要求事項確認シート①（シングルサイト）

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
1. 申請者の社会的資格と責任					
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	申請者の取組みの合法性	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。	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	申請者の体制と合法性	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、設備が整っていなければならない。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。	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	労働環境と労働環境	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。	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	違法な労働	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。		
1.2 ＣｏＣ認証を管理運営する仕組みを有すること。					
1.２.1	直近の仕入先	申請者は、直近の仕入先が生産段階認証又はＣｏＣ認証を取得していることを確認しなければならない。	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	管理責任者の設置	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。	Ａ：組織全体のＣｏＣ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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
1.2.3	管理体制	申請者は、ＣｏＣ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。	Ａ：ＣｏＣ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	記録の保管	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。	Ａ：当該記録は適切に保管されているか。		
1.2.5	苦情処理	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。	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	リコール・回収	申請者は、ＣｏＣ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。	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。		
			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。		
			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	教育・研修	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ＣｏＣ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。	Ａ：ＣｏＣ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。		
			Ｂ：前述の当該研修等の実施記録はあるか。		
			Ｃ：従業員へのＭＥＬやＣｏＣを学ぶ場を提供しているか。		
			Ｄ：従業員へのＭＥＬやＣｏＣを学ぶ場を提供しているか。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
1.2.8	リスク評価	申請者は、審査の準備段階には必ずＣｏＣに関するリスク評価を受けなければならない。	Ａ：リスク評価のための質問票に記入し提出すること。		
			Ｂ：リスク評価結果の内容を理解すること。		
			Ｃ：過去のリスク評価が記録されているか。		
1.2.9	ロゴマークの管理	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。	Ａ：「ロゴマーク使用契約書」の規約を遵守しているか。		
			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。		
1.3 ＣｏＣ認証の変更の要件					
1.3.1	新たな仕入先の通知義務	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。	Ａ：本適合指標の変更についての手順がＣｏＣ手順書等に明記されているか。		
			Ｂ：実際に変更があっ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	認証範囲の変更および事業の委託	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。 （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 （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	Ａ：本適合指標の変更についての手順がＣｏＣ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	事業終了時	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。	Ａ：本適合指標の変更についての手順がＣｏＣ手順書等に明記されているか。		
			Ｂ：実際に変更があっ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。		
2. 水産物の識別、適切な仕分けとトレーサビリティ					
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。					
2.1.1	認証水産物の識別できる体制	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。	Ａ：認証水産物の識別方法についてＣｏＣ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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
2.1.2	認証水産物の識別	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。	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ＣｏＣ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	情報の正確性	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。	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ＣｏＣ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。		
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。					
2.2.1	仕分けの周知とシステムの確立	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。	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ＣｏＣ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（入出荷量照合チェックシートを使用）。		
			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	混合水産物の取扱い	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。	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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
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。					
2.3.1	認証水産物の区別のための情報の把握	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、ＣｏＣ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。	Ａ：仕入れた水産物の認証状況を確認することがＣｏＣ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。 （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		
			Ｃ：前述の（１）～（４）に対して、直近の仕入先の生産段階認証状況、または、ＣｏＣ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	入出荷量照合チェック	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。（必要事項は解説文を参照のこと）	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。 （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		
			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	トレーサビリティ	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。	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ＣｏＣ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	工程表	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。	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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
2.3.5	製品仕様書等	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ければならない。	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	トレーサビリティ	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。	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		
3. 内部監査と是正処置　＊シングルサイト申請者は任意					
3.1 ＣｏＣ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。					
3.1.1	内部監査者	申請者は、ＣｏＣ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。	Ａ：内部監査の手順及び組織全体のＣｏＣの手順を充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	内部監査手順の文書化	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。	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	内部監査の記録	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。	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。		
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。					
3.2.1	管理責任者への通知	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。	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	是正措置	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。	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。		

要求事項確認シート②（マルチサイト：A、B共通）　※4.3 については、サイト毎にコピーの上使用

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
1. 申請者の社会的資格と責任					
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	申請者の取組みの合法性	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。	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	申請者の体制と合法性	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、設備が整っていなければならない。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。	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	労働環境と労働環境	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。	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	違法な労働	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。		
1.2 ＣｏＣ認証を管理運営する仕組みを有すること。					
1.2.1	直近の仕入先	申請者は、直近の仕入先が生産段階認証又はＣｏＣ認証を取得していることを確認しなければならない。	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	管理責任者の設置	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。	Ａ：組織全体のＣｏＣ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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
1.2.3	管理体制	申請者は、ＣｏＣ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。	Ａ：ＣｏＣ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	記録の保管	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。	Ａ：当該記録は適切に保管されているか。		
1.2.5	苦情処理	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。	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	リコール・回収	申請者は、ＣｏＣ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。	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。		
			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。		
			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	教育・研修	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ＣｏＣ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。	Ａ：ＣｏＣ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。		
			Ｂ：前述の当該研修等の実施記録はあるか。		
			Ｃ：従業員へのＭＥＬやＣｏＣを学ぶ場を提供しているか。		
			Ｄ：従業員へのＭＥＬやＣｏＣを学ぶ場を提供しているか。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
1.2.8	リスク評価	申請者は、審査の準備段階には必ずＣｏＣに関するリスク評価を受けなければならない。	Ａ：リスク評価のための質問票に記入し提出すること。		
			Ｂ：リスク評価結果の内容を理解すること。		
			Ｃ：過去のリスク評価が記録されているか。		
1．2．9	ロゴマークの管理	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。	Ａ：「ロゴマーク使用契約書」の規約を遵守しているか。		
			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。		
1.3 ＣｏＣ認証の変更の要件					
1.3.1	新たな仕入先の通知義務	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。	Ａ：本適合指標の変更についての手順がＣｏＣ手順書等に明記されているか。		
			Ｂ：実際に変更があっ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	認証範囲の変更および事業の委託	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。 （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 （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	Ａ：本適合指標の変更についての手順がＣｏＣ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	事業終了時	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。	Ａ：本適合指標の変更についての手順がＣｏＣ手順書等に明記されているか。		
			Ｂ：実際に変更があっ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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
2. 水産物の識別、適切な仕分けとトレーサビリティ					
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。					
2.1.1	認証水産物の識別できる体制	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。	Ａ：認証水産物の識別方法についてＣｏＣ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	認証水産物の識別	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。	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ＣｏＣ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	情報の正確性	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。	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ＣｏＣ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。		
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。					
2.2.1	仕分けの周知とシステムの確立	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。	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ＣｏＣ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（入出荷量照合チェックシートを使用）。		
			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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
2.2.2	混合水産物の取扱い	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。	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。		
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。					
2.3.1	認証水産物の区別のための情報の把握	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、ＣｏＣ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。	Ａ：仕入れた水産物の認証状況を確認することがＣｏＣ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。 （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		
			Ｃ：前述の（１）～（４）に対して、直近の仕入先の生産段階認証状況、または、ＣｏＣ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	入出荷量照合チェック	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。（必要事項は解説文を参照のこと）	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。 （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		
			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	トレーサビリティ	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。	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ＣｏＣ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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
2.3.4	工程表	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。	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	製品仕様書等	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ければならない。	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	トレーサビリティ	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。	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		
3. 内部監査と是正処置　＊シングルサイト申請者は任意					
3.1 ＣｏＣ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。					
3.1.1	内部監査者	申請者は、ＣｏＣ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。	Ａ：内部監査の手順及び組織全体のＣｏＣの手順を充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	内部監査手順の文書化	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。	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	内部監査の記録	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。	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。		
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。					
3.2.1	管理責任者への通知	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。	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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
3.2.2	是正措置	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。	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。		
4. マルチサイトの要件					
4.1 認証の区分がマルチサイトの場合、本部は適切なＣｏＣ管理体制を有していること。					
4.1.1	マルチサイトの分類	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。	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、ＣｏＣ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の要件	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。	Ａ：所定の要件（３つ）とその証拠資料を確認すること。 （１）全てのサイトは、本部である事業者に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。		
4.1.3	マルチサイトBの要件	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。	Ａ：所定の要件（２つ）とその証拠資料を確認すること。 （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。		
4.2 認証の区分がマルチサイトの場合、本部は適切なＣｏＣ管理体制を有していること。					
4.2.1	本部の条件	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。	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。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
4.2.2	管理体制	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。	Ａ：所定の事項が含まれ、実効性のあるＣｏＣの手順書が存在すること。 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		
4.2.3	トレーサビリティ	管理責任者は、全てのサイトにＣｏＣ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。	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	ロゴマークの管理	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。	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	サイトのリスト管理	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。	Ａ：全サイトの登録簿に下記の（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。 （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		
			Ｂ：営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	内部監査と是正処置	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。	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	内部監査と是正処置	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ＣｏＣの手順を事前に確認する。	Ａ：ＣｏＣ手順書に当該２項目が記載されているか。		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
4.2.8	内部監査と是正処置	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なければならない。 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。	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。		
			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。		
			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。		
4.2.9	仕入と認証の範囲の変更通知	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、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、時前に認証機関に承認を受けなければならない。	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。		
			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。		
4.2.10	サイトの変更通知	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。 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、ＣｏＣ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。	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ＣｏＣ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、ＣｏＣ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	業務委託契約とトレーサビリティ	（マルチサイトＢの本部のみ対象） 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。 （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。	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）		

本文	管理点	判定指標	評価指標	判定	所見
4.2.12	認証水産物の記録保持	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。 （１）仕入重量あるいは数量と水産物の詳細 （２）出荷重量あるいは数量と水産物の詳細 （３）仕入日、出荷日 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。 （１）仕入重量あるいは数量と製品の詳細 （２）仕入日	Ａ：所定の記録が本部に保持されているか。		
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ＣｏＣ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	サイト管理責任者	各サイトはサイト内のＣｏＣ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。	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	サイト管理責任者の職務	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。	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	サイト管理責任者と内部監査	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 内部監査と是正処置」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。	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	委託契約先のトレーサビリティ	（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ＣｏＣ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。	Ａ：各サイトにＣｏＣ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、確立されマニュアル等が存在するか。		

付属書２－２ 入出荷量照合シート（卸売用）

【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（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				
		*マテハン工程				
		単位				
		ロット番号				
製品	開始日の原料の在庫（＝期首原料在庫）	A				
	期間内に梱包・再梱包された量（使用量×数量）（＝製品生産量）　※記録またはヒアリング	B				
	期間内に販売した量（使用量×数量）　※記録またはヒアリング	C				
	廃棄等によるロス（使用量×数量）　※記録またはヒアリング	D				
	製品の販売・廃棄量合計（＝C＋D）	E				
	終了日の製品在庫（使用量×数量）（＝期末製品在庫）　※現物確認	F				
②【製品在庫妥当性】 F=(A+B)-Eとなっていること。						
③【流通製品への非認証製品の混在性】 B（実際の梱包・再梱包量）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 （妥当・不可を記載）	結果の考察 （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】 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】 作業指示書、販売実績、入荷・*マテハン量を比べて、実際に使用用途に整合性があること。		
③【その他】 上記に他に特筆すべき事項があれば記載すること。		

*マテハンとは、マテリアルハンドリング（Material Handling）の略で、主に物流や製造業の現場で、モノの移動、保管、仕分け、梱包などの作業全般を指す。
本シートでは、「梱包・再梱包」に係る作業のことを言う。

付属書２－２ 入出荷量照合シート（加工場用）

【手順１】照合表内の空欄にデータ及びデータに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・予算）		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）	B				
	期間内に加工された量（＝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（または記録）	E				
製品	開始日の製品の在庫（＝期首製品在庫）	F				
	期間内に生産された製品量（＝製品生産量）　※記録	G				
	認証水産物として、出荷した製品量（＝認証製品出荷量）　※記録	H				
	非認証水産物として、出荷した製品量（＝非認証製品出荷量）　※記録	I				
	製品出荷量合計（＝H＋I）	J				
	終了日の製品在庫（＝期末製品在庫）　※現物（または記録）	K				
予算	原料重量から減少分（骨除去、トリミング、解凍等）を除いた割合（＝歩留り）　※理論値	L				
	生産工程の重量増加分（副原料、添加物、加水等）の割合（＝主原料以外の添加率）※理論値	M				
	計算上の製品生産量（＝原料重量C×歩留りL×(1＋添加率M)）　※理論値	N				
①【原料在庫妥当性】 E=(A+B)-(C+D)となっていること。						
②【製品在庫妥当性】 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】 G（実測値）とN（理論値）が妥当な近似であること、またはG（実測値）≦N（理論値）が成立していること。						

【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 （妥当・不可を記載）	結果の考察 （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】 照合表内のデータが全て記入されていること。	妥当	
②【比率の妥当性】 歩留り・添加率（主副他）の設定が合理的であること。		
③【その他】 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２－２ 入出荷量照合シート（リテール用）

【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】 E=(A+B)-(C+D)となっていること。						
②【製品在庫妥当性】 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】 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 （妥当・不可を記載）	結果の考察 （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】 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】 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】 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３－２ トレーサビリティチェックシート（卸売用）

【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
（梱包・再梱包工程、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			
魚種・製品名														
仕入先 （MEL認証番号）														
仕入日付														
出荷先 （MEL認証番号）														
出荷日付														
加工（梱包）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
製品	入庫	①												
	梱包・再梱包加工前	②												
	梱包・再梱包加工後	③												
	出荷	④												
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３－２ トレーサビリティチェックシート（加工場用）

【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			
魚種														
仕入先 （MEL認証番号）														
仕入日付														
出荷先 （MEL認証番号）														
出荷日付														
加工方法														
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
原料	入庫	①												
	一次加工前	②												
	一次加工後	③												
	在庫保管	④												
製品	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３－２ トレーサビリティチェックシート（リテール用）

【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 （MEL認証番号）														
仕入日付														
提供先 （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
原料	入庫	①												
	一次加工前	②												
	一次加工後	③												
	在庫保管	④												
製品	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。