

1. 審査実施日 年 月 日 時 分～ 年 月 日 時 分

2. 申請者

3. 審査対象魚種・範囲

4. 審査対象者 対象者
 代表者
 所在地
 連絡先

5. 審査場所

6. 面談(対応者) 所属・氏名
 対応者代表者
 電話番号 携帯電話
 メールアドレス

評価: 重大な不適合(×) 軽微な不適合(△) 適合(O) 観察事項(□) 該当しない(-)

① 判断は、FAO養殖ガイドラインの(管理の連鎖CoCとロゴの取扱いについてパラ155からパラ165)および(審査にあたってはパラ124から171)を特に参照しつつ、国内法令及び日本の社会通念で行い、そのポイントを記すが、国際的な観点での問題点は観察事項として内容要約を所見欄に記載してください。

② FAO養殖ガイドラインでmustを「ねばならない」、shouldを「すべきである」と和訳しました。ISOでの用語では、shallやmustは要求事項で適法でない場合は重大な不適合です。また、shouldは推奨事項で、[望ましい、した方が良い]とのレベルです。よって、AELでは、shouldはすべきであるが達成されていなくても不適合にはなりませんので、観察事項として所見欄にその内容要旨を記入してください。観察事項とは、不適合とは言えないが、放置しておくとも将来不適合になる可能性がある」と審査員が判断した場合です。

③ 重大な不適合は1つでもあると認証となりません。軽微な不適合が3つあると重大な不適合になります。認証自体の判定は審査員ではなく、認証機関の判定員・認定委員会が行います。審査員は記録や合理的な説明から真実を把握することに心がけてください。

④ 所見欄は必要に応じて欄スペースを拡大して記入してください。

チェック項目	面談対応者氏名	評価	所見
● I. 社会・経済的観点			
1. 流通主体			
(1) 流通主体は、民法や関係組合法などの流通関係法令及び地方自治体条例等に合致しているか。必要な営業許可は得ているか			
(2) 事業の運営に関連し、行政当局からの指摘・指導は受けていないか/課題はないか			
(3) 食品衛生・安全に関する法令や条例等を遵守しているか、行政当局から指摘・指導を受けていないか/受けている場合はその内容は何か			
(4) 食品表示法を理解し、遵守しているか/行政当局から指摘・指導を受けていないか/受けている場合はその内容は何か			
(5) 地域周辺との間での懸案事項はないか。ある場合その内容は何か			
(6) 児童労働者・外国人労働者はいないか/従事労働者に対しての法的なことを含め課題はないか。ある場合その内容は何か			
● II. 加工・出荷作業管理(該当する箇所を記入)			
1. 作業従事者について			
(1) 病気・けが等のある者が作業に従事していないことを確認し、記録しているか			
(2) 作業着や長靴等を清潔で衛生的に管理しているか			

2. 施設および関連機器等について			
(1)	施設を清潔で衛生的に管理しているか		
(2)	施設への有害生物の侵入防止措置や消毒措置を実施するなど、適正な衛生管理を行っているか		
(3)	施設への訪問者を適切に管理しているか		
(4)	施設の入り口等に消毒槽や手指の洗浄・消毒設備を設置しているか		
(5)	施設や機器の魚の接する面に有害化学物質を含む塗料や機械油等が使用されていないことを確認しているか		
(6)	魚に使用する水氷は清浄水から作られているか		
3. 輸送容器および輸送手段について			
(1)	輸送容器や輸送車両等を清潔で衛生的に管理しているか		
(2)	輸送容器や輸送車両等に有害化学物質を含む塗料等が使用されていないことを確認しているか		
(3)	輸送容器や輸送車両等の魚の接する面に機械油等が付着していないことを確認しているか		
4. 食品添加物について			
(1)	食品添加物を使用する場合には、国内で使用が認められた指定添加物および天然添加物であることを確認しているか		
(2)	食品添加物の購入記録と共に、購入伝票、添付文書や品質検査成績書等入手し、保管しているか		
5. 加工管理について			
(1)	加工する養殖魚の生産者、生産生簀、尾数と共に生産(ロット)番号を確認し、記録しているか		
(2)	医薬品を使用した魚群を受け入れる際、使用禁止期間(休業期間)が終了していることを確認し、記録しているか		
(3)	食品添加物は使用基準(厚生労働省告示)に従って使用し、使用年月日、養殖魚種、用法・用量等を記録し、保管しているか		
(4)	加工品は、生産(ロット)番号、加工年月日、加工形態、重量、数量等の加工履歴を確認し、加工品(ロット)番号と共に記録しているか		
(5)	加熱調理等を行う場合には、食品安全に関する法規等を遵守し、食品衛生上必要な管理を行っていることを確認し、記録しているか。		
(6)	調理済みの製品は、生産(ロット)番号、調理年月日、調理方法、重量、数量等の加工履歴を確認し、加工品(ロット)番号と共に記録しているか		
6. 出荷管理について			
(1)	出荷ごとに出荷先の事業社名、出荷年月日、魚種、加工形態、調理方法、数量、加工・製品(ロット)番号等を記録し、保管しているか		
(2)	生産履歴書および流通で認証水産物と非認証水産物が混入・混同しない方策は採られているか、そのトレーサビリティを確保した記録は保管されているか		
●Ⅲ. FAO養殖ガイドラインとの関連			
(1)	上記の他に、FAO養殖ガイドラインのmust、shouldの項目につき気付いた項目は何かあるか。ある場合それについての所見	-	-
●Ⅳ. 総括			
(1)	上記の結果からの認証についての総括	-	-

(2)	観察事項から次に引き継ぐべき所見についての総括	-	-	
-----	-------------------------	---	---	--