

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5.4.2(漁業、養殖)、5.4.5(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

拡大・年次審査

流通加工段階 (CoC) 認証審査報告書

(シングルサイト)

認証有効日 (認証改定日)	有効期間	有効期限	次回年次 審査期限
2023/12/20 (2025/9/22)	3年間	2026/12/19	2026/10/19 まで

1. 認証申請者の名称等： 株式会社 木村海産

(所在地) 香川県さぬき市津田町鶴羽778-33

2. CoC認証の適用範囲：

対象魚種 (MEL漁業/養殖認証取得)：シラス、しらす、ちりめん (MELCoC認証取得)

流通・加工の種類：高次加工 (釜揚げしらす、ちりめん、ちりめん佃煮)

【今回拡大分】：高次加工 (生シラスからの釜揚げしらす、ちりめん、ちりめん佃煮)

3. 報告書作成責任者： XXXXXXXXXX

作成年月日：2025年5月22日

1. 現地審査 サイトの名称・所在地	株式会社 木村海産 (所在地) 香川県さぬき市津田町鶴羽778-33
2. 現場審査の実施日	2025/5/19
3. 加工・流通事業、および 審査の概要	株式会社木村海産は、昭和37年に創業、代表者取締役社長/木村 豪、資本金/6,000万円、主に瀬戸内海産の水産物 (しらす類) を自動煮釜・自動乾燥機等を用い乾製品及び佃煮を生産し、各地の量販店、コンビニエンスストア等に販売している。また、関連会社を通じたネット通販も行っている。年間売上高、約59億円(2024年度)。従業員数はパートを含め130名を雇用している。今回、しらす加工を対象とした流通加工段階認証 (Ver.2.0) の年次・拡大審査を実施した。審査は2025年5月19日に同社の会議室において初回会議を行い、その後、インタビューと書類確認を行った。現場審査は、加工場での原材料の搬入経路、加工過程、箱詰め作業での認証水産物と非認証水産物の識別方法を重点的に確認した。従前はMEL認証しらす、ちりめんを仕入れて、自社工場ですべての工程を完了していたが、今回は、MEL認証された生シラスからのポイル加工を自社工場で行うに際しての拡大審査と従前の内容の年次審査を同時に行った。その後、本社工場会議室で最終会議を行い終了した。
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- 指定指導員 XXXXXXXXXX
5. 特定された不適合 (是正処置概要)	なし
6. ロゴマーク管理	「ロゴマーク使用契約書」を締結し、「ロゴマーク使用マニュアル」も作成されており、体制は整っている。
7. リスクのレベル	低リスク(リスクスコア4点)
8. 審査結果(適合)	本認証の全ての要求事項に適合

流通加工段階認証審査シート（シングルサイト用） 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

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）：指定指導員・	
3. 申請者（組織名・法的地位・所在地）：株式会社木村海産・香川県さぬき市津田町鶴羽778-33	
4. 認証の適用範囲（対象魚種・流通・加工の種類）：対象魚種；シラス、しらす、ちりめん 流通・加工の種類；生シラスの、しらす、ちりめんの高次加工（釜揚げしらす、ちりめん、ちりめん佃煮）	
5. 審査期間：2025年4月28日～2025年7月31日	
6. 初回会議年月日：2025年5月19日	7. 最終会議年月日：2025年5月19日
8. 是正処置（是正処置毎に記載）：無	
(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））等に記載	
<p>本審査において、申請者は関連法案を厳守しており、MEL認証水産物の管理・作業に関する手順書も整備されている。管理責任者、内部監査者、リコール／回収担当といった担当者も適切に配置されており、管理体制も整備されていることが確認できた。また、ロゴマークの管理体制等要件を満たしていることが確認できた。加工場、保管庫等の現場審査でも、認証水産物の識別と仕分けを、時間による仕分けと物理的な仕分けを適宜組み合わせ有効に機能させる仕組みが構築されていることを確認した。今回は、拡大審査として、生シラスからの釜揚げ、ちりめん、ちりめん佃煮加工（チリメン加工した半製品に調味液を加え煎り煮する）の追加について審査したが、この部分についても認証要件を満たしていることが確認できた。この様に、審査の要求事項の全てに適合しており、認証することが適正と判断できる。</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：MEL-MER-C370002、認証発効日：2023/12/20、有効期限・期間： 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：	
前回の審査年月日：2023/7/12、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
①氏名 [REDACTED]
②役職 代表取締役社長
- (3) 内部監査者
①氏名 [REDACTED]
②役職 製造部取締役マネージャー
- (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。)
- 加工、保存・保管、包装、水産物取引
- (6) 事業規模（雇用者数、売り上げ、生産量等）
雇用者数：130名、売り上げ：59億円
- (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）
しらす（カタクチイワシ、マイワシ）、煮干し
- (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

【従前の認証水産物】

しらす/ちりめん： [REDACTED]

佃煮： [REDACTED]

【今回拡大の認証水産物】

しらす/ちりめん： [REDACTED]

佃煮： [REDACTED]

(10) 認証水産物とその他の混在を防ぐ手法・手順

原料受入れの際には、外箱表記でMEL認証商品であることを確認することとしている。そしてその伝票に記載する品名には、MELの表記をすることで、識別し、混在を防ぐ仕組みを取っている。また、異物処理の作業に際しても、作業日報には品名にMELの表記をすることとしている。また、原料保管や移動、作業の際は、「MEL水産物」の札を掛けて、識別し、混在を防ぐ仕組みとしている。

申請者から提出されたものを、参考資料として別途保管（認証水産物と同種の非認証水産物又は非認証原材料の有無も明記）

(11) サイト内のトレーサビリティ体制の概要

「MEL認証水産物作業手順書」に従い、MEL認証水産物については各工程でMELの表記をして、その記録を3年間保管することとしており、トレーサビリティ体制は確保されている。

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

申請するサイトは香川県さぬき市の本社工場一か所であり、シングルサイトである。

（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

リスクレベル 低（リスクスコア4）、審査の最低工程数は0.7日、年次審査は18ヶ月毎

（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）

リスクレベル低のため、入出荷量照合、トレーサビリティチェックを行う際の最低サンプル数（ロット数）は2

1. (1) 組織図概略

株式会社木村海産 組織表

非公開

1 (4) 各サイト管理責任者 (マルチサイトのみ)

サイト名
サイト管理責任者
①氏名：
②役職：
③具体的役割：

サイト名
サイト管理責任者
①氏名：
②役職：
③具体的役割：

要求事項確認シート①（シングルサイト）

本文	付属書1	管理点	要求事項	審査項目（審査すべき資料含む）	判定	受審者（氏名・役職）	所見
1. 申請者の資格に関する要件							
1.1.		申請者の取組みの合法性	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）に基づき必要な許可を取得していること（許可証の確認）。	適合	代表取締役	必要な許可は取得されており、許可書が提示されていることを確認した。提示されていた許可証は食品衛生法に基づき「水産製品製造業」で登録の有効期間は令和12年8月31日までであることを確認した。
				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。		代表取締役	食品衛生関連法令、労働関連法令、排水、廃棄物関連法令等を遵守しており、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応しているとの説明を受けたため適合とした。そして初回認証取得以後には、回収事象は発生していないことも確認できた。
1.2.		仕入れ先のMEL認証の取得	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。	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、仕入れリスト、確認記録）	適合	代表取締役	「MEL認証CoC水産物取扱規則」の2項管理体制に仕入れリストの管理に関する記載があることを確認した。仕入れ先としては、CoC認証済みの[]について、認証証書の写しの提示があり、確認作業が実施されていると判断した。また、[]、MEL認証水産物である、生シラス、釜揚げしらす、ちりめんの仕入れに関する「仕入れ委託契約書」を令和7年5月17日付けで締結していること確認した。
				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）		代表取締役	具体的には[]から、MEL協会のWebページから、仕入れの[]、今回拡大する[]について認証状況を随時確認しているとの説明を受け、実際に理解していることを確認した。
2. 管理体制に関する一般要件							
2.1. 管理体制の確立							
2.1.1.		管理責任者の設置	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	代表取締役	提示された2025年3月25日更新「MEL認証水産物 管理担当者一覧」で[]がMEL管理責任者に任命されていることを確認した。さらに[]へのインタビューで各担当者の任命と年次確認の手順について説明を受け、手順を理解していることを確認した。
2.1.2.		CoC手順書の文書化	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、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		本社工場副工場長 チームリーダー	「MEL認証CoC水産物取扱規則」の2項「管理体制」で組織体制、担当者の責任と権限が規定されていることを確認した。認証水産物のフロー図及び仕分け方法については「MEL認証水産物 作業フロー」に手順が記載されていることを確認した。また、認証水産物と非認証水産物の区別については「MEL認証水産物 仕分けの重点管理ポイント」に実際の現場作業の手順が写真・図表入で明記され、非認証水産物および認証水産物の分別ができることの説明を受けた。これらのことにより、CoCについての手順は適切に文書化されていることを確認した。
2.1.3.		記録の保管	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	本社工場副工場長 チームリーダー	「MEL認証CoC水産物取扱規則」の4項「記録の保管と開示」でMEL認証水産物に係る記録について3年間保管するものと規定されていることの説明を受け、確認した。なお、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、保管期間中は、提示可能な状態で保管する旨の説明を受け、書類綴り及び電子保管データの一部の打ち出しを確認した。
2.1.4.		苦情処理	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）。		本社工場副工場長 チームリーダー	苦情を受け付け、処理するための手順として、別に定める「MEL認証水産物クレーム処理・商品回収対応マニュアル」が策定され、「クレーム調査書様式」が作成されていることを確認した。また、[]氏がMEL苦情処理担当者（リコール・回収担当者）であることを「MEL認証水産物 管理担当者一覧」で確認した。

本文	付属書 1	管理点	要求事項	審査項目（審査すべき資料含む）	判定	受審者（氏名・役職）	所見
2.1.5.		リコール・回収	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に保持されていること。	適合	■■■■■ 本社工場副工場長 ■■■■■ チームリーダー	「MEL認証水産物クレーム処理・商品回収対応マニュアル」が策定されていることを確認した。担当者は■■■■■が対応することも確認し、該当する事例はないことも確認した。

本文	付属書1	管理点	要求事項	審査項目（審査すべき資料含む）	判定	受審者（氏名・役職）	所見	
2.1.6.		内部監査と不適合に対する是正処置	シングルサイト申請者は、付属書1に定める内部監査体制および不適合に関する是正処置を実施できる体制を整えることが望ましい。これらの体制を整えた場合、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。）					※本規定は努力義務であるため、認証の判定は以下に掲げる付属書1の評価結果に依らないものとする。 ※流通加工段階認証規格に基づいて認証を行う機関に対する要求事項 ver2.1の5.4.7.、5.10.1.及び付属書Cを参照すること。
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	製造部取締役マネージャー	内部監査者である[]へのインタビューにより、マスマン、トレーサビリティに関する検査、およびリコール・回収の手順の検査について、手順を理解していることが確認できた。		
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（マスマン）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。 ・回収・回収の手順の検査		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	製造部取締役マネージャー	「内部監査マニュアル」及び「内部監査チェックリスト様式」に具体的手順が定められていた。手順書には3項「内部監査の実施」に左記3項目を実施し、「内部監査不適合・是正報告書」で確認することが記載されていることを確認した。		
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	製造部取締役マネージャー	「内部監査マニュアル」2項に毎年7月に実施すること、「MEL認証CoC水産物取扱規則」4項に内部監査資料は3年間保管することが定められていることを確認した。なお、直近の内部監査は提示された2024年8月9日作成「内部監査報告書」で2024年8月7、8日に実施され、その監査記録が保管されていることを確認した。実施時期に関しては、規定の7月を過ぎた8月に実施されていたが、事情を確認したところ、しらすの水揚げ盛期と重なったため、8月になったとのことだったが、内容は手順書に基づいていたため、適合とした。		
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. 不適合の内容またはその原因 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。）	該当せず	製造部取締役マネージャー	直近の内部監査で、不適合はなかった。また、内部監査に不適合があった場合は、「内部監査マニュアル」4項「不適合および是正処置」に従い、左記3項目を記録し、管理責任者へ通知することが記載されていることを確認した。		
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。）	該当せず	製造部取締役マネージャー	直近の内部監査で、不適合はなかった。また、内部監査に不適合があった場合は、「内部監査マニュアル」4項「不適合および是正処置」に従い、「内部監査不適合・是正報告書」を用いて実施すると説明を受けた。また、左記1～3についての記載があることも確認した。		

本文	付属書1	管理点	要求事項	審査項目（審査すべき資料含む）	判定	受審者（氏名・役職）	所見
2.2. 変更に関する報告							
2.2.1.		変更に関する認証機関への通知	申請者は、新たな認証申請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。	変更があったから1か月以内に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	本社工場副工場長 チームリーダー	初回審査以来、変更の実績は無いが、「MEL認証水産物作業手順書」の1項「水産物の仕入れ」において、新たな仕入先または魚種を仕入先リストに追加した場合は、30日以内に認証機関に対して文書で通知し、そのメールまたは書面の写しを保管すると定められていることの説明を受け、手順書を確認した。
2.2.2.		変更に関する認証機関による承認	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. 新たな請負申請者に認証水産物を扱う業務を発注する場合	変更を行う前に、認証機関の承認を受けること。（最新の業務、認証範囲及びサイト、請負業者リスト、承認を求めた書類、承認の書類。）	適合	本社工場副工場長 チームリーダー	「MEL認証CoC水産物取扱規則」の5項「認証範囲の変更と報告」で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、認証機関に通知し変更前に承認を得ると定められていることの説明を受け、該当部分の文書を確認した。
3. 仕分け及びトレーサビリティの確立のための要件							
3.1.		認証水産物の区別のための情報の把握	申請者は、仕入れた認証水産物が、認証漁業・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。当該の体制における要求事項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	本社工場副工場長 チームリーダー	2025年1月23日のサンプルロットで一連の伝票を確認し、伝票上から1. 仕入れ先、2. 仕入れ日、3.仕入れ重量を確認することができた。 直近の仕入れ先のCoC認証の状況を示すものとして、 のCoC認証証書の写しが保管されていることを確認した。 「MEL認証水産物作業手順書」の1項「水産物の仕入れ」に左記の1～4の事項があることを確認した。さらに認証水産物の区別のために左記4項について、日常的に記録を行っていることを へのインタビューから確認した。
3.2.		認証水産物の識別	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。	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も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	本社工場副工場長 チームリーダー	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として「MEL認証水産物仕分けの重点管理ポイント」が策定されていることを確認した。実施状況については上記手順書に写真入りで具体的に識別方法が明記され、現場では「MEL水産物」のラベルを確認した。
3.3.		仕分け方法	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	本社工場副工場長 チームリーダー	手順書として「MEL認証水産物作業手順書」の3項「認証水産物の仕分け方法」に時間的仕分けの例、物理的仕分けの例が示されていることを確認した。また、現場で用いる「商品指示書」は認証水産物と非認証水産物は別紙とするとの説明を受け、現場で記入の状況を確認し、仕分けが出来ていると判断した。 2025年1月23日仕入れの製造商品について出入荷量照合並びにトレーサビリティチェックを行い、問題がないことを確認した。

本文	付属書1	管理点	要求事項	審査項目（審査すべき資料含む）	判定	受審者（氏名・役職）	所見
3.4.		加工・梱包等の記録、混合物	<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</p> <p>2. 加工、梱包、再梱包の業務内容</p> <p>3. 加工、梱包、再梱包する前の重量</p> <p>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>	適合	<p>本社工場副工場長 [黒] [黒] チームリーダー</p>	<p>2025年1月23日仕入れの製造商品についての加工記録に、左記1～4の情報が記録されていることを確認した。さらに、認証水産物と非認証水産物との混合は行っていないとの説明を受けた。</p>
				<p>②サンプル抽出された製品について、別添3-1を用いた出荷量照合において問題がないこと。</p>			<p>2025年1月23日仕入れの製造商品について出荷量照合を行い、問題がないことを確認した。</p>
3.5.		トレーサビリティ	<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、変更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>	適合	<p>本社工場副工場長 [黒] [黒] チームリーダー</p>	<p>「MEL認証水産物作業手順書」の4項「トレーサビリティの確保」に認証水産物に対する記録の作成と保管に関する手順が定められていることを確認した。開示要請に応じられる手順についても、「MEL認証CoC水産物取扱規則」の4項「記録の保管と開示」に記載されていることを確認した。</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>2025年1月23日仕入れの製造商品についてトレーサビリティチェックを行い、問題がないことを確認した。</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>			<p>混合製品は無いので該当せず。</p>
3.6.		出入先への情報提供	<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認証の状況</p> <p>2. 出荷日</p> <p>3. 出荷重量</p>	<p>①認証水産物の出荷先に左記1～3の情報を提供していること。</p>	適合	<p>本社工場副工場長 [黒] [黒] チームリーダー</p>	<p>「MEL認証水産物作業手順書」の5項「出荷」に手順が定められていることを確認し、提供内容として左記1～3を提供するよう明記されていることの説明を受け、確認した。また、初回認証以来、認証水産物の出荷実績は無いことも聞き取りにより確認した。</p>
				<p>②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>			<p>2025年1月23日仕入れの製造商品についてトレーサビリティチェックを行い、出荷日および出荷重量の情報があることを確認した。</p>
4.ロゴマークの適切な管理に関する要件							
4.1.		ロゴマークの管理	<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>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。</p> <p>また、「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制を構築する手順やマニュアル等が策定されているか、確認し、加えてその実効性について説明を受ける。</p>	適合	<p>本社工場副工場長 [黒] [黒] チームリーダー</p>	<p>「ロゴマーク使用契約書」を2023年12月20日付けで締結し、以来、その規約を遵守していることを聞き取りにより確認した。また、「ロゴマーク使用マニュアル」で手順が定められ、ロゴマーク管理簿によって管理を行うことの説明を受け、ロゴマークの管理体制を有することを確認した。また、初回認証以来、認証水産物の出荷実績が無いため、ロゴマークの使用実績も無いことを聞き取りにより確認した。</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：2025年1月23日～2025年1月28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	サンプル1 釜揚げしらす 処理工程：計量→ボイル→選別→計量→梱包→箱詰め→出荷 加工日：2025年1月23日 1/2		サンプル2 ちりめんしらす 処理工程：計量→ボイル→乾燥→選別→計量→梱包→箱詰め→出荷 加工日：2025年1月23日 2/2	
				ロット番号：O-7		サンプルのロット番号：O-8	
				工程細目 単位	原材料搬入→洗浄→ボイル加工→ 冷却→計量→保管	計量→選別→計量→バック詰め	原材料搬入→洗浄→ボイル加工→ 乾燥→冷却→計量→保管
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)	2225	1880	525	207
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)	2225	1880	525	207
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)	1880	1825.5	255	202.5
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)	1880	1825.5	255	202.5
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(%)	85	98	50	98
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)	1891.25	1842.4	262.5	202.86
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	各種書類と聞き取り調査から、表内に記入すべきデータを取得することが出来た。
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	① $0=(0+2225)-(2225+0)$ $0=(0+1880)-(1880+0)$ ② $0=(0+525)-(525+0)$ $0=(0+207)-(207+0)$ となり、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	① $0=(0+1880)-(0+1880)$ $0=(0+1825.5)-(0+1825.5)$ ② $0=(0+255)-(0+255)$ $0=(0+202.5)-(0+202.5)$ となり、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 k （実重量） $\leq k$ （推計値）が成立していること	妥当	① $f: 1880 \leq k: 1891.25$ $f: 1825.5 \leq k: 1842.4$ ② $f: 255 = k: 262.5$ $f: 202.5 \leq k: 202.86$ となり、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	サンプル1は釜揚げ加工であり、ボイル後は冷却のみであり、歩留まり85%に、サンプル2はちりめん加工であり、ボイル後は乾燥の後冷却し、歩留まり50%と仮定しているがこの差は妥当と考える。サンプル1, 2とも、選別後のバック詰めは、500g袋であり、比較的歩留まりは高く、98%という設定は妥当と考える。
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	サンプル2では、バック詰めの前工程として、2025年1月25日に原料として入荷された原料255kgの内、225kgを異物選別工程にかけて207kgの選別済み製品を得ており、それをちりめん500gバック詰めしている。

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、他の製品との区別けの状況、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			
			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 釜あげ [REDACTED] 処理方法：搬入→計数→ボイラー→社内保管 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 仕入れ日：2025年1月23日 入荷時の処理状況：生シラス 仕入先MEL認証番号：無し 出荷日： [REDACTED] 出荷時の処理状況： [REDACTED] バック詰めしらす 出荷先CoC番号：無し チェック日時：2025年5月19日11時				サンプル2 ちりめんしらす [REDACTED] 処理方法：解凍→選別→計量・梱包→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 仕入れ日：2025年1月23日 入荷時の処理状況：生シラス 仕入先MEL認証番号：無し 出荷日： [REDACTED] 出荷時の処理状況： [REDACTED] バック詰めちりめん 出荷先CoC番号：無し チェック日時：2025年5月19日11時半			
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	出荷先名 品名 規格 出荷日 個数	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	送り状	有	出荷先名 品名 規格 出荷日 個数	[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]	送り状
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	有	製造日 原料ロット 充填数 箱詰め数	[REDACTED] 0-7 [REDACTED] [REDACTED]	商品指示書	有	製造日 原料ロット 充填数 箱詰め数	[REDACTED] 0-8 [REDACTED] [REDACTED]	商品指示書

③	異物選別時	前段階製品を特定できる番号	有	日付 持ち込みロット 作業数量	0-7	異物選別工 程表	有	作業日 LOT番号 未選別 選別済	0-8	選別工程記 録表
④	ボイル加工時	前段階製品を特定できる番号	有	日付 製品名 バッジ番号 原料原産地 籠数 出来上がり数量	0-7	ボイル・乾 燥記録表	有	日付 製品名 バッジ番号 原料原産地 籠数 出来上がり数量	0-8	ボイル・乾 燥記録表
⑤	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	船名 水揚げ日 発送者名 数量(籠)	R7年1月23日	配送表	有	船名 水揚げ日 発送者名 数量(籠)	R7年1月23日	配送表

【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

サンプル1、2とも出荷先まで作業日誌のデータでトレースすることができた。「商品指示書」では、サンプル1、2とも、パック詰め袋と箱詰めラベルのイメージ図が示され、複数の作業員で確認した状況が作業員の名前で確認でき、チェック体制にも充分配慮されていることが確認できた。