

初回審査

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 (マルチサイトA)

認証発効日	有効期間	有効期限	次回年次審査期限
2024/11/26	3年間	2027/11/25	2026/4/30 まで

- 認証申請者の名称等： 株式会社 中外食品  
(所在地) 東京都中央区築地3-13-5
- CoC認証の適用範囲：  
対象魚種 (MEL漁業/養殖認証取得)：MEL認証水産物およびワカメ (CoC認証、養殖認証取得) 別添2-1-3  
流通・加工の種類：MEL認証水産物の卸し、ワカメの高次加工 (調味・味付け加工)
- 報告書作成責任者： XXXXXXXXXX  
作成年月日： 2024年9月6日

1. 現地審査 サイトの名称・所在地	本部:株式会社中外食品 (所在地)東京都中央区築地3-13-5 サイト:株式会社中外フーズ (所在地)福島県伊達市梁川町やながわ工業団地1-1
2. 現場審査の実施日	2024/7/2 株式会社中外食品、2024/7/3 株式会社中外フーズ、2024/8/27 株式会社中外食品(認証範囲変更のための追加審査)
3. 加工・流通事業、および 審査の概要	中彦グループは、1946年に創業された中彦商店にルーツをもち、株式会社中彦、株式会社中外食品および株式会社中外フーズの三社によって企業グループを構成している。株式会社中外食品はグループの中心的な企業で、東京築地に本社をおき水産物の卸売を業務としているが、国内水産物の卸売とともに海外水産物の輸入・販売が重要な業務となっている。取り扱う水産物も、魚卵を始め冷凍魚、鮭、海老、貝類、塩干物、水産加工品、珍味等の多岐にわたっている。株式会社中外フーズは、福島県伊達市に本社工場を持ち、多種類の水産加工品を生産しているが、特に「珍味」の分野では国内有数のトップメーカーである。また、食品の衛生管理のため、厚生労働省のHACCP認定を取得しており、生産する水産加工品の高いレベルの安全性を確保している。 本審査は初回審査として、本部を構成する株式会社中外食品とサイトを構成する株式会社中外フーズにおいて、書類審査および現地審査を行った。認証水産物の管理体制、認証水産物の仕分けの実施体制、出入荷量・トレーサビリティのチェック、ロゴマークの管理体制等について審査を実施した。また、審査期間中に認証範囲の一部変更を希望されたため、認証機関のホームページに公表するとともに、変更部分の追加審査を実施した。
4. 審査チーム	審査機関:公益財団法人海洋生物環境研究所 中央研究所 -審査チーム- 審査員 <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span> その他(オブザーバーなど) <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span>
5. 特定された不適合 (是正処置概要)	本部及びサイトにおいて不適合なし。
6. ロゴマーク管理	初回審査のため実績はないが、ロゴマークの管理が「MELCoC認証取扱いマニュアル(株)中外食品 No.13 認証製品ロゴマーク使用マニュアル」に策定されていることを確認した。
7. リスクのレベル	株式会社中外食品:低リスク(スコア6)、株式会社中外フーズ:低リスク(スコア4)
8. 審査結果(適合)	すべての要求事項に対して適合と判断された。

# 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② : マルチサイト A 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

(~~シングル~~マルチサイトA) B・C)

1. 認証機関：公益財団法人海洋生物環境研究所 中央研究所

2. 審査チーム（全員の役職・氏名）：審査員・XXXXXXXXXX、オブザーバー・XXXXXXXXXX

3. 申請者（組織名・法的地位・所在地）：株式会社中外食品・株式会社・東京都中央区築地3-13-5

4. 認証の適用範囲（対象魚種、流通・加工の種類）：MEL認証水産物およびワカメ、MEL認証水産物の卸し、ワカメの高次加工（調味・味付け加工）

5. 審査期間：2024年6月4日～2024年9月6日

6. 初回会議年月日：2024年7月2日

7. 最終会議年月日：2024年8月27日

8. 是正処置（是正処置毎に記載）： なし

(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、しない：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

流通加工段階(CoC)認証規格 Ver.2.0 で定めている申請者の資格要件、管理体制に関する一般的要件、仕分け・トレーサビリティを確立するための要件、ロゴマークの管理に関する要件等について初回審査を行った。  
書類審査および現地審査の結果、同認証規格の全ての要求項目に適合していると判断できるため、認証を推薦する。

参考1.（ある場合）MEL認証番号、認証発効日、有効期限・期間：

参考2.（ある場合）前回の審査年月日及び審査の種類：

## 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 [REDACTED] ①氏名  
②役職 取締役 営業第二部 部長 ②役職
- (3) 内部監査者 (3-2) 内部監査者2  
①氏名 [REDACTED] ①氏名  
②役職 営業第二部 次長 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)  
①氏名  
②役職
- (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。)  
卸し、高次加工
- (6) 事業規模（雇用者数、売り上げ、生産量等）  
株式会社中外食品：従業員数 103名、売上高 350億円（令和6年2月期）  
株式会社中外フーズ：従業員数：140名、売上高 35億円（令和6年2月期）

**(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MEL認証水産物以外に、水産物全般（鮮魚、冷凍魚、塩干品、貝類、海藻類、水産加工食品）を取り扱う。

**(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**

株式会社中外食品は、MEL認証された水産物の卸しを行い、XXXXXXXXXXのワカメ（塩蔵ワカメ）については、MEL認証水産物として株式会社中外フーズや他の販売先に卸す。株式会社中外フーズは株式会社中外食品から仕入れたワカメを高次加工して、「おつまみわかめ」、「スパイシーわかめ」というパック製品にしてMEL認証水産物として出荷する。

申請者から提出された資料を別途保管：「付属02 商流・物流フロー」、「MELCoC認証取扱いマニュアル No.9 作業フロー、No.10 作業フロー（図解）」

**(10) 認証水産物とその他の混在を防ぐ手法・手順**

卸しの業務を行う株式会社中外食品は、納品書にMELの印字があることを確認するとともに、売上傳票にMELの印字をしてMEL認証水産物であることを確実にする。MEL認証水産物のワカメ高次加工を行う株式会社中外フーズは、仕入れた原材料の外箱に「MEL」の押印を確認して冷凍保管する。認証水産物の取扱い日は、同様の非認証水産物を同じ時間で取り扱わないようにし、「時間的仕分け」を行う。加工後は工場出来高伝票に「MEL」の記載を行い、ロットNo.で管理する。出荷時は売上傳票をもとに作成される売上明細表によりMEL認証水産物の管理を行う。

申請者から提出された資料を別途保管：「MELCoC認証取扱いマニュアル No.5 『株式会社中外食品』作業手順書」、「No.6 『株式会社中外フーズ』作業手順書」、「No.7 & No.8 仕分けの重点管理ポイント」

## (11) サイト内のトレーサビリティ体制の概要

卸しの業務を行う中外食品では、商品コードは仕入伝票、売上伝票に記載される。また、商品コードは、サーバー上の伝票データで確認することができ、各伝票の商品コード、仕入伝票、売上伝票の日付けおよび合計数量をチェックすることにより、トレーサビリティを確認することができる。

株式会社中外フーズでは、MEL認証水産物として入荷した水産物（仕入伝票で確認）は冷凍保管された後、高次加工されて製品として梱包され、再度冷凍されて順次出荷されていく。その生産量は、出来高日報（珍味）に記録され、ロットNo.は工場出来高伝票に記載されて管理される。最終的な納品先は売上伝票に記載されるので、伝票の日付け、商品コードをチェックすることにより、トレーサビリティを確認することができる。なお、あるロットの全ての納品先を確認するためには、売上明細表を出力して確認することができる。

申請者から提出された資料を別途保管：「MELCoC認証取扱いマニュアル No.5 『株式会社中外食品』作業手順書」、「No.6 『株式会社中外フーズ』作業手順書」、「No.7 & No.8 仕分けの重点管理ポイント」

## **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**

本部の株式会社中外食品においてMEL認証水産物の入荷、出荷が管理され、サイトの株式会社中外フーズでは共通手順に従いMEL認証水産物が入荷・加工・出荷されている。認証する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サイト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**

本部の株式会社中外食品のリスクスコアは6、低リスクであり、最低工程数（最低審査時間）5時間。

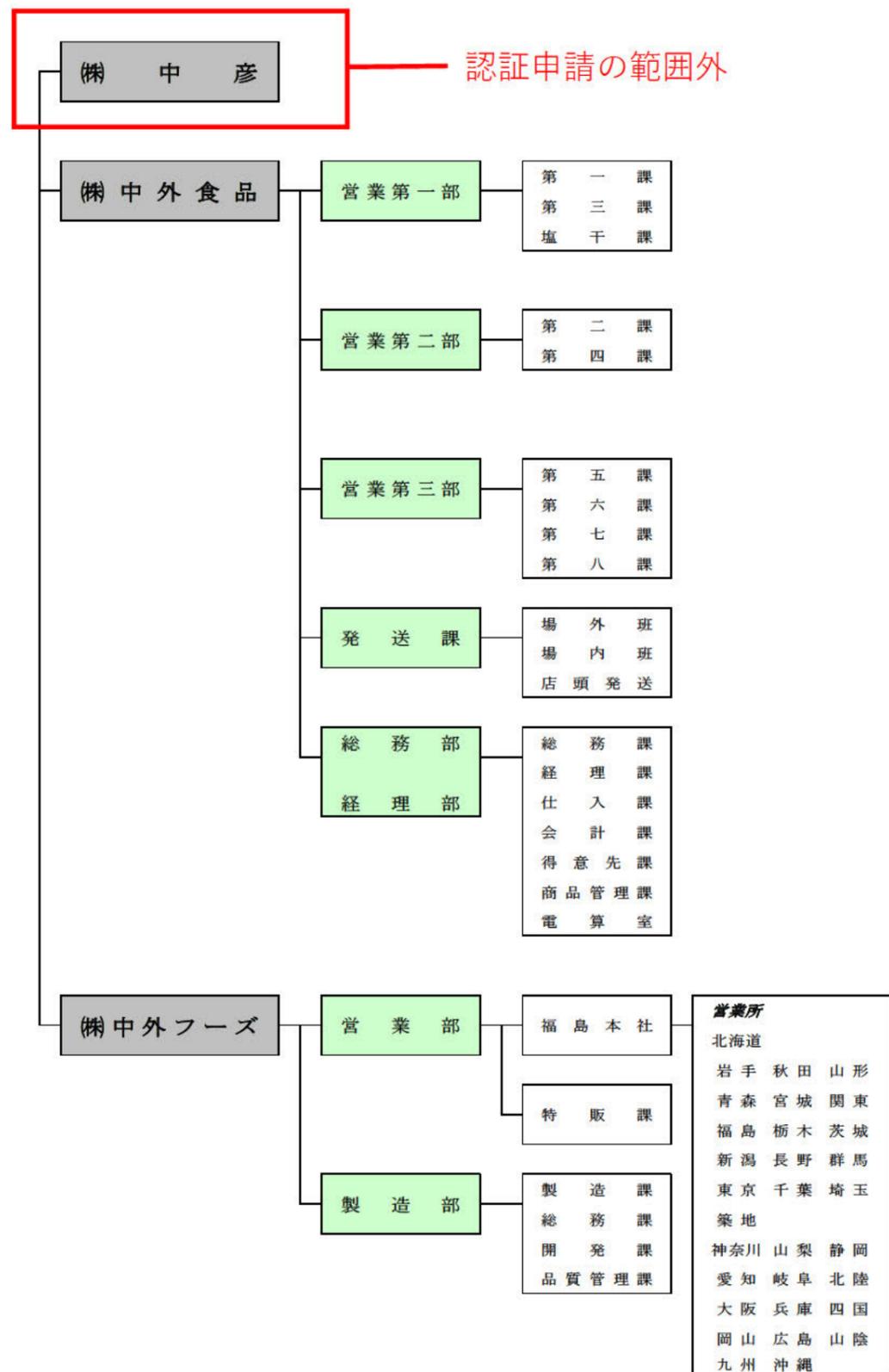
サイトの株式会社中外フーズのリスクスコアは4、低リスクであり、最低工程数（最低審査時間）5時間。

年次審査頻度は本部、サイトともに低リスクであるので、18か月に一回である。

### **（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）**

株式会社中外食品、株式会社中外フーズともに、低リスクであるので、要求事項付属書Dに基づく出入荷量照合・トレーサビリティチェックを行う最低サンプル数は、各サイト「2」である。

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** 株式会社中外フーズ

**サイト管理責任者**

①氏名： 

②役職： 常務取締役

③具体的役割： サイト内のCoCの運営管理および本部との連絡

**サイト名**

**サイト管理責任者**

①氏名：

②役職：

③具体的役割：

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
ワカメ（塩蔵ワカメ）	有	有	[Redacted]	[Redacted]		
[Redacted]	無	無	[Redacted]	[Redacted]		
[Redacted]	無	無	[Redacted]	[Redacted]		
[Redacted]	無	無	[Redacted]			[Redacted]
[Redacted]	無	無	[Redacted]	[Redacted]		
[Redacted]	無	無	[Redacted]	[Redacted]		
[Redacted]	無	無	[Redacted]	[Redacted]		
[Redacted]	無	無	[Redacted]			[Redacted]
[Redacted]	無	無	[Redacted]			[Redacted]
[Redacted]	無	無	[Redacted]			[Redacted]
[Redacted]	無	無	[Redacted]			[Redacted]
[Redacted]	無	無	[Redacted]			[Redacted]

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
<b>1.（マルチサイトA）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）</p> <p>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。</p>	適合	██████████ 営業第二部次長	<p>株式会社中外食品は法務局の法人番号6010001106756として指定され公表されていることを国税庁法人番号公表サイトより確認した。事業内容として「食料品の販売並びに加工業務」が申請者の事業範囲となっていることを定款により確認した。また、株式会社中外食品の会社概況書には事業内容として「水産食品卸売」が記載されていることを確認した。サイトの株式会社中外フーズは、法人番号4380001003274として指定され公表されていることを国税庁法人番号公表サイトより確認するとともに、「そうざい製造業」（食品衛生法第52条に基づく）、「水産製品製造業」（食品衛生法第55条に基づく）および「食品の冷凍又は冷蔵業」（食品衛生法第52条に基づく）の営業許可証を取得していることを確認した。</p> <p>リコール・回収担当の██████████ 営業第二部次長から、本部の株式会社中外食品については、法令違反等により行政機関からの指導や営業停止等の処分を受けたことは無く、食品衛生法、労働関係法令を遵守していると説明を受けた。サイトの株式会社中外フーズについては、2019年に、商品の原材料調味料に規格外添加物（カラメル色素）の使用が判明したため、自主回収を行ったのち廃棄し、関係先への連絡と行政機関への報告（食品表示法違反）を行った、と説明を受けた。以上の対応は福島県県北保健所に提出した「自主回収完了報告書」(2019年10月31日)に記載され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確認しなければならない。	<p>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）</p> <p>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）</p>	適合	██████████ 営業第二部次長	<p>「MELCoC認証取扱いマニュアル（株）中外食品(2024年4月18日制定、7月19日改訂)」(以下、明らかな場合は"「マニュアル」と略記する)の「No.5『株式会社中外食品』作業手順書」において、仕入れた水産物の認証状況の確認方法について記載があり、「マニュアル」の「No.4 仕入先リスト」にMEL認証水産物の仕入れ先、認証水産物名および認証番号が記入されていることを確認した。</p> <p>担当者の██████████ 営業第二部次長から「マニュアル」の「No.5『株式会社中外食品』作業手順書」によりチェックを行う旨の説明を受けた。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。</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.	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	██████████ 営業第二部次長	株式会社中彦、株式会社中外食品、株式会社中外フーズは企業グループを形成しており、株式会社中外食品が水産物の仕入れ・販売の卸しを行い、株式会社中外フーズが水産物の高次加工を行うことを、組織図（別添2-1-1）と██████████ 営業第二部次長からの説明により確認した。
		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	██████████ 取締役部長	株式会社中外食品は、1977年設立で、資本金1億円、売上高350億円（2024年2月期）、雇用者103名の水産卸し企業であり、中小小売商業振興法の資本金1億円以下、従業員数100名以下の卸売業に該当していない企業である。本部が株式会社中外食品であり、サイトが株式会社中外フーズであることを「マニュアル」の「No.2 サイト体制図」により確認した。また、全サイト共通のCoCの手順書として「MELCoC認証取扱いマニュアル（株）中外食品（2024年4月18日制定、7月19日改訂）」が策定されていることを確認した。さらに、MEL認証水産物管理責任者の██████████ 取締役部長から管理システムについて説明を受け、その内容がマニュアルに記載されている内容と一致しており、その実効性を確認した。

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
<b>2. (マルチサイトA) 申請者の本部に関する要件</b>							
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	■■■■ 取締役部長	マルチサイトシステムのCoCの手順を管理・統括する「MEL認証水産物管理責任者」が配置され、職務内容が「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2.管理体制」に記載されていることを確認した。「MEL認証水産物管理責任者」の■■■■ 取締役部長から職務内容、CoCの管理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	■■■■ 営業第二部長	マルチサイトシステムのCoC実施状況をチェックする「MEL認証水産物内部監査者」が配置され職務内容が記載されているとともに、管理責任者と異なることを「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2.管理体制」および「No.3管理担当者一覧」で確認した。また、「MEL認証水産物内部監査者」の■■■■ 営業第二部長から職務内容、CoCの内部監査の手順について説明を受けた。
		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	■■■■ 取締役部長	「マニュアル」の「No.2 サイト体制図」において、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	■■■■ 取締役部長	CoC管理を文書化している手順書があることを「MELCoC認証取扱いマニュアル（株）中外食品（2024年4月18日制定、7月19日改訂）」で、以下のとおり確認した。 ・組織体制、各担当者の責任・権限は「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2.管理体制」および「No.2 サイト体制図」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、株式会社中外食品のフローは「商流・物流フロー（文書・付属02）」に、株式会社中外フーズのフローは、「No.9 作業フロー」および「No.10 作業フロー（図解）」に記載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に関しては、株式会社中外食品においては、「No.5『株式会社中外食品』作業手順書」に、株式会社中外フーズにおいては「時間的仕分」と「物理的仕分」の両方を行うとされており、「No.6『株式会社中外フーズ』作業手順書 2.認証水産物の仕分け方法」および「No.7、No.8 仕分けの重点管理ポイント」に記載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	■■■■ 営業第二部長	「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 4. 記録の保管と開示」にMEL認証水産物に係る記録を3年間保管すること、中外食品および中外フーズでそれぞれ保管される文書の一覧が記載されていることを確認した。株式会社中外食品における文書の保管は、6年程度前までの伝票類の明細データがサーバーに保管されるとともに、1年程度前までの伝票類が保管される保管庫を目視により確認した。また、1会計年度が経過するごとに関係する文書はディスク（会計年度1年ごと）にも保管されると、■■■■ 営業第二部長より説明を受けた。
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	■■■■ 営業第二部長	苦情を受け付け処理するために、株式会社中外食品においては、「マニュアル」の「製品回収マニュアル（2024_4）」が、株式会社中外フーズにおいては「マニュアル」の「衛生標準作業手順書（SSOP）製品回収マニュアル」が整備され、「マニュアル」の「No.3 管理担当者一覧」にMEL認証水産物苦情処理担当者（リコール・回収担当者）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	■■■■ 営業第二部長	リコール・回収を行うための手順として、株式会社中外食品においては、「マニュアル」の「製品回収マニュアル（2024_4）」が、株式会社中外フーズにおいては「マニュアル」の「衛生標準作業手順書（SSOP）製品回収マニュアル」が整備され、「マニュアル」の「No.3 管理担当者一覧」に「MEL認証水産物苦情処理担当者（リコール・回収担当者）が配置されていることを確認した。また、その実施状況は「お客様問い合わせ対応表」（文書・付属10）に記録し、対応の終了後、報告書を作成して当該の顧客に送ることを確認した。

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
		2.1.3.	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	取締役部長/ 常務取締役	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「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2.管理体制」及び「マニュアル」の「No.6 『株式会社中外フーズ』作業手順書」、「No.7 仕分けの重点管理ポイント」および「No.8 仕分けの重点管理ポイント」に記載されていることを確認した。また、サイト管理責任者の株式会社中外フーズの 常務取締役からサイトでの手順の説明を受け、上記マニュアルに従ったものであることを確認した。研修については、認証取得前なので実績はないが、MEL認証水産物管理責任者の 取締役部長から内部監査を行う時に行うという説明を受けた。
		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	取締役部長	左記1から4の4項目は「マニュアル」の「No.2 サイト登録簿」に記載されていることを確認した。左記5の内部監査に関しては、認証前なので実績はないが、「マニュアル」の「No.3 管理担当者一覧」に「MEL認証水産物内部監査者」が配置され、「マニュアル」の「No.11 内部監査マニュアル」に内部監査の実施方法と年1回の実施が明記されていることを確認した。
<b>2.2. 内部監査の体制に関する要件</b>							
		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	営業第二部次長	「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2.管理体制」に「MEL認証水産物内部監査者」が配置され、「マニュアル」の「No.11 内部監査マニュアル」に従って内部監査を実施し、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確認した。認証前なので内部監査の実績はない。
	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。	適合	営業第二部次長	「マニュアル」の「No.11 内部監査マニュアル」に、内部監査に関する左記3項目の手順及び年次検査の頻度（12か月を超えない範囲）が記載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、サイト管理責任者を定めた上で、事前に内部監査者による内部監査を実施することが、「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 5. 認証範囲の変更と報告」に定めら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	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。			
	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。	該当なし	営業第二部次長	初回審査であり内部監査は実施されていないので該当しない。しかし、「マニュアル」の「No.11 内部監査マニュアル」に、内部監査を「すべてのサイトにおいて年に1回（1月）実施し、前回の実施から12ヶ月を超えない範囲で計画する」とされていることを確認した。また、「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 4. 記録の保管と開示」に内部監査関連の「内部監査チェックリスト」、「出入荷量照合シート」、「トレーサビリティチェックシート」、「監査不適合・是正報告書」を3年間保管することが定められていることを確認した。
	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。)	該当なし	営業第二部次長	初回審査であり内部監査は実施されていないので該当しない。しかし、「マニュアル」の「No.11 内部監査マニュアル 4. 不適合および是正措置」に、内部監査を実施し不適合が発生した場合、MEL認証水産物内部監査者は、左記の3項目を記録し、MEL認証水産物管理責任者に通知する、と記載され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
		2.2.	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。)	該当なし	■■■■ 取締役部長	初回審査であり内部監査は実施されていないので該当しない。しかし、「マニュアル」の「No.11 内部監査マニュアル 4. 不適合および是正処置」に、内部監査で不適合が発生した場合、MEL認証水産物管理責任者およびサイト管理責任者が是正措置方法と期限を含めた是正手順を作成し、速やかに実施することが定められていることを確認した。その後、「マニュアル」の「No.12 内部監査チェックリスト・是正報告書」を作成し、左記の 3 項目を記録してMEL認証水産物内部監査者に報告すること、が記載されていることを確認した。
		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。 (審査時まで不適合がない場合は、該当しない)	該当なし	■■■■ 取締役部長	初回審査であり内部監査は実施されていないので該当しない。  初回審査であり内部監査は実施されていないので該当しない。  初回審査であり内部監査は実施されていないので該当しない。
<b>2.3. 変更に関する報告</b>							
		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。	該当する変更があったから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	■■■■ 営業第二部次長	「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 5. 認証範囲の変更と報告」に、サイトにおいて新たな認証水産物を仕入れる場合や新たな認証事業者から認証水産物を仕入れる場合は、仕入れ先リストに追加するとともに、変更日から1か月以内に認証機関に通知し、通知した文面を保管すること、が記載され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する書類)	適合	■■■■ 営業第二部次長	「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 5. 認証範囲の変更と報告」に、認証範囲に含まれていない新しい業務を行う場合、あるいは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は、事前に認証機関の承認を受けること、が記載されていることを確認した。
		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	■■■■ 営業第二部次長  ■■■■ 営業第二部次長  ■■■■ 営業第二部次長	「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 5. 認証範囲の変更と報告」に、本部は新たなサイトを認証範囲に追加登録する場合、および認証範囲に登録されているサイトを削除する場合は、サイト登録簿に追加登録もしくは削除を行った後、10営業日以内にその旨を認証機関に通知し、通知した文面(電子媒体を含む)を保管すること、が記載されていることを確認した。  「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2. 管理体制」および「No.2 サイト体制図」に、MEL認証水産物の管理体制を統括する者として本部に「MEL認証水産物管理責任者」を設置し、サイトには「MEL認証水産物サイト管理責任者」を設置して、当該サイトにおいて「MEL認証水産物管理責任者」の指導のもとで、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・維持する、と記載されていることを確認した。  「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 5. 認証範囲の変更と報告」に、本部は新たに登録するサイトに対して事前に内部監査者による内部監査を実施した上でサイト登録簿に追加登録を行う、と記載され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
<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	██████████ 営業第二部次長	初回審査でありロゴマーク使用の実績はないが、ロゴマークの使用管理に関して、「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 3. 管理文書の作成と遵守 3.4」に、「ラベルの使用に関しては、「マリン・エコラベル・ジャパン（MEL）ロゴマーク使用・管理規程」を順守する。」と記載されていることを確認し、管理の詳細については、「マニュアル」の「No.13 認証製品ロゴマーク使用マニュアル」に定められていることを確認した。また、██████████ 営業第二部次長よりロゴマークの使用・管理に関する説明を受け、その内容がマニュアルに記載されている内容と一致しており、その実効性について確認した。
<b>3.（マルチサイトA）申請者の各サイトに対する要件</b>							
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>3.1. 各サイトの管理体制に関する要件（株）中外食品</b>							
		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	██████████ 取締役部長	「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2. 管理体制」において、サイトのCoCの管理を行う「MEL認証水産物サイト管理責任者」が配置され、「マニュアル」の「No.2 サイト登録簿」において株式会社中外食品の管理責任者が██████████ 取締役部長であることを確認した。
		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。	適当	██████████ 取締役部長	██████████ 取締役部長が、株式会社中外食品の仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理の実行・維持について十分に理解しており、手順について説明できることをインタビューにより確認した。
		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。 (審査時まで不適合がない場合は該当しない)	該当なし	██████████ 取締役部長	初回審査であり内部監査は実施されていないので該当しない。しかし、「マニュアル」の「No.11 内部監査マニュアル 4. 不適合および是正処置」に、内部監査を実施し不適合が発生した場合、本部のMEL認証水産物管理責任者およびサイト管理責任者は是正手順を作成し、是正処置を実施した後、MEL認証水産物内部監査者に報告（再発防止のための是正処置、是正処置が完了するまでの期限、是正処置が完了した日付を含む是正処置結果）することが記載されていることを確認した。
<b>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</b>							
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。  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	██████████ 営業第二部次長	サンプル抽出した塩蔵ワカメの伝票に、1. 仕入れ先、2. 仕入れ日、3.仕入れ重量が記載されていることを確認した。  「マニュアル」の「No.4 仕入先リスト」に直近のMEL認証水産物仕入先リストとして、██████████ のワカメ（塩蔵ワカメ）が掲載され、██████████ がMELCoC認証（██████████）を取得していることを██████████ の認証証書（██████████）により確認した。CoC認証水産物はワカメ（塩蔵ワカメ・乾燥カットワカメ）である。  「マニュアル」の「No.5『株式会社中外食品』作業手順書 1. 水産物の仕入」に認証状況の確認方法が記載され、また██████████ 営業第二部次長が手順を理解していることをインタビューにより確認した。
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	██████████ 営業第二部次長	株式会社中外食品は卸しを業務としているので、伝票上の処理が中心となる。「マニュアル」の「No.5『株式会社中外食品』作業手順書」に、仕入伝票および売上伝票に「MEL」の記載をして、認証水産物の仕分け・トレーサビリティを確立していることを確認した。また、認証水産物の識別に係る仕分け及びその確認方法の実施状況について、██████████ 営業第二部次長から説明を受けた。
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。  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	██████████ 営業第二部次長	株式会社中外食品は塩蔵ワカメや今後取り扱う可能性のあるMEL認証水産物の卸しを業務としているので、伝票上の処理が中心となり、混在や置き換えは発生しない。「マニュアル」の「No.5『株式会社中外食品』作業手順書」に、仕入伝票および売上伝票に「MEL」の記載をして、認証水産物の仕分けを行う手順が示されていることを確認した。  ██████████ より仕入れたMEL認証塩蔵茎わかめから2件をサンプリングして「出入荷量照合シート(別添3-1) 中外食品」及び「トレーサビリティチェックシート(別添3-2) 中外食品」によるチェックを行ったが、問題がないことを確認した。また、認証範囲の変更に伴う追加審査のため、MEL認証水産物として取り扱う可能性のある██████████ より仕入れた「かつおタタキ」と「黄肌まぐろ」からそれぞれ1件をサンプリングして「出入荷量照合シート(別添3-1) 中外食品 追加」及び「トレーサビリティチェックシート(別添3-2) 中外食品 追加」によるチェックを行ったが、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。  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	████████ 営業第二部次長	本部においては、認証水産物の加工・再梱包は行わないので、該当しない。  「塩蔵わかめ」、「かつおタキ」および「黄肌まぐろ」について、出入荷量照合を行い、問題がないことを確認できたので、適合とした。別添3-1（中外食品、中外食品 追加）参照。
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。  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	████████ 営業第二部次長	「マニュアル」の「No.5『株式会社中外食品』作業手順書」に、認証水産物の仕入れおよび出荷・販売にあたっては、仕入伝票および売上伝票に「MEL」の記載がなされていることを確認し、伝票を保管すること、と規定されていることを確認した。また、「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 4. 記録の保管と開示」にこれらの文書を3年間保管し、開示要請があった場合は、該当するロットの記録の複製を提供すること、が記載されていることを確認した。  ████████ より仕入れたMEL認証水産物から塩蔵茎わかめ、真崎わかめ各1件をサンプリングして、「トレ-サビリティチェックシート(別添3-2) 中外食品」を作成し、トレーサビリティチェックを実施したが、問題がないことを確認した。追加審査においては、MEL認証水産物として入荷を予定している、████████ より仕入れたかつおタキ、黄肌まぐろ各1件をサンプリングして「トレ-サビリティチェックシート(別添3-2) 中外食品 追加」を作成し、問題がないことを確認した。  加工、再梱包は行わないため、該当しない。
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	████████ 営業第二部次長	認証取得前なので実績はないが、サンプル抽出された認証水産物に添付されている書類（納品書）に、左記2、3の情報があることを確認した。追加審査においても、サンプル抽出された書類（伝票）に、左記2、3の情報があることを確認した。1. 申請者自身のCoC認証の写しは、「マニュアル」の「No.5『株式会社中外食品』作業手順書 2. 出荷・販売」に「得意先に株式会社中外食品の認証証書の写しを提供する。」と記載されていることを確認した。  認証取得前なので実績はないが、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（伝票）に、左記2、3の情報があることを確認した。追加審査においても、サンプル抽出された書類（伝票）に、左記2、3の情報があることを確認した。1. 申請者自身のCoC認証の写しは、「マニュアル」の「No.5『株式会社中外食品』作業手順書 2. 出荷・販売」に「得意先に株式会社中外食品の認証証書の写しを提供する。」と記載されていることを確認した。
<b>3.3. 各サイトでのロゴマークに関する管理の要件</b>							
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	████████ 営業第二部次長	ロゴマークの使用管理に関して、「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 3.管理文書の作成と遵守 3.4項」に、「ラベルの使用に関しては、「マリン・エコラベル・ジャパン（MEL）ロゴマーク使用・管理規程」を順守する。」と明記されており、管理の具体的な手順については、「マニュアル」の「No.13 認証製品ロゴマーク使用マニュアル」に定められていることを確認した。また、「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2. 管理体制」に、本部におけるMEL認証水産物管理責任者の業務の一つとして、「ロゴマークの使用状況を管理し統括する」ことが記載されていることを確認した。

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.】

【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：2024年4月19日～2024年6月6日 (株) 中外食品

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
				MEL水産物 ( ) のMEL認 証塩蔵茎わかめ)の卸(4月19日) 売上传票番号 No.20241090480 No.1/2ロット	MEL水産物 ( ) のMEL認 証真崎わかめ)の卸(6月6日) 売上传票番号 No.20241580218 No.2/2ロット	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
				商品コード：31650Y00 15kg	商品コード：L9668724 15kg	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)	1,500	450		
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)	1,500	450		
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	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	・データ取得性は、塩蔵わかめ（塩蔵茎わかめ、真崎わかめ）に関する全てのデータが記入可能である。
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： $0=(0+1,500)-(0+1,500)$ 、工程2： $0=(0+450)-(0+450)$ ・入荷した水産物をそのまま出荷する卸しの業務なので、重量の増減は生じない。
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	該当なし	・加工・再梱包を行っていないので、該当しない。
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	該当なし	・加工を行っていないので、該当しない。
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	該当なし	・加工を行っていないので、該当しない。
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		・納品書（ <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span> ）、仕入伝票（中外食品）、売上伝票（中外食品）により確認。 ・株式会社中外食品の商流は、ある仕入先から入荷した水産物が、2か所以上の納品先に納品されることはなく、1か所だけに納品される。

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.】

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 (株) 中外食品

工程番号	バッチ（入荷から出荷までの一連の処理工程・ポイント（例））	貼付されている番号の把握方法	サンプル1（塩蔵茎わかめ）				サンプル2（真崎わかめ）				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
			処理方法：(株) 中外食品→(株) 中外フーズ（卸し） サンプル番号/総サンプルロット数： 1/2ロット 仕入れ日：2024年4月19日、入荷時の処理状況：加工済 仕入先MEL認証番号：[REDACTED] 出荷日：2024年4月19日、出荷時の処理状況：加工済 出荷先CoC番号：なし チェック日時：2024年7月2日				処理方法：(株) 中外食品→(株) [REDACTED]（卸し） サンプル番号/総サンプルロット数： 2/2ロット 仕入れ日：2024年6月6日、入荷時の処理状況：加工済 仕入先MEL認証番号：[REDACTED] 出荷日：2024年6月6日、出荷時の処理状況：加工済 出荷先CoC番号：なし チェック日時：2024年7月2日				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			
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	出荷先コード/ 商品コード	99009/ 31650Y00	売上傳票	有	出荷先コード/ 商品コード	81002/ L9668724	売上傳票				
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号												
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	仕入先コード/ 商品コード	31650/ 31650Y00	仕入伝票	有	仕入先コード/ 商品コード	31650/ L9668724	仕入伝票				

【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

株式会社中外食品の商流は、ある仕入先から入荷した水産物が、2か所以上の納品先に納品されることはなく、1か所だけに納品されることをインタビューにより確認した。商品コードは仕入伝票、売上傳票に記載されるので、各伝票の商品コード、日付け、合計数量をチェックすることにより、トレーサビリティを確認することができる。

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：2024年7月2日～2024年7月25日 (株) 中外食品

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
				のかつおタタキの卸（7月25日） 売上伝票番号 No.20242070261 No.1/2ロット	の黄肌まぐろ（ブロック）の卸（7月2日） 売上伝票番号 No.20241840196 No.2/2ロット	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
				商品コード：L5394150 5kg	商品コード：L1115450 6kg	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)	2,145	1,038		
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)	2,145	1,038		
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	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	・データ取得性は、かつおタタキおよび黄肌まぐろに関する全てのデータが記入可能である。
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： $0=(0+2,145)-(0+2,145)$ 、工程2： $0=(0+1,038)-(0+1,038)$ ・入荷した水産物をそのまま出荷する卸しの業務なので、重量の増減は生じない。
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	該当なし	・加工・再梱包を行っていないので、該当しない。
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	該当なし	・加工を行っていないので、該当しない。
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	該当なし	・加工を行っていないので、該当しない。
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		・現時点ではMEL認証水産物としては入荷していないが、将来的にMEL認証水産物として入荷する可能性がある水産物でチェックした。 ・仕入伝票（中外食品）、売上伝票（中外食品）により確認。商品コードは、サーバー上の伝票データから確認。 ・株式会社中外食品の商流は、ある仕入先から入荷した水産物が、2か所以上の納品先に納品されることはなく、1か所だけに納品される。

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.】

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の欄に記載。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 (株) 中外食品

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（かつおタキ）				サンプル2（黄肌まぐろ）				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
			処理方法：(株) 中外食品 (卸し) サンプル番号/総サンプルロット数： 1/2ロット 仕入れ日：2024年7月25日、入荷時の処理状況：冷凍 仕入先MEL認証番号： 出荷日：2024年7月25日、出荷時の処理状況：冷凍 出荷先CoC番号：なし チェック日時：2024年8月27日				処理方法：(株) 中外食品 (卸し) サンプル番号/総サンプルロット数： 2/2ロット 仕入れ日：2024年7月2日、入荷時の処理状況：冷凍 仕入先MEL認証番号： 出荷日：2024年7月2日、出荷時の処理状況：冷凍 出荷先CoC番号：なし チェック日時：2024年8月27日				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			
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	出荷先コード/ 商品コード	81002/ L5394150	売上伝票	有	出荷先コード/ 商品コード	81002/ L1115450	売上伝票				
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号												
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	仕入先コード/ 商品コード	35343/ L5394150	仕入伝票	有	仕入先コード/ 商品コード	35343/ L1115450	仕入伝票				

【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

株式会社中外食品の商流は、ある仕入先から入荷した水産物が、2か所以上の納品先に納品されることはなく、1か所だけに納品されることをインタビューにより確認した。商品コードは、サーバー上の伝票データで確認することができ、仕入伝票、売上伝票の日付けおよび合計数量をチェックすることにより、トレーサビリティを確認することができる。

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
<b>3. (マルチサイトA) 申請者の各サイトに対する要件</b>							
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>3.1. 各サイトの管理体制に関する要件 (株) 中外フーズ</b>							
		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	■■■■ 常務取締役	「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2. 管理体制」において、サイトのCoCの管理を行う「MEL認証水産物サイト管理責任者」が設置され、「マニュアル」の「No.3 管理担当者一覧」において株式会社中外フーズの■■■■ 常務取締役が任命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執行・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執行・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	■■■■ 常務取締役	■■■■ 常務取締役が、株式会社中外フーズの仕分け、トレーサビリティ、ロゴマークの管理の執行・維持について十分に理解しており、手順について説明できることをインタビューにより確認した。
		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)	該当なし	■■■■ 常務取締役	初回審査であり内部監査は実施されていないので該当しない。しかし、「マニュアル」の「No.11 内部監査マニュアル 4. 不適合および是正処置」に、内部監査で不適合があった場合、本部のMEL認証水産物管理責任者とサイト管理責任者は是正処置方法と期限を含めた是正手順を作成して速やかに措置を講じ、終了後、MEL認証水産物内部監査者に報告すること、が記載されていることを確認した。
<b>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</b>							
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。 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	■■■■ 常務取締役	サンプル抽出した塩蔵茎ワカメの仕入伝票に、1. 仕入れ先、2. 仕入れ日、3.仕入れ重量が記載されていることを確認した。  「マニュアル」の「No.4 仕入先リスト」に直近のMEL認証水産物仕入先リストとして、■■■■ のワカメ（塩蔵ワカメ）が掲載され、■■■■ がMELCoC認証（■■■■）を取得していることを■■■■ の認証証書（■■■■）により確認した。CoC認証水産物はワカメ（塩蔵ワカメ・乾燥カットワカメ）である。  「マニュアル」の「No.6『株式会社中外フーズ』作業手順書 1. 水産物の仕入」に認証状況の確認方法が記載され、また■■■■ 常務取締役が手順を理解していることをインタビューにより確認した。
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	■■■■ 常務取締役	株式会社中外フーズは塩蔵ワカメの高次加工を業務の一つとしている。「マニュアル」の「No.6『株式会社中外フーズ』作業手順書」に、「1. 水産物の仕入、2. 認証水産物の仕分け方法、3. 出荷・販売」の項目があり、それぞれの段階で認証水産物の仕分け・トレーサビリティが確立していることを確認した。また、認証水産物の識別に係るラベル・サインの詳細や表示方法は、「マニュアル」の「No.7 および No.8 仕分けの重点管理ポイント」で図を用いて示されていた。これらの方法について、工場内の見学時に■■■■ 常務取締役から説明を受けた。
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。 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	■■■■ 常務取締役	認証水産物と非認証水産物仕分けの方法は、「時間的仕分け」と「物理的仕分け」の両方を実施している。これらの方法の詳細については、「マニュアル」の「No.6『株式会社中外フーズ』作業手順書」に記載するとともに、「No7、No.8 仕分けの重点管理ポイント」で図解により詳しく方法が示されていることを確認した。  ■■■■ より仕入れたMEL認証塩蔵わかめからサンプリングした2件（おつまみわかめ、スパイシーわかめ各1件）を用いて、「出入荷量照合シート(別添3-1) 中外フーズ」及び「トレーサビリティチェックシート(別添3-2) 中外フーズ」を作成し、チェックを行ったが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.			<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。</p> <p>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。</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。</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	■■■■ 常務取締役	<p>サンプル抽出された認証水産物について、「1. 加工の日付け、2. 加工の業務内容、3. 加工する前の重量」は「製品製造日報」に、「4. 加工した後の重量」は「出来高日報（珍味）」に記録されていることを確認した。また、非認証水産物との混合がないことは、「マニュアル」の「No.9 作業フロー」において確認した。</p> <p>■■■■より仕入れたMEL認証塩蔵わかめからサンプリングした2件（おつまみわかめ、スパイシーわかめ各1件）を用いて、「出入荷量照合シート(別添3-1) 中外フーズ」を作成し、チェックを行ったが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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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細則」の要件に適合していること。</p>	適合	■■■■ 常務取締役	<p>「マニュアル」の「No.6『株式会社中外フーズ』作業手順書」に、認証水産物の仕入れおよび出荷・販売にあたっては、仕入伝票および売上伝票に「MEL」の記載がなされていることを確認し、伝票を保管すること、が規定されていることを確認した。また、「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 4. 記録の保管と開示」に、これらの文書を3年間保管し、開示要請があった場合は該当するロットの記録の複製を提供すること、が記載されていることを確認した。</p> <p>■■■■より仕入れたMEL認証塩蔵わかめからサンプリングした2件（おつまみわかめ、スパイシーわかめ各1件）を用いて、「トレーサビリティチェックシート(別添3-2) 中外フーズ」を作成し、チェックを行ったが問題がないことを確認した。</p> <p>原材料に調味料等を加える混合がある。加工による原材料の歩留まり率は120%程度である。「マニュアル」の「No.13 認証製品ロゴマーク使用マニュアル」に、「認証水産物と他の原材料との混合に関する細則」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認すると記載があることを確認した。</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	■■■■ 常務取締役	<p>サンプル抽出された、出荷先に提供する認証水産物に添付されている書類（伝票）に、左記2、3の情報があることを確認した。なお、1. 申請者自身のCoC認証の写しを、納品先に提供することが、「マニュアル」の「No.6『株式会社中外フーズ』作業手順書 3. 出荷・販売」に記載されていることを確認した。</p> <p>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（伝票）に、左記2, 3の情報があることを確認した。なお、1. 申請者自身のCoC認証の写しを、納品先に提供することが、「マニュアル」の「No.6『株式会社中外フーズ』作業手順書 3. 出荷・販売」に記載されていることを確認した。</p>
<b>3.3. 各サイトでのロゴマークに関する管理の要件</b>							
4.1.			<p>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。</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2.2.2.と連動）</p>	適合	■■■■ 常務取締役	<p>ロゴマークの使用・管理に関して、「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 3.管理文書の作成と遵守 3.4項」に、「ラベルの使用に関しては、『マリン・エコラベル・ジャパン（MEL）ロゴマーク使用・管理規程』を遵守する」と明記されており、それに則った管理手順が「マニュアル」の「No.13 認証製品ロゴマーク使用マニュアル」に定められていることを確認した。また、サイトにおいて、MEL認証水産物サイト管理責任者の業務の一つとして、「ロゴマーク管理の実行・維持」が「マニュアル」の「No.1 水産物取扱規則 2. 管理体制」に記載されていることを確認した。</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.】

【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：2023年10月25日～2024年5月31日 (株) 中外フーズ

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1A（おつまみわかめ） MEL認証塩蔵わかめ—冷凍保管—高次加工—冷凍保管 出来高日報 2024年1月11日 保管日 2024年1月11日 No.1/2ロット	工程1B（おつまみわかめ） 冷凍保管—出荷（おつまみわかめ中箱入） 出荷日 2024年4月2日 売上传票 2024年4月2日 No.1/2ロット	工程2A（スパイシーわかめ） MEL認証塩蔵わかめ—冷凍保管—高次加工—冷凍保管 出来高日報 2023年11月1日 保管日：2024年11月1日 No.2/2ロット	工程2B（スパイシーわかめ） 冷凍保管—出荷（スパイシーわかめ80g） 出荷日 2024年5月31日 売上传票 2024年5月31日 No.2/2ロット
				ロット番号 A1134、 品コード PCJ, PC9	ロット番号 A1134、 品コード PC9	ロット番号 K0153、 品コード PC9, PCN	ロット番号 K0153、 品コード PCN
				15kg	サンプルロット単位の製品重量	15kg	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)	2,190	0	3,075	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)	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)	885	0	885	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)	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)	4088	952	4,400	576
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)	1,182.4	0	1,144	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	752	0	406.08
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(%)	■		■	
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(%)	■		■	
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)	1,305	0	2,190	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)	5,270.4	192	5,544	146.9

【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	データ取得性は、おつまみわかめ、スパイシーわかめともに全てのデータが記入可能である。それぞれのサンプルに対して、仕入れから高次加工後の冷凍保管までの工程（A）と、冷凍保管から出荷までの工程（B）に分けて記載した。
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	おつまみわかめ 1A : $1,305=(2,190+0)-(885+0)$ 、スパイシーわかめ 2A : $2,190=(3,075+0)-(885+0)$ となり何れも妥当である。
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	おつまみわかめ 1A : $5,270.4=(4,088+1,182.4)-(0+0)$ 、スパイシーわかめ 2A : $5,544=(4,400+1,144)-(0+0)$ となり何れも妥当である。
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	おつまみわかめ 1A : $1,182.4 < 1,185.0$ 、スパイシーわかめ 2A : $1,144 < 1,185.0$ となっており、誤差の範囲を考えれば何れも妥当であり、混在はないといえる。
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	原材料に調味料等を加える時の添加率が■■■■であり、加工による原材料の歩留まり率は経験的に■■■■程度と考えられる。
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	妥当	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕入伝票により塩蔵わかめが搬入された日が分かり、原材料出庫伝票により冷凍庫から出庫して加工が開始された日が分かる。実際に加工生産された量は出来高日報（珍味）に記録され、冷蔵庫に収容された生産量は製品在庫移動表にケース単位で記録される。各納品先への出荷量は売上明細表で確認できる。</li> <li>・工程1においては、「おつまみわかめ 中箱入」と「おつまみわかめ 100g」を、工程2においては、「スパイシーわかめ 80g」と「おつまみわかめ 中箱入」を同時に生産したので、加工製品の在庫量は両者を合わせたものになっている。</li> <li>・工程1Bの出荷時（2024年4月2日）におけるそれまでの出荷量は、おつまみわかめ中箱入（1kg）×8個の梱包品が94個とバラシ1個、出荷後の在庫量は24個であり、工程2Bの出荷時（2024年5月31日）におけるそれまでの出荷量は、スパイシーわかめ 80g の6×6個の梱包品が141個とバラシ8個、出荷後の在庫量は51個であることを、聞き取りにより確認した。バラシは、商品見本などとして出庫されるもので、売上明細表には記録されない。</li> </ul>

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 (株) 中外フーズ

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（おつまみわかめ）				サンプル2（スパイシーわかめ）				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
			処理方法：MEL認証塩蔵わかめ→冷凍保管→高次加工→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2ロット 仕入れ日：2023年7月27日,8月31日、入荷時の処理状況：加工済 仕入先MEL認証番号：[REDACTED] 出荷日：2024年4月2日、出荷時の処理状況：加工済 出荷先CoC番号：なし チェック日時：2024年7月3日				処理方法：MEL認証塩蔵わかめ→冷凍保管→高次加工→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2ロット 仕入れ日：2023年7月12日,7月27日、入荷時の処理状況：加工済 仕入先MEL認証番号：[REDACTED] 出荷日：2024年5月31日、出荷時の処理状況：加工済 出荷先CoC番号：なし チェック日時：2024年7月3日				処理方法：○○→○○→○○ サンプル番号/総サンプルロット数：○/○ 仕入れ日：○年○月○日、入荷時の処理状況：○○ 仕入先MEL認証番号：○○ 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	有	売上伝票番号/ 送り先コード/ 商品コード	0930131/ 3125700/ PC9ハ	おつまみわかめ 中箱入	有	売上伝票番号/ 送り先コード/ 商品コード	1510205/ 5205100/ PCN	スパイシーわかめ 80g				
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	有	ロットNo.	A1134		有	ロットNo.	K0153					
③	2次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号	有	工場出来高伝票/ ロットNo.	No.20240110041 /A1134		有	工場出来高伝票/ ロットNo.	No.20233050059 /K0153					
④	2次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	有	原材料出庫伝票	No.20240050097 /2024年1月5日	茎わかめ	有	原材料出庫伝票	No.20232980003 /2023年10月25日	茎わかめ				
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	仕入伝票番号/ 仕入先コード/ 商品コード	No.208-1008、 No.243-3001 /31650/16906	2023年7月27日 と8月31日に入荷、茎わかめ	有	仕入伝票番号/ 仕入先コード/ 商品コード	No.193-1005、 No.208-1008 /31650/16906	2023年7月12日 と7月27日に入荷、茎わかめ				

【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

株式会社中外フーズでは、MEL認証水産物として入荷した水産物（仕入伝票で確認）は冷凍保管された後、高次加工されて製品として梱包され、再度冷凍されて順次出荷されていく。その生産量は、出来高日報（珍味）に記録され、ロットNo.は工場出来高伝票に記載されて管理される。最終的な納品先は売上伝票に記載されるので、伝票の日付け、商品コードをチェックすることにより、トレーサビリティを確認することができる。あるロットの全ての納品先を確認するためには、売上明細表を出力して確認することができる。