正確な入荷記録が存在し、開示要請に応じられるようC o C手順書あるいはマニュアル等に明記しているか。                                            |
|       | B サンプル抽出された認証水産物について本基準適合の判定指標の情報が記録されているか。                                                                      |
| 2.3.4 | 申請者は、認証水産物の仕入から加工、調理、製造、搬送、仕分け、梱包・再梱包等を経て出荷/販売までの工程表を有していなければならない。                                               |
| 評価指標  | A 製造工程表あるいは調理指示書を策定し、加工工程が図示されているか。                                                                              |
|       | B 認証製品において、担当者が製造工程を適切に説明できるか。                                                                                   |
| 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調理を行っていないなければならない。                                    |
| 評価指標  | A 商品仕様書あるいは調理・作業指示書を策定しているか。                                                                                     |
|       | B 当該文書には認証水産物の魚種、調達先(国)、配合率が明記されているか。                                                                            |
|       | C 当該文書に基づいて、加工や調理を施しているか。                                                                                        |
|       | D 仕様や配合が変更される都度、当該文書が更新されているか。                                                                                   |
| 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。                                          |
| 評価指標  | A 消費者、販売先、認証機関、MEL協議会からの要請に対して、トレーサビリティに関する正確、完全かつ改変がない記録が提示できるか。                                                |

### 判定指標 2.3.1

#### 評価指標 2.3.1 A 及び B

審査員は、仕入れた水産物の認証状況を確認することがC o C手順書あるいはマニュアル等で記載されていることを確認すること。また、製品書類（仕入伝票や仕入明細書等）に下記4項目が記載されているかを確認すること。

- （1）仕入先
- （2）仕入日
- （3）製品名又は魚種
- （4）製品重量又は数量

また、認証水産物の仕入先リスト、認証情報を適切に記載し、変更の都度更新していることも併せて確認すること。

#### 評価指標 2.3.1 C

審査員は、前述の（1）～（4）に対して、下記が記録されていることを確認すること。

- （5）直近の仕入先の生産段階認証状況又はC o C認証の状況

### 判定指標 2.3.2

本判定指標は、認証水産物と非認証水産物の混入のリスクがないことを確認するものである。審査員は入出荷量照合チェックシートを使用してその確認を行う。

#### 評価指標 2.3.2 A

審査員は、それぞれの工程において、下記が記録されていることを確認する。

- （1）加工、調理、梱包・再梱包の日付
- （2）加工、調理、梱包・再梱包の業務内容
- （3）加工、調理、梱包・再梱包する前の重量あるいは数量

上記記録は、記入されたものあるいはデータベースのどちらでも良い。実際の審査では、無作為に抽出した記録で確認すること。

#### 評価指標 2.3.2 B

仕入れた認証水産物・製品が最終的にどのような商品として販売・提供されているかを確認するには、実際の重量や数量を比較し、定量的に把握することが望ましい。しかし、小売店や飲食店などの個店単位でそのような記録や作業を求めるのは現実的ではない。そのため、担当者から直接説明を受け、仕入から加工・調理に至るまでの過程で、認証水産物が非認証水産物と混同されていないことを確認することが求められる。なお、本指標は、前述の2.2.2 Cと同じであり、同指標が適合であれば、本指標も適合としてよい。

### 判定指標 2.3.3

本判定指標は、非認証水産物の混入のリスクの発見、リコール・回収等の問題が発生した際に追跡するシステムと実効性を確認するものである。審査員はトレーサビリティチェッ

クシートを使用してその確認を行う。

#### **評価指標 2.3.3 A**

審査員は、C o C 手順書あるいはマニュアルにトレーサビリティに関する記述があるかを確認する。

#### **評価指標 2.3.3 B**

トレーサビリティチェックシートを使用して、認証水産物（非認証水産物でも可）のサンプルを抽出し、工程毎に管理番号やロット番号等を介して記録やデータを確認し、原料の入荷から全ての工程を経て商品として販売されるまで履歴が途切れることがないかを確認する。販売した商品の確認が記録やデータで確認できない場合は、店舗の担当者からのヒアリングで整合性が取れることを確認する方法を取ってもよい。なお、シートの使用手順については、後述の付属書 3 を参照にすること。

### **判定指標 2.3.4**

#### **評価指標 2.3.4 A 及び B**

審査員は、認証水産物の仕入から加工、調理等を経て販売までの工程表あるいはフロー図を確認すること。実際に認証水産物・製品を使用した製品の製造工程図（表）あるいは調理・作業指示書が望ましい。

なお、HACCP、ISO 22000、FSSC 22000 や JFS（B 規格以上）等の食品衛生や食品安全に関する認証を取得している場合は、本判定指標 2.3.4 を適合としてもよい。その他の認証の取り扱いについては別途定める。

### **判定指標 2.3.5**

#### **評価指標 2.3.5 A, B, C 及び D**

審査員は、認証水産物を使用した製品の商品仕様書や調理・作業指示書等を確認する。認証水産物の原料情報（魚種、調達先（国）、配合率）が明記されていることも確認すること。また、実際の加工・調理が仕様書通りに行われているかを確認するとともに、配合変更等が生じた際に適切な修正や更新が施されているかも確認すること。

なお、HACCP、ISO 22000、FSSC 22000 や JFS（B 規格以上）等の食品衛生や食品安全に関する認証を取得している場合は、本判定指標 1.2.5 を適合としてもよい。その他の認証の取り扱いについては別途定める。

### **判定指標 2.3.6**

#### **評価指標 2.3.6 A 及び B**

審査員は、ステークホルダーからの要請があった場合、内容が公正なものであれば、正確、完全で改変がない記録の提示を行うことを手順書あるいはマニュアルに記載されていることを確認する。

### 原則 3. 内部監査と是正処置

\* シングルサイト申請者は任意とするが、認証基準 3.1 に定める内部監査の仕組みおよび認証基準 3.2 に定める不適合に関する是正処置を実施できる仕組みを整えることが望ましい。

I S Oにおける内部監査とは、第一者監査のことで、組織内の人員（他部門）あるいは外部のコンサルタントによって実施されるものである。内部監査では規格の要求事項との適合性や、マネジメントシステムの有効性の確認を行い、手順書や規定で決めた業務が計画通り実効されているかを客観的に評価する。

内部監査では、状況により適合、不適合の判定を行い、是正勧告を行う場合がある。ルールなく業務を実施している場合や、モニタリング方法が不明確である場合は要求事項に従った業務を行っていても不適合になる。

是正処置とは、内部監査で見つけた不適合や実務上で出た不適合に対して再発防止策を講じ、二度と同じ不適合が起きないようにすることである。P D C Aのチェック機能を自ら持ち、適正に運用していくことこそが、認証水産物の加工や販売に携わる事業者に求められるのである。

#### 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。

内部監査では、各現場（サイト）のC o C認証への適合を確実なものにしなければならない。本基準では、内部監査の適切な理解と実行のため、内部監査員の育成と力量の維持、内部監査の内容について示している。また、後述の「原則4. マルチサイトの要件」にも同様の要求事項があるので、併せて参考にしてほしい。

|       |                                                                                  |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 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。 |
| 評価指標  | A 内部監査の手順及び組織全体のC o Cの手順を十分に把握した内部監査者が存在していること。                                  |
|       | B 辞令や職責表等で、任命が組織上承認されているか。                                                       |
| 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事項を含めなければならない。                         |
| 評価指標  | A 内部監査の手順書あるいはマニュアル等が設定され、必要事項が含まれていること。                                         |
| 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。                        |
| 評価指標 | A 直近の内部監査が有効期間以内に手順書通りに実施されているか。その監査記録が保管されていること。 |
|      | B 内部監査記録が保管されているか。                                |

### 判定指標 3.1.1

#### 評価指標 3.1.1 A 及び B

内部監査者は、監査の手順に加え、C o C 認証の要求事項を十分に理解していることが求められる。内部監査の客観性を維持するために、内部監査者と管理責任者の兼任は認められない。内部監査者への研修の場を設けているかも確認し、力量の維持に努めていることを確認すること。実際の審査の際、内部監査者へのインタビューを実施することで力量が確認できる。

### 判定指標 3.1.2

#### 評価指標 3.1.2 A 及び B

内部監査を行うための手順書には下記3つの事項が含まれていなければならない。

##### (1) 認証水産物仕入重量の確認

入荷した認証水産物・製品の重量や数量を確認し、適正な加工・調理を施していることを合理的に説明ができること。

入出荷量照合シート（リテール用）を使用して、認証水産物のサンプルを抽出し、該当品の入荷、在庫、廃棄の状況を確認すること。なお、初回審査の場合は、非認証水産物を使用しても良い。実際に販売・提供した製品については、現場で担当者に直接ヒアリングを行い、仕入から加工・調理を経て販売の工程において、仕分けが徹底されていることを確認すること。

なお、シートの使用手順については、後述の付属書2を参考にする。

##### (2) トレーサビリティに関する検査

無作為に抽出された入荷伝票等から、認証水産物の供給源となった認証漁業・養殖業まで履歴が遡れるかのチェックを行う。C o C 認証取得の事業者からの仕入の場合はその限りではない。

トレーサビリティチェックシート（リテール用）を使用して、認証水産物（非認証水産物でも可とする場合もある）のサンプルを抽出し、工程毎に管理番号やロット番号等を介して記録やデータを確認し、原材料とする認証水産物の入荷履歴を確認する。

なお、シートの使用手順については、後述の付属書3を参照にする。

##### (3) 苦情処理やリコール・回収に係るシステムの確認

苦情や回収に係る規程を有しているかを確認する。また、実際に実行された場合の対応記録の確認を含めて、実効性のチェックを行う。苦情処理や回収に係る内部監査は、適

合の判定指標 1.2.5 及び 1.2.6 で示した手順及び様式に従うこと。審査員は、内部監査員とのインタビューの際、内部監査の手順書を確認すること。

### 判定指標 3.1.3

#### 評価指標 3.1.3 A 及び B

内部監査者による定期的な内部監査は、認証の有効期間内に実施することを求めている。Ver. 2.0 では、1 年以内の実施を求めていたが、G S S I ベンチマークツール（GSSI Benchmark Tool B.3.11）には、全てのサイトは認証の有効期間内に自己評価あるいは内部監査を実施することが求められており、Ver. 3.0 から変更することとした。

実際の内部監査の実施サイト等については、後述の認証基準 4.2 の要件に沿って実装してほしい。なお、内部監査の実施記録は、次の監査が実施されるまで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。

内部監査では、各現場（サイト）の C o C 認証への適合を確実なものにしなければならない。本基準では、内部監査の適切な理解と実行のため、内部監査員の育成と力量の維持、内部監査の内容について示している。

|       |                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。                                                  |
| 評価指標  | A 内部監査の手順書あるいはマニュアルに、不適合発見時の報告に関する記述があるか。                                                           |
|       | B 内部監査において、不適合があった場合、内部監査者から管理責任者に文書により通知され、必要事項が記載されているか。                                          |
| 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、速やかに措置を講じるとともに、内部監査者に是正措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。 |
| 評価指標  | A 不適合に関する通知を受けた際の是正手順が策定されているか。                                                                     |
|       | B 当該報告書には必要事項が記載されているか。                                                                             |
|       | C 内部監査者は当該是正処置の完了を確認したか。                                                                            |

### 判定指標 3.2.1

#### 評価指標 3.2.1 A 及び B

内部監査時に発見された不適合に関する報告書（内部監査者が作成し管理責任者に発信）は、下記 3 つの事項が含まれていなければならない。

- (1) 不適合が指摘された日付
- (2) 不適合の内容又はその原因
- (3) 不適合にかかわった人員の特定

審査員は、実際の不適合処置に関する記録を確認し、審査報告書にはその旨を記述すること。不適合の発生がない場合は、「該当なし」と判定しても良いが、手順書等が用意されていることを所見に記述することが望ましい。

### **判定指標 3.2.2**

#### **評価指標 3.2.2 A 及び B**

内部監査時の発見された不適合に対する是正処置に関する報告書（管理責任者が作成し内部管理者に発信）は、下記3つの事項が含まれていなければならない。

- (1) 再発防止のための是正処置
- (2) 是正処置が完了するまでの期限
- (3) 是正措置が完了した日付不適合にかかわった人員の特定

審査員は、実際の発生した不適合の内容及び是正処置に関する記録を確認し、審査報告書には記述すること。不適合の発生がない場合は、「該当なし」と判定しても良いが、手順書等が用意されていることを所見に記述することが望ましい。

#### 原則 4. マルチサイトの要件

本原則では、複数のサイト（現場）が確実に C o C を遵守することに責任を持つ申請者の代表となる本部に求める要求事項と各サイトに求める要求事項を定める。

マルチサイトは、全サイトが本部を代表とした同一の組織に所属する「マルチサイト A」、サイトが社外組織であり、および本部とサイトが業務の請負元と請負先の関係である「マルチサイト B」に分類される。

C o C に係る統制機能・内部監査機能を有していること、各サイトが仕分け・トレーサビリティについて円滑に管理されていること、そして不適合を発見すれば是正する仕組みを求めている。

##### 認証基準 4.1 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。

本基準では、マルチサイト認証を希望する申請者の要件を確認しなければならない。本部とサイト（現場）との関係を契約書、組織図等で確認し、認証の構成がどのようになされているのか適切に把握すること。

|       |                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。                                                                                                                                                                                  |
| 評価指標  | A 組織上連結された多数の支店・店舗、加工場・物流センター等を所有する事業者、あるいはフランチャイズを経営する事業者、所有者又は経営者であること（マルチサイト A）。もしくは、法的に独立した企業からなるグループであるが、C o C 認証の取得を目的として互いに契約を交わした事業者のグループの代表となる事業者であるか、認証水産物を請負加工する 1 つ以上の事業者と契約を交わした事業者であること（マルチサイト B）。 |
| 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。                                                                                                                                                                                 |
| 評価指標  | A 所定の要件（3 つ）とその証拠資料を確認すること。                                                                                                                                                                                      |
| 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。                                                                                                                                                                                 |
| 評価指標  | A 所定の要件（2 つ）とその証拠資料を確認すること。                                                                                                                                                                                      |

##### 判定指標 4.1.1

###### 評価指標 4.1.1 A

申請者が、多数の店舗、加工場・物流センター等を自ら直接運営・所有する事業者である

場合は、当該法人の適法性を定款等で確認し、また組織図等によりその組織形態を確認する。申請者のサイトがそれぞれ法的に独立した組織であるが、C o C 認証の取得を目的としてグループとして構成している場合には、それらの関係性を組織図や契約書等により確認する。また、申請者が代表事業者として、サイトと請負加工契約を締結している場合には、契約書や組織図等を通じてその関係性を確認する。

#### **判定指標 4.1.2**

##### **評価指標 4.1.2 A**

マルチサイトAの所定の要件とは下記3つである。

(1) 全てのサイトは、本部である事業者には属している組織であることあるいは連結関係であること。連結とは企業会計上の親会社（申請者）の子会社もしくは関連会社にあたるという意味である。

(2) 全てのサイトは、共通の仕分け及びトレーサビリティに関する管理システムを用い、それぞれ文書化されていること。

(3) 全てのサイトは、本部によって常に管理され、内部監査されていること。

中小小売商業振興法等該当する法律に則った組織であるか否かを確認し、また本部による実効性のある管理システムが整備され、全サイト共通のC o C 手順書あるいはマニュアル等が設定されていることを、文書及び担当者による説明で確認する。

#### **判定指標 4.1.3**

##### **評価指標 4.1.3 A**

マルチサイトBの所定の要件とは下記2つである。

(1) 全てのサイトは、本部である事業者とは異なる組織であり、請負加工や委託加工等の法的な契約関係を交わしていること。

(2) 本部は、全てのサイトの仕分け及びトレーサビリティに関する管理システムが、本規格の該当する要求事項に適合することを、内部監査及び認証機関による審査によって確実にしていること。

グループを形成する全サイトとの間で適法な契約がなされているか否かを確認し、また本部により策定された全サイト共通のC o C 手順書あるいはマニュアル等が、全サイトで共有されていることを文書及び担当者による説明で確認する。

**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。**

|       |                                                                                                                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。                                                                            |
| 評価指標  | A 管理責任者と内部監査者の2名以上からなる本部が適切に設置されているか。                                                                                                   |
|       | B 辞令や職責表等で、任命が組織上承認されているか。                                                                                                              |
| 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。                                                                   |
| 評価指標  | A 所定の事項が含まれ、実効性のあるC o Cの手順書が存在すること。<br>(所定の用件は解説文を参照のこと)                                                                                |
| 4.2.3 | 管理責任者は、全てのサイトにC o Cに関する手順書を提供し、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。 |
| 評価指標  | A サイトにおいて、当該サイトの仕分け及びトレーサビリティに関する手順書あるいはマニュアルが保管されているか。                                                                                 |
|       | B サイト管理責任者は前項の手順書等を理解しているか。                                                                                                             |
|       | C サイト管理責任者に対する研修の実施状況（該当する場合）                                                                                                           |
| 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。                                                                                  |
| 評価指標  | A サイトに対して、ロゴマーク使用管理に関する理解を促進する仕組みを有するか。                                                                                                 |
|       | B サイトにおいて、ロゴマーク使用管理に関する理解が定着しているか。                                                                                                      |
| 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。                                                           |
| 評価指標  | A 全サイトの登録簿に（1）～（5）の要件が記載されているか、リスト類が適切に管理されているかを確認する。                                                                                   |
|       | B サイト情報が変更する都度、リスト類は適切に変更されているか。                                                                                                        |
| 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。                                                              |
| 評価指標  | A サイトに対する内部監査及び是正処置を実施する体制はあるか。                                                                                                         |
|       | B 内部監査の実施経験がある場合は、適切に実施されているか。                                                                                                          |
| 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。                                                                                |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <p>(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</p> <p>(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。</p>                                                                                                                                                                          |
| 評価指標   | A C o C手順書に当該2項目が記載されているか。                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4.2.8  | <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>                                          |
| 評価指標   | <p>A 内部監査において該当する事案が発生した場合、管理責任者がサイトのサイト管理責任者とともに、適切に是正処置を遂行したか。</p> <p>B 管理責任者は、当該不適合事項が他のサイトに与える影響についての調査を行い、他のサイトに影響があると判断した場合は、その是正手順を全サイトに通知をし、是正を実施させていること。他のサイトには影響がないと判断した場合は、その判断根拠が記録されていること。</p> <p>C 内部監査者は全サイトに影響があると判断された場合、全サイトで是正処置が完了したことを文書によって確認していること。</p> |
| 4.2.9  | <p>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。</p> <p>また、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。</p>                                                                                                                                                  |
| 評価指標   | <p>A 本部は、本規格の本文1.3.1(仕入)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ているか。</p> <p>B 本部は、本規格の本文1.3.2(認証の範囲)で定める変更を、いずれかのサイトで発生した場合、変更を行う前に認証機関に承認を受けているか。</p>                                                                                                                            |
| 4.2.10 | <p>新たなサイトを認証構成に追加登録する場合、本部は登録後30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。</p> <p>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。</p> <p>また、登録サイトを削除する場合、本部は削除後30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。</p>                            |
| 評価指標   | A 新たなサイトを認証の範囲に追加登録する場合は、登録後30営業日以                                                                                                                                                                                                                                             |

|        |                                                                                                                                                     |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | 内に、本部から認証機関に通知がなされていること。                                                                                                                            |
|        | B 追加されたサイトにおいて、申請者と共通のC o Cの手順、仕分け及びトレーサビリティの管理について、十分な理解の上で実施されており、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。                                                    |
|        | C 追加されたサイトに対して追加登録前に事前審査が実施されていること。                                                                                                                 |
|        | D 登録サイトを削除する場合は、削除後30営業日以内に、本部から認証機関に通知がなされていること。                                                                                                   |
| 4.2.11 | (マルチサイトBの本部のみ対象)<br>本部は、認証水産物を取り扱う全てのサイト(マルチサイトB)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。(所定項目は解説文を参照のこと)                                                  |
| 評価指標   | A 各サイトにおいて、当該サイトの仕分け及びトレーサビリティに関する手順書あるいはマニュアルが保管されているか。                                                                                            |
|        | B サイト管理責任者は前項の手順書等への理解がなされているか。                                                                                                                     |
|        | C サイト管理責任者に対する研修の実施状況(該当する場合)                                                                                                                       |
| 4.2.12 | 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。(所定項目は解説文を参照のこと) |
| 評価指標   | A 所定の記録が本部に保持されているか。                                                                                                                                |

#### 判定指標 4.2.1

##### 評価指標 4.2.1 A 及び B

本指標は、マルチサイト認証における管理責任者と内部管理者の配置の確認を求めたものであるが、判定指標 1.2.2 及び 3.1.1 の適合により本判定指標への適合と判断することができる。

#### 判定指標 4.2.2

##### 評価指標 4.2.2 A

マルチサイトAの所定の要件とは下記3つである。

- (1) 組織体制、各担当者の責任・権限
- (2) 認証水産物のフロー図
- (3) 認証水産物と非認証水産物の仕分け方法

マルチサイトBの所定の要件とは下記2つである。

(1) 法的な契約関係

(2) 全てのサイトの仕分け及びトレーサビリティに関する管理システム

本指標は、マルチサイト認証における管理体制の確認を求めたものであるが、判定指標 1.2.3 (組織体制)、2.2.2 (仕分け方法)、2.3.4 (製造工程) への適合により本指標を適合と判断することができる。

#### **判定指標 4.2.3**

##### **評価指標 4.2.3 A, B 及び C**

本指標は、サイト現場を直接担当するサイト管理責任者のC o Cに対する理解度を確認することを求めるものである。判定指標 2.2.2 (仕分け手順書) 及び 2.3.3 (トレーサビリティ手順書) で求められる手順書等がサイトへ共有されていることを現場審査で確認すること。

なお、申請者には判定指標 1.2.7 (従業員への教育) でC o Cを教育する場の提供を求めているが、サイト現場レベルで理解不足が見られるようであれば、改善を促すこと。その程度によって、「条件付き適合」あるいは「観察事項」として判定しても良い。

#### **判定指標 4.2.4**

##### **評価指標 4.2.4 A 及び B**

本指標は、判定指標 1.2.9 (ロゴマーク使用管理) について、サイトに理解を促進する体制を有しているかを確認するものである。サイト現場では、ロゴマークを付した包材、ラベル、資材を取り扱う場面が多く、不正使用や誤表示等が発生しないよう、現場担当者への意識を促すことが肝要である。とりわけリテールバージョンの事業者は、最終消費者へ直接商品を販売する機会が多いため、周知徹底してほしい。C o C手順書やマニュアル等に付属書として添付したり、回覧文書や小冊子を作成し、サイトに配付することも有用である。

なお、サイト現場レベルで理解不足が見られるようであれば、改善を促すこと。その程度によって、「条件付き適合」あるいは「観察事項」として判定しても良い。

#### **判定指標 4.2.5**

##### **評価指標 4.2.5 A 及び B**

本部に求めるリスト (登録簿) には下記項目が含まれていること。

(1) サイトの名前

(2) 住所

(3) 連絡担当者の氏名・連絡先

(4) 認証水産物の品名

(5) 過去の内部監査の日付と結果

リストは常に更新され最新の状態で保管されているか確認すること。

#### **判定指標 4.2.6**

##### **評価指標 4.2.6 A 及び B**

本指標は、マルチサイト認証における内部監査及び是正処置の仕組みへの確認を求めたものであるが、判定指標 3.1.2（内部監査の手順）及び 3.2.1（是正処置の手順）で策定を求められる手順書やマニュアル等にサイトへの適用の記述があることが望ましい。

また、申請者が過去内部監査を行っていれば、実施記録を必ず確認すること。事前に申請者には、無作為に選んで記録を確認することを伝える。サンプルの数は特に定めなくても良い。

#### **判定指標 4.2.7**

##### **評価指標 4.2.7 A, B 及び C**

内部監査者は、対象サイトにおける内部監査のスケジュールを管理しなければならない。判定指標 3.1.3（内部監査の実施）で定められている通り、各サイトは認証有効期間（C o C の場合は 3 年間）内に最低 1 回の実施を求められる。

また、本指標は、新しいサイトが追加又は認証の範囲（魚種、業種、加工）が拡大する場合の内部監査者による事前審査を求めている。Ver. 2.0 では現場での内部監査を必須としていたが、Ver. 3.0 では審査の方法は任意とする。例えば、書類上の調査、オンラインによるヒアリングでも良い。

#### **判定指標 4.2.8**

##### **評価指標 4.2.8 A, B 及び C**

本評価指標は、内部監査において不適合事項が発見された場合の是正処置に係る手順を示したものである。審査員は、管理責任者が行う処置、特に他サイトへの影響の可能性に関して適切な判断、対処の確認を求める。なお、是正処置の終了は内部監査者による是正処置完了の確認を以って終了することとする。

なお、不適合の発生がない場合は、手順書の確認を行った後、「該当なし」と判定しても良い。

#### **判定指標 4.2.9**

##### **評価指標 4.2.9 A 及び B**

本評価指標は、サイトにおいて認証水産物の仕入情報及び認証の業種の変更が発生した場合の本部（管理責任者）に求められる要件である。仕入の変更情報は 30 日以内と設定されているが、遅れた場合はその理由を確認すること。

## 判定指標 4.2.10

### 評価指標 4.2.10 A, B 及び C

本評価指標は、サイトが新たに追加される場合に申請者に求める要件である。審査員は、認証機関にサイト情報を通知しているか、新サイトにおいてC o Cは十分理解されているか、本部による事前審査は適切に行われているかを確認すること。新サイト追加の全体への影響度（例 認証水産物の物量が大きく増える、新たな販売先が増える）によって臨時審査の実施あるいは年次審査に合わせて拡大審査を行うかを合理的に判断すること。新サイトは年次審査の現地審査に含め、サイト現場で実際に事情を把握することが望ましい。

### 評価指標 4.2.10 D

本指標は、サイトが削除される場合に確認すべき要求事項である。追加と比して削除の連絡は遅れやすい傾向にあるので、申請者には的確に説明すること。

## 判定指標 4.2.11

本判定指標は、マルチサイトBに該当する場合のみ適用するものであり、判定指標 4.1.3の要求事項に加え、組織外に属するサイトとの関係性と本部の統制力を確認するものである。

### 評価指標 4.2.11 A, B 及び C

本部とサイト（マルチサイトB）間での業務委託契約には下記2項目が含まれていることを確認する。

（1）サイトは、全ての段階において本規格の「原則2．製品の識別、適切な仕分けとトレーサビリティ」の要件を満たす管理する体制を有していること。

（2）サイトは、要請に応じて、MEL協議会、認証機関又は認定機関の敷地内への立ち入り及び認証水産物に関する記録へのアクセスを許可すること。

実際の現地審査では直接訪問し、外部サイトの経営者あるいはC o C運営の責任者とのインタビューを必ず織り込み、C o Cへの認識や理解を確認することが望ましい。

なお、サイト管理責任者に対する研修とは、物理的な研修教育の実施ではなく、定期的なC o C手順書あるいはマニュアルの読み合わせ、内部監査や定期審査への同席でも良い。

## 判定指標 4.2.12

本判定指標は、マルチサイトBに該当する場合のみ適用するものである。

### 指標 4.2.12 A

リテール用の対象となるサイトで加工・調理された認証水産物に関して、本部が保持する記録には下記2項目が含まれていること。

（1）仕入重量あるいは数量と製品の詳細

（2）仕入日

本部は、定期的にサイトからデータベースで上記情報を入手していることを確認する。管

理責任者が適切に説明できることも併せて確認すること。

**認証基準 4.3 認証の対象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)**

|       |                                                                                                      |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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、その決定法には合理的な理由が必要である。   |
| 評価指標  | A サイト管理責任者が配置されているか。                                                                                 |
|       | B サイト管理責任者の管轄サイトはどこかを確認すること。                                                                         |
| 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。                             |
| 評価指標  | A サイト管理責任者が、当該のサイトの仕分け及びトレーサビリティに関する管理体制について十分に理解しているか。                                              |
|       | B サイト管理責任者が、前項の管理を実際に実行しているか。                                                                        |
| 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。 |
| 評価指標  | A 内部監査において該当する事案が発生した場合、サイト管理責任者は、本部（管理責任者）が策定した是正手順に則り、ともに是正処置を行っているか。                              |
|       | B 是正処置終了後は、サイト管理責任者は、内部監査者による是正処置の完了の確認を受けているか。                                                      |
| 4.3.4 | （マルチサイトBのサイトのみ対象）<br>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。                   |
| 評価指標  | A 各サイトにC o Cに関する組織体制が構築され、書面に記されているか。                                                                |
|       | B 各サイトの組織体制及び担当者の責任・権限について、規定された文書が存在するか。                                                            |
|       | C 手順及び認証水産物のフローについて、確立されたマニュアル等が存在するか。                                                               |

### 判定指標 4.3.1

#### 評価指標 4.3.1 A 及び B

本指標は、本部（管理責任者）と種々連絡を行うサイトの管理責任者の配置を求めるものである。Ver. 2.0 ではサイト毎に管理責任者を配置していたが、Ver. 3.0 では、管理運営上の負担を考慮して、複数のサイトをまとめて管掌することを容認することとした。その際、サイト数、業務内容、物理的な距離等を考慮して人選することが望ましい。

なお、審査員はサイト管理責任者の氏名、所属及び管掌サイト名を確認すること。

### 判定指標 4.3.2

#### 評価指標 4.3.2 A 及び B

本評価指標は、サイト管理責任者の C o C についての理解と実効性への確認を求めるものである。抽出されたサイトでの現地審査の際、当該のサイト管理責任者へのインタビューを通じて、本人の理解レベルや実効性を確認すること。理解不足と感じた場合は、研修や教育の場の提供を本部の管理責任者に求め、全体のレベル向上を促すことが望まれる。

### 判定指標 4.3.3

#### 評価指標 4.3.3 A 及び B

本評価指標は、内部監査において不適合事項が発見された場合のサイト管理責任者として是正処置に係る手順を示したものである。なお、是正処置の終了は内部監査者による是正処置完了と合わせてサイト管理責任者にも周知していることを確認すること。

なお、申請者が不適合の発生がない場合は、手順書の確認を行った後、「該当なし」と判定しても良い。

### 判定指標 4.3.4

#### 評価指標 4.3.4 A, B 及び C

本評価指標は、サイト（マルチサイト B）の C o C についての理解と実際の実効性への確認を求めるものである。判定指標 4.2.3 は主に内部監査におけるサイト管理責任者に対する要件であるが、本判定指標・評価指標は外部サイトの理解レベルと実効性を確認するものである。

本部が作成した手順書あるいはマニュアルがサイトにおいても保管されているかを確認し、かつ下記 2 項目が反映されているかも併せて確認すること。

- (1) サイト管理責任者と管掌サイト名
- (2) その他必要な追加情報（商品仕様書、調理・作業指示書）

了

## 付属書 1—1 ME L流通加工段階認証の対象・区分・範囲・構成に係る指針

本書記載の認証の決定方法について、以下の指針を設定する。なお、認証の対象、認証の区分、認証の範囲及び認証の構成等の用語の定義は、規格本文に則る。

### 1. 認証の対象

#### (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。国外の場合は、当該国の関係法令に準拠して適法に行われる事業者とする。

#### (2) 認証取得の要否

C o C 認証の取得要否は、商流（所有権の移転）および物流への関与の有無により判断される。たとえば、事業者が商流に関与せず、最小単位である梱包済みの認証水産物を開封することなく、運送や保管のみを行う場合は、C o C 認証の取得は不要である。

また、サプライチェーン上で商流に関与している場合であっても、当該事業者が認証水産物の物流に一切関与していないことが明らかな場合は、認証の対象外とみなされる。これには、伝票上の帳合や取引決済の代行のみを行う商社・ブローカー、あるいはオンラインプラットフォームの提供者などが該当する。さらに、申請者が買参権を有しない産地市場から認証水産物を調達する際の入札代行の取扱いに関して、当該入札代行者及び当該産地市場の管理体制、ならびに実際の伝票等により、生産段階からの認証水産物のトレーサビリティが確実にされる場合に限り、認証機関は申請者の仕入れ先としてC o C 認証を有しない入札代行者の介在を認めてもよい。

一方、認証水産物やその製品に対して製造物責任を負う立場にある事業者は、C o C 認証の取得が必要である。これは、当該水産物や製品にブランドを付し、その販売責任を有するメーカーやプライベートブランドのブランドオーナーなどが該当する。

なお、サプライチェーン上における各事業者の認証取得の要否については、付属書 1-2「認証取得要否フローチャート」を参照すること。

### 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

認証水産物を扱いサイトが1つである事業者

#### (2) マルチサイトA

認証水産物を扱うサイトが複数ある事業者で、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場合。本部と店舗、直営の加工場、加工センター等の関係がこれにあたる。

### (3) マルチサイトB

認証水産物を扱うサイトが複数ある事業者で、認証代表者（本部）及び各サイトが当該事業の請負関係の場合。認証代表者と請負先の関係がこれにあたる。

## 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）、申請者の業種（流通・加工の分類）及び認証の構成（サイト）によって決定される。申請者の業種は、流通及び加工で決定する。本規格における認証の範囲は、以下の通りとする。

### (1) 認証魚種

申請者が実際に取り扱う魚種を示す。（ブリ、マダイ、カツオ、ホタテ、ワカメ等）

### (2) 認証業種

流通・加工段階の分類

(イ) 保管

(ロ) 梱包・再梱包

(ハ) 卸

(二) 一次加工（水産原料調達からの工程）

内臓処理、尾頭・鱗除去、加水等の処理加工を行う。なお、鮮魚活〆、単純洗浄、殻剥き、単純冷却はC o Cの加工には属さない。

(ホ) 二次加工（一次加工からの工程）

フィレー、切り身、ロイン、作切り、刺身、開き等へ加工すること。スリミ、魚粉、フレークへの加工も含まれる。

(ヘ) 高次加工

他の副原料、調味料、バター衣等他の副材の添加、惣菜パック等の製造、焼成・加熱調理、スモーク、冷凍食品、常温食品の生産等の加工を行うこと。

(ト) 最終加工

消費者への提供に向け、小売業の店内（鮮魚売場、惣菜売場）、飲食業の厨房、中食ベンダー等で調理加工すること。

(チ) 販売（小売・オンライン店舗等）

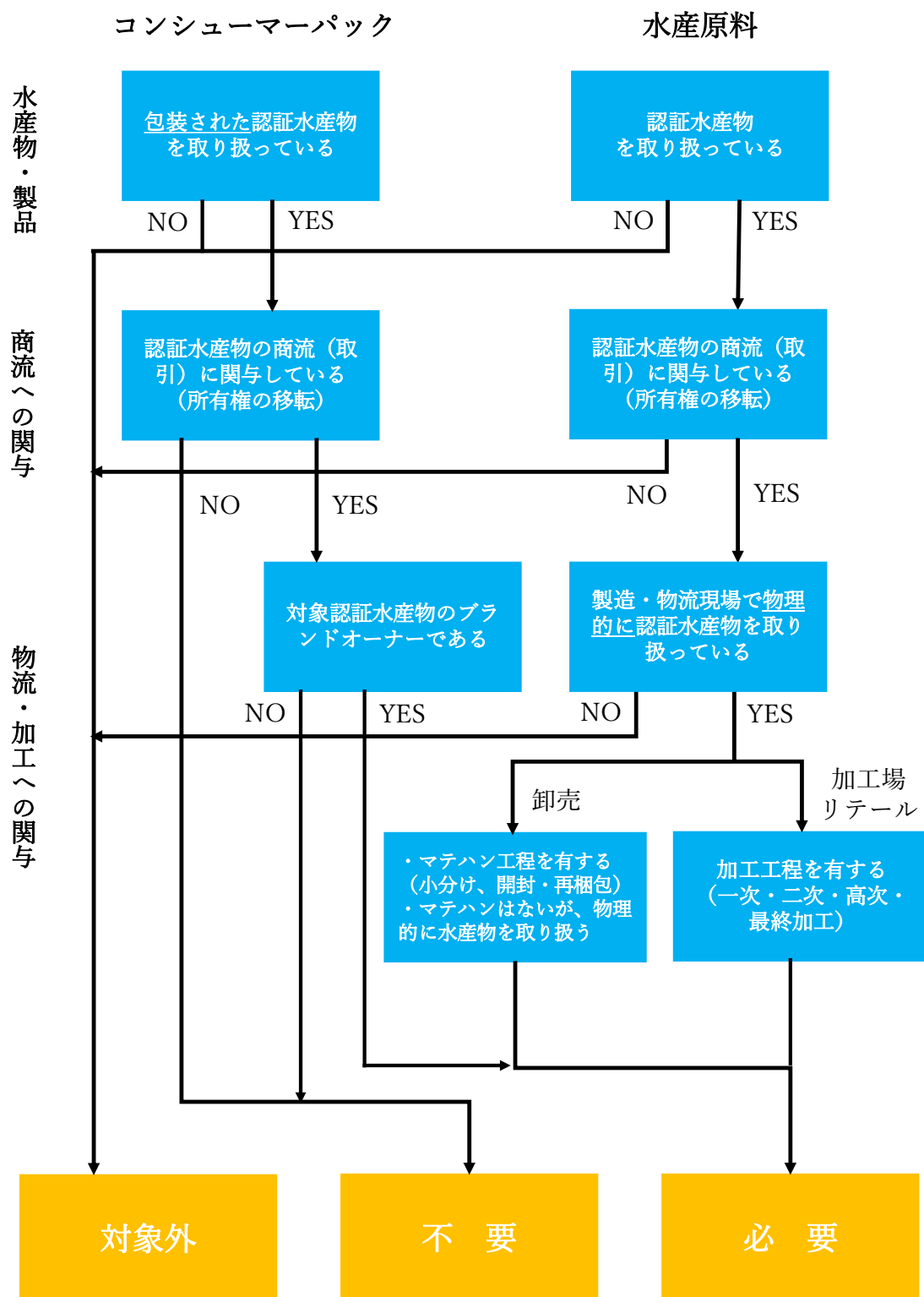
(リ) 外食

## 4. 認証の構成

本規格における認証の構成は、シングルサイトの事業者名あるいはマルチサイトを構成する構成員で、本部名及び各サイト名を指す。また、加工や梱包業務を委託す請負契約関係にある事業者も構成員の対象となる。

上記、認証の対象、認証の区分、認証の範囲（魚種・業種）、認証の構成（サイトリスト）は、審査報告書、認証証書等に必ず明記し、変更が発生した場合は、本規格の本文に記載されている所定の手続きに沿って対応し、常に最新の状態にしておかなければならない。

付属書1ー2 MEL流通加工段階認証の取得要否フローチャート



## 付属書 2-1 入出荷量照合チェックについて（判定指標 2.2.2, 2.3.2）

### 1. 目的

入出荷量照合の目的は、流通・加工の過程において非認証水産物が混入するリスクがないことを確認することである。申請者が採用する非認証水産物の混在防止の手法・手順については、申請書提出時に認証機関が書面で確認しているが、現地審査においては、それらの適合性を実地で確認する。

### 2. 使用する審査シート

入荷照合は、付属書 2-2 の「入出荷量照合シート（リテール用）」を活用して行う。

### 3. 照合手順

シートを活用した照合手順は、以下のとおりである。

#### （1）手順 1

- ① シート上段の「重量照合表」に必要な情報を記入する。対象となる認証水産物から、加工・調理方法や商品形態を考慮し、必要な数のサンプルを抽出する。
- ② 「原料」欄において、各サンプルについて、認証水産物原料の在庫、仕入（投入）の実重量または実数量を、実測値または伝票等の記録に基づいて記入する。
- ③ 「製品」欄において、バックヤードや店頭の現物の数量を確認し、その実数を記録する。加工・調理で使用した数量（重量）および販売済みの数量（重量）については、記録や担当者からのヒアリングにより確認し、該当箇所に記載する。
- ④ 原料在庫および製品在庫については、実数またはヒアリング結果に基づき、およその数量を概算し、混在性リスクの有無について所見を記述する。
- ⑤ 併せて、商品仕様書や作業指示書に記載された内容も確認を行うこと。

#### （2）手順 2

- ① 手順 1 で得られた数値や記録、ヒアリング結果をもとに、シート下段の「確認事項記入欄」を使用し、各確認事項の適合性を評価する。なお、評価は必ずしも定量的である必要はなく、実情に応じた判断で差し支えない。
- ② 「結果の考察」欄には、各確認事項に対する評価結果と、その結果に至った理由を記載する。問題が確認された場合は、その内容、要因および是正処置の方法についても記載すること。

### 4. その他留意事項

その他留意すべき事項は以下のとおりである。

- ・対象となる水産物は、認証取得済みの水産物であることが望ましい。必要なサンプルの数を満たさない場合は、入荷日や仕様の異なる製品で代替すること。

- ・初回審査や認証水産物の取り扱い実績がない場合は、適切に水産物を選定し、テストを実施すること。
- ・現場での照合作業は、事業活動への支障を最小限に抑えるよう、時間帯等を調整して行うこと。

# 付属書2-2 入出荷量照合チェックシート（ひな形）

【手順1】照合表内の空欄にデータ及び観察やヒアリング基づいた結果を記入する（加工工程、サンプル数が増加した場合は縦横欄を適宜追加、サンプリング数は所定の方法で行うこと）

## （1）重量照合表

| 照合開始月日及び照合終了月日：    〇〇年〇〇月〇〇日    ~    〇〇年〇〇月〇〇日              |                                           | サンプル1 | サンプル2 | サンプル3 | サンプル4 |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| 各工程（原料・製品）                                                  | 魚種                                        |       |       |       |       |
|                                                             | 加工工程                                      |       |       |       |       |
|                                                             | 単位                                        |       |       |       |       |
|                                                             | ロット番号                                     |       |       |       |       |
| 原料                                                          | 開始日の原料在庫（＝期首原料在庫）                         | A     |       |       |       |
|                                                             | 期間内に購入もしくは仕入れた量（＝原料入荷量） ※記録               | B     |       |       |       |
|                                                             | 期間内に加工・調理に使用した量（＝原料使用量） ※記録               | C     |       |       |       |
|                                                             | 期間内に加工せず出荷した量（未加工出荷量）                     | D     |       |       |       |
|                                                             | 終了日の原料在庫（＝期末原料在庫） ※現物確認                   | E     |       |       |       |
| 製品                                                          | 開始日の製品の在庫（＝期首製品在庫）                        | F     |       |       |       |
|                                                             | 期間内に加工・調理された量（使用量×数量）（＝製品生産量） ※記録またはヒアリング | G     |       |       |       |
|                                                             | 期間内に販売した量（使用量×数量） ※記録またはヒアリング             | H     |       |       |       |
|                                                             | 廃棄等によるロス（使用量×数量） ※記録またはヒアリング              | I     |       |       |       |
|                                                             | 製品の販売・廃棄量合計（＝H+I）                         | J     |       |       |       |
|                                                             | 終了日の製品在庫（使用量×数量）（＝期末製品在庫） ※現物確認           | K     |       |       |       |
| ①【原料在庫妥当性】<br>E=(A+B)-(C+D)となっていること。                        |                                           |       |       |       |       |
| ②【製品在庫妥当性】<br>K=(F+G)-Jとなっていること。                            |                                           |       |       |       |       |
| ③【加工製品への非認証製品の混在性】<br>G（実際の加工・調理量）が非認証原料の使用等で逸脱した数値になっているか。 |                                           |       |       |       |       |

【手順2】上記照合表に記入した数値をもとに、以下の「確認事項」が妥当であることを検証の上、結果及び結果の考察を記入すること

## （2）確認事項記入欄

| 確認事項                                                   | 評価<br>(妥当・不可を記載) | 結果の考察<br>(左欄の結果の根拠について、合理的理由を明記入すること) |
|--------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| ①【データ取得性】<br>照合表内の必要なデータが全て記入されていること。                  | 妥当               |                                       |
| ②【原料使用の妥当性】<br>商品仕様書、販売実績、入荷・加工量を比べて、実際に使用用途に整合性があること。 |                  |                                       |
| ③【その他】<br>上記に他に特筆すべき事項があれば記載すること。                      |                  |                                       |

## 付属書 3－1 トレーサビリティチェックについて（判定指標 2.3.3）

### 1. 目的

トレーサビリティチェックの目的は、非認証水産物の混入リスクの把握や、リコール・回収といった信頼性に関わる事象の発生に備えるため、認証水産物原料の入荷から加工・出荷までの流れを追跡できる体制が構築されているかを確認することである。あわせて、認証水産物の入荷時に非認証水産物が混在しないよう管理されているかについても確認する必要がある。

申請書提出時に認証機関が書面にて確認しているが、現地審査においては、それらの適合性を実地で確認する。

### 2. 使用する審査シート：

トレーサビリティの照合は、付属書 3－2 の「トレーサビリティチェックシート（リテール用）」を活用して行う。

### 3. チェック手順：

シートを活用した照合手順は、以下のとおりである。

#### （1）手順 1

- ① シートの上段の「トレーサビリティチェック表」に情報を記入する。対象となる認証水産物について、加工・調理方法や商品形態を考慮し、必要な数のサンプルを抽出する。
- ② 出荷対象の水産物に付されたロット番号をもとに、加工・梱包・出荷の各工程を遡って、原料の入荷先までたどる。この際、各工程においてロット番号が正確に引き継がれているかを確認し、その内容を記録する。ロット番号は、JANコードやバッチコードなどで代替してもよい。
- ③ 実際の売場での現品確認や担当者へのヒアリングを通じて、トレーサビリティが適切に管理されているかを検証する。なお、製品に付された番号は原料や仕掛品のものと一致しない場合があるため、該当しない場合は空欄または「該当なし」と記載する。

#### （2）手順 2

- ① 手順 1 で得られた情報と記録に基づき、シート下段の「確認事項記入欄」を使用して、各項目の適合性を評価する。これにより、全体としてトレーサビリティ管理が適正に行われているかを判断する。
- ② 各確認項目の評価結果に加え、その評価に至った根拠を具体的に記載する。問題が確認された場合は、その内容や原因、さらに講じた是正措置についても記載すること。

#### 4. その他留意事項：

その他留意事項は以下のとおりである。

- ・対象となる水産物は、認証取得済みの水産物であることが望ましい。必要なサンプルの数を満たさない場合は、入荷日や仕様の異なる製品で代替すること。
- ・初回審査や認証水産物の取り扱い実績がない場合は、適切に水産物を選定し、テストを実施すること。
- ・現場での照合作業は、事業活動への支障を最小限に抑えるよう、時間帯等を調整して行うこと。
- ・実際の販売する認証製品の形状や仕様は、現場の判断で決められることが少なくない。入荷した原料と実際の販売製品が紐づけできるよう、担当者への聞き取り及び販売の実態をよく観察すること。
- ・トレーサビリティシステムの運営に関する手順書や記録の確認、担当者へのインタビュー等も必要に応じて実施する。その際は、事前にサイト側と十分に調整を行うこと。

# 付属書3-2 トレーサビリティチェックシート（リテール用ひな形）

【手順1】チェックシートの空欄にデータ及びデータに基づいた情報を記入する  
 （加工工程、サンプル数が増加した場合は縦横欄を適宜追加、サンプリング数は所定の方法で行うこと）

（1）トレーサビリティチェック表

|                  |           |   | サンプル1 |       |      |       | サンプル2 |       |      |       | サンプル3 |       |      |       |
|------------------|-----------|---|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|
| 商品名              |           |   |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| 仕入先<br>(MEL認証番号) |           |   |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| 仕入日付             |           |   |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| 提供先<br>(MEL認証番号) |           |   |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| 提供日付             |           |   |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| 加工・調理方法          |           |   |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| チェック日            |           |   |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| 加工（梱包）工程         |           |   | 確認の有無 | 記録の種類 | 識別番号 | 記録の日付 | 確認の有無 | 記録の種類 | 識別番号 | 記録の日付 | 確認の有無 | 記録の種類 | 識別番号 | 記録の日付 |
| 原<br>料           | 入庫        | ① |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
|                  | 一次加工前     | ② |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
|                  | 一次加工後     | ③ |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
|                  | 在庫保管      | ④ |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| 製<br>品           | 二次又は高次加工前 | ⑤ |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
|                  | 二次又は高次加工後 | ⑥ |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
|                  | 製品梱包時     | ⑦ |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
|                  | 出荷        | ⑧ |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |
| 各サンプルのチェック結果     |           |   |       |       |      |       |       |       |      |       |       |       |      |       |

【手順2】上記チェックシートに記入したデータや情報をもとに、以下の「確認事項」を記述すること

（2）確認事項記入欄

ここに所見、問題等を記入してください。

## 付属書4 リスク評価について

本付属書は、審査の実施前に下記質問票・スコア表に基づき、申請者のC o C認証に係るリスクを評価する。本評価の対象は、認証事業者単位とし、マルチサイトの場合は本部で一括評価することとする。

表1 リスク評価のための質問票・スコア表

| 番号 | 質問                                                                                         | ポイント | 得点 |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 1  | 任意のサイトにおいて、同時に扱う認証水産物の魚種の数？<br>(物理的に水産物を扱わない場合は「0」で良い)                                     |      |    |
|    | 2種類以上                                                                                      | 3    |    |
|    | 1種類                                                                                        | 1    |    |
| 2  | 任意のサイトにおいて、認証水産物と同じ魚種あるいは見た目が類似する非認証水産物の魚種を同時に扱っているか？(商社やブローカーのように、実際に水産物を扱わない場合は「いいえ」で良い) |      |    |
|    | はい                                                                                         | 4    |    |
|    | いいえ                                                                                        | 1    |    |
| 3  | 申請者のサイトで、直近の審査において、1つ以上の不適合があった。<br>(初回審査の場合は「いいえ」で良い)                                     |      |    |
|    | はい                                                                                         | 5    |    |
|    | いいえ                                                                                        | 1    |    |
| 4  | 申請者の組織は、3つ以上の物理的に離れたサイトにおいて認証水産物を扱っている。<br>(商社やブローカーのように、実際に水産物を扱わない場合は「いいえ」で良い)           |      |    |
|    | はい                                                                                         | 3    |    |
|    | いいえ                                                                                        | 1    |    |
| 5  | 申請者の組織は、認証水産物に申請者のサイト内で、ラベル、サインなどを付けて、非認証製品と識別を行っている。                                      |      |    |
|    | はい                                                                                         | -1   |    |
|    | いいえ                                                                                        | 3    |    |
| 6  | マルチサイト申請者は、全ての認証水産物の仕入量と出荷量を管理する電子化されたシステムを持っている。                                          |      |    |
|    | はい                                                                                         | -1   |    |
|    | いいえ                                                                                        | 1    |    |
| 7  | 申請者は、入出荷量照合チェックとトレーサビリティチェックを実行している。                                                       |      |    |
|    | はい                                                                                         | -2   |    |

|     |                                                                                      |     |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|     | いいえ                                                                                  | 1   |  |
| 8   | シングルサイト申請者を含み、内部監査をC o C 認証規格の「原則 3. 内部監査と是正処置」の手順に従って実施している。                        |     |  |
|     | は い - 毎年度                                                                            | - 2 |  |
|     | は い - 認証有効期間内                                                                        | 0   |  |
|     | いいえ                                                                                  | 1   |  |
| 9   | 申請者は、その他の認証スキームあるいは食品安全の規格を有しているか。                                                   |     |  |
|     | いいえ                                                                                  | 0   |  |
|     | は い - G S S I 承認の認証スキーム                                                              | - 1 |  |
|     | は い - H A C C P, I S O 9 0 0 1, I S O 2 2 0 0 0 や J F S<br>(B規格以上) あるいはG F S I 承認の規格 | - 2 |  |
| 合 計 |                                                                                      |     |  |

表2 リスクレベル・リスク評価のための質問票・スコア表

| 申請者のスコア | リスクレベル | 審査レベル         | 年次審査の頻度     |
|---------|--------|---------------|-------------|
| 0 以下    | 低リスク-A | 標準審査工数×0. 5   | 1 8 か月に 1 回 |
| 1—6     | 低リスク-B | 標準審査工数×0. 6 3 | 1 8 か月に 1 回 |
| 7—1 4   | 中リスク   | 標準審査工数        | 1 2 か月に 1 回 |
| 1 5—2 0 | 高リスク   | 標準審査工数×1. 2 5 | 8 か月に 1 回   |

## 付属書5 審査における工程数、サンプルサイズ、サンプルの数に係る指針

審査工数の考え方及びリスク評価結果に基づく審査の進め方について、以下の指針を設定する。実際の審査計画や実施内容等については、「流通加工段階認証規格に基づいて認証を行う機関に対する要求事項 Ver. 3.0」を参照にしてほしい。

### 1. 標準審査工数

ISO17021（マネジメントシステム認証機関）によれば、審査工数とは、申請者に対して完全かつ有効な審査を計画し達成するために必要な時間と定められている。COC認証における標準審査工数は、シングルサイトの事業者が基本で、その対象は、マルチサイト認証の場合は本部、審査は初回審査である。

以上を受けて、標準審査工数は8時間（休憩・昼食を除く）とし、実際の審査内容の設計及び実施は要求事項の記述を参考とすること。

### 2. サイトの審査工数

マルチサイト認証の場合、認証を構成するサイトを選択して審査の対象としなければならない。本部での審査と異なり、審査項目が「原則4」主体で限定的となるため、短時間での実施が可能である。業態別のサイトの審査工数は下記を目安に組み立てること。

|   | 対 象                   | 工数の目安      |
|---|-----------------------|------------|
| 1 | 加工場（請負加工場を含める）        | 標準審査工数×1/2 |
| 2 | 包装・再包装施設（請負軽加工業者を含める） | 標準審査工数×1/3 |
| 3 | 販売店舗・飲食店              | 標準審査工数×1/3 |

サイト審査を効率的に行うために、本部で行う現地審査には、サイト管理責任者及び実際に審査の対象となるサイトの責任者を同席させ、審査概要について理解を促すこと。

### 3. 定期審査の審査工数

年次審査、臨時審査及び更新審査の審査工数は下記を目安に組み立てること。

|   | 対 象                    | 工数の目安      |
|---|------------------------|------------|
| 1 | 年次審査（定期審査）             | 標準審査工数×1/2 |
| 2 | 更新審査（再認証審査）            | 標準審査工数×2/3 |
| 3 | 臨時及び抜き打ち審査（適合性違反等の発生時） | 適宜判断       |

年次審査、更新審査は共に審査シートの全ての審査項目を対象とする必要はない。申請者の最新情報（認証の範囲や認証の構成の変更点）や過去の審査で条件付き適合あるいは観察事項と判定された箇所を中心に審査項目を選び、審査を組み立てること。なお、申請

者に事前に審査項目を伝えてはならない。

#### 4. 審査サイトのサンプルサイズ

「認証を行う機関に対する要求事項 Ver. 3.0」の付属書Bに沿って審査するサイトのサンプルサイズを決定することを原則とする。各サイトで業務内容が異なる場合は、それぞれの特徴を反映した構成にすること。また、マルチサイトBの場合、請負契約関係にあるサイトは必ずサンプルに組み入れること。

リテールバージョンの申請者である小売チェーンや外食チェーンのように、サイト数が大規模になる場合は、本部の中央管理体制が機能すること、リスク評価が低リスク以下であることを前提に、規模、業態、エリア等のサイトの類似性でグループ化し、そのグループからサンプルを抽出する方法を取っても良い。選定の基準、方法や数については、認証機関を通じて協議会に諮り、協議会は機関決定を以って了承することとする。

#### 5. 入出荷照合チェック及びトレーサビリティチェック向けのサンプルの数

入出荷照合チェックとトレーサビリティチェックの対象となるサンプルの数を定める。Ver. 2.0 では、申請者のリスクレベルに応じてサンプル数を決めていたが、Ver. 3.0 からは、以下の通り、業種別にサンプル数を設定する。また、入荷量照合チェックの可否は、個別に設定する。

なお、サンプルの対象となる水産物や製品については、付属書2－1および3－1の留意事項を参考に選定すること。

##### 【リテールの場合】

|   | 対 象             | 最低<br>サンプル数 | 入荷量 | トレーサビ<br>リティ | 備 考                                                                                     |
|---|-----------------|-------------|-----|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 本 部             | 2           | ○   | ○            | 入荷照合・トレーサビリティ<br>は記録、データで確認する。                                                          |
| 2 | 店舗（小売<br>店・飲食店） | 2           | ○   | ○            | 入荷照合・トレーサビリティ<br>は現品で確認する。<br>販売実績は、店舗で実際に販<br>売している商品を確認、担当<br>者からのヒアリングで整合性<br>を判断する。 |