

持続可能性に配慮した水産物の調達基準 解説

はじめに

「持続可能性」とは、「環境」「社会」「経済」の3つの調和によって持続的に発展する状態を意味する言葉であり、国際オリンピック委員会（IOC）の方針にも、「オリンピック競技大会の全ての側面に持続可能性を導入する」ことが明記されています。これを受けて、東京大会の準備・運営に当たっても様々な側面から持続可能性への配慮に取り組むこととしており、その取組の一つが持続可能性に配慮した物品やサービスの調達です。

水産物については、食品としての安全性が重視されるのはもちろんですが、近年、生産段階における生態系の保全や労働安全の確保等への配慮も求められ、様々な認証制度も開発・普及されるなど、「持続可能性への配慮」が世界的な潮流となってきました。

このため、東京大会の選手村等で提供する食事に使用する水産物の調達についても、その生産段階の持続可能性への配慮が確実なものとなるよう、「持続可能性に配慮した水産物の調達基準」を策定したものです。

一方で、国内の事業者・消費者ともに、東京大会が目指す持続可能性の概念はまだ十分に浸透していない状況です。そのため、調達基準のポイントを簡潔に説明しつつ、持続可能性の意味や必要な取組について事業者や消費者の皆様が理解を深めていただけるよう本解説を作成しました。

組織委員会としては、調達基準を満たす水産物の調達を通じ、持続可能性に配慮した大会運営を実現することが第一の目標ですが、それと同時に、東京大会を契機に日本の漁業者が調達基準に対応した水産物の生産に取り組むことで、様々なリスクを低減しながら水産資源を持続的に利用し、さらに国際的な取引にも対応できる競争力をつけていくことが大会の重要なレガシーになると考えています。

調達基準と本解説により、漁業者だけでなく、加工や流通も含め、全ての段階の関係者が高い意識を持って取り組み、農林水産業・食品業界全体で持続可能性の水準が底上げされることを期待しています。

各項目の解説

調達基準の内容について順に説明します。

組織委員会が提供する飲食サービスに使用される水産物については、「持続可能性に配慮した調達コード」が適用されるほか、持続可能性の観点からの調達基準を以下のとおり定める。

<解説>

ここでは、調達コード4～6の規定が水産物についても適用されることを示しています。例えば、調達物品等の製造・流通等における差別・ハラスメントや強制労働・児童労働の禁止、調達物品等のマーケティングにおける不当表示の禁止等を規定する「4. 持続可能性に関する基準」を満たしていただく必要があります。また、「5. 担保方法」に基づき、調達コードの遵守状況について組織委員会が確認する場合があるほか、「6. 通報受付窓口」に基づき調達コードの不遵守に関する通報については通報受付窓口で受け付けます。

1. 本調達基準の対象は、水産物の生鮮食品（※）及び水産物を主要な原材料とする加工食品とする。

サプライヤーは、生鮮食品については、本調達基準を満たすものを調達することとし、加工食品については、主要な原材料である水産物が本調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達することとする。

※食品表示法に基づく食品表示基準において、生鮮食品として別表第二に掲げられた水産物に該当するもの：水産物の生鮮食品には魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類が含まれる（ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。）

<解説>

生鮮食品に分類される水産物については、調達基準を満たすものを調達することが求められます。

また、加工食品については、多種多様な原材料を大量に用いて製造されるものが多い中で、その原材料については、均一な品質、ロットの確保、価格、製品にあった品種・規格等が重要となることから、実現可能性を考慮し、主要な原材料（使用した原材料に占める重量割合で最も上位のもの）である水産物が調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達することとしています。なお、組織委員会は、必要

に応じて、使用する食材に係る持続可能性への配慮の状況について確認します。

2. サプライヤーは、水産物について、持続可能性の観点から以下の①～④を満たすものの調達を行わなければならない。

- ①漁獲又は生産が、FAOの「責任ある漁業のための行動規範」や漁業関係法令等に照らして、適切に行われていること。
- ②天然水産物にあつては、科学的な情報を踏まえ、計画的に水産資源の管理が行われ、生態系の保全に配慮されている漁業によって漁獲されていること。
- ③養殖水産物にあつては、科学的な情報を踏まえ、計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮するとともに、食材の安全を確保するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること。
- ④作業者の労働安全を確保するため、漁獲又は生産に当たり、関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

<解説>

ここでは、水産物の生産段階において満たすべき要件を示しています。

①では、違法漁業に由来する水産物を排除するために、国際的なルールや国内法令等に沿った漁獲・生産を求めており、具体的には、必要な免許や許可の取得、操業区域、操業期間等に係る規制の遵守、地域漁業管理機関の定める資源管理措置の遵守等を行っていることが必要です。

なお、FAO「責任ある漁業のための行動規範」とは、1995年にFAO総会で採択された、環境や次世代の人類にも配慮した水産資源の持続的開発と利用を漁業者及び漁業に関係する国々が自ら責任を持って実現する漁業の体制を確立するための行動規範であり、国際的な漁業の枠組づくりや各国政府の政策策定の理念的基盤として適用されているものです。この中の第6条（一般原則）においては、「漁業の権利と資源保存の義務は一体であること」、「持続的開発の実現」、「乱獲と過剰漁獲能力の防止」など、19に渡る基本的な原則を列挙しています。

漁業関係法令については、幅広い漁業に関係するものとして、漁業法、水産資源保護法、海洋生物資源の保存及び管理に関する法律、持続的養殖生産確保法、各都道府県の漁業調整規則等が挙げられます。

②では、天然水産物に係る資源管理の措置を求めており、具体的には、科学的な情報を踏まえた資源管理の目標の設定、資源管理の目標を達成するための休漁、体長制限、漁具規制等の措置、混獲を減らすための取組等を行っていることが必要です。

③では、養殖水産物に係る漁場環境改善の措置を求めており、具体的には、水質、底質等に関する養殖漁場環境の改善目標の設定、養殖漁場環境の改善目標を達成するための漁場環境のモニタリング等の措置、水産用医薬品の適正使用等を行っていることが必要です。

④では、作業者の労働安全を確保するための措置を求めており、具体的には安全作業のための服装や保護具の着用、機械・器具等の点検や適切な使用・保管、化学薬品・燃料等の適切な保管または廃棄処理等を行っていることが必要です。

(参考)

FAO「責任ある漁業のための行動規範」について

<http://www.fao.org/docrep/005/v9878e/v9878e00.htm>

3. MEL、MSC、AEL、ASC による認証を受けた水産物については、上記2の①～④を満たすものとして認める。このほか、GSSI による承認も参考にして、FAO のガイドライン^注に準拠したものとして組織委員会が認める水産エコラベル認証スキームにより認証を受けた水産物も、上記2の①～④を満たすものとして同様に扱うことができるものとする。

<解説>

調達基準2の要件を満たしていることを確認するための方法として既存の認証スキームを活用することができることとしています。

具体的には、MEL、MSC、AEL、ASC の認証品については調達基準2の①～④を満たすものとして扱います。

また、その他の認証スキームについては、GSSI の承認を受けている、または、承認を受けることが十分見込まれることが認証スキームオーナーからの申請に基づき確認できれば、当該認証スキームにより認証を受けた水産物についても、上記の認証と同様に扱うこととします。

(参考)

MEL について

URL : <http://melj.jp/outline/index.cfm>

MSC について

URL : <https://www.msc.org/jp>

AEL について

URL : http://www.fish-jfrca.jp/04/a_ecolabel.html

ASC について

URL : <http://www.asc-aqua.org/index.cfm?home.tonen&lng=7>

調達基準3の「組織委員会が認める認証スキーム」に関する申請の手続きについては、以下のとおりとします。

1. 申請者

申請できるのは、原則として、認証スキームを所有し、運営・維持している者（スキームオーナー）とします。

2. 申請に必要な書類

申請者は、以下の書類を組織委員会に提出してください。書類は日本語または英語（日本語訳を添付）で作成してください。

- ・申請書
- ・認証スキームの概要（趣旨・目的、認証内容、対応品目、認証取得件数等）
- ・スキームオーナーの法人情報（名称、主たる事務所の所在地、代表者、事業概要等）
- ・GSSI の承認に関する情報

3. 申請書類の提出方法

申請書類は、郵送（追跡サービスが利用できる郵送方法とすること。）により提出してください。郵送先の住所については [sustainability\(at\)tokyo2020.jp](mailto:sustainability(at)tokyo2020.jp)（(at)を@に置き換えてご利用ください。）にお問い合わせください。

4. その他

審査の上、適当と判断したものについては組織委員会のホームページで公表します。審査には2か月程度かかる見込みです。

本申請は、東京 2020 大会向けの食材供給に活用可能な認証スキームに係るものに限りま

4. 上記3に示す認証を受けた水産物以外を必要とする場合は、以下のいずれかに該当するものでなければならない。

- (1) 資源管理に関する計画であって、行政機関による確認を受けたものに基づいて行われている漁業により漁獲され、かつ、上記2の④について別紙に従って確認されていること。
- (2) 漁場環境の維持・改善に関する計画であって、行政機関による確認を受けたものにより管理されている養殖漁場において生産され、かつ、上記2の④について別紙に従って確認されていること。
- (3) 上記3に示す認証取得を目指し、透明性・客観性をもって進捗確認が可能な改善計画に基づく漁業・養殖業により漁獲または生産される場合を含め、上記2の①～④を満たすことが別紙に従って確認されていること。

<解説>

調達基準3に示す MEL、MSC、AEL、ASC 等の認証を受けていない水産物で調達が必要なものについては、以下の表に従って対応することが必要です。

資源管理計画を作成し、行政機関による確認を受けている場合	(1) を適用
漁場改善計画を作成し、行政機関による確認を受けている場合	(2) を適用
資源管理計画もしくは漁場改善計画を作成していない場合、または行政機関による確認を受けていない場合	(3) を適用

調達基準別紙に従った確認については、漁業者または漁業者の所属する漁協等（国産の場合）、輸入事業者（海外産の場合）が、添付のチェックリストに沿って確認を実施してください。

なお、チェックリストに沿った各項目の確認については、どのような情報を根拠に判断したかを説明可能であれば、その具体的な方法についての制限はありません。ただし、確認の信頼性をより高める観点から、できるだけ行政文書や出荷記録などの客観的・具体的な情報に基づく確認を行うよう努めるとともに、その内容をチェックリストに記録してください。

(3) の「認証取得を目指し、透明性・客観性をもって進捗確認が可能な改善計画に基づく漁業・養殖業により漁獲または生産される場合」とは、認証基準に対する第三者による現状評価と、認証取得までの年次ごとの改善計画をウェブサイトなどで公開している場合を想定していますが、この場合でも、資源管理計画等を作成していない、または、行政からの確認を受けていない場合は、調達基準2の①～④を満たすことを別紙に沿って確認する必要があります。

(参考)

資源管理計画について

URL : http://www.jfa.maff.go.jp/j/suisin/s_keikaku2/s_keikaku2.html

漁場改善計画について

URL :

[http://shinsei.e-gov.go.jp/search/servlet/Procedure?CLASSNAME=GTAMSTDE
TAIL&id=580I301323300](http://shinsei.e-gov.go.jp/search/servlet/Procedure?CLASSNAME=GTAMSTDE
TAIL&id=580I301323300)

5. サプライヤーは、上記2を満たす水産物を選択する上で、国内水産業の振興とそれを通じた漁業・漁村の多面的機能の発揮等への貢献を考慮し、国産水産物を優先的に選択すべきである。

<解説>

水産業は食料の供給だけでなく、豊かな自然環境の形成、漁村の人々の営みを通じた日本独自の島国の伝統文化の継承といった多面的機能を有しています。こうした機能の持続的な発揮に貢献する観点から優先的に選択すべきものとして国産水産物を位置づけています。

6. サプライヤーは、海外産の水産物で、上記2を満たすことの確認が困難なものについては、組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づいて漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先的に調達すべきである。

<解説>

国産・海外産にかかわらず、調達基準2の要件を満たす水産物を調達することが原則ですが、海外から調達する水産物について調達基準2を満たすことの確認が困難な場合にはこの規定を適用します。

「持続可能性に資する取組に基づいて生産され、トレーサビリティが確保されているもの」については、環境保全などの取組が確認できるもので、どこから調達したか追跡可能なものを想定しています。海外で展開されている認証スキームで、スキームオーナーまたはサプライヤーからの申請に基づき、こうした内容を担保できると組織委員会が認めたものについては、この規定を満たすものとして取り扱います。

なお、サプライヤーが、上記のような認証の仕組みに基づかない海外産の水産物で、本規定の適用を希望する場合は、サプライヤーからの問い合わせに応じて個別に判断します。

調達基準6の「組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づいて漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているもの」に関する申請の手続きについては、以下のとおりとします。

1. 申請者

申請できるのは、認証スキームを所有し、運営・維持している者（スキームオーナー）またはサプライヤーとします。

2. 申請に必要な書類

申請者は、以下の書類を組織委員会に提出してください。書類は日本語または英語（日本語訳を添付）で作成してください。

- ・申請書
- ・認証スキームの概要（趣旨・目的、認証内容、対応品目、認証取得件数等）
- ・スキームオーナーの法人情報（名称、主たる事務所の所在地、代表者、事業概要等）
- ・持続可能性に関する要求事項及びトレーサビリティに関する仕組みについて確認できる資料

3. 申請書類の提出方法

申請書類は、郵送（追跡サービスが利用できる郵送方法とすること。）により提出してください。郵送先の住所については [sustainability\(at\)tokyo2020.jp](mailto:sustainability(at)tokyo2020.jp)（(at)を@に置き換えてご利用ください。）にお問い合わせください。

4. その他

審査の上、適当と判断したものについては組織委員会のホームページで公表します。審査には2か月程度かかる見込みです。

本申請は、東京2020大会向けの食材供給に活用可能な認証スキームに係るものに限ります。

7. サプライヤーは、トレーサビリティの確保のため、使用する水産物について、上記3～6に該当するものであることを示す書類を東京 2020 大会終了後から1年が過ぎるまでの間保管し、組織委員会が求める場合はこれを提出しなければならない。

<解説>

調達基準では、持続可能性に関する要件やその確認方法について規定していますが、実際に使用された水産物がこの調達基準に沿ったものかを確認できるようにしておく必要があります。

そのため、ここでは、サプライヤーが調達基準への適合状況について合理的に説明できる書類（認証の取得状況等に関する情報）を保管し、組織委員会の求めに応じて開示・説明できるよう準備することを求めています。書類の内容については、添付の様式例を参照してください。

また、サプライヤーからサプライチェーン（食材の納入業者）に対して同様の情報を管理するよう求めることで、本規定の実効性が一層高まると言えます。

(農産物／畜産物／水産物の調達基準3に基づき組織委員会が認める認証スキームに関する申請)

申請書

年 月 日

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会
総務局 持続可能性部長 殿

(申請者)

住所

名称

代表者

(印・署名)

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が策定する「持続可能性に配慮した農産物／畜産物／水産物の調達基準」の3の規定に基づき、当方が所有・運営する下記の認証スキームについて、同調達基準2を満たすものとして認めていただきたいので、関係書類を添えて申請します。この申請書及び添付書類に記載の内容は事実と相違ありません。

記

認証スキームの名称：

対象品目：

添付書類

(提出する前に以下の書類が添付されていることを確認してください。)

- ☐ 認証スキームの概要(趣旨・目的、認証内容、対象品目、認証取得件数等)
- ☐ 申請者(スキームオーナー)の法人情報(名称、主たる事務所の所在地、代表者、事業概要等)
- ☐ チェックリスト及び記入内容の根拠が確認できる資料(審査基準等)

(水産物の申請の場合を除く)

(担当者連絡先)

氏名	
職名	
連絡先所在地	
電話	
FAX	
E-mail	

認証スキームの概要

認証名称	
趣旨・目的	
認証内容	
対応品目	
認証取得件数	
その他備考	

持続可能性に配慮した水産物の調達基準 別紙(調達基準4に関する確認方法)チェックリスト

別紙に基づき確認を実施し、その結果について書面に記録するに当たっては、本チェックリストを使用すること。

確認項目	チェック	具体的内容	FAOの「責任ある漁業のための行動規範」の関連項目
①: 当該水産物の漁獲または生産が次の全てに該当することを確認する。			
・FAOの「責任ある漁業のための行動規範」に準拠している。			
・漁業をする権利を持つものは水産資源の適切な保存及び管理の実現に主体的に取り組む責務があることを理解している。	☐		行動規範6.1では、漁獲を行う権利は、水生生物資源の効果的な保存管理を確保するように責任ある方法で漁獲を行う義務と一体であるとされています。 行動規範6.2では、漁業管理は、現在及び将来の世代のために、漁業資源の質や多様性を十分に維持することを促進するものであるべきとされています。 行動規範6.16では、各国は、業漁業者及び養殖業者が、資源の保存管理について理解することが極めて重要であることを認識し、教育、訓練を通じ、責任ある漁業に対する自覚を促進すべきとされています。
・漁業を管理する組織(漁協等)や体制(国、都道府県、地域漁業管理機関、研究機関等)が確立されている。	☐		行動規範6.9では、各国は、資源の保存上の要求を含む漁業のための利益が、沿岸域の多面的利用の中において考慮され、かつ、沿岸域の管理、計画、開発に取り込まれていることを確保すべきとされています。 行動規範6.13では、各国は、国内法や規制の範囲で、意思決定のプロセスが透明性を持っており、緊急的な事項に対するタイムリーな解決を達成すべきとされています。
・水産物の漁獲は、品質や安全性を維持し、浪費(無駄な廃棄)を削減するほか、環境への影響を最小化する方向で行っている。	☐		行動規範6.7では、水産物の漁獲、取扱い、加工及び流通は、製品の栄養的価値、品質、安全性を維持し、浪費を削減し、さらに環境への影響を最小化する方向で行われるべきとされています。
・脆弱な自然環境に対する重大な悪影響を阻止し、必要な場合、保護・回復措置に積極的に参加協力している。	☐		行動規範6.8では、最重要な全ての生息域は保護され、必要な場合は可能な限り回復されるべきとされています。
・国内法令などに基づき、当該漁業を営むために必要な免許、許可等を管理当局(国、地方政府)から受け、操業区域、操業期間、漁具・漁法、漁獲量、漁獲物等に係る規制を遵守している。			
・当該漁業を営むために必要な免許、許可等を管理当局(国、地方政府)から受けている。	☐		行動規範6.10では、各国は、国際法に従って、保存管理措置の遵守と取締を確保すべきとされています。
・操業区域、操業期間、漁具・漁法、漁獲量、漁獲物等に係る規制を遵守している。	☐		行動規範6.12では、各国は、国際法に従って、漁業管理機関、国際的な合意等を通じて、地域及び世界レベルで保存管理を促進するために協力し、責任ある漁業を確保し、さらに、分布範囲全体での水生生物資源の効果的な保存及び保護を確保すべきとされています。
・国際的な管理が行われている漁業にあっては、地域漁業管理機関の定める資源管理措置を遵守している。	☐		

②: 当該天然水産物が次の全てに該当する漁業によって漁獲されていることを確認する。			
・科学的な情報を踏まえた資源管理の目標を設定し、それを達成するための措置(漁獲対象とする資源の状況に応じた休漁、体長制限、漁具規制等)を計画的に実施している。			
・科学的な情報を踏まえた資源管理の目標を設定している。	☐		行動規範6.3では、各国は、乱獲及び過剰漁獲能力を防止し、漁獲努力量が、漁業資源の生産力及び持続的利用に見合うものとなることを確保すべきとされています。
・目標を達成するための措置(漁獲対象とする資源の状況に応じた休漁、体長制限、漁具規制等)を計画的に実施している。	☐		行動規範6.4では、漁業の保全管理方策は、伝統的知見及び環境・経済・社会的要因を考慮しながら、最善の科学的証拠に基づき行われるべきとされています。
・目標を達成するための措置の実施記録(日時、実施者、実施方法、結果等)が保持されている。	☐		行動規範6.5では、各国等は、水生生物資源を保護し、水生環境を保持するために、入手し得る最良の科学的証拠を考慮し、広く予防的アプローチを適用すべきとされています。
・非対象種や小型魚等の混獲を減らすための取組を行い、混獲の漁獲記録を保持している。	☐		行動規範6.6では、生物多様性を維持し、資源構造及び水生生態系を保存し、また、魚類の品質を保護するために、環境上安全な漁具及び漁法が開発され、適用されるべきとされています。
③: 当該養殖水産物が次の全てに該当する養殖業によって生産されていることを確認する。			
・水質、底質等に養殖漁場環境の改善目標を設定し、それを達成するための措置(漁場環境のモニタリング、養殖生産に関する記録の保持、餌飼料の適正使用、飼育密度又は活込数量の制限等)を計画的に実施している。			行動規範6.19では、各国は、養殖業を、収入、食料の多様化を促進する手法として検討すべきであり、また、その際、資源が責任をもって利用され、環境、地域社会に対する悪影響が最小のものとなることを確保すべきとされています。
・水質、底質等に養殖漁場環境の改善目標を設定している。	☐		
・目標を達成するための措置(漁場環境のモニタリング、養殖生産に関する記録の保持、餌飼料の適正使用、飼育密度又は活込数量の制限等)を計画的に実施している。	☐		
・目標を達成するための措置の実施記録(日時、実施者、実施方法、結果等)が保持されている。	☐		
・水産用医薬品以外の薬品の使用を禁止し、水産用医薬品については、使用禁止期間等、法令を遵守し適正に使用している。			
・水産用医薬品以外の薬品の使用を禁止している。	☐		
・水産用医薬品については、法令、用法・用量や使用禁止期間等使用基準を遵守し、魚類防疫員等の専門家、都道府県の指導機関等の指導に従い、適正に使用し、使用履歴を記録保管している。	☐		

④: 当該水産物の漁獲または生産に当たり、関係法令等に照らして適切に次の措置が講じられていることを確認する。			
・安全作業のための服装や保護具が着用され、作業後は適切に保管されている。			行動規範6.17では、各国は、漁業設備、装置及び漁業活動が、安全、健康、公正な労働及び生活条件を許容するものであり、かつ、国際的に合意された基準に合致することを確保するべきとされています。
・安全作業のための服装や保護具が正しく着用されている。	☐		
・安全作業のための服装や保護具が適切にメンテナンスが行われ保管されている。	☐		
・安全作業のためのマニュアルが策定され、すべての作業員は研修や指導を受けている。	☐		
・表示板設置、定期的な休憩等による作業環境の改善が行われている。	☐		
・化学薬品・燃料、資材（網や漁具など）、設備等は適切に保管または廃棄処理されている。	☐		
・事故やケガはすべて記録され、発生した場合、原因究明と再発防止のための改善がなされている。	☐		
(参考) (一社)全国漁業就業者確保育成センター「船の安全点検チェックリスト」(http://shuugyousha.org/pdf/anzen/h28textbook2016.pdf) 水産庁『漁業者のためのライフジャケットの着用手引(詳細編)』(http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/anzen.html)			

年 月 日

確認実施者 _____

（農産物／畜産物／水産物の調達基準 7（水産物は調達基準 6）に基づき組織委員会が認める認証スキームに関する申請）

申請書

年 月 日

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会
総務局 持続可能性部長 殿

（申請者）

住所

名称

代表者

（印・署名）

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が策定する「持続可能性に配慮した農産物／畜産物／水産物の調達基準」の 7（水産物は 6）の規定に関し、当方が所有・運営する下記の認証スキームについて、「持続可能性に資する取組に基づいて生産され、トレーサビリティが確保されている」農産物／畜産物／水産物を認証するものとして認めていただきたいので、関係書類を添えて申請します。この申請書及び添付書類に記載の内容は事実と相違ありません。

記

認証スキームの名称：

対象品目：

添付書類

（提出する前に以下の書類が添付されていることを確認してください。）

- ☐ 認証スキームの概要（趣旨・目的、認証内容、対象品目、認証取得件数等）
- ☐ 申請者（スキームオーナー）の法人情報（名称、主たる事務所の所在地、代表者、事業概要等）

- ☐ 持続可能性に関する要求事項及びトレーサビリティに関する仕組みについて確認できる資料（別添「説明資料」）

（担当者連絡先）

氏名	
職名	
連絡先所在地	
電話	
FAX	
E-mail	

認証スキームの概要

名称	
趣旨・目的	
認証内容	
対象品目	
認証取得件数	
その他	

説明資料

認証スキームの名称:

対象品目:

当方が所有・運営する認証スキームについて、持続可能性に関する要求事項及びトレーサビリティに関する仕組みは以下のとおりです。

1. 持続可能性に関する要求事項

分野	要求事項(主なもの)	根拠(該当規定)
環境		
社会		
経済		

※該当規定が確認できる資料を添付すること。

2. トレーサビリティに関する仕組み

トレーサビリティの仕組みの内容	根拠(該当規定)

※該当規定が確認できる資料を添付すること。

持続可能性に配慮した農産物／畜産物／水産物の調達基準8(水産物は調達基準7)に基づき
サプライヤーが作成する書類の様式例

No.	納入者	品名	数量	単位	生鮮・加工	認証等 (加工食品は主要な原材料について)	産地 (加工食品は主要な原材料について)	出荷者・輸入事業者・加工事業者	備考 (使用メニュー、推奨品などを記入)
1	〇〇卸(株)	レタス	100	玉	生鮮	ASIAGAP	〇〇県〇〇市	JA〇〇	サラダ用 有機JAS認証品
2	〇〇卸(株)	レタス	200	玉	生鮮	農水省のGAPガイドライン準拠 (△△県確認)	△△県	〇×青果	サラダ用
3	〇〇卸(株)	ハンバーグ(冷凍)	10	kg	加工	豚肉 GAP取得チャレンジシステム	〇×県〇〇市	〇×フーズ株式会社	
4	〇〇卸(株)	サーモン(フィレ)	20	kg	生鮮	MEL	〇〇漁港	〇〇漁協	サーモンムニエル用
5	〇〇卸(株)	バナナ	20	kg	生鮮	フェアトレード認証	フィリピン	□□商事	
6									
7									
8									
9									
10									

<記載要領>
・同様の内容が網羅されていれば、各社の様式を使用して問題ありません。
・「認証等」については、調達基準に示す認証等の取得状況をご記入ください。加工食品の「主要な原材料」(使用した原材料に占める重量割合で最も上位のもの)の認証等の情報についても可能な限りご記入ください。
・「産地」については、当該食材(加工食品にあっては主要な原材料)の生産地について可能な限りご記入ください。
・「出荷者・輸入事業者・加工事業者」については、国産生鮮食品は出荷者、輸入生鮮食品は輸入事業者、加工食品は加工事業者を可能な限りご記入ください。

会社名:	
住所:	
TEL:	
担当者:	