

以下に該当する情報は開示することができないので黒塗りしています。  
・商業的に機微な内容（認証機関への要求事項5.3.3(漁業、養殖)、5.3.5(CoC))  
・認証活動の公平性を損なう圧力に結び付き得る情報(ISO/IEC17065 4.2.2)

MEL 流通加工段階 (CoC) 認証 Ver. 2.0

更新審査

## 流通加工段階 (CoC) 認証審査報告書

(マルチサイトB)

認証発効日 (認証更新日)	有効期間	有効期限	次回年次 審査期限
2020/7/9 (2023/7/9)	3年間	2026/7/8	2024/11/30

1. 認証申請者の名称等： 日本生活協同組合連合会

(所在地) 東京都渋谷区渋谷3丁目29番8号 コーププラザ

2. CoC認証の適用範囲：

対象魚種 (MEL漁業)：カタクチイワシ・マイワシ・ウルメイワシ (MEL漁業認証取得)

流通・加工の種類：シラスの卸し・保管・梱包、高次加工 (しらす干し)、認証水産物の卸し・保管

3. 報告書作成責任者： [黒塗り]

作成年月日：2023年4月18日

1. 現地審査 サイトの名称・所在地	本部： (1) 日本生活協同組合連合会商品本部水産部 ※本部 東京都渋谷区渋谷3丁目29番8号 コーププラザ7F サイト： (2) 株式会社西村物産 ※CO・OP(PB)商品製造委託先 ① 釜炊工場：〒649-0316 和歌山県有田市宮崎町324、② 冷凍倉庫：〒649-0316 和歌山県有田市宮崎町2342、 ③ 包装工場：〒649-0316 和歌山県有田市宮崎町433-1冷凍倉庫 サイト： (3) 裕太朗水産 ※仲買人、西村物産に原魚を運搬 大阪府泉佐野市笠松2丁目4番11号 物流センター (1) 日本生協連六甲冷凍DC 兵庫県神戸市東灘区向洋町西2-1 ケイヒン (株)六甲冷蔵支店内(視察) (2) 日本生協連尾道冷凍DC 広島県尾道市美ノ郷町本郷字新本郷1-190 (株)シーエックスカーゴ尾道営業所内(視察)
2. 現場審査の実施日	2023/4/7 日本生協連(本部)、2023/4/12 西村物産、2023/4/12 裕太朗水産 視察：六甲冷凍DC 2023/4/13 尾道冷凍DC 2023/4/13 2023/4/17 日本生協連(本部)最終会議
3. 加工・流通事業、および審査の概要	日本生活協同組合連合会は、「消費生活組合法」に基づいて設立された事業体である。会員生協向け「しらす加工品」をMEL認証商品として販売している。審査は本部、サイト／裕太朗水産及び西村物産の流通加工段階 (CoC) 認証の更新審査を実施した。審査内容は、前回の審査から認証範囲の変更の有無、MEL認証水産物取り扱いに関わる作業手順、仕分け及びトレーサビリティ体制、内部監査体制、リコール・回収体制、ロゴマーク管理体制における書類審査及び関連書類、現場の審査(仕入、加工、保管体制)を実施した。今回は、認証商品の物流センターである六甲冷凍DC・尾道冷凍DCの商品管理の視察を行った。本事業者は2020年7月9日にMEL認証を取得している。尚、前回の審査から認証範囲の変更はなかった。
4. 審査チーム	審査機関：公益社団法人日本水産資源保護協会 -審査チーム- 審査員 [黒塗り]
5. 特定された不適合 (是正処置概要)	不適合なし
6. ロゴマーク管理	ロゴマーク使用契約を締結し、手順書が整えられ、問題なく管理されていることを確認した
7. リスクのレベル	低リスク：日本生活協同組合連合会6点、西村物産4点、裕太朗水産4点
8. 審査結果(適合)	日本生活協同組合連合会及び株式会社西村物産、株式会社裕太朗水の全てにおいて要求事項に適合

## 流通加工段階認証審査シート（マルチサイトB）

### 構成

#### 1. 審査概要及び結果

別添1-1： 審査概要及び結果

#### 2. 申請者情報（審査基本情報含む）

別添2-1： 審査情報（審査基本情報含む）

別添2-1-1： 組織図概略

別添2-1-2： 各サイト管理責任者（マルチサイトの場合のみ）

別添2-1-3： 認証申請（または認証）水産物及び仕入れ先リスト

#### 3. 要求事項確認シート

要求事項確認シート③： マルチサイトB用

別添3-1： 出入荷量照合シート 【関係する要求事項確認シート番号：3.3.,3.4.】

別添3-2： トレーサビリティチェックシート

【関係する要求事項確認シート番号：3.3.,3.5.,3.6.】

## 1. 審査概要及び結果

(マルチサイトB)

1. 認証機関： 日本水産資源保護協会	
2. 審査チーム（全員の役職・氏名）： ██████████	
3. 申請者（組織名・法的地位・所在地）：日本生活協同組合連合会商品本部水産部 ※本部 東京都渋谷区渋谷3丁目29番8号 コーププラザ7F	
4. 認証の適用範囲（対象魚種、流通・加工の種類）：対象魚種／カタクチイワシ・マイワシ・ウルメイワシ（MEL漁業認証取得） ：流通・加工の種類／シラスの卸し・保管・梱包、高次加工（しらす干し）、認証水産物の卸し・保管	
5. 審査期間：2023年3月13日～2023年4月18日	
6. 初回会議年月日：2023年4月7日	7. 最終会議：2023年4月17日
8. 是正処置（是正処置毎に記載）：無し	
(1)不適合（是正要求）の内容：	
-----	
(2)申請者による対応：	
-----	
(3)検証結果（検証年月日）：	
-----	
9. 審査結果：	(1)認証を推薦する
(2)所見：※推薦する理由や推薦しない根拠（不適合事項（項番号含む））等を記載	
<p>本審査において、本部およびサイト2社の審査（加えて物流センター2カ所の視察を含む）を行い、関連法の厳守、内部監査の実施、管理体制、ロゴマークの管理体制等において要件を満たしていることが確認できた。また、別添3-1の出荷荷重適合シート及び別添3-2のトレーサビリティチェックについても、記載事項を検証し、問題はなかった。また、物流センター2カ所の視察を行い適切に運営管理していることを確認した。現地審査及び視察を通じて各拠点での認証推進体制に対して真摯に取り組みが確認でき、不適合事項がなかったことから更新を推薦するものである。</p>	
参考1.（ある場合）MEL認証番号、認証発効日、有効期限・期間：	
MEL認証番号：JFRCA20C3600041 認証発行日：2020年7月9日 有効期限・機関：2023年7月8日（3年間）	
参考2.（ある場合）前回の審査年月日及び審査の種類：	
年次審査：2021年6月10日 種類：流通加工段階認証 Ver.2	

## 2. 申請者情報（審査基本情報含む）

### 1. 申請者情報（申請者により記載された場合、審査員の最終確認を経ること）

(1) 組織図概略 (別添2-1-1に記入)

<p>(2) 管理責任者</p> <p>①氏名 <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span></p> <p>②役職 ブランド戦略本部サステナビリティ戦略室 室長</p>	<p>(2-2) 管理責任者2</p> <p>①氏名</p> <p>②役職</p>
--	---

<p>(3) 内部監査者</p> <p>①氏名 <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span></p> <p>②役職 ブランド戦略本部サステナビリティ戦略室</p>	<p>(3-2) 内部監査者2</p> <p>①氏名</p> <p>②役職</p>
---	---

(4) 各サイト管理責任者 (マルチサイトの場合、別添2-1-2に記入：シングルサイトの場合は、記入不要)

(5) 申請者の主な業務  
(漁獲漁業、養殖業、仲卸・卸、加工、保存・保管、包装、水産物取引、輸送、消費者向け小売、外食、中食販売、その他、より選択。)

その他（会員生協向け商品開発、卸売り）

(6) 事業規模（雇用者数、売り上げ、生産量等）  
 職員数：1,432人（2021年度末） 供給高：4,329億円（2021年度末） 会員数：312会員（2021年度末）  
 支所など：北海道札幌市、宮城県仙台市、東京都渋谷区、埼玉県さいたま市、神奈川県横浜市、愛知県名古屋市、大阪府大阪市、  
 岡山県岡山市、広島県広島市、福岡県福岡市、福岡県糟屋郡  
 通販本部：東京都新宿区

(7) 申請者が取り扱う水産物（加工製品含む。水産物毎に原料となる魚種を明記）

CO・OP.ふっくらしらす干し等：カタクチイワシ等

(8) 認証を申請する（または、取り扱う認証された）水産物及び仕入れ先リスト（仕入先の認証書の写し添付）

カタクチイワシ・マイワシ・ウルメイワシ（別添2-1-3に記入）

(9) 申請者サイト内での水産物の流れ（フロー図）、入荷から出荷までの認証水産物の流れ図、入荷から出荷までの認証水産物の処理内容

「MEL認証フロー」及び「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」に認証水産物の入荷から検品、仕分け、出荷、販売することが図示されていることを確認し、さらに現場において認証水産物の加工・小分・梱包・出荷の作業も確認した。

(10) 認証水産物とその他の混在を防ぐ手法・手順

「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」に認証水産物の入荷から加工、選別、梱包、検査、出荷作業において、その他の混在を防ぐ手法・手順が記載されていることを確認し、さらに現場において手順書通り作業が出来ることを確認した。

(11) サイト内のトレーサビリティ体制の概要

「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」に原料仕入れから加工、選別、加工、検査、保管、出荷までの正確な事務処理で記録を保管する内体制が確立されている。それら記録を最低3年間保管し、開示要請に対して正確な記録を提示することが記載されていることを確認し、サンプル伝票で正確な記録であることを確認した。

## **2. 審査基本情報**（審査員により記載されること）

### **（1） シングルサイトである場合その理由**

#### **マルチサイトである場合、A・B・Cの別と、その判別の理由及び根拠**

本部である日本生活協同組合連合会が販売する「しらす干し」を仕入販売するために、しらす原料の仲買人及びしらす干し製造委託先と契約に基づいた事業体であることからマルチサイトBと判別する。

### **（2） CoC認証規格に基づく認証機関への要求事項付属書Cに基づく、リスクのレベル、（1サイトの）最低工程数（最低審査所要日数・時間）、年次審査頻度**

リスクのレベルは低リスク（本部6点・西村物産4点・裕太郎水産4点）、最低工程数は0、7日、年次審査頻度は18ヶ月に一回。

### **（3） CoC認証規格に基づく認証機関への要求事項付属書Dに基づく入出荷量照合、トレーサビリティチェック及びロゴマーク検査等を行う際の最低サンプル数（ロット数）**

入出荷量照合、トレーサビリティチェック及びロゴマーク検査等を行う際の最低サンプル数は西村物産及び裕太郎水産で各2サンプル、合計4アイテムを抽出した。本部は、サイトへ一括発注し、その商品は各物流センター経由で管理されており、各サイトのサンプリング結果は、本部で管理されるため、本部のサンプル数は0とした。

1. (1) 組織図概略



1 (4) 各サイト管理責任者 (マルチサイトのみ)

**サイト名** (株)西村物産

**サイト管理責任者**

①氏名 :

■■■■■■■■■■

②役職 :

専務取締役

③具体的役割 :

製造責任者

**サイト名** (株)裕太郎水産

**サイト管理責任者**

①氏名 :

■■■■■■■■■■

②役職 :

代表取締役社長

③具体的役割 :





要求事項確認シート③ (マルチサイトB) 本部

※「3. 各サイトに対する要件」以下については、サイト毎にコピーの上使用

本文	付属書 1	付属書 2	要求事項	審査項目	判定	受審者 (氏名・役職)	所見
<b>1. (マルチサイトB) 申請者の資格に関する要件</b>							
1.1.			申請者は、認証水産物、非認証水産物その他製品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。	<p>①全サイトは、関係する国内法（具体的な法律、条例名）に基づき必要な許可を取得しているか（許可証の確認）。</p> <p>②全サイトにおいて、関係する国内法（具体的な法律、条例名）を遵守しているか。遵守されなかった事例がある場合は、その内容及び対応処置の有無について確認。</p>	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]</p> <p>(株) 西村物産 専務取締役 [ ]</p> <p>(株) 裕太郎水産 代表取締役 [ ]</p> <p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]</p> <p>(株) 西村物産 専務取締役 [ ]</p> <p>(株) 裕太郎水産 代表取締役 [ ]</p>	<p>本部は消費生活協同組合法により、厚生労働省の許可を受けていることを許可書で確認した。</p> <p>食品衛生法営業許可書（水産製品製造業及び食品の小分け業）を取得しており、営業許可書があることを確認した。有効期限はそれぞれ有効期限令和10年5月31日あった。</p> <p>食品衛生法営業許可書（魚介類販売業）を取得しており、営業許可書があることを確認した。有効期限は令和9年6月30日あった。</p> <p>消費生活協同組合法（昭和23年法律第200号）最終更新（令和元年12月12月11日交付）に基づき運用していることの説明を受け確認した。法令違反、保健所の立ち入りはないことの説明を受け、確認した。</p> <p>各法令に対する指摘は受けたことがないとの説明を受けた。行政及び保健所から指摘事項はないということで国内法を厳守していることを確認した。</p> <p>各法令に対する指摘は受けたことがないとの説明を受けた。行政及び保健所から指摘事項はないということで国内法を厳守していることを確認した。</p>
1.2.			申請者は、直近の仕入れ先が生産段階認証、または、CoC認証を取得していることを確認しなければならない。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、製品を開封せずに流通・保管・販売する業者の仕入れ先が、生産段階認証、または、CoC認証を取得していることを確認しなければならない。	<p>①全サイトにおいて、仕入れ先の認証状況の確認手順が策定され、それに即して左記が実施されていること（マニュアル等の存在、仕入先リスト、確認記録）</p> <p>②全サイトの担当者が確認手順を理解していること（担当者による手順の説明による確認）</p>	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]</p> <p>(株) 西村物産 専務取締役 [ ]</p> <p>(株) 裕太郎水産 代表取締役 [ ]</p> <p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]</p> <p>(株) 西村物産 専務取締役 [ ]</p> <p>(株) 裕太郎水産 代表取締役 [ ]</p>	<p>認証状況の確認手順は、「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」の「商品開発改善計画」に記載され、仕入れ先の認証状況が確認できる体制であることの説明を受け、確認した。また、確認結果については、「認証水産物仕入れ先リスト」に記載されていることも確認した。</p> <p>認証状況の確認手順は、「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」の「商品開発改善計画」に記載され、仕入れ先の認証状況が確認できる体制であることの説明を受け、確認した。また、確認結果については、「認証水産物仕入れ先リスト」に記載されていることも確認した。</p> <p>認証状況の確認手順は、「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」の「商品開発改善計画」に記載され、仕入れ先の認証状況が確認できる体制であることの説明を受け、確認した。また、確認結果については、「認証水産物仕入れ先リスト」に記載されていることも確認した。</p> <p>[ ] から確認手順についての説明を受け、担当者が理解していることを確認した。</p> <p>[ ] から確認手順についての説明を受け、担当者が理解していることを確認した。</p> <p>[ ] から確認手順についての説明を受け、担当者が理解していることを確認した。</p>
1.3.			マルチサイト申請者は、本規格に含まれる要件に加えて、付属書 2 の 1 項に定める追加要件に適合していなければならない。				※本要求事項は、次の 2 項目により確認する。
		1.1.	申請者は下記のいずれかを満たさなければならない。 1. フランチャイズを営業者、または、所有者、経営者、または組織的な連結を通じて連結された多数の支店・店舗、加工場・物流センター等を有する事業者 2. CoC認証の取得を目的として設立され、機能する法的に独立した企業からなるグループ（生産者グループ）で、互いに契約を交わした事業者のグループ 3. 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	申請者が、フランチャイズ店舗、加工場、物流センター等について、個別の組織である場合は、組織図等で、形態を確認する。 申請者が、CoC認証の取得を目的として設立され、機能する法的に独立した企業からなるグループ（生産者グループ）である場合、組織図等で、形態を確認する。 申請者が、多数の支店・店舗、加工場・物流センター等を有する事業者（法人企業体）である場合は、当該法人が適法であるか、定款等で確認し、また、組織図等で、形態を確認する。また、該当する場合は、請負加工者との契約についても確認する。	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]</p>	<p>本申請者が国提出の設立許可を認可された組合法人であることを確認した。 サイトである西村物産とは商品取引契約書を締結、西村物産の仕入れ先であるサイト裕太郎水産は直接の取引相手ではないため、三者で覚書を締結したことの説明を受け、書類で確認した。結論として左記 3 の「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。</p>

本文	付属書 1	付属書 2	要求事項	審査項目	判定	受審者（氏名・役職）	所見
		1.2.2.	マルチサイト申請者Bは下記の要件を満たさなければならない。 1.全てのサイトは、本部を持った事業者と法的な関係を交わしていなければならない。 2.本部は、全てのサイトの仕分け、トレーサビリティ、および、ロゴマーク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、内部監査および認証機関による審査によって確実にしなければならない。	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、確認し、また本部により策定された、全サイト共通のCoCの手順書・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。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]	1. 西村物産とは商品取引契約書を締結、裕太朗水産は本部と直接の取引相手ではないため、三者で2020年1月17日付け「マリンエコーベルジャパン流通加工段階認証に関する覚書」を締結したことの説明を受け、書類で確認した。 2. 共通のCoC認証マニュアルや手順書が整備されており、各サイトで運用することの説明を受け、確認した。 3. 共通の内部監査マニュアルが整備され、本部の内部監査者により監査を年1回（1～2月）予定していることの説明を受け、本部が実施していることを報告書で確認した。
2.3.1.			マルチサイト申請者は、本規格の要件に加えて、付属書2に定める管理体制に関する追加要件を満たさなければならない。				※以下、付属書2も要求事項と同等に評価する。
<b>2.1.管理体制に対する要件（本部）</b>							
2.1.1			申請者は、認証水産物を扱うすべての段階を管理、統括し、仕分け、トレーサビリティ、およびロゴマークを管理するための管理責任者を1人以上設置していなければならない。	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、辞令並びに職責表が確認できること。 当該者へのインタビューで手順の説明を受ける。	適合	ブランド戦略本部サステナビリティ戦略室 室長 [ ]	[ ]（ブランド戦略本部サステナビリティ戦略室 室長）が管理責任者であることの説明を受け、書類で確認するとともに手順の説明を受け、確認した。
	1.1.		申請者は、CoCを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名以上設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	内部監査の手順及びCoCの手順を十分に把握した内部監査者について、辞令並びに職責表が確認でき、権利責任者との兼任が認められないこと。 当該者へのインタビューで、内部監査の実施手順について、説明を受ける。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]	「MEL流通加工認証職務表」（2023年1月21日付）で内部監査者に[ ]（ブランド戦略本部サステナビリティ戦略室）が任命されていることを確認し、任命書から管理責任者との兼任もないことも確認した。内部監査の手順についてインタビューし、内部監査の実施手順について理解していることを確認した。
		3.1.1.	マルチサイト申請者Bは、すべてのサイトを統括する内部監査者1人からなる本部を設置しなければならない。	内部監査者が配置された本部が適切に設置されていること。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]	MEL流通加工認証に関する体制図において本部が設置され、内部監査者として[ ]（ブランド戦略本部サステナビリティ戦略室）が責任者として記載されていることを確認した。
2.1.2.			申請者は、CoCについて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、下記が含まれる。 ・CoCに関する組織体制、責任、権限 ・本規格の3.および4.に掲げる要件を満たすための手順と認証水産物のフロー図	以下の事項を含む、すべてのサイトに適用し、実効性のあるCoCの手順書が存在すること ・組織体制、各担当者の責任・権限 ・認証水産物のフロー図、 ・認証水産物と非認証水産物が仕分け方法	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]	・「MEL流通加工認証職務表」において、組織体制、各担当者の責任・権限が明記されていることの説明を受け確認した。 ・「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」にて認証水産物と非認証水産物が仕分け方法が手順書として記載されていることを確認した。 ・「CO・OPしらす干し商品のMEL認証フロー」にて認証水産物のフロー図を確認した。
		3.1.2.	本部は、認証水産物を取り扱うすべてのサイトと以下を含む契約を交わし、本規格本文の3. トレーサビリティおよび分離に関する要件および4. ロゴマークの管理に関する要件を満たすことを確実にしなければならない。 1.サイトは、すべての段階において本規格の3. および4. の要件を満たす認証水産物の仕分け、トレーサビリティ、および、ロゴマークを管理する体制を有す。 2.サイトは、要請に応じて、マリン・エコーベル・ジャパン協議会、認証機関、または認定機関の敷地内への立ち入り、および認証水産物に関する記録へのアクセスを許可する。	各サイトにおいては、トレーサビリティや仕分け、ロゴマークの管理について、実効性をもって実施するためのマニュアル等及び体制が確立しており、またマリン・エコーベル・ジャパン協議会、認証機関、または認定機関による審査について、十分な理解を持っていることを確認する。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]	各サイトにおける、トレーサビリティや仕分け、ロゴマークの管理について、実効性をもって実施するためのマニュアル等が整備されていることを確認。また、マリン・エコーベル・ジャパン協議会、認証機関、または認定機関による審査について十分理解があることの説明を受け、確認した。本部及びサイト共、内容を理解し、実行できることも確認した。
2.1.3			申請者は、認証水産物に関するすべての段階で生じた記録を、最低でもCoC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	当該記録を確認し、保管方法及び保管期間を規定した文書について説明を受ける。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]	記録保管に関しては「出荷作業手順書」に「保管が必要な記録」に記載していることの説明を受け、確認した。尚、保管方法に関しては、書類関係と電子媒体の2通りで保管し、3年間の保管期間中は、提示可能な状態で保管することも確認した。 また、認証水産物の3年間を超える長期保管の商品は無く、今後も発生しないことの説明を受け、確認した。
2.1.4.			申請者は、消費者あるいは出荷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、申請者は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。	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、また、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こと（氏名、役職、辞令等により確認）。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]	苦情担当者は、[ ]（品質保証本部 CS推進・安全管理部組合サービスGM）が任命されていることを「MEL流通加工認証職務表」（2023年1月21日付）で確認した。また、苦情処理のマニュアルは「お問合せ・苦情・事故対応手順」が策定され、報告書として「調査報告書」にて処理することの説明を受け、確認した。苦情処理としての実例はないことも確認した。
2.1.5.			申請者は、不適合認証水産物のリコール・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、不適合認証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。	リコール・回収について、手順書・マニュアル等が策定され、担当者が適切に配置され、また、該当する事案が発生した場合は、リコール・回収が実施され、その記録が当該機関保持されていること。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [ ]	リコール・回収担当者は、[ ]（品質保証本部 CS推進・安全管理部 部長）が任命されていることを「MEL流通加工認証職務表」（2023年1月21日付）で確認した。また、商品事故対応要表（Ver.5）、商品事故対応要領のマニュアルの説明を受け、リコール・回収、記録保管等に関してマニュアルに基づき安全品質管理部が対応することを確認した。

本文	付属書 1	付属書 2	要求事項	審査項目	判定	受審者（氏名・役職）	所見
		3.1.3.	<p>本部は、マルチサイト申請者の認証範囲に含まれるすべてのサイトとの契約および登録簿を管理しなければならない。登録簿には下記の項目が含まれる。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. サイトの名前</li> <li>2. 住所</li> <li>3. 連絡担当者の氏名・連絡先</li> <li>4. 認証水産物の製品名</li> <li>5. 直近の内部監査の日付と結果</li> </ol>	<p>各サイトの登録簿および契約書が本部で管理されていることを確認し、さらに全サイトの登録簿に1～5までの要件が記載されていることを確認する。</p>	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [REDACTED]</p>	<p>各サイトの登録簿「MEL流通加工認証職務表」および契約書「MEL流通加工段階認証に関する覚書」が本部で管理されていることを確認した。さらに全サイトの登録簿に1～3までの要件が記載されていることを確認した。</p> <p>4. の認証水産物の製品名に関しては「MELロゴ付商品リスト」にて記載されていることを確認した。</p> <p>5. の直近の内部監査の日付と結果に関しては、MEL内部監査報告書で確認した。</p> <p>本 部：2023年1月16日 西 村 物 産：2023年1月18日 裕 太 郎 水 産：2023年1月18日 内部監査報告書から全て不適合がないことも確認した。</p>
		3.1.4.	<p>本部は、CoC認証を取得せず、認証水産物を扱うサイトに対しては、本規格の要求事項に適合していることを確実にするため、申請者は認証機関による現地での審査が求められることをサイトに通知しなければならない。</p>	<p>本部により適切に通知がなされているか確認する。</p>	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [REDACTED]</p>	<p>本部とCoC認証を取得せず、認証水産物を扱うサイトはないことの説明を受け、確認した。本部と登録サイトとの間の「M E L ジャパン流通加工段階認証に関する覚書」の第2条（審査）の項目の説明を受け、適切に対応できることを確認した。</p>
		3.1.5.	<p>本部はサイトで加工された認証水産物に関して、以下を含む記録を保持しなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 仕入れ重量と製品の詳細</li> <li>2. 出荷重量と製品の詳細</li> <li>3. 仕入れ日、出荷日</li> </ol>	<p>1～3までの記録が本部に保持されていることを確認する。</p>	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [REDACTED]</p>	<p>「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」の項目で下記の記録保管の説明を受け、適切に記録保持されることを確認した。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 仕入れ重量と製品の詳細</li> <li>2. 出荷重量と製品の詳細</li> <li>3. 仕入れ日、出荷日</li> </ol>
<b>2.2. 内部監査に関する要件（本部）</b>							
		3.1.6.	<p>内部監査者は、付属書 1 に定める内部監査および不適合に対する是正処置を実施できる体制を確立しなければならない。</p>	<p>本部の内部監査者により、各サイトの不適合に対して的確な是正処置をとれる体制が構築されていることを、文書、加えて、該当する例がある場合は実施記録をもって確認する。</p>	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [REDACTED]</p>	<p>内部監査の実施及び是正処置については「内部監査マニュアル」が制定されており、そのマニュアルにしたがって実施されると説明を受け、確認した。</p> <p>直近の内部監査の日付と結果に関しては、「MEL内部監査報告書」で確認した。</p> <p>本 部：2023年1月16日 西 村 物 産：2023年1月18日 裕 太 郎 水 産：2023年1月18日 監査報告書から全て不適合がないことも確認した。</p>
	1.2.		<p>内部監査者は、内部監査を行うための手順を文書化しなければならない。当該の文書には下記の事項を含めなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認証水産物仕入れ重量と出荷重量の収支（マスバランス）の検査：出荷される認証水産物の重量と仕入れられた認証水産物の重量の収支を比較し、合理的に説明ができる範囲の誤差であることを確認する。</li> <li>・ トレーサビリティに関する無作為検査：無作為に抽出された出荷伝票からすべての段階を通り、認証水産物の供給源となった認証漁業まで履歴が遡れるかのチェックを行う。</li> <li>・ リコール・回収の手順の検査</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 内部監査の手順書・マニュアル等が設定され、左記の3項目の手順が記載されていること。</li> <li>② 上記に加え、3.1.7.の項目が確認できる手順が記載されていること。</li> </ol>	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [REDACTED]</p>	<p>内部監査の方法については、「MEL流通加工認証内部監査マニュアル」の説明を受け、下記の3項目の対応が出来ることを確認した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認証水産物仕入れ重量と出荷重量の収支（マスバランス）の検査：出荷される認証水産物の重量と仕入れられた認証水産物の重量の収支を比較し、合理的に説明ができる範囲の誤差であることを確認する。</li> <li>● トレーサビリティに関する無作為検査：無作為に抽出された出荷伝票からすべての段階を通り、認証水産物の供給源となった認証漁業まで履歴が遡れるかのチェックを行う。</li> <li>● リコール・回収の手順の検査</li> <li>● 認証範囲に含まれるすべてのサイトの年次現場検査のスケジュール、新しいサイトの現場検査の手順が記載されていることを確認した。</li> </ul>
		3.1.7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認証範囲に含まれるすべてのサイトの年次現場検査のスケジュール</li> <li>・ 新しいサイトを追加する場合、認証範囲を拡大する前の新しいサイトの現場検査</li> </ul>				
	1.3.		<p>申請者は、1年を超えない範囲で定期的に内部監査者による監査を実施しなければならない。また、その監査記録を次の監査が実施されるまで保管しなければならない。</p>	<p>直近の内部監査が1年以内に手順書通りに実施され、その監査記録が保管されていること。</p>	適合	<p>ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 [REDACTED]</p>	<p>「流通加工認証内部監査マニュアル」の「内部監査計画」の記載のとおり実施した旨の説明を受け、「内部監査報告書」で確認した。</p> <p>本 部：2023年1月16日 西 村 物 産：2023年1月18日 裕 太 郎 水 産：2023年1月18日 内部監査報告書から全て不適合がないことも確認した。</p> <p>内部監査の記録（本部・サイト）は内部監査を実施した [REDACTED] に集約して保管され、合わせてサイト側でも記録を保管すると説明を受け、確認した。</p>

本文	付属書 1	付属書 2	要求事項	審査項目	判定	受審者（氏名・役職）	所見
	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、下記の項目を記録し、管理責任者に通知しなければならない。 1. 不適合が指摘された日付け 2. 不適合の内容またその原因 3. 不適合に関わった人員の特定	内部監査において、不適合があった場合、内部監査者から全サイト監督者に文書により通知され、当該文書に左記1～3の記載がなされていること。 （不適合がない場合は上記には該当しない）	該当なし	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 ■■■■	全サイトの内部監査において、不適合はなかったが、「流通加工認証内部監査マニュアル」の4項「不適合および是正処置」に1～3の内容が明記されていることの説明を受け、対応できることを確認した。 1. 不適合が指摘された日付け 2. 不適合の内容またその原因 3. 不適合に関わった人員の特定
	2.2.		指摘された不適合事項に対し、管理責任者は、是正措置方法と期限を含めた是正手順を作成し、速やかに措置を講じるとともに、内部監査者は是正措置結果を報告しなければならない。また、報告には下記の事項が含まれる。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。 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. 是正処置が完了した日付	前項に該当する不適合に関する通知がなされた場合において、管理責任者及びサイト監督者により是正手順が策定されていること。 策定された是正処置につき報告がなされ、当該報告書に左記1～3の要件が記載されていること。 （不適合がない場合は該当しない）	該当なし	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 ■■■■	内部監査手順書に不適合に関する通知がなされた場合においては、「流通加工認証内部監査マニュアル」の4項「不適合および是正処置」に1～3の内容を管理責任者及びサイト管理者が是正手順を策定することが明記されていることを確認した。 不適合事例がないため、該当記録は無い。
<b>2.3. 変更に関する報告（本部）</b>							
	3.1.8.		本部は、本規格の本文2.2.1.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。 また本文2.2.2.で定める変更を、いずれかのサイトで行う場合、変更を行う前に認証機関に承認を受けなければならない。				※本要求事項は、次の2項目により確認する。
2.2.1.			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、新たな認証された魚種を仕入れた場合、変更日より1か月以内に書面又は電子媒体で認証機関に通知しなければならない。	該当する変更があつてから1か月以内に本部から認証機関へ通知していること（メールあるいは書面を確認。）。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 ■■■■	「MEL認証水産物管理手順」の4項「変更・追加・削除」に「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、新たな認証された魚種を仕入れた場合、変更日より1か月以内に認証機関に連絡する」と規定していることを確認した。また、新たな変更も無いことも確認した。
2.2.2.			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。 1. 認証水産物に対してCoC認証に含まれていない新しい業務を行う場合 2. 新たな請負業者に認証水産物を扱う業務を発注する場合	該当する変更を行う場合、本部は事前に、認証機関の承認を受けること（追加予定の業務、もしくは請負業者リストとそれらに関連する認証範囲及びサイト、その他承認申請に関する書類）	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 ■■■■	「MEL認証水産物管理手順」の4項「変更・追加・削除」に「認証水産物に対してCoC認証に含まれていない新しい業務を行う場合及び新たな請負業者に認証水産物を扱う業務を発注する場合は、事前に認証機関に申請を行い書面で承認を受けてから行う」と規定していることを確認した。
	3.1.9.		新たにサイトを認証範囲に追加登録する場合、本部はその旨を認証機関に通知し、当該サイトに業務の発注を行う前に、認証機関によるCoC認証審査が実行されることを確実にしなければならない。ただし、すでに当該のサイトがCoC認証を受けている場合は、10営業日以内に通知するのみでよい。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。	①新たなサイトを認証範囲に追加登録する場合は、登録後10営業日以内に、また、登録サイトを削除する場合は、削除後10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。 当該のサイトに業務の発注をする以前に、認証機関によるCoC認証審査が実行されることを確実にしておくこと。 ②追加されたサイトの管理責任者がCoCの手順、トレーサビリティや仕分けの手順、ロゴマークの管理について理解していること。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 ■■■■  ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 ■■■■	「MEL認証水産物管理手順」の4項「変更・追加・削除」に「新たにサイトの認証範囲の追加登録、登録サイトの削除する場合、認証規約要件（登録後10営業日以内に、また、登録サイトを削除する場合は、削除後10営業日以内に、本部から認証機関に通知する・当該のサイトに業務の発注をする以前に、認証機関によるCoC認証審査を実施）を厳守して対応する」と規定していることを確認した。  新たな追加サイトはないが、サイトの追加があつた時は、CoCの手順、トレーサビリティや仕分けの手順、ロゴマークの管理について理解出来る体制があることを確認した。
<b>2.4. ロゴマークの適切な管理に関する要件（本部）</b>							
4.1.			申請者は、ロゴマークの貼付にあたって、別途定める「ロゴマークの使用・管理規定」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。	申請者が、ロゴマークを使用・貼付する場合、「ロゴマーク使用契約書」（流通加工段階認証規格に基づいて認証を行う機関への要求事項付属書 F 参照）を締結し、その規約を遵守していること。 また、「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制を各サイトが保有できるよう手順やマニュアル等が策定されていることを確認し、加えてその実効性について説明を受ける。	適合	ブランド戦略本部 ・サステナビリティ戦略室 ■■■■	「M E L 認証製品ロゴマーク使用・管理手順書」Ver.1.0マニュアルに基づき「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する手順やマニュアル等が各サイトで策定されていることを確認した。また、各サイトにおいて、確実にに対応できることを確認した。 「ロゴマークの使用連絡書」で使用数および残数に関して管理しており、ロゴマーク管理の実効性を確認した。（西村物産がロゴマークの使用を2022.2.9から開始したと説明を受け、現場で確認した）



3. (マルチサイトB) 申請者の各サイトに対する要件 (西村物産)							
2.3.1.			マルチサイト申請者は、本規格の要件に加えて、付属書 2 に定める管理体制に関する追加要件を満たさなければならない。			※以下、付属書 2 も要求事項と同等に評価する。	
3.1. 各サイトの管理体制に関する要件							
		3.2.1.	各サイトは、本規格3. トレーサビリティおよび分離に関する要件および4. ロゴマークの管理に関する要件を満たすCoCについて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、下記が含まれる。 ●CoCに関する組織体制、責任、権限 ●本規格の3.および4.に掲げる要件を満たすための手順と認証水産物のフロー図	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。 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。 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。	適合	専務取締役 ■■■■	MEL認証製品ロゴマーク使用・管理手順書が整備され、文書内に組織体制、担当者の責任・権限及び手順及び認証水産物のフローに関して記載されていることの説明を受け、手順書にて確認した CoCに関する組織体制は、「MEL認証フロー図」、「MEL認証サイト登録簿」及び「MEL認証サイト体制図」に記載されているとの説明を受け、確認した。 本サイトの担当者とその責任権限については、「MEL認証水産物管理責任者及び取扱作業員一覧」及び「MEL認証CoC水産物管理手順」に記載されていることも確認した。
		3.2.2.	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1名以上設置しなければならない。	各サイトの管理責任者について、氏名、辞令、職責表等により、確認する。	適合	専務取締役 ■■■■	「MEL流通加工認証職務表」から■■■■専務がサイト管理責任者であることを確認した。
		3.2.3.	サイト管理責任者は、当該サイトの仕分け、トレーサビリティ、および、ロゴマークの管理を実行・維持しなければならない。	各サイト管理責任者が仕分け・トレーサビリティの手順、およびロゴマークの管理方法について理解し、適切に実行・維持しているか、書面及び担当者の説明により確認する。	適合	専務取締役 ■■■■	「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」及び「ロゴマーク使用・管理手順書」が整備され、仕分け・トレーサビリティの手順、およびロゴマークの管理の内容説明を■■■■から受け、適切に実行・維持できることを確認した。また、現在MEL認証商品に関して問題ないことを確認した。
		3.2.4.	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、付属書 2 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。是正処置終了後は、内部監査者による是正処置の完了の確認を受けなければならない。	内部監査において不適合があった場合、サイト管理責任者が適切に是正手順を策定し、また、是正処置完了後に内部監査者に報告を行ったか、について、当該文書及び担当者の説明により確認する。 (審査時まで不適合がない場合は該当しない)	該当なし	専務取締役 ■■■■	サイトの内部監査において、不適合はなかったが、不適合があった場合、「MEL流通加工認証内部監査マニュアル」の4項の「不適合及び是正処置」に基づき「MEL内部監査報告書」を作成し、内部監査者へ報告すると■■■■から説明を受け、確認した。当該文書にも確認した。
3.2. 各サイトの仕分け、トレーサビリティ確立のための要件							
3.1.			申請者は、仕入れた認証水産物が、認証漁業から供給され、CoC認証を受けた申請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。当該の体制には下記を含めなければならない。 1. 仕入れ先 2. 仕入れ日 3. 仕入れ重量 4. 直近の仕入れ先の生産段階認証状況、または、CoC認証の状況	①サンプル抽出された製品の書類（仕入伝票等）に左記1～3が記載されていること。	適合	専務取締役 ■■■■	サンプル抽出した ①減塩ふくらしらす干し (2022年6月23日、2022年11月23日、2023年2月16日) ②食塩不使用ふくらしらす干し (2022年6月2日) の仕入伝票についてトレーサビリティチェックを行い、1～3の情報があり、問題ないことを確認した。 直近の仕入れ先の生産段階認証状況、または、CoC認証の状況確認は「認証原料仕入れ先リスト」で確認することの説明を受け、記録で確認した。 ■■■■へのインタビューで左記の1～4が確認できるマニュアル「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」があることの説明を受け、手順を理解していることを確認した。
				②左記4.直近の仕入れ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こと。			
				③仕入れ製品の認証状況を確認する手順書・マニュアル等が存在し、また当該業務担当者が手順を理解していること（担当者へのインタビューにより確認）			
3.2.			申請者は、すべての段階において、認証水産物を識別できる体制を有していなければならない。添付されているトレーサビリティの記録だけでなく、認証水産物のコンテナ、あるいは梱包容器、パッケージにラベルやサインを添付することが望ましい。 識別できる体制を整えた場合、当該の申請者はリスクが低いとみなされ、認証機関による認証審査の際に、優遇処置を受けることができる。（詳細は、「流通加工段階規格に基づいて認証を行う機関に対する要求事項」に定める。）	認証水産物の識別に係る仕分け及びその確認方法についての手順書若しくはマニュアル等を確認するとともに、実施状況について説明を求める。説明には、以下の項目を含む。 ラベル・サインなどの詳細及びその貼付状況。 非認証製品に当該のラベル・サインが利用されないように取られている方策。	適合	専務取締役 ■■■■	「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」で認証水産物の識別に係る仕分け及びその確認方法について手順が記載され、本手順書を元に作業することの説明を受け、確認した。現場で非認証製品と認証製品の見分けを明確にするためにMEL認証水産物に専用ラベルを用い仕分けすることの説明を受け、現場で確認した。

3.3.		<p>申請者は、すべての段階において、仕分けされていることを確実にする仕組みを有していなければならない。申請者は、仕分けを行うにあたって、時間による仕分け（Temporal Separation）、あるいは物理的な仕分け（Physical Separation）を行わなければならない。</p>	<p>①認証製品と非認証製品を明確に仕分けし、混在や置き換えが発生しないための有効な手順書があり、実際に導入していること。</p> <p>②別添3-1及び3-2を用いて実施する出入荷量照合及びトレーサビリティチェックにおいて問題がないこと。</p>	適合	専務取締役 [REDACTED]	<p>「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」で認証水産物の識別に係る仕分け及び置き換えが発生しないための手順が記載され、本手順書を元に作業することの説明を受け、確認した。原料入荷時から認証原料と非認証原料の保管場所を区別する（物理的区分け）、加工を行う際はタイミングを分け（時間的仕分け）、現場で非認証製品と認証製品の見分けを明確にするためにMEL認証水産物に専用ラベルを用いて端境で原料が混在しないように製造すると説明を受け、現場で確認した。</p> <p>サンプル抽出した ①減塩ふくらしらす干し (2022年6月23日, 2022年11月23日, 2023年2月16日) ②食塩不使用ふくらしらす干し (2022年6月2日) の伝票から出入荷量照合シート及びトレーサビリティチェックシートの確認で全ての項目が問題ないことを確認した。</p>
3.4.		<p>申請者は、認証水産物に対して加工あるいは梱包・再梱包を行う場合、下記を記録しなければならない。また、認証水産物と非認証製品を混合し、当該の認証水産物を認証水産物として販売する、または、ロゴマークを貼付する場合は、別途定める「認証水産物と他の原材料との混合に関する規定」に定められた要件に、当該の認証水産物が適合していることを、確実にしなければならない。</p> <p>1. 加工あるいは梱包・再梱包の日付け 2. 加工、梱包、再梱包の業務内容 3. 加工、梱包、再梱包する前の重量 4. 加工、梱包、再梱包した後の重量</p>	<p>①サンプル抽出された認証水産物について、左記1～4までの情報が記録され、加えて、非認証水産物との混合を行った上で販売もしくはロゴマークを貼付する場合には、「認証水産物と他の原材料の混合に関する規定」に適合することを確保するための手順が存在すること。</p> <p>②サンプル抽出された製品について、別添3-1を用いた出入荷量照合において問題がないこと。</p>	適合	専務取締役 [REDACTED]	<p>①減塩ふくらしらす干し (2022年6月23日, 2022年11月23日, 2023年2月16日) ②食塩不使用ふくらしらす干し (2022年6月2日) サンプル抽出した帳票から左記1～4の情報が記載されていることを確認した。「MEL加工・出荷作業手順書」内に認証水産物と非認証水産物を別に扱うこと、混合商品は非認証商品として扱うことが記載されていることを確認した。</p> <p>サンプル抽出した ①減塩ふくらしらす干し (2022年6月23日, 2022年11月23日, 2023年2月16日) ②食塩不使用ふくらしらす干し (2022年6月2日) の記録から別添3-1を用いた出入荷量照合において問題がないことを確認した</p>
3.5.		<p>申請者は、すべての段階において、下記が可能となるトレーサビリティの体制を有していなければならない。</p> <p>1. 申請者が認証水産物として販売した製品が、出荷伝票から遡って、申請者の組織すべての段階において追跡ができる。 2. また、申請者が認証水産物として販売した製品は、すべての段階において仕分けがなされていることが確認できる。 3. 加工段階において認証水産物と非認証製品を混合した製品を、申請者が認証水産物として販売した場合、当該の認証水産物が「認証水産物と他の原材料との混合に関する規定」の要件に適合していることが確認できる。 4. 消費者、出荷先、認証機関、マリン・エコラベル・ジャパン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、正確で、完全で、改変がない記録を申請者は提示できる。</p>	<p>①すべての認証製品について、入荷から加工、出荷までの正確な記録が存在し、開示要請に応じられる手順またはマニュアル等が策定されていること。</p> <p>②サンプル抽出された製品について、別添3-2を用いて行うトレーサビリティチェックにおいて、問題がないこと。</p> <p>③該当する場合、「認証水産物と他の原材料との混合に関する規定」の要件に適合していること。</p>	適合	専務取締役 [REDACTED]	<p>「MEL認証水産物管理手順」の3項「記録の保管と開示」で認証製品についての入荷から加工、出荷までの記録保管及び開示要請に関して記載されていることを確認した。具体的には「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」に記録保管に関する記載もあることも確認した。</p> <p>サンプル抽出した ①減塩ふくらしらす干し (2022年6月23日, 2022年11月23日, 2023年2月16日) ②食塩不使用ふくらしらす干し (2022年6月2日) の記録から別添3-2を用いて実施したトレーサビリティチェックにおいて、問題がないことを確認した。</p> <p>混合製品は製造しないが「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」に認証水産物と非認証水産物の扱いについての記載があることの説明を受け、文書で確認した。</p>
3.6.		<p>認証取得後、申請者は、認証水産物の出荷先に、下記を提供しなければならない。</p> <p>1. 申請者自身のCoC認証の写し 2. 出荷日 3. 出荷重量</p>	<p>①認証水産物の出荷先に、左記1～3の情報を確実に提供していることを、サンプル抽出された書類から確認する。</p> <p>②別添3-2を用いて実施するトレーサビリティチェックにおいて、サンプル抽出された認証水産物に添付されている書類に、左記1～3の情報があること。</p>	適合	専務取締役 [REDACTED]	<p>サンプル抽出した ①減塩ふくらしらす干し (2022年6月23日, 2022年11月23日, 2023年2月16日) ②食塩不使用ふくらしらす干し (2022年6月2日) の製造商品について出荷伝票の確認を行い、左記の2～3の情報があることを確認した。MEL認証商品製造販売の開始後は、1.の申請者自身のCoC認証の写しも提供すると説明を受け、確認した。</p> <p>サンプル抽出した ①減塩ふくらしらす干し (2022年6月23日, 2022年11月23日, 2023年2月16日) ②食塩不使用ふくらしらす干し (2022年6月2日) の製造商品について出荷伝票の確認を行い、左記の2～3の情報があることを確認した。MEL認証商品製造販売の開始後は、1.の申請者自身のCoC認証の写しも提供すると説明を受け、確認した。</p>

3.3. 各サイトでのロゴマークに関する管理の要件						
4.1.		申請者は、ロゴマークの貼付にあたって、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。	本部が策定する手順やマニュアル等に基づき、「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制を各サイトが保有しているか確認する。（付属書 2 の3.2.3.と連動）	適合	専務取締役 ■■■■■	「MEL認証製品ロゴマーク使用・管理手順書」についての説明を受け、ロゴマーク管理体制を確認した。ロゴマーク付き製品の出荷を2022年2月9日から開始したと説明を受け、ロゴマーク管理表で確認した



別添3-1 出入荷量照合シート【関係する要求事項確認シート番号：3.3.,3.4.】

【西村物産】

【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（処理工程、サンプル数が増加した場合は縦横欄を適宜追加、また、サンプリング数は所定の方法で行うこと。）

照合表 照合開始月日及び照合終了月日：2022年6月2日～2023年2月16日

数値記号	バッチ（入荷から出荷までの一連の工程）内の各工程	把握方法	単位	2022年6月2日 商品：減塩ふっくらしらす干し 魚種：しらす 仕入先：裕太朗水産 サンプルロット数：281	2022年6月23日 2202年11月28日 2023年2月16日 商品：食塩不使用ふっくらしらす干し 魚種：しらす 仕入先：裕太郎水産+有田箕島漁協 サンプルロット数：486	工程3 サンプルの処理の詳細を記載 製品番号を記載 サンプル番号/総サンプルロット数を記載	工程4 サンプルの処理の詳細を記載 製品番号を記載 サンプル番号/総サンプルロット数を記載
				ロット番号：6	ロット番号：4	サンプルのロット番号及び製品番号を記載	サンプルのロット番号及び製品番号を記載
				1	1	サンプルロット単位の製品重量	サンプルロット単位の製品重量
				30kg	25kg		
a	開始日の原材料の在庫	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
b	照合期間内に新たに入荷した原材料	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	8430	13653		
c	照合期間中に加工（梱包）に利用した原材料	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	8430	13653		
d	照合期間中に加工（梱包）せず出荷した原材料	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
e	開始日の加工（梱包）製品の在庫	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
f	照合期間中に新たに加工（梱包）した製品	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	4527	8117		
g	うち、認証水産物として、出荷した加工（梱包）製品	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	745	896		
h	うち、非認証水産物として、出荷した加工（梱包）製品	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0			
i	加工による別材料の添加率(重量の増加)	申請者の実績	実績値(%)	0	0		
j	加工による原材料の歩留率(重量の減少)	申請者の実績	実績値(%)	55	62		
k	cにi及びjを反映させて推計した生産されるべき加工製品	$k=C*(j/100+i/100)$	推計重量(kg)	4637	8465	0	0
l	終了日の原材料の在庫	現物・伝票等により確認	実重量(kg)	0	0		
m	終了日の加工（梱包）製品の在庫	現物・伝票等により確認	実重量(kg)	3782	7221		

【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

確認事項欄		
確認事項	結果（妥当・不可を記載）	結果の考察 （左欄の結果の根拠について、合理的理由を明記する。）
①【データ取得性】下記表内データが記入可能なこと	妥当	記入が可能であった
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	サンプル①： $0=(0+8430)-(8430+0)$ 、サンプル②： $0=(0+13653)-(13653+0)$ となりいずれも妥当である
③【加工製品・梱包製品在庫妥当性】 $m=(e+f)-(g+h)$ となっていること	妥当	サンプル①： $3782=(0+4527)-(745+0)$ 、サンプル②： $7221=(0+8117)-(0+896)$ となりいずれも妥当である
④【加工製品への非認証製品の混在性】 $f$ （実重量）と $k$ （推計値）が妥当な近似であること、または（実重量） $\leq k$ （推計値）が成立していること	妥当	サンプル①： $f(4527) \leq k(4637)$ サンプル②： $f(8117) \leq k(8465)$ となりいずれも歩留り率内であることから妥当である
⑤【歩留率・添加率の妥当性】歩留率・添加率の設定が合理的であること	妥当	釜揚げ加工（一次加工）及び個包装選別での合計歩留り率は50%～65%の歩留り率とする （仕入れ先のしらす原料の状況及び季節により歩留りが変化する）
⑥【その他確認事項】上記に加え特に確認した事項があれば欄を増やし記載		「mの最終日の原料の在庫」は釜揚げしらす原料（一次加工）の在庫とする

別添3-2 トレーサビリティチェックシート【関係する要求事項確認シート番号：3.3.,3.5.,3.6.】

【西村物産】

確認事項：下記のトレーサビリティチェック表を用い、製品を出荷先から仕入先まで特定できることを確認すること。併せて、各工程において、当該製品が他の製品と区別されているか確認すること。

【手順1】：

- \*①～⑦の欄を記載。なお、その他の欄に、他の製品との区分けの状況、確認事項が確認できない場合はその理由を明記すること。
- \*処理工程が下記に示す工程より多い場合には、バッチ欄を適宜追加すること。
- \*下記のバッチ欄のうち、省略する工程は、その理由を記すこと。
- \*サンプリング数の設定は、所定の方法で行うこと。サンプル数が増えた場合（ロット数が増えた場合）は、適宜横欄を増やすこと。

トレーサビリティチェック表

工程 番号	バッチ（入荷から出荷までの一連の処理工程）内の各処理工程・ポイント（例）	貼付されている番号の把握方法	サンプル1				サンプル2				サンプル3			
			確認の有無	特定できる番号の種類	番号	その他	確認の有無	特定できる番号の種類	番号	その他	確認の有無	特定できる番号の種類	番号	その他
			サンプル1 処理方法：裕太郎水産→西村物産 サンプル番号/総サンプルロット数：281→8430kg 仕入れ日：2022年6月2日 入荷時の処理状況：生しらす 仕入先CoC番号：JFRCA20C3600041 出荷日：2023年3月24～31日 出荷時の処理状況：出荷時の処理状況：減塩ふっくらしらす干し 25gx3/30(2.25kg/袋) 出荷先CoC番号：JFRCA20C3600041 チェック日時：2023年4月12日 11時				サンプル2 処理方法：①②裕太郎水産+③有田養島漁協→西村物産 サンプル番号/総サンプルロット数： 裕太郎①195+②113+有田養島176.5→ 仕入れ日：①2022年6月23日/②2022年11月28日/③2023年2月16日 入荷時の処理状況：生しらす 仕入先CoC番号：①②JFRCA 20C3600041/③JFRCA 20F5700011 出荷日：2023年3月13日、 出荷時の処理状況：食塩不使用ふっくらしらす干し 25gx3/30(2.25kg/袋)or25gx10/12(3kg/袋) 出荷先CoC番号：JFRCA20C3600041 チェック日時：2023年4月12日 11時				サンプル3 処理方法：○○→○○→○○ サンプル番号/総サンプルロット数：○/○ 仕入日：○年○月○日、入荷時の処理状況：○○ 仕入先CoC番号：○○ 出荷日：○年○月○日、出荷時の処理状況：○○ 出荷先CoC番号：○○ チェック日時：○年○月○日			
①	出荷時	出荷先名、前段階の製品を特定できる番号、当該製品を特定できる番号及び日時	確認	伝票	伝票番号 0000099303/6袋 0000099545/10袋 0000000110/20袋 0000099747/102袋 4/7時点製品在庫残194袋		確認	伝票	伝票番号 0000097646/300袋 00000097629/28袋(100袋中)					
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	確認	ロット別製造記録書	Lot.6		確認	ロット別製造記録書	Lot.4					
③	2次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号												
④	2次加工前製品	前段階製品を特定できる番号												
⑤	1次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号			Lot.6				Lot.4					
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	確認	ロット別製造記録書	仕入れ日 漁獲海域 No. 数量		確認	ロット別製造記録書	仕入れ日 漁獲海域 No. 数量					
⑦	原材料入荷時	仕入先名、仕入先製品を特定できる番号、当該製品を特定できる番号及び仕入れ日時	確認	納品書	裕太郎水産 00000393 00000395		確認	入札伝票	裕太郎水産 ①00000722 ②00002608 ③有田養島漁協御買上明細書(5年2月16日)					

【手順2】

確認事項欄

チェック結果：ここに、チェックの結果、所見、問題等を記載

トレーサビリティチェックにより、出荷作業伝票から遡り、原材料入荷時まで、確認できた。現物の取扱は現場で担当者が確認している。しらす干し商品の工程は釜茹及び個包装における選別工程があることから、入荷数量から完成品までのロット管理に注意が必要である。しらす（認証原料）以外に扱う原料がないことから混入などの心配はない。

3. (マルチサイトB) 申請者の各サイトに対する要件 (裕太郎水産)							
2.3.1.			マルチサイト申請者は、本規格の要件に加えて、付属書 2 に定める管理体制に関する追加要件を満たさなければならない。			※以下、付属書 2 も要求事項と同等に評価する。	
3.1. 各サイトの管理体制に関する要件							
		3.2.1.	各サイトは、本規格3. トレーサビリティおよび分離に関する要件および4. ロゴマークの管理に関する要件を満たすCoCについて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、下記が含まれる。 ●CoCに関する組織体制、責任、権限 ●本規格の3.および4.に掲げる要件を満たすための手順と認証水産物のフロー図	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。 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。 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。	適合	代表取締役 ■■■■■	MEL認証製品ロゴマーク使用・管理手順書及び覚書が整備され、文書内に組織体制、担当者の責任・権限及び手順及び認証水産物のフローに関して記載されていることの説明を受け、手順書でも確認した。 CoCに関する組織体制は、「MEL認証フロー図」、「MEL認証サイト登録簿」及び「MEL認証サイト体制図」に記載されているとの説明を受け、確認した。 本サイトの担当者とその責任権限については、「MEL認証水産物管理責任者及び取扱作業一覧」及び「MEL認証CoC水産物取扱規則」に記載されていることも確認した。
		3.2.2.	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1名以上設置しなければならない。	各サイトの管理責任者について、氏名、辞令、職責表等により、確認する。	適合	代表取締役 ■■■■■	「MEL流通加工認証職務表」から■■■■■社長がサイト管理責任者であることを確認した
		3.2.3.	サイト管理責任者は、当該のサイトの仕分け、トレーサビリティ、および、ロゴマークの管理を実行・維持しなければならない。	各サイト管理責任者が仕分け・トレーサビリティの手順、およびロゴマークの管理方法について理解し、適切に実行・維持しているか、書面及び担当者の説明により確認する。	適合	代表取締役 ■■■■■	現在MEL認証商品に関しては、卸業であることからロゴマークの使用実績がないが、「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」及び「ロゴマーク使用・管理手順書」が整備され、仕分け・トレーサビリティの手順、およびロゴマークの管理の内容説明を■■■■■から受け、適切に実行・維持できることを確認した。手順書の内容説明を■■■■■から受け、確認した。
		3.2.4.	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、付属書 2 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。是正処置終了後は、内部監査者による是正処置の完了の確認を受けなければならない。	内部監査において不適合があった場合、サイト管理責任者が適切に是正手順を策定し、また、是正処置完了後に内部監査者に報告を行ったか、について、当該文書及び担当者の説明により確認する。 (審査時まで不適合がない場合は該当しない)	該当なし	代表取締役 ■■■■■	サイトの内部監査において、不適合はなかったが、不適合があった場合、「MEL流通加工認証内部監査マニュアル」の4項の「不適合及び是正処置」に基づき「MEL内部監査報告書」を作成し、内部監査者へ報告すると■■■■■から説明を受け、確認した。当該文書に関しても確認した。
3.2. 各サイトの仕分け、トレーサビリティ確立のための要件							
3.1.			申請者は、仕入れた認証水産物が、認証漁業から供給され、CoC認証を受けた申請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。当該の体制には下記を含めなければならない。 1. 仕入れ先 2. 仕入れ日 3. 仕入れ重量 4. 直近の仕入れ先の生産段階認証状況、または、CoC認証の状況	①サンプル抽出された製品の書類（仕入伝票等）に左記1～3が記載されていること。 ②左記4.直近の仕入れ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こと。 ③仕入れ製品の認証状況を確認する手順書・マニュアル等が存在し、また当該業務担当者が手順を理解していること（担当者へのインタビューにより確認）	適合	代表取締役 ■■■■■	2022年12月1日及び2022年12月2日入荷のサンプル抽出商品についてトレーサビリティチェックを行い、1～3の情報があり、問題無いことを確認した。 直近の仕入れ先の生産段階認証状況、または、CoC認証の状況確認は「認証原料仕入れ先リスト」にて仕入れ先の認証取得状況の説明を本部から受け、確認することの説明を受け、書面で確認した。 ■■■■■へのインタビューで左記の1～4が確認できるマニュアル「MEL認証製品加工・出荷作業手順書」があることの説明を受け、手順を理解していること確認した。
3.2.			申請者は、すべての段階において、認証水産物を識別できる体制を有していなければならない。添付されているトレーサビリティの記録だけでなく、認証水産物のコンテナ、あるいは梱包容器、パッケージにラベルやサインを添付することが望ましい。識別できる体制を整えた場合、当該の申請者はリスクが低いとみなされ、認証機関による認証審査の際に、優遇処置を受けることができる。（詳細は、「流通加工段階規格に基づいて認証を行う機関に対する要求事項」に定める。）	認証水産物の識別に係る仕分け及びその確認方法についての手順書若しくはマニュアル等を確認するとともに、実施状況について説明を求める。説明には、以下の項目を含む。 ラベル・サインなどの詳細及びその貼付状況。 非認証製品に当該のラベル・サインが利用されないように取られている方策。	適合	代表取締役 ■■■■■	「MEL認証水産物管理手順」1.2項の「MEL認証水産物の取扱作業について」の手順が記載され、手順書を元に作業することの説明を受け、確認した。なお、認証水産物出荷先の漁協は認証事業者であることから裕太郎水産への引き渡しまで漁協の管理マニュアル（しらす原料の出荷伝票にMEL記載）で管理され、トラック便にて漁協から西村物産へ直接納品されることから単一単位の移動になることから混入することはないことの説明を受け、確認した。
3.3.			申請者は、すべての段階において、仕分けされていることを確実にする仕組みを有していなければならない。申請者は、仕分けを行うにあたって、時間による仕分け（Temporal Separation）、あるいは物理的な仕分け（Physical Separation）を行わなければならない。	①認証製品と非認証製品を明確に仕分けし、混在や置き換えが発生しないための有効な手順書があり、実際に導入していること。 ②別添3-1及び3-2を用いて実施する出入荷量照合及びトレーサビリティチェックにおいて問題がないこと。	適合	代表取締役 ■■■■■	MEL認証商品に関しては「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」で認証水産物の識別に係る仕分け及び置き換えが発生しないための手順が記載され、本手順書を元に作業することの説明を受け、確認した。 サンプル抽出した2022年12月1日及び2022年12月2日の出入荷量照合シート及びトレーサビリティチェックシートの確認で全ての項目が問題ないことを確認した。

3.4.		<p>申請者は、認証水産物に対して加工あるいは梱包・再梱包を行う場合、下記を記録しなければならない。また、認証水産物と非認証製品を混合し、当該の認証水産物を認証水産物として販売する、または、ロゴマークを貼付する場合は、別途定める「認証水産物と他の原材料との混合に関する規定」に定められた要件に、当該の認証水産物が適合していることを、確実にしなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 加工あるいは梱包・再梱包の日付け</li> <li>2. 加工、梱包、再梱包の業務内容</li> <li>3. 加工、梱包、再梱包する前の重量</li> <li>4. 加工、梱包、再梱包した後の重量</li> </ol>	<p>①サンプル抽出された認証水産物について、左記1～4までの情報が記録され、加えて、非認証水産物との混合を行った上で販売もしくはロゴマークを貼付する場合には、「認証水産物と他の原材料の混合に関する規定」に適合することを確保するための手順が存在すること。</p> <p>②サンプル抽出された製品について、別添3-1を用いた出入荷量照合において問題がないこと。</p>	適合	代表取締役 [REDACTED]	<p>サンプル抽出した2022年12月1日及び2022年12月2日の帳票から左記1～4の関連商品は製造しないことから情報が無いことを確認した。</p> <p>サンプル抽出した2022年12月1日及び2022年12月2日の出入荷量照合シート及びトレーサビリティチェックシートの確認で全ての項目が問題ないことを確認した。</p>
3.5.		<p>申請者は、すべての段階において、下記が可能となるトレーサビリティの体制を有してなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 申請者が認証水産物として販売した製品が、出荷伝票から遡って、申請者の組織すべての段階において追跡ができる。</li> <li>2. また、申請者が認証水産物として販売した製品は、すべての段階において仕分けがなされていることが確認できる。</li> <li>3. 加工段階において認証水産物と非認証製品を混合した製品を、申請者が認証水産物として販売した場合、当該の認証水産物が「認証水産物と他の原材料との混合に関する規定」の要件に適合していることが確認できる。</li> <li>4. 消費者、出荷先、認証機関、マリン・エコラベル・ジャパン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、正確で、完全で、改変がない記録を申請者は提示できる。</li> </ol>	<p>①すべての認証製品について、入荷から加工、出荷までの正確な記録が存在し、開示要請に応じられる手順またはマニュアル等が策定されていること。</p> <p>②サンプル抽出された製品について、別添3-2を用いて行うトレーサビリティチェックにおいて、問題がないこと。</p> <p>③該当する場合、「認証水産物と他の原材料との混合に関する規定」の要件に適合していること。</p>	適合	代表取締役 [REDACTED]	<p>「MEL認証水産物管理手順」の3項「記録の保管と開示」で認証製品についての入荷から加工、出荷までの記録保管及び開示要請に関して記載されていることを確認した。具体的には「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」に記録保管に関しての記載もあることを確認した。</p> <p>サンプル抽出した2022年12月1日及び2022年12月2日の別添3-2を用いて実施したトレーサビリティチェックにおいて、問題がないことを確認した。</p> <p>混合原料の扱いは無いが「MEL認証製品加工・出荷のための作業手順書」に認証水産物と非認証水産物の扱いについての記載があることの説明を受け、文書で確認した。</p>
3.6.		<p>認証取得後、申請者は、認証水産物の出荷先に、下記を提供しなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 申請者自身のCoC認証の写し</li> <li>2. 出荷日</li> <li>3. 出荷重量</li> </ol>	<p>①認証水産物の出荷先に、左記1～3の情報を確実に提供していることを、サンプル抽出された書類から確認する。</p> <p>②別添3-2を用いて実施するトレーサビリティチェックにおいて、サンプル抽出された認証水産物に添付されている書類に、左記1～3の情報があること。</p>	適合	代表取締役 [REDACTED]	<p>MEL認証原料に関しては、左記1.のCoCの認証状況についての提供していることの説明を受け、確認した。2022年12月1日及び2022年12月2日のMEL認証のしらす原料について出荷伝票の確認を行い、左記の2～3の情報があることを確認した。</p> <p>MEL認証のしらす原料に関しては、左記1.のCoCの認証状況についての提供していることの説明を受け、確認した。2022年12月1日及び2022年12月2日のサンプル抽出した伝票でトレーサビリティチェックを行い、左記の2～3の情報があることを確認した。</p>
n fw						
4.1.		<p>申請者は、ロゴマークの貼付にあたって、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なければならない。</p>	<p>本部が策定する手順やマニュアル等に基づき、「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制を各サイトが保有しているか確認する。（付属書2の3.2.3.と運動）</p>	適合	代表取締役 [REDACTED]	<p>ロゴマーク使用実績は無いが、「MEL認証製品ロゴマーク使用・管理手順書」についての説明を受け、ロゴマークを厳守する管理体制があることを確認した</p>

別添3-1 出入荷量照合シート【関係する要求事項確認シート番号：3.3.,3.4.】

【裕太郎水産】

【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（処理工程、サンプル数が増加した場合は縦横欄を適宜追加、また、サンプリング数は所定の方法で行うこと。）

照合表 照合開始月日及び照合終了月日：2022年12月1日～2022年12月2日

数値記号	バッチ（入荷から出荷までの一連の工程）内の各工程	把握方法	単位	2022年12月1日	2021年12月2日	工程3	工程4
				魚種：しらす 仕入先：大阪府堺市着網漁業協同組合 サンプルロット数：212 <del>2</del> /6360kg	魚種：しらす 仕入先：大阪府堺市着網漁業協同組合 サンプルロット数：167 <del>2</del> /5010kg	サンプルの処理の詳細を記載 製品番号を記載 サンプル番号/総サンプルロット数を記載	サンプルの処理の詳細を記載 製品番号を記載 サンプル番号/総サンプルロット数を記載
				請求No.00002658 1 <del>2</del> /30kg	請求No.00002673 1 <del>2</del> /30kg	サンプルのロット番号及び製品番号を記載 サンプルロット単位の製品重量	サンプルのロット番号及び製品番号を記載 サンプルロット単位の製品重量
a	開始日の原材料の在庫	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
b	照合期間内に新たに入荷した原材料	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	6,360	5,010		
c	照合期間中に加工（梱包）に利用した原材料	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
d	照合期間中に加工（梱包）せず出荷した原材料	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	6,360	5,010		
e	開始日の加工（梱包）製品の在庫	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
f	照合期間中に新たに加工（梱包）した製品	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
g	うち、認証水産物として、出荷した加工（梱包）製品	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
h	うち、非認証水産物として、出荷した加工（梱包）製品	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
i	加工による別材料の添加率(重量の増加)	申請者の実績	実績値(%)	0	0		
j	加工による原材料の歩留率(重量の減少)	申請者の実績	実績値(%)	0	0		
k	cにi及びjを反映させて推計した生産されるべき加工製品	$k=C*(j/100+i/100)$	推計重量(kg)	0	0		0
l	終了日の原材料の在庫	現物・伝票等により確認	実重量(kg)	0	0		
m	終了日の加工（梱包）製品の在庫	現物・伝票等により確認	実重量(kg)	0	0		

【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

確認事項欄		
確認事項	結果（妥当・不可を記載）	結果の考察 (左欄の結果の根拠について、合理的理由を明記する。)
①【データ取得性】下記表内データが記入可能なこと	妥当	記入が可能であった
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	サンプル①： $0=(0+6360)-(0+6360)$ 、サンプル②： $0=(0+5010)-(0+5010)$ となりいずれも妥当である
③【加工製品・梱包製品在庫妥当性】 $m=(e+f)-(g+h)$ となっていること	妥当	サンプル①： $0=(0+0)-(0+0)$ 、サンプル②： $0=(0+0)-(0+0)$ となりいずれも妥当である
④【加工製品への非認証製品の混在性】 $f$ （実重量）と $k$ （推計値）が妥当な近似であること、または（実重量） $\leq k$ （推計値）が成立していること	妥当	サンプル①： $0 \leq 0$ 、サンプル②： $0 \leq 0$ となりいずれも妥当である
⑤【歩留率・添加率の妥当性】歩留率・添加率の設定が合理的であること	妥当	入荷物をそのままの形で出荷することから歩留まりは発生しないことから妥当である
⑥【その他確認事項】上記に加え特に確認した事項があれば欄を増やし記載		加工は行っていない



別添3-2 トレーサビリティチェックシート【関係する要求事項確認シート番号：3.3,3.5,3.6】

【裕太郎水産】

確認事項：下記のトレーサビリティチェック表を用い、製品を出荷先から仕入先まで特定できることを確認すること。併せて、各工程において、当該製品が他の製品と区分されているか確認すること。

【手順1】：

- \*①～⑦の欄を記載。なお、その他の欄に、他の製品との区分けの状況、確認事項が確認できない場合はその理由を明記すること。
- \*処理工程が下記に示す工程より多い場合には、バッチ欄を適宜追加すること。
- \*下記のバッチ欄のうち、省略する工程は、その理由を記すこと。
- \*サンプリング数の設定は、所定の方法で行うこと。サンプル数が増えた場合（ロット数が増えた場合）は、適宜横欄を増やすこと。

トレーサビリティチェック表

工程番号	バッチ（入荷から出荷までの一連の処理工程）内の各処理工程・ポイント（例）	貼付されている番号の把握方法	大阪府鰯巾着網漁業協同組合：生しらす 処理方法：入荷→販売 サンプル番号/総サンプルロット数：212 <del>ヶ</del> /6360kg 仕入日：2022年12月1日 入荷時の処理状況：しらす 仕入先CoC番号：JFRCA 20F5400011 出荷日：2022年12月1日 出荷時の処理状況：しらす (株)西村物産：出荷先CoC番号：JFRCA 20C3600041 チェック日時：2023年4月12日 17時				大阪府鰯巾着網漁業協同組合：生しらす 処理方法：入荷→販売 サンプル番号/総サンプルロット数：167 <del>ヶ</del> /5010kg 仕入日：2022年12月2日 入荷時の処理状況：しらす 仕入先CoC番号：JFRCA 20F5400011 出荷日：2021年12月2日 出荷時の処理状況：しらす (株)西村物産：出荷先CoC番号：JFRCA 20C3600041 チェック日時：2023年4月12日 17時				サンプル3 処理方法：〇〇→〇〇→〇〇 サンプル番号/総サンプルロット数：〇/〇 仕入日：〇年〇月〇日、入荷時の処理状況：〇〇 仕入先CoC番号：〇〇 出荷日：〇年〇月〇日、出荷時の処理状況：〇〇 出荷先CoC番号：〇〇 チェック日時：〇年〇月〇日			
			確認の有無	特定できる番号の種類	番号	その他	確認の有無	特定できる番号の種類	番号	その他	確認の有無	特定できる番号の種類	番号	その他
①	出荷時	出荷先名、前段階の製品を特定できる番号、当該製品を特定できる番号及び日時	有	2022年12月1日売上分 (株)西村物産 大阪湾岸和田港MEL	請求書 No.00002658		有	2022年12月2日売上分 (株)西村物産 大阪湾岸和田港MEL	請求書 No.00002673					
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	無				無							
③	2次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号	無				無							
④	2次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	無				無							
⑤	1次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号	無				無							
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	無				無							
⑦	原材料入荷時	仕入先名、仕入先製品を特定できる番号、当該製品を特定できる番号及び仕入れ日時	請求書	名称：しらす 原産地：大阪府 個数：212 <del>ヶ</del> 数量：6360kg	納品書 売上日 2022年12月1日		請求書	名称：しらす 原産地：大阪府 個数：167ケース 数量：5010kg	納品書 売上日 2022年12月2日					

## 【手順2】

確認事項欄

チェック結果：ここに、チェックの結果、所見、問題等を記載

トレーサビリティチェックにより、出荷作業伝票から遡り、原材料入荷時まで、確認できた。現物の取扱は現場で担当者が確認している。入荷した原料（しらす）はそのまま、西村物産に納入することから混入などの問題は発生しないことを確認した。