

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)

年次・拡大審査

MEL 流通加工段階 (CoC) 認証 Ver. 2.0

流通加工段階 (CoC) 認証審査報告書
(マルチA)

認証発効日	有効期間	有効期限	次回年次 審査期限
2021/3/26	3年間	2024/3/25	2023/3/28

1. 認証申請者の名称等： 日本水産株式会社

(所在地) 東京都港区西新橋 1 - 3 - 1 西新橋スクエア

2. CoC認証の適用範囲：

対象魚種 (MEL漁業/養殖認証取得)：MEL認証水産物 (別添 2 - 1 - 3)

流通・加工の種類：卸し、二次加工 (切り身)

3. 報告書作成責任者：

作成年月日：2022年 3月 23日

1. サイトの名称・所在地	拡大・年次審査：日本水産株式会社 本社 (所在地) 東京都港区西新橋 1 - 3 - 1 西新橋スクエア 拡大審査： (所在地) (荷役委託業者の物流センター、開梱・再梱包ナシ。本部と一体管理) 拡大審査：日本水産株式会社 サプライチェーンマネジメント部水産物流課 大井事務所 (大阪支社事務取扱) (所在地) 東京都大田区東海 6 - 1 - 2 拡大審査：日本水産株式会社 船橋加工工場 (所在地) 千葉県船橋市浜町 3 - 4 - 1
2. 現場審査の実施日	2022/3/16 (本社、サプライチェーンマネジメント部水産物流課 大井事務所)、2022/3/18 (物流センター、船橋加工工場)
3. 加工・流通事業、および審査の概要	日本水産株式会社は1911年に創業の東証1部上場企業である。創業以来、100年以上にわたり日本の水産業を支えてきた国内最大手の水産会社であり、その事業内容は水産事業、食品事業、ファインケミカル事業、物流事業、海洋関連・エンジニアリング事業と多岐にわたり、全国に7支社・営業所、2研究所、7加工工場を展開している。その中で、拡大審査の対象となる、MEL管理体制を統括する本社、サプライチェーンマネジメント部水産物流課 大井事務所 (大阪支社事務取扱)、船橋加工工場及び本部と一体管理されている物流センター1か所 (越谷) を現地審査の対象とした。出入荷水産物は日付、商品名で管理、整理され、トレーサビリティ体制も整備されている。
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 審査員
5. 特定された不適合 (是正処置概要)	本部及びすべてのサイトにおいて不適合なし
6. ロゴマーク管理	ロゴマーク使用契約をマリンエコラベルジャパン協議会と締結し、ロゴマーク管理手順は整備されている。なお、拡大認証対応施設である加工施設においても使用管理できる体制を有している。
7. リスクのレベル	本部：中リスク (スコア 8)、各サイト：低リスク (スコア 6)
8. 審査結果 (適合)	すべて要求事項に対して適合

流通加工段階認証審査シート（シングル/マルチサイト用）

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①： シングルサイト用

要求事項確認シート②： マルチサイト A 用

要求事項確認シート③： マルチサイト B 用

要求事項確認シート④： マルチサイト C 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A)

1. 認証機関：公益社団法人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）：日本水産株式会社 東京都港区西新橋 1 - 3 - 1 西新橋スクエア	
4. 認証の適用範囲（対象魚種・流通・加工の種類）：MEL認証取得水産物（別添 2 - 1 - 3）の卸し、二次加工（切り身）	
5. 審査期間：2022年2月28日～2022年3月23日	
6. 初回会議年月日：2022年3月16日	7. 最終会議年月日：2022年3月18日
8. 是正処置（是正処置毎に記載）：ナシ	
(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（項番含む））等を記載	
関係する国内法を遵守し事業展開を行っており、実効性のある管理体制が整備され、卸部門においては手順どおり進められていることを確認した。シングルからマルチAへの拡大審査対象となる、本部、大井事務所（大阪支社事務取扱）及び船橋加工工場においても、新たに内部監査が導入され、仕分け及びトレーサビリティ体制、リコール・回収体制、ロゴマーク管理体制が整備されていることを確認した。また、別添 3 - 1 の出入荷量照合シート及び別添 3 - 2 のトレーサビリティチェックシートについても問題はなかった。以上のことから拡大審査適合を推薦する。	
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：JFRCA 20C3600081、認証発行日：2021年3月26日、有効期限・期間：2024年3月25日	
参考2. （ある場合）前回の審査年月日及び審査の種類：	
前回の審査年月日：2021年3月19日、審査の種類：初回審査	

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)

- (2) 管理責任者 (2-2) 管理責任者2

①氏名 ①氏名

②役職 ②役職

- | | | | |
|-----|-------|-------|---------|
| (3) | 内部監査者 | (3-2) | 内部監査者 2 |
| | ①氏名 | | ①氏名 |
| | ②役職 | | ②役職 |

- (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、等より記述。)

卸、加工、水産物取引

- (6) 事業規模（雇用者数、売り上げ、生産量等）

2021年3月末における従業員は連結で9,431人、2020年度売上高は連結で656,491百万円。

- (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）

別添2-1-3の認証水産物以外に、国内で流通するほぼすべての魚介藻類を鮮魚・活魚或いは加工品として取り扱っている。

(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）

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

卸では開梱、再梱包なく物流センター経由で出荷（一部直送有り）、加工ではフィレから切り身加工によりコンシューマーパック製造、出荷。申請者から提出されたものを、参考資料として別途保管。

(10) 認証水産物とその他の混在を防ぐ手法・手順

物流センターでは外箱シール、加工施設では管理ラベル貼付けによる識別により混在を防いでいる。申請者から提出されたものを、参考資料として別途保管。

(11) サイト内のトレーサビリティ体制の概要

申請者から提出されたものを、参考資料として別途保管

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

日本水産株式会社本社において認証水産物の入荷、出荷が管理され、各サイトでは共通手順に沿って、配送、加工が実施されている。また、配送の一部は業務委託されている。よって、すべてのサイトに共通する管理体制をもつ事業者であるのでマルチAである。

（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

本部のリスクスコアは８、中リスクであり、現地審査所要時間は7時間。

各サイトのリスクスコアは６、低リスクであり、現地審査時間は5時間。

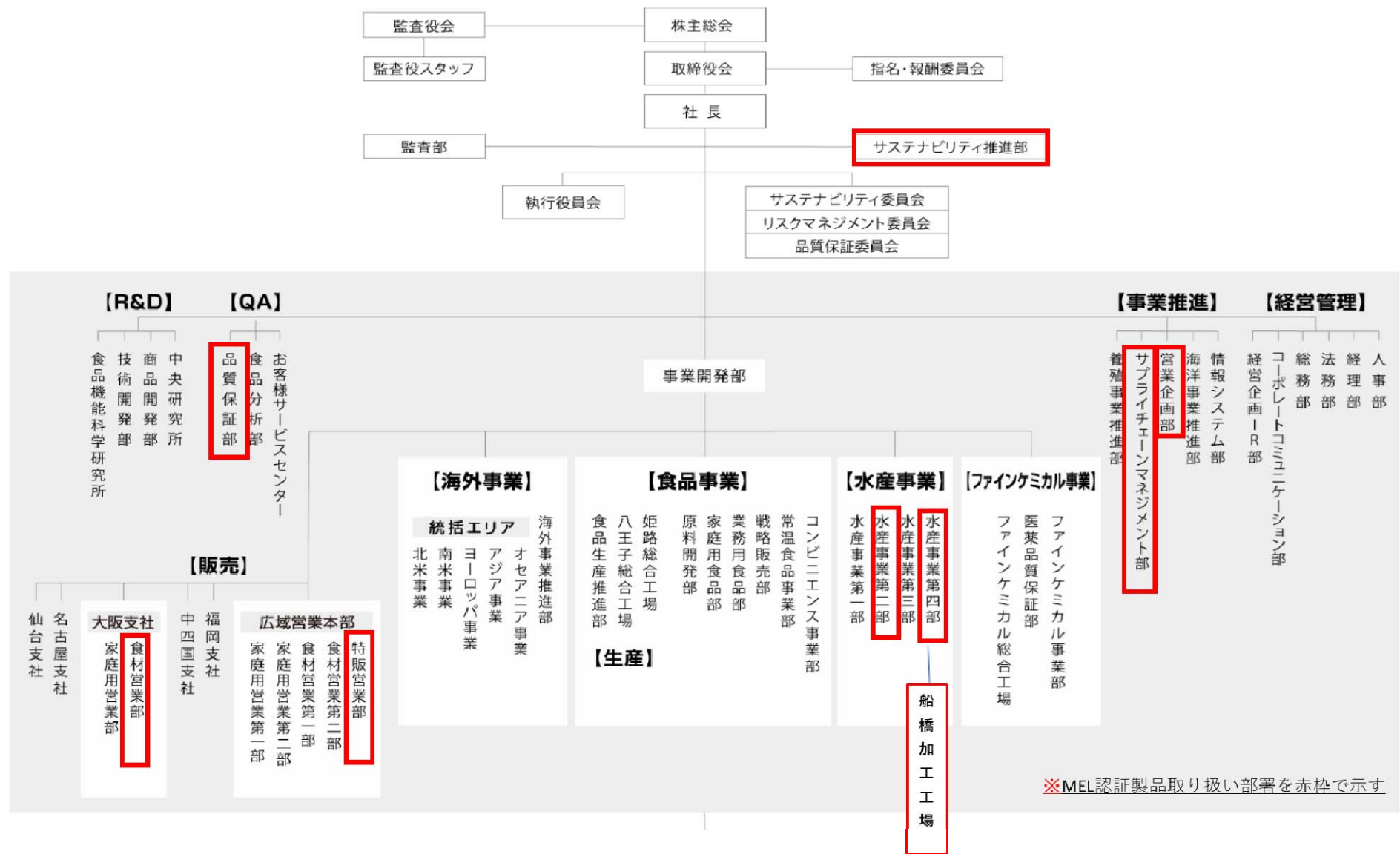
年次審査頻度は本部の中リスクに従い、すべてのサイトで12カ月毎とした。

（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）

本社は中リスクのため、サンプル数（ロット数）は4件である。

各サイトは低リスクのため、サンプル数（ロット数）は2件である。

1. (1) 組織図概略



※MEL認証製品取り扱い部署を赤枠で示す

1 (4) 各サイト管理責任者 (マルチサイトのみ)

サイト名	サプライチェーンマネジメント部 水産物流課 大井事務所	サイト名	船橋加工工場
サイト管理責任者		サイト管理責任者	
①氏名：		①氏名：	
②役職：		②役職：	
③具体的役割：	サイトのCoC管理	③具体的役割：	サイトのCoC管理

1. (8) 認証申請（または認証）水産物仕入れ先リスト

* 認証を受ける水産物のすべての仕入れ先を記載すること

認証を申請する水産物 (または認証水産物)	申請者サイト内での加工の 有無	申請者サイト内での 梱包・再梱包の有無	仕入れ先の名称	仕入れ先CoC認証番 号	仕入れ先漁業認証番 号	仕入れ先養殖業認 証番号
養殖ギンザケ	無	無				
養殖ブリ	有	無				
養殖クロマグロ	無	無				
養殖ブリ	無	無				
養殖マダイ	無	無				

要求事項確認シート②（マルチサイトA） ※「3. 各サイトに対する要件」以下については、サンプル抽出された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
1. （マルチサイトA）申請者の資格に関する要件							
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。	①関係する国内法（具体的な法律、条例名）に基づき、それぞれのサイトが必要な許可を取得していること（許可証の確認）	適合	[redacted]	日本水産株式会社は法人番号[redacted]登記されていることを登記簿情報により確認した。 また、定款により水産物の加工及び売買が申請者の事業範囲となっていることを確認した。 船橋加工工場においては船橋市保健所長から下記の営業許可書を確認した。 1.魚介類販売業、船橋市保健指令[redacted] 2.そうざい製造業、船橋市保健指令[redacted] 3.食品の冷凍又は冷蔵業、船橋市保健指令[redacted] 食品衛生法、労働関連法令等を遵守していること、関係行政機関から指導があった場合は、その指導に基づき対処する旨の説明を[redacted]管理責任者より受けた。また、全社員はNissui Principlesを携帯し、法令遵守の精神を培っているとの説明を受けた。
				②関係する国内法（具体的な法律、条例名）を遵守していること、及び、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。			
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に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確認しなければならない。	①仕入れ先の認証状況の確認手順が策定され、それに則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）	適合	[redacted]	「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2021 年3月1日付)」原則1に確認手順が規定されていること、「認証水産物仕入先リスト」に仕入れ先と水産物名が記入されていることを確認した。
				②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）			担当者から「認証水産物仕入先リスト」により、チェックを行う旨の説明を受け、確認手順に沿った内容であり、確認手順を理解していると判断した。
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.	マルチサイト申請者は下記のいずれかを満たさなければならない。 1. フランチャイズを経営する事業者、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	[redacted]	日本水産株式会社本社、大阪支店（事務取扱大井事務所）、船橋加工工場の関係は組織体制図により確認した。また、日本水産株式会社は[redacted]と業務提携をしていることを業務委託契約書（2008年9月1日）により確認し、契約が継続中であることも確認した。
		1.2.1.	マルチサイト申請者A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、本部を持つ事業者と法的な契約関係を交わしていなければならない。 2.全てのサイトは、共通の仕分け、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を用いなければならない。またその管理システムは文書化されていなければならない。 3.全てのサイトは、本部によって常に管理され、内部監査されていなければならない。	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、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CoCの手順書・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。	適合	[redacted]	本部に管理システムが整備されていることをMELCoCサイト一覧表で確認し、管理責任者より説明を受け、その実効性を確認した。全サイト共通のCoCの手順書・マニュアル等が「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」及び「マリン・エコラベル【MEL】について(2022.3.1)」として設定されていることも確認した。

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
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。
2.1.管理体制に対する要件（本部）							
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 名以上設置しなければならない。	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、辞令や職責表等が確認できること。 当該者へのインタビューで手順の説明を受ける。	適合		組織全体のCoCの手順を管理・統括する管理責任者が配置され、職責が「MELCoC 認証業務組織・管理者・実務担当者一覧・研修記録(2022.3.1付)」に明記されていることを確認した。管理責任者 から職務内容、手順について説明を受けた。
	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、辞令や職責表等が確認でき、管理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		内部監査者が配置され、職責が規定され、管理責任者と異なることを「MELCoC認証業務組織・管理者・実務担当者一覧・研修記録(2022.3.1付)」にて確認した。また、内部監査者から実施手順の説明を受けた。
		2.1.1	マルチサイト申請者Aは、すべてのサイトを統括する管理責任者および内部監査者の 2 名以上からなる本部を設置しなければならない。	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こと。	適合		会社組織図及び「MELCoCサイト一覧表(2022.3.1付)」にて、本部が適切に配置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の仕分け方法	適合		実効性のあるCoCの手順書があることを「MEL CoC認証への対応社内基本ルール」(2022.3.1付)で確認した。 ・組織体制、各担当者の責任・権限は「MELCoC認証業務組織・管理者・実務担当者一覧・研修記録(2022.3.1付)」に規定されていることを確認した。 ・認証水産物のフロー図は「MEL業務フロー図」に規定されていることを確認した。 ・認証水産物と非認証水産物の仕分け方法は包材上へのラベル表示及びパレット単位の物理的仕分けであり、「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2021年3月1日付)」原則2～3に規定されていることを確認した。
		2.1.2.	管理責任者は、すべてのサイトに適用可能で、本規格の本文2.1.の要件に適合した管理体制を確立しなければならない。				
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		「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」原則8に責任部署及び保存期間が3年と規定されることを確認した。 また、初回審査以後の状況については、2021年4月22日付け からの生銀鮭(養殖)フィレの売り仕入れ伝票が電子データとして保管してあることを確認した。
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		「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」原則5に手順及び対応部署が規定され、「苦情・ご不満」対応マニュアル(2021年2月1日付)」が整備され、担当者が配置されていることを確認した。
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		「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」原則6に手順及び対応部署が規定され、不適合製品の回収に関する手順は「MEL認証製品の不適合品回収に関する手順①(2021年3月1日付)」及び「MEL認証製品の不適合品回収に関する手順②(2021年3月1日付)」により確認した。リコール・回収担当部署は不適合品の回収体制図にて適切に配置されていることを確認した。 また、昨年のMEL認証取得以降リコール・回収の実績は無いと説明を受けた。
		2.1.3.	管理責任者は、すべてのサイトにCoCの手順書およびロゴマークの管理の手順書を提供し、規格本文の 3. トレーサビリティおよび仕分けに関する要件、4. ロゴマークの管理に関する要件を満たす体制を確立しなければならない。 また、必要と認められる場合、サイト管理責任者に研修を実施しなければならない。	サンプル抽出されたサイトにおいて、トレーサビリティや仕分けの手順、ロゴマークの管理システムが整備・確立され、それに則り実施されていることについて、以下を含め確認する。 ・当該サイトのトレーサビリティおよび仕分けに関する手順文書及びそれに関して聞き取り調査をしたサイト管理責任者の氏名 ・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）	適合		トレーサビリティや仕分けの手順、ロゴマークの管理システムが整備・確立されていることは「マリン・エコラベル【MEL】について(2022.3.1)」及び各サイトのMEL業務フロー図で確認し、大井事務所サイト責任者 、船橋加工工場 から各サイトでの手順の説明を受け、上記マニュアルと齟齬が無いことを確認した。 また、研修についての手順は「MELCoC基準を守るための社内ルール②-1(2021 年3月1日付)」①に規定されている。 また、MELCoC管理に関わる周知徹底を社内研修で実施していることを「MELCoC認証業務組織・管理者・実務担当者一覧・研修記録(2022.3.1付)」に記録として残っていることを確認した

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
		2.1.4.	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。 1.サイトの名前 2.住所 3.連絡担当者の氏名・連絡先 4.認証水産物の製品名 5.直近の内部監査の日付と結果	登録簿および契約書の管理状況について確認し、また全サイトの登録簿に1～5までの要件が記載されているかを確認する。	適合		MELCoC認証サイト一覧表に左記1～4の要件が記載されていることを確認した。拡大審査初回のため、実績として「5.直近の内部監査の日付と結果」の記載はないが、記載する欄が設けてあることを確認した。
2.2. 内部監査の体制に関する要件							
		2.1.5.	内部監査者は、すべてのサイトに適用可能で、付属書 1 の要件に適合した内部監査および是正処置を実施する体制を確立しなければならない。	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。	適合		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は「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1)」にて確認した。なお、マルチサイトとしての審査は初回であるため実績はない。 内部監査不適合報告書の様式があり、是正処置への対応が記録される書式であることを確認した。
	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。当該の文書には下記の事項を含めなければならない。 ・ 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。 ・ 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・養殖業まで履歴が遡れるかのチェックを行う。 ・ リコール・回収の手順の検査	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。 ②上記に加え、2.1.6の 2 項目が確認できる手順が記載されていること。	適合		左記 3 項目の手順及び年次審査のスケジュールが記載された内部監査の手順書・マニュアル等は「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1)」に規定されていることを確認した。 また、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に関する手順についても上記手順書に規定されていることを確認した。
		2.1.6.	内部監査者は、内部監査の手順書に、付属書 1、1.2.項に定める事項のほか下記を含めなければならない。 ・認証範囲に含まれるすべてのサイトの年次検査のスケジュール ・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				
	1.3.		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。	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。	適合		内部監査の実績は無いが、内部監査記録を保管する旨を内部監査者から口頭で説明を受けた。
	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、内部監査者から管理責任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該当しない。）	適合		マルチAでのMEL認証取得前のため実績はないが、不適合があった場合、文書により管理責任者に報告することが「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1付)」第7項に規定されていること及び内部監査報告書の様式が準備されていることを確認した。また、内部監査者から同様の内容を口頭で説明を受けた。
	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、内部監査者に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け	前項記載の不適合に関する通知がなされた場合においては、管理責任者が是正手順を策定していること。 策定された是正処置について報告がなされ、当該報告書に左記 3 項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。）	適合		マルチAでのMEL認証取得前のため実績はないが、左記 3 項の要件を記載した 内部監査是正処置報告書を作成することが「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1付)」第8項に規定されていること及び内部監査是正処置報告書の様式が準備されていることを確認した。また、管理責任者から同様の内容を口頭で説明を受けた。

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
		2.1.7.	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、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判断する調査を行わなければならない。もし、全サイトに影響があると判断された場合、是正処置がすべてのサイトで実行しなければならない。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	①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。 （審査時までには不適合がない場合は、該当しない） ②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。 （審査時までには不適合がない場合は、該当しない） ③内部監査者は全サイトに影響があると判断された場合、全サイトが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。 （審査時までには不適合がない場合は、該当しない）	該当なし		マルチAでのMEL認証取得前のため実績はない マルチAでのMEL認証取得前のため実績はない マルチAでのMEL認証取得前のため実績はない
2.3. 変更に関する報告							
		2.1.8.	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		手続きに関しては「MELCoC基準を守るための社内ルール②-1(2021年3月1日付)」第2項に規定されていることを確認した。初回審査以降仕入先が増え、2022年2月25日にメール連絡をしていることを確認した。
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.新たな請負事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わる書類）	適合		二次加工を認証範囲に追加するため、現在拡大審査を実施中。
		2.1.9.	新たなサイトを認証範囲に追加登録する場合、本部は登録後10営業日以内に、その旨を認証機関に通知しなければならない。また、本部は、事前の内部監査によって、新たに登録されるサイトが、申請者と共通の仕分け、トレーサビリティ、およびロゴマークに関する管理制度を実施しており、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実にしなければならない。また、登録サイトを削除する場合、本部は削除後10営業日以内に、その旨を認証機関に通知しなければならない。	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。 ②追加されたサイトにおいて、申請者と共通の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、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。 ③追加されたサイトに対して追加登録前に内部監査が実施されていること。	適合		新たなサイトを認証範囲に追加登録する手順が「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」原則10に規定されていることを確認した。 マルチA審査初回であり該当しないが、追加登録前の内部監査の手順は「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1)」に規定されていることを確認した。 マルチA審査初回であり該当しないが、追加登録前の内部監査の手順は「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1)」に規定されていることを確認した。
2.4.ロゴマークの適切な管理に関する要件（本部）							
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。	申請者が、「ロゴマーク使用契約書」（ロゴマーク使用・管理規程付属書②参照）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		「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」原則7に責任部署が規定され、「ロゴマーク使用に関する注意事項(2021年3月1日付)」に手順が定められているを確認した。2021年3月26日付のロゴマーク使用契約書も確認した。現状は卸業務だけでなく、実績はないが、加工工程が今後含まれるため使用枚数の管理を厳格にしていくと担当者から説明を受けた。管理簿が準備されており、実効性のある体制であると判断した。
3.（マルチサイトA）申請者の各サイトに対する要件（本部・物流センター）							
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							
		2.2.1.	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。	サンプル抽出されたサイトのサイト管理責任者について、氏名及び辞令、職責表などを確認する。	適合		サイト管理責任者が配置され、その氏名及び職責がMELCoC認証サイト一覧表に明記されされていることを確認した。
		2.2.2.	サイト管理責任者は、本部の管理責任者の指示に従い、当該サイトの仕分け、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。	サンプル抽出されたサイトのサイト管理責任者が、当該サイトの仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理を実行・維持について、十分に理解し、手順について説明できるか確認する。	適合		船橋加工工場サイト責任者 及び大井事務所サイト責任者 から仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理について説明を受け、説明が「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」、「マリン・エコラベル【MEL】について(2022.3.1)」及びMEL業務フロー図と齟齬がなく、仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理について十分に理解していると判断した。

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
		2.2.3.	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、付属書 1 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。	内部監査において不適合があった場合、本部の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いその処置報告を行っているか、文書及び説明により確認する。 （審査時までには不適合がない場合は該当しない）	適合		不適合がないため該当しないが、不適合があった場合の対応は「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1付)」第8項に規定されていることを確認した。また、担当者から手順の説明を受け、実効性のある体制が整備されていることを確認した。
3.2. 各サイトの仕分け及びトレーサビリティの確立のための要件							
3.1.			申請者は、仕入れた認証水産物が、認証漁業・養殖業から供給され、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		サンプル抽出した仕入報告書(国内)2022年3月11日、により左記1～3点が記載され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。			「認証水産物仕入先リスト」に2022年3月1日時点での仕入れ先と水産物名が記入された資料があることを確認した。
				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）			「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2022年3月1日付)」原則1に認証状況の確認の手順が規定されていることを確認した。 物流センター担当者 から手順について説明を受け、確認手順に沿った内容であり、手順を理解していると判断した。
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表示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表示状況。 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		仕分け方法は包材上へのラベル表示及びパレット単位の物理的仕分けであり、「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2022年3月1日付)」、原則2～3に規定されていることを確認した。 物流センター担当者 から手順及び配送センターにおけるラベル表示及びパレット使用についての実施状況の説明を受けた。
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。	適合		仕分け方法は包材上へのラベル添付及びパレット単位の物理的仕分けであり、「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2021年3月1日付)」、原則2～3に規定されていることを確認した。 配送センターにおいて、包材上へのラベル添付及びパレット、棚スペースにより物理的仕分けであることを確認した。
				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。			「出入荷量照合シート(別添3－1)」及び「トレ-サビリティチェックシート(別添3－2)」において問題がなかったことを確認した。
3.4.			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、ロゴマークを表示する場合は、別途定める「ロゴマーク使用・管理規程」の付属書①「認証水産物と他の原材料との混合に関する細則」の要件に、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。 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	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表示する場合には、「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すること。	該当なし		加工、梱包・再梱包を実施しないので該当せず。加工プロセスは船橋加工工場で確認。
				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。			加工、梱包・再梱包を実施しないので該当せず。加工プロセスは船橋加工工場で確認。

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
3.5.			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。 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細則」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。	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。	適合	〃	入荷から加工、出荷までの正確な記録は、仕入報告書、出荷依頼書、在庫報告により確認した。また、開示要請に関わる手順は「MELCoC基準を守るための社内ルール②-2(2022年3月1日付)」第5項に規定されていることを確認した。
				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。			拡大審査対象の物流センターの2件を含む合計4件をサンプル抽出し、「トレーサビリティチェックシート(別添3－2)」を用いてトレーサビリティチェックを実施し、問題なきことを確認した。
				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細則」の要件に適合していること。			〃管理責任者から混合はしないと説明を受けた。
3.6.			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。 1. 申請者自身のCoC認証の写し 2. 出荷日 3. 出荷重量	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。	適合	〃	通過品発注書2021年4月18日により左記 2 及び 3 を確認した。なお、申請者自身のCoC認証の写しは取引開始時に渡していると担当者から説明を受けた。
				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。			「トレーサビリティチェックシート(別添3－2)」で使用した通過品発注書2022年3月10日に左記 2 及び 3 を確認した。なお、申請者自身のCoC認証の写しは取引開始時に渡していると担当者から説明を受けた。
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。	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2.2.2.と連動）	適合	〃	ロゴマーク使用契約書を確認し、「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2021年3月1日付)」原則7に責任部署が規定され、「ロゴマーク使用に関する注意事項(2021年3月1日付)」に手順が定められていることを確認した。また、実績はないが、管理簿が準備されており、実効性のある管理体制となっていると判断できる。

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.】

【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：工程 1,2：2022年3月9日～2022年3月11日、工程 3：2022年2月6日～2022年2月8日、工程 4：2022年2月7日～2022年2月8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	工程 1	工程 2	工程 3	工程 4
				サンプルの処理の詳細を記載： 本水産（東発）→ 製品番号を記載：2022年3月13日 サンプル番号/総サンプルロット数を記載： 1/8	サンプルの処理の詳細を記載： 日本水産（東発）→ 製品番号を記載：2022年3月10日 サンプル番号/総サンプルロット数を記載： 1/2	サンプルの処理の詳細を記載： 日本水産 製品番号を記載：2022年7月24日 サンプル番号/総サンプルロット数を記載： 1/1	サンプルの処理の詳細を記載： 日本水産 製品番号を記載：2022年12月21日 サンプル番号/総サンプルロット数を記載： 1/1
				サンプルのロット番号及び製品番号を記載：黒 瀬ブリドレス/2022年3月13日	サンプルのロット番号及び製品番号を記載： 愛南真鯛/2022年3月13日	サンプルのロット番号及び製品番号を記載： 国産サバの竜田揚げ/2022年7月24日 （賞味期限）	サンプルのロット番号及び製品番号を記載： いか唐揚げ/2022年12月21日 （賞味期限）
				サンプルロット単位の製品重量：1CS約3kg	サンプルロット単位の製品重量：1CS約 1.5kg	サンプルロット単位の製品重量：1CS約10kg	サンプルロット単位の製品重量：1CS約10kg
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	7.6	880	1300
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)	887.4	0.0	0.0	0.0
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	0.0	0.0	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)	588.5	7.6	740	1060
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	0.0	0.0	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	0.0	0.0	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	0.0	0.0	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	0.0	0.0	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	0.0	0.0	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	0.0	0.0	0.0
k	cに及び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	0.0	0.0	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)	298.9	0.0	140	240
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)				

【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、合理的理由を明記入する。）
①【データ取得性】下記表内データが記入可能なこと	妥当	下記表内データの該当部分への記入が可能である。
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	$l=(a+b)-(c+d)$ となっていることが確認できる。
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		加工、再梱包を行っていないので該当せず。
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		加工を行っていないので該当せず。
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		加工を行っていないので該当せず。
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		工程1,2は仕入報告書、出荷依頼書(在庫報告)により確認 工程3,4は拡大審査の対象となる越谷物流センター取扱製品であり、MEL商品の実績がないため、非認証製品で代替

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】

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	サンプル1				サンプル2				サンプル3				サンプル4			
			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	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	出荷日 商品名	2022/3/13、 ブリドレス (エラ付/)	出 荷依頼書	有	出荷日 商品名	2022/3/10、 真鯛スキンス フィレ	(在庫報 告)	有	賞味期限 商品名	2022/7/24、 国産サバの竜 田揚げ	出庫通知書	有	賞味期限 商品名	2022/12/21、 いか唐揚げ	出庫通知書
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	有	入荷日 商品名	2022/3/11、 カツシメクロ セブリドレス	仕入報告書	有	入荷日 商品名	2022/3/9、 アイナンマダ イスキンレス フィレ	仕入報告書	有	賞味期限 商品名	2022/7/24、 国産サバの竜 田揚げ	在庫情報	有	賞味期限 商品名	2022/12/21、 いか唐揚げ	在庫情報
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																
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号																
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	有	入荷日 商品名	2022/3/11、 カツシメクロ セブリドレス	仕入報告書	有	入荷日 商品名	2022/3/9、 アイナンマダ イスキンレス フィレ	仕入報告書	有	賞味期限 商品名	2022/7/24、 国産サバの竜 田揚げ	在庫情報	有	賞味期限 商品名	2022/12/21、 いか唐揚げ	在庫情報

【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
本部では、開梱、再梱包の無い物流センター経由での出入荷である。生鮮品は入荷日+2日以内で出荷していると説明を受けた。 サンプル1、 2 は日付と商品名による管理である。日付は入荷日、出荷日で紐つきトレースが可能であり、商品名ごとに入荷、在庫、出荷が紐づいていることを確認した。 サンプル3、 4 は拡大審査対象物流センターであり、MEL商品の実績がないため、非認証冷凍商品を代替とした。冷凍食品は商品名と賞味期限で管理され、トレースが可能であった。 4件のサンプリングにおいてすべてトレースが可能であった。

要求事項確認シート②（マルチサイトA）

※「3. 各サイトに対する要件」以下については、サンプル抽出された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
3. （マルチサイトA）申請者の各サイトに対する要件（船橋加工工場）							
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							
		2.2.1.	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。	サンプル抽出されたサイトのサイト管理責任者について、氏名及び辞令、職責表などを確認する。	適合		サイト管理責任者が配置され、その氏名及び職責がMELCoC認証サイト一覧表に明記されていることを確認した。
		2.2.2.	サイト管理責任者は、本部の管理責任者の指示に従い、当該サイトの仕分け、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。	サンプル抽出されたサイトのサイト管理責任者が、当該サイトの仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理を実行・維持について、十分に理解し、手順について説明できるか確認する。	適合		船橋加工工場サイト責任者 から仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理について説明を受け、説明が「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」、「マリン・エコラベル【MEL】について(2022.3.1)」及びMEL業務フロー図と齟齬がなく、仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理について十分に理解していると判断した。
		2.2.3.	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、付属書 1 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。	内部監査において不適合があった場合、本部の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いその処置報告を行っているか、文書及び説明により確認する。 （審査時までには不適合がない場合は該当しない）	適合		不適合がないため該当しないが、不適合があった場合の対応は「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1付)」第8項に規定されていることを確認した。また、担当者から手順の説明を受け、実効性のある体制が整備されていることを確認した。
3.2. 各サイトの仕分け及びトレーサビリティの確立のための要件							
3.1.			申請者は、仕入れた認証水産物が、認証漁業・養殖業から供給され、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		サンプル抽出した納品明細書2022年2月28日、により左記1～3点が記載され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。			「認証水産物仕入先リスト」に2022年3月1日時点での仕入れ先と水産物名が記入された資料があることを確認した。
				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）			「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2021年3月1日付)」原則1に認証状況の確認の手順が規定されていることを確認した。 担当者から手順について説明を受け、確認手順に沿った内容であり、手順を理解していると判断した。
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表示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表示状況。 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		手順書として製造基準書が整備されていることを確認した。非認証製品との識別に関しては、MSC・ASC・MEL認証識別管理ラベルを用い識別し、管理ラベルにはレコードNo（トレース用識別番号）、日付、個数番号が記載されるとサイト監督者 から説明を受けた。また、管理ラベルのひな型も確認した。
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。	適合		MSC・ASC・MEL認証識別管理ラベルによる識別であり、使用手順書に使用方法が規定されていることを確認した。また、実際に導入していることを現地にて確認した。
				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。			出入荷量及びトレーサビリティ、「出入荷量照合シート(別添3－1)」及び「トレーサビリティチェックシート(別添3－2)」により問題がないことを確認した。

3.4.			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、ロゴマークを表示する場合は、別途定める「ロゴマーク使用・管理規程」の付属書①「認証水産物と他の原材料との混合に関する細則」の要件に、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。 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	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表示する場合には、「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すること。 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。	適合		混合はしないとサイト監督者 から説明を受けた。 サンプル抽出した出庫依頼書(入荷伝票)2021年10月30日及び出庫依頼書(入荷伝票)2022年1月31日により確認した結果、「出入荷量照合シート(別添3－1)」において問題がないことを確認した。
3.5.			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。 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細則」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・エコバベル・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。	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。 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。 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細則」の要件に適合していること。	適合		入荷から加工、出荷までの正確な記録は、出庫依頼書、原料受入日報、在庫票、在庫報告により確認した。また、開示要請に関わる手順は「MELCoC基準を守るための社内ルール②-2(2021年3月1日付)」第5項に規定されていることを確認した。 2件、在庫依頼書(出荷)伝票2021年11月3日及び在庫依頼書(出荷)伝票2022年2月3日をサンプル抽出し、「トレ-サビリティチェックシート(別添3－2)」において問題がないことを確認した。 混合はしないとサイト監督者 から説明を受けた。
3.6.			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。 1. 申請者自身のCoC認証の写し 2. 出荷日 3. 出荷重量	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。 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。	適合		商品明細書2022年2月4日より左記2及び3を確認した。なお、申請者自身のCoC認証の写しは取引開始時に渡す予定と担当者から説明を受けた。 「トレ-サビリティチェックシート(別添3－2)」で使用した商品明細書2022年2月4日に左記2及び3を確認した。なお、申請者自身のCoC認証の写しは取引開始時に渡す予定と担当者から説明を受けた。
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2.2.2.と連動）	適合		「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2021年3月1日付)」原則7に責任部署が規定され、「ロゴマーク使用に関する注意事項(2021年3月1日付)」に手順が定められていることを確認した。また、拡大審査対象サイトであり、実績はないが、管理簿が準備されており、実効性のある管理体制となっていると判断できる。

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.】

【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：工程1：2021年10月30日、工程2：2022年1月31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				工程1		工程2		工程3	工程4
				サンプルの処理の詳細を記載：冷凍フィレーン切り身 製品番号を記載：22802 サンプル番号/総サンプルロット数を記載：1/2		サンプルの処理の詳細を記載：冷凍フィレーン切り身 製品番号を記載：23575 サンプル番号/総サンプルロット数を記載：1/2		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
				サンプルのロット番号及び製品番号を記載：1/22802		サンプルのロット番号及び製品番号を記載：1/23575		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
				サンプルロット単位の製品重量：37CS/10kg		サンプルロット単位の製品重量：41CS/10.5kg		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
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	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)	370	430.5				
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)	370	430.5				
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	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	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)	302	330.4				
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)	302	330.4				
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	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	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(%)	80	80				
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)	296	344.4			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	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	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、合理的理由を明記入する。）
①【データ取得性】下記表内データが記入可能なこと	妥当	記入可能である
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	工程1：0 = (0+370)-(370+0)、工程2：0 = (0+430.5)-(430.5+0)
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	工程1：0 = (0+302)-(302+0)、工程2：0 = (0+330.4)-(330.4+0)
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	工程1ではf=302、k=296、工程2ではf=330.4、k=344.4であり、誤差5%以内のほぼ同様な値であり妥当である
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	カマ付き皮付きフィレからの切身である、妥当な歩留まりである。
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		拡大審査対象であり、MEL製品の実績が無く、ASC認証製品を代替としてサンプル抽出

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.】

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	サンプル1 処理方法：フィレ→切り身 サンプル番号/総サンプルロット数：1/1 仕入れ日：2022年1月31日、入荷時の処理状況：冷凍フィレ 仕入先MEL認証番号： 出荷日：2022年2月4日、出荷時の処理状況：冷凍切身 出荷先CoC番号：無し チェック日時：2022年3月18日16:00				サンプル2 処理方法：フィレ→切り身 サンプル番号/総サンプルロット数：1/1 仕入れ日：2021年10月30日、入荷時の処理状況：冷凍フィレ 仕入先MEL認証番号： 出荷日：2022年2月4日、出荷時の処理状況：冷凍切身 出荷先CoC番号：無し チェック日時：2022年3月18日16:00				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 仕入れ日：〇年〇月〇日、入荷時の処理状況：〇〇 仕入先MEL認証番号：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	賞味期限 レコードNo 製品名	2023.02.03、 23575 ASC活じめ ぶり切身	入庫依頼書 名義変更	有	賞味期限 レコードNo 製品名	2022.11.03、 22802 ASC活じめ ぶり切身	入庫依頼書 名義変更				
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	有	賞味期限 レコードNo 製品名	2023.02.03、 23575 ASC活じめ ぶり切身	ラベル確認表	有	賞味期限 レコードNo 製品名	2022.11.03、 22802 ASC活じめ ぶり切身	ラベル確認表				
③	2次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号	有	賞味期限 レコードNo 製品名	2023.02.03、 23575 ASC活じめ ぶり切身	ラベル確認表	有	賞味期限 レコードNo 製品名	2022.11.03、 22802 ASC活じめ ぶり切身	ラベル確認表				
④	2次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	有	入荷日 レコードNo 原材料名	2022.1.31 23575 ぶりフィレ	原料受入日報	有	入荷日 レコードNo 原材料名	2021.10.30 22802 ぶりフィレ	原料受入日報				
⑤	1次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号	有	レコードNo 原材料名	2022.1.31 23575 ぶりフィレ	原料受入日報	有	レコードNo 原材料名	2021.10.30 22802 ぶりフィレ	原料受入日報				
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号												
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	有	入荷日 原材料名	2022.1.31 ぶりフィレ	出庫依頼書	有	入荷日 原材料名	2021.10.30 ぶりフィレ	出庫依頼書				

【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	日付（入荷日、製品消費期限）、製品名、レコードNoでトレースが可能。冷凍原料入荷日+3日以内に加工、再冷凍、出荷となり、冷凍原料入荷と同時に製品レコードNoが設定され、出荷まで紐づいている。消費期限は加工日1年後。
------------------------------	--

要求事項確認シート②（マルチサイトA）

※「3．各サイトに対する要件」以下については、サンプル抽出された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
3. （マルチサイトA）申請者の各サイトに対する要件（大井事務所、大阪支社事務取扱）							
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							
		2.2.1.	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。	サンプル抽出されたサイトのサイト管理責任者について、氏名及び辞令、職責表などを確認する。	適合		サイト管理責任者が配置され、その氏名及び職責がMELCoC認証サイト一覧表に明記されていることを確認した。
		2.2.2.	サイト管理責任者は、本部の管理責任者の指示に従い、当該サイトの仕分け、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。	サンプル抽出されたサイトのサイト管理責任者が、当該サイトの仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理を実行・維持について、十分に理解し、手順について説明できるか確認する。	適合		大井事務所サイト責任者 から仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理について説明を受け、説明が「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2022年3月1日付)」、「マリン・エコラベル【MEL】について(2022.3.1)」及びMEL業務フロー図と齟齬がなく、仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理について十分に理解していると判断した。
		2.2.3.	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、付属書 1 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。	内部監査において不適合があった場合、本部の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いその処置報告を行っているか、文書及び説明により確認する。 （審査時までには不適合がない場合は該当しない）	適合		不適合がないため該当しないが、不適合があった場合の対応は「MELCoC認証内部監査手順書(2022.3.1付)」第8項に規定されていることを確認した。また、担当者から手順の説明を受け、実効性のある体制が整備されていることを確認した。
3.2. 各サイトの仕分け及びトレーサビリティの確立のための要件							
3.1.			申請者は、仕入れた認証水産物が、認証漁業・養殖業から供給され、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		サンプル抽出した仕入報告書2021年4月2日、により左記1～3点が記載され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。			「認証水産物仕入先リスト」に2022年3月1日時点での仕入れ先と水産物名が記入された資料があることを確認した。
				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）			「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2022年3月1日付)」原則1に認証状況の確認の手順が規定されていることを確認した。 担当者から手順について説明を受け、確認手順に沿った内容であり、手順を理解していると判断した。
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表示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表示状況。 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		仕分け方法は包材上へのラベル表示及びパレット単位の物理的仕分けであり、「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2022年3月1日付)」、原則2～3に規定されていることを確認した。 担当者から手順及びラベル表示の実施状況の説明を受けた。
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。	適合		仕分け方法は包材上へのラベル添付及びパレット単位の物理的仕分けであり、「MELCoC基準を守るための社内ルール①(2022年3月1日付)」、原則2～3に規定されていることを確認した。
				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。			出入荷量及びトレーサビリティは「出入荷量照合シート(別添3－1)」及び「トレーサビリティチェックシート(別添3－2)」において問題がないことを確認した。

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
3.4.			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、ロゴマークを表示する場合は、別途定める「ロゴマーク使用・管理規程」の付属書①「認証水産物と他の原材料との混合に関する細則」の要件に、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。 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	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表示する場合には、「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すること。	該当なし	〃	加工、梱包・再梱包を実施しないので該当せず。
				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。			加工、梱包・再梱包を実施しないので該当せず。
3.5.			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。 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細則」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。	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。	適合	〃	開示要請に関わる手順は「MELCoC基準を守るための社内ルール②-2(2022年3月1日付)」第5項に規定されていることを確認した。
				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。			2件、出荷兼配送依頼書2021年3月31日及び出荷兼配送依頼書2021年4月1日をサンプル抽出し、「トレ-サビリティ-チェックシート(別添3－2))」により問題がないことを確認した。
				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細則」の要件に適合していること。			開梱・再梱包は無く、混合もないとサイト監督者〃より説明を受けた。
3.6.			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。 1. 申請者自身のCoC認証の写し 2. 出荷日 3. 出荷重量	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。	適合	〃	サンプル抽出した出荷兼配送依頼書2021年4月18日より左記 2 及び 3 を確認した。なお、申請者自身のCoC認証の写しは取引開始時に渡していると担当者から説明を受けた。
				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。			「トレ-サビリティ-チェックシート(別添3－2))」 で使用した出荷兼配送依頼書2021年3月31日に左記 2 及び 3 を確認した。なお、申請者自身のCoC認証の写しは取引開始時に渡していると担当者から説明を受けた。
4.1.			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。	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2.2.2.と連動）	適合	〃	「MELCoC認証への対応社内基本ルール(2021年3月1日付)」原則7に責任部署が規定され、「ロゴマーク使用に関する注意事項(2021年3月1日付)」に手順が定められていることを確認した。また、拡大審査対象サイトであり、実績はないが、管理簿が準備されており、実効性のある管理体制となっていると判断できる。

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.】

【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：2021年4月2日～2021年4月3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				工程1	工程2	工程3	工程4
				サンプルの処理の詳細を記載： （日本水産） 製品番号を記載：2021年4月2日 サンプル番号/総サンプルロット数を記載： 1/1	サンプルの処理の詳細を記載： （日本水産） 製品番号を記載：2021年4月3日 サンプル番号/総サンプルロット数を記載： 1/1	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
				サンプルのロット番号及び製品番号を記載： サーモン/2021年4月2日	サンプルのロット番号及び製品番号を記載： サーモン/2021年4月3日	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
				サンプルロット単位の製品重量：5CS約5kg	サンプルロット単位の製品重量：3CS約5kg	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
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	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)	25	15		
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	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)	25	15		
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	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	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	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	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	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	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	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	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	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、合理的理由を明記入する。）
①【データ取得性】下記表内データが記入可能なこと	妥当	下記表内データの該当部分への記入が可能である。
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	$l=(a+b)-(c+d)$ となっていることが確認できる。
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		帳合だけであり、生産地から出荷先へ直送なので該当せず。
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		加工を行っていないので該当せず。
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		加工を行っていないので該当せず。
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		拡大審査対象サイトでありMEL認証製品の実績がないためASC商品で代替。 出荷先の発注集計表Web画面コピー及び出荷兼配送依頼書により確認

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.】

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
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	日付 商品名	日付：2021/4/2 商品名： サーモンフィレ	出荷兼配送 依頼書	有	日付 商品名	日付：2021/4/3 商品名： サーモンフィレ	出荷兼配送 依頼書				
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	有	日付 商品名	日付：2021/4/2 商品名： 銀鮭フィレ	出荷先の発 注集計表 Web画面	有	日付 商品名	日付：2021/4/3 商品名： 銀鮭フィレ	出荷先の発 注集計表 Web画面				
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												
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号												
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	有	日付 商品名	日付：2021/4/2 商品名： 銀鮭フィレ	出荷先の発 注集計表 Web画面	有	日付 商品名	日付：2021/4/3 商品名： 銀鮭フィレ	出荷先の発 注集計表 Web画面				

【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	
拡大審査対象サイトでありMEL認証製品の実績がないためASC商品で代替。 商流による入荷日と出荷日は同一となり、日付と商品名が紐づいており、トレースが可能である。出荷先の発注集計表Web画面コピー及び出荷兼配送依頼書により確認した。	