

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(養殖)、5.3.6(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

初回審査

## 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
2023/3/22	3年間	2026/3/21	2024/8/27

### 1. 認証申請者の名称等：マル伊商店株式会社

(所在地) 愛知県知多郡南知多町大字片名字新師崎11-2

### 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 (MEL漁業認証取得)

流通・加工の種類：高次加工 (しらす干し、釜揚げしらす、かちり干し、生炊きしらす)・販売

### 3. 報告書作成責任者：

作成年月日：2023年 2月16日

1. 現地審査 サイトの名称・所在地	マル伊商店株式会社本部および本社工場 (所在地) 愛知県知多郡南知多町大字片名字新師崎11-2 マル伊商店株式会社佃煮工場 (所在地) 愛知県知多郡南知多町大字師崎字神戸浦6-2
2. 現場審査の実施日	2023/ 1/10~2023/ 1/11
3.加工・流通事業、および審査の概要	マル伊商店は1908年(明治41年)に創業し、2019年(令和元年)に水産物加工・鮮魚仲買・冷凍・冷蔵・佃煮事業を行うマル伊商店株式会社を法人化し、2020年にマル伊冷凍株式会社(飼料事業部門)とマルイリテール株式会社(小売部門)を分社化した。マル伊商店株式会社では、オートメーション化された自動釜と乾燥機を用いた地域最大級の製造技術を用いて、しらす製品を製造して、インターネット販売(EC)と水産物取引を行っている。 マル伊商店株式会社は、本社工場と佃煮工場においてそうざい製造業の食品営業許可書【添付資料1①・②】を取得して、MEL漁業認証(JFRCA20F4800011)【別紙1・添付資料2】を取得している愛知県しらす・いかなご船びき網連合会に所属している師崎漁業協同組合と豊浜漁業協同組合から原材料(シラス)を入荷して、本社工場においてしらす干し・釜揚げしらす・かちり干しを製造し、また佃煮工場において生炊きしらすを製造し、本社工場にて個包装(ラベル作業)を行い出荷している。組織図および職務内容・権限が記載された組織図・職責表【別紙2】、しらす干し・釜揚げしらす・かちり干し・生炊きしらすの原材料入荷から出荷までの工程が記載された業務フロー図兼手順書【別紙3】、MEL認証に係る不適合の是正および製品回収手順書【別紙4】、ロゴマーク使用・管理手順書【別紙5】、内部監査手順書【別紙6】、およびMEL流通加工段階認証規格Ver2.0に基づく遵守事項(MEL遵守事項)【別紙8】が整備されているかを確認するとともに、しらす干しと生炊きしらすの伝票【添付資料3①~④】を用いて出入荷量照合およびトレーサビリティチェックに関する、書面審査と現地審査を行った。
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： その他(オブザーバーなど)
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	初回のため実績は無いが、ロゴマーク使用・管理手順書【別紙5】が整備されていることを確認した。
7. リスクのレベル	低リスク(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（マルチサイトA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

(マルチサイトA)

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・ <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span> 、オブザーバー・ <span style="background-color: black; color: black;">XXXXXXXXXX</span>	
3. 申請者（組織名・法的地位・所在地）：マル伊商店株式会社・株式会社・愛知県知多郡南知多町大字片名新師崎11-2	
4. 認証の適用範囲（対象魚種、流通・加工の種類）：シラス（カタクチイワシ、マイワシ）、高次加工（しらす干し、釜揚げしらす、かちり干し、生炊きしらす）・販売	
5. 審査期間：2022年12月9日～2023年2月16日	
6. 初回会議年月日：2023年1月10日	7. 最終会議年月日：2023年1月11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））等を記載	
<p>マル伊商店は1908年（明治41年）に創業し、2019年（令和元年）に水産物加工・鮮魚仲買・冷凍・冷蔵・佃煮事業を行うマル伊商店株式会社を法人化し、2020年にマル伊冷凍株式会社（飼料事業部門）とマル伊リテール株式会社（小売部門）を分社化した。マル伊商店株式会社では、オートメーション化された自動釜と乾燥機を用いた地域最大級の製造技術を用いて、しらす製品を製造して、インターネット販売（EC）と水産物取引を行っている。マル伊商店株式会社は、本社工場と佃煮工場においてそうざい製造業の食品営業許可書【添付資料1①・②】を取得して、MEL漁業認証（JFRCA20F4800011）【別紙1・添付資料2】を取得している愛知県しらす・いかなご船びき網連合会に所属している師崎漁業協同組合と豊浜漁業協同組合から原材料（シラス）を入荷して、本社工場においてしらす干し・釜揚げしらす・かちり干しを製造し、また佃煮工場において生炊きしらすを製造し、本社工場にて個包装（ラベル作業）を行い出荷している。組織図および職務内容・権限が記載された組織図・職責表【別紙2】、しらす干し・釜揚げしらす・かちり干し・生炊きしらすの原材料入荷から出荷までの工程が記載された業務フロー図兼手順書【別紙3】、MEL認証に係る不適合の是正および製品回収手順書【別紙4】、ロゴマーク使用・管理手順書【別紙5】、内部監査手順書【別紙6】、およびMEL流通加工段階認証規格Ver2.0に基づく遵守事項（MEL遵守事項）【別紙8】が整備されているかを確認するとともに、しらす干しと生炊きしらすの伝票【添付資料3①～④】を用いて出入荷量照合およびトレーサビリティチェックに関する、書面審査と現地審査を行った。その結果、全て関係書類等が整備されていること、および担当者のインタビューによりMEL認証に関する業務内容を理解していることが確認でき、本認証の全ての要求事項に適合しているため推薦する。</p>	
参考1.（ある場合）MEL認証番号、認証発効日、有効期限・期間：	
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 畔上 和樹 ①氏名  
 ②役職 営業総括マネージャー ②役職
- (3) 内部監査者 (3-2) 内部監査者2  
 ①氏名 木藤 創大 ①氏名  
 ②役職 EC責任者 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。)

仲卸・卸、加工、保存・保管、包装、水産物取引、消費者向け小売（インターネット販売）

### (6) 事業規模（雇用者数、売り上げ、生産量等）

雇用者数：29名、2021年度売上：約300百万円、2021年度生炊きしらす生産量：約54トン

### (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、アキアミ、いわし、するめいか、かわはぎ、サバフグ、鯛、たこ、さば、かます、あじ、ミル貝、平貝、のどぐろ、あなご、いさぎ、はたはた、たちうお、くろむつ

### (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）

水産物：シラス、仕入先：愛知県しらす・いかなご船びき網連合会（MEL漁業認証 JFRCA20F4800011）

仕入先の認証書の写し：添付資料2

### (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

しらす干し・釜揚げしらす・かちり干し・生炊きしらすの原材料入荷から出荷までの工程が記載された業務フロー図兼手順書【別紙3】が整備されていることを確認し、さらに本社工場および佃煮工場において認証水産物の作業工程を確認した。

### (10) 認証水産物とその他の混在を防ぐ手法・手順

本認証水産物（シラス）は、MEL漁業認証（JFRCA20F4800011）【別紙1・添付資料2】を取得している愛知県しらす・いかなご船びき網連合会に所属している師崎漁業協同組合と豊浜漁業協同組合から自社購入している。豊浜漁業協同組合からは他社購入（入札代行）も行っているが、直接納品されるか取りに行くため非認証水産物が混在することはない。また、MEL遵守事項【別紙8】に認証水産物を非認証水産物と明確に区別するための方法が記載され、また業務フロー図兼手順書【別紙3】に各製品の原料入荷の確認事項が記載されていることを確認した。

### (11) サイト内のトレーサビリティ体制の概要

MEL遵守事項【別紙8】に認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立が記載されていることを確認し、トレーサビリティ体制が確立されていることを確認した。

## **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**

認証するすべてのサイト（マル伊商店株式会社本部および本社工場、佃煮工場）に共通する管理体制をもつので、マルチサイトAであり、本部および本社工場、佃煮工場を審査した。

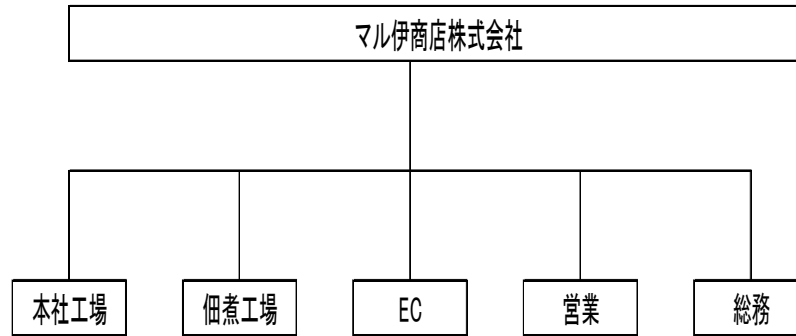
### **（2） CoC認証規格に基づく認証機関への要求事項付属書Cに基づく、リスクのレベル、（1サイトの）最低工程数（最低審査所要日数・時間）、年次審査頻度**

リスク評価表に基づくマル伊商店株式会社本部および本社工場、佃煮工場の全てのリスクスコアは「4」の低リスクであり、最低審査所要日数・時間は其々0.7日数・5時間であり、年次審査頻度は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）**

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を行う最低サンプル数は、各サイト夫々「2」であり、しらす干しと生炊きしらすから各2サンプルを抽出し、計4サンプルを審査した。ロゴマーク検査は、初回のため実績は無いが、ロゴマーク使用・管理手順書【別紙5】が整備されていることを確認した。


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** 佃煮工場

**サイト管理責任者**

①氏名 : 

②役職 : 

③具体的役割 : 認証水産物の発注から、現場での搬入・販売・搬出までの段階における業務を行う。

**サイト名** 本社工場

**サイト管理責任者**

①氏名 : 畔上 和樹

②役職 : 営業統括マネージャー

③具体的役割 : 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、及びロゴマークを管理することの責任を負う。





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。	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） 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。	適合	畔上 和樹 営業統括マネージャー	マル伊商店株式会社は、食品衛生法52条に基づく、そうざい製造業の食品営業許可書を本社工場【添付資料1①】および佃煮工場【添付資料1②】において取得していることを確認した。 マル伊商店株式会社は、しらす干しの残留過酸化水素濃度が基準値より高かったため製品を回収した事例が、回収命令・廃棄命令・確認書【添付資料4】により確認された。この事例に対して、苦情対応・処理報告書【添付資料5-1】および回収計画・報告書【添付資料5-2】のように対応処置していることを確認した。
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、仕入れリスト、確認記録） 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）	適合	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「1.認証水産物の入荷先リストの作成」が策定され、直近の入荷先リスト【別紙1】が作成され、愛知県しらす・いかなご船びき網連合会がMEL漁業認証（JFRCA20F4800011）【別添2-1-3・添付資料2】を取得していることを確認した。 畔上営業統括マネージャーから、仕入れ先の認証状況の確認手順に関する説明を受け、確認手順を理解していることを確認した。
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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	マル伊商店株式会社の組織構成が、組織図・職責表【別紙2】に記載され、本社工場・佃煮工場・EC（インターネット販売）・営業・総務が連結している形態を確認した。
		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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	マル伊商店株式会社は、資本金1,000万円・従業員29名の製造・卸売業を営む、中小小売商業振興法（https://elaws.e-gov.go.jp/document?lawid=348AC0000000101）に該当する組織であり、本部による実効性のある管理システムが整備され、全サイト共通のマニュアルがMEL遵守事項【別紙8】に設定されていることを確認するとともに、畔上営業統括マネージャーから説明を受けた。
<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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	組織全体のCoC手順を管理・統括する管理責任者は、畔上営業統括マネージャーであることを組織図・職責表【別紙2】により確認し、畔上営業統括マネージャーから説明を受けた。
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、権利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	木藤 創大 EC責任者	内部監査の手順およびCoCの手順を把握した内部監査者は、木藤EC責任者であることを組織図・職責表【別紙2】により確認し、木藤EC責任者から説明を受けた。

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
		2.1.1	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	畔上 和樹 営業統括マネージャー 木藤 創大 EC責任者	管理責任者である畔上営業統括マネージャーと内部監査者である木藤EC責任者からなる本部が適切に設置されていることを、組織図・職責表【別紙2】により確認した。
2.1.2.			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、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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	CoCに関する組織体制、責任、権限が記載された組織図・職責表【別紙2】、しらす干し・釜揚げしらす・かちり干し・生炊きしらすの原材料入荷から出荷までの工程が記載された業務フロー図兼手順書【別紙3】、および認証水産物と非認証水産物の仕分け方法が記載されたMEL遵守事項【別紙8】が整備されていることを確認するとともに、管理責任者である畔上営業統括マネージャーが管理体制を確立し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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「2.3記録の保管」が策定され、認証水産物に関連するすべての記録を3年間（賞味期限がそれよりも長い場合は賞味期限内）保管することが記載され、各記録を保管する体制が整備されていることを確認した。
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）。	適合	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「2.4苦情対応」が策定され、MEL認証に係る不適合の是正および製品回収手順書【別紙4】に苦情を受け付け、処理するための手順が記載され、担当者として管理責任者である畔上営業統括マネージャー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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「2.5リコール・回収」が策定され、MEL認証に係る不適合の是正および製品回収手順書【別紙4】に製品の回収対応が記載され、担当者として管理責任者である畔上営業統括マネージャーが配置されていることを確認した。 なお、認証機関より、MEL認証に係る不適合の是正および製品回収手順書【別紙4】に、行政機関、保健所等から指示・命令が行われた場合の対応の記載が必要との指摘を受けて、MEL認証に係る不適合の是正および製品回収手順書【別紙4】、MEL遵守事項【別紙8】「2.4苦情対応」に必要な追記を行う改訂が行われたことを確認した。
		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	畔上 和樹 営業統括マネージャー [REDACTED]	MEL遵守事項【別紙8】「2.6各工場（サイト）における管理体制の確立」、「3.認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」、および「4.ロゴマークの使用・管理」が策定され、畔上営業統括マネージャー [REDACTED] から聞き取り調査を行い確認した。また、MEL遵守事項【別紙8】「2.6各工場（サイト）における管理体制の確立」に、本部の管理責任者は必要に応じサイト責任者に対して研修を実施することが記載されていることを確認した。
		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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	組織図・職責表【別紙2】にサイト登録簿が策定され、サイトの名前、住所、連絡担当者の氏名・連絡先、認証水産物の製品名が記載されていること、および直近の内部監査の日付と結果の項目が用意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	木藤 創大 EC責任者	MEL遵守事項【別紙8】「5.内部監査の実施」が策定され、内部監査手順書【別紙6】に内部監査と不適合の是正処置が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
	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	木藤 創大 EC責任者	MEL遵守事項【別紙8】「5.内部監査の実施」が策定され、内部監査手順書【別紙6】内部監査の実施に①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、②トレーサビリティに関する無作為検査、③リコール・回収の手順の検査を実施することが記載されていることを確認した。また、内部監査手順書【別紙6】内部監査の計画に、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が記載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。	該当なし	木藤 創大 EC責任者	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、内部監査計画書【別紙7-3】および内部監査報告書【別紙7-4】が策定さ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	木藤 創大 EC責任者	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、内部監査手順書【別紙6】不適合及び是正処置に、内部監査で不適合が発見された場合、内部監査者は、内部監査報告書【別紙7-4】に①不適合を確認した日付、②不適合の内容または原因、③不適合に関わった人員の特定を記載し、管理責任者に通知することを確認した。
	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	畔上 和樹 営業統括マネージャー 木藤 創大 EC責任者	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、内部監査手順書【別紙6】不適合及び是正処置に、内部監査で不適合が発見された場合、本部管理責任者が、不適合・是正処置完了報告書【別紙7-6】に、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を記載し、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	畔上 和樹 営業統括マネージャー 木藤 創大 EC責任者	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、内部監査手順書【別紙6】不適合及び是正処置に、管理責任者は指摘された不適合に対し、該当するサイトのサイト管理責任者とともに是正処置を行うことが記載されていることを確認した。 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、内部監査手順書【別紙6】不適合及び是正処置に、管理責任者は、あるサイトで発見された不適合が他のサイトに影響するかを調査し、影響があると判断された全サイトについて是正処置を行うことが記載されていることを確認した。 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、内部監査手順書【別紙6】不適合及び是正処置に、内部監査者は全サイトに影響があると判断された場合、全サイトの是正処置が完了したことを文書により通知することが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>2.3. 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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「6.変更に関する報告」が策定され、いずれかの工場（サイト）において新たな認証水産物を仕入れた場合、本部は変更日から1か月以内に書面または電子媒体で認証機関に通知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わる書類）	適合	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「6.変更に関する報告」が策定され、いずれかの工場（サイト）において新しい加工品の製造など、認証に含まれない新しい業務を行う場合、本部は変更前に認証機関に通知し、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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「6.変更に関する報告」が策定され、新たな工場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工場を認証範囲から削除する場合、本部は登録後10営業日以内に、その旨を認証機関に通知することが記載されていることを確認した。
						畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「6.変更に関する報告」が策定され、本部は新たに登録する工場に対して事前に内部監査を実施し、当該工場において本部と同等に認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確保・ロゴマークの管理が可能であることを確認することが記載されていることを確認した。
						畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「6.変更に関する報告」が策定され、本部は新たに登録する工場に対して事前に内部監査を実施することが記載されていることを確認した。
<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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「4.ロゴマークの使用・管理」が策定され、MEL協議会発行の「ロゴマーク使用・管理規程」最新版に準拠し、ロゴマーク使用・管理手順書【別紙5】に定める方法によって、ロゴマークを適正に運用することが記載されていることを確認するとともに、付属書4「ロゴマーク使用状況の報告」の様式に従って記録し、審査員に提供することの説明を受けた。
<b>3.（マルチサイトA）申請者の各サイトに対する要件（本社工場・佃煮工場）</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</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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	本社工場・佃煮工場のCoCを実施し、サイトを管理する責任者は、畔上営業統括マネージャー・[ ] であることを組織図・職責表【別紙2】により確認した。
		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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	畔上営業統括マネージャー [ ] が、本社工場・佃煮工場の仕分け、トレーサビリティの管理を実行・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つた場合、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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	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、内部監査において不適合があつた場合、内部監査手順書【別紙6】不適合及び是正処置に、管理責任者は指摘された不適合に対し、該当するサイトのサイト管理責任者とともに是正処置を行うことが記載されていることを確認し、説明を受けた。
<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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	サンプル抽出したしらす干しと生炊しらすの伝票【添付資料3①～④】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。 直近の入荷先リスト【別紙1】が作成され、愛知県しらす・いかなご船びき網連合会がMEL漁業認証（JFRCA20F4800011）【別添2-1-3・添付資料2】を取得していることを確認した。 MEL遵守事項【別紙8】「1.認証水産物の入荷先リストの作成」が策定されていることを確認し、また畔上営業統括マネージャー [ ] 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。

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
3.2.			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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「3.認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」が策定され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、畔上営業統括マネージャーから説明を受け、ラベル・サインなどは本社工場で行い、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業務フロー図兼手順書【別紙3】に従いラベル作業を行うことを確認した。
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。 ②別添3-1及び3-2を用いて実施する出入荷量照会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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「3.認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」が策定され、認証水産物を非認証水産物と明確に区別するための方法を業務フロー図兼手順書【別紙3】に定めており、実際に導入していることを確認した。 サンプル抽出したしらす干しと生炊きしらすの伝票【添付資料3①～④】を用いた、出入荷量照会及びトレーサビリティチェックに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会において問題がないこと。	適合	畔上 和樹 営業統括マネージャー	サンプル抽出したしらす干しと生炊きしらすの伝票【添付資料3①～④】に、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が記載されていることを確認した。また、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ことがないことを確認した。 サンプル抽出したしらす干しと生炊きしらすの伝票【添付資料3①～④】を用いた、出入荷量照会に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いなければならない。 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  該当なし	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「2.3記録の保管」が策定され、認証水産物に関連するすべての記録を3年間（賞味期限がそれよりも長い場合は賞味期限内）保管することが記載され、「3.認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」に開示要請があった場合、トレーサビリティに関する正確な記録を提示することが記載されていることを確認した。 サンプル抽出したしらす干しと生炊きしらすの伝票【添付資料3①～④】を用いた、トレーサビリティチェックにおいて問題がないことを確認した。 認証水産物と他の原材料との混合を行わないので、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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	業務フロー図兼手順書【別紙3】の出荷伝票に、「自身のCoC認証の状況・出荷日・出荷重量が書かれていることを確認する」ことが記載されていることを確認した。 サンプル抽出したしらす干しと生炊きしらすの伝票【添付資料3①～④】を用いた、トレーサビリティチェックに出荷日・出荷重量が記載されていることを確認した。なお、初回審査のため申請者自身のCoC認証の写しは該当しない。
<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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	MEL遵守事項【別紙8】「2.6各工場（サイト）における管理体制の確立」および「4.ロゴマークの使用・管理」が策定され、ロゴマーク使用・管理手順書【別紙5】に基づき、「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制を保有し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：2022年5月10日～2022年12月1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
				入荷→水洗い→しらす干し製造→出荷 28 1/4	入荷→水洗い→しらす干し製造→出荷 15 2/4	入荷→水洗い→生炊きしらす製造→冷凍保管 →解凍→選別→出荷 2022-403 3/4	入荷→水洗い→生炊きしらす製造→冷凍保管 →解凍→選別→出荷 2022-392 4/4
				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	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	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)	330	550	175	375
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)	330	550	175	375
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)	204	348	110	245
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)	204	348	60	28.8
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	1	1
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(%)	62	63.4	62	64.5
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)	204.6	348.7	110.25	245.625
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	50	215

【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、しらす干しおよび生炊きしらす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	原材料在庫は、しらす干し1： $0=(0+330)-(330+0)$ 、しらす干し2： $0=(0+550)-(550+0)$ 、生炊きしらす1： $0=(0+175)-(175+0)$ 、生炊きしらす2： $0=(0+375)-(375+0)$ 、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	加工製品・梱包製品在庫は、しらす干し1： $0=(0+204)-(0+204)$ 、しらす干し2： $0=(0+348)-(0+348)$ 、生炊きしらす1： $50=(0+110)-(0+60)$ 、生炊きしらす2： $215=(0+245)-(0+28.8)$ 、となり何れも妥当である。なお、生炊きしらす2は、時期により異物が混入し、その除去のために誤差が生じて近似値となっている。
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	加工製品への非認証製品の混在性は、しらす干し1： $204 \leq 204.6$ 、しらす干し2： $348 \leq 348.7$ 、生炊きしらす1： $110 \leq 110.25$ 、生炊きしらす2： $245 \leq 245.625$ 、となり非認証水産物の混在は確認されず、何れも妥当である。
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	歩留率・添加率は、しらす干し：歩留率62~63.4%・添加率0%、生炊きしらす：歩留率62~64.5%・添加率1%、の設定が合理的である。
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	無	



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：入荷→水洗い→しらす干し製造→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：1/4 仕入れ日：2022年6月5日、入荷時の処理状況：生仕入先MEL認証番号：JFRCA20F4800011 出荷日：2022年6月5日、出荷時の処理状況：しらす干し 出荷先CoC番号：無 チェック日時：2023年1月10日10時45分				サンプル2 処理方法：入荷→水洗い→しらす干し製造→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/4 仕入れ日：2022年5月10日、入荷時の処理状況：生仕入先MEL認証番号：JFRCA20F4800011 出荷日：2022年5月11日、出荷時の処理状況：しらす干し 出荷先CoC番号：無 チェック日時：2023年1月11日9時35分				サンプル3 処理方法：入荷→水洗い→生炊きしらす製造→冷凍保管→解凍→選別→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：3/4 仕入れ日：2022年8月18日、入荷時の処理状況：生仕入先MEL認証番号：JFRCA20F4800011 出荷日：2022年12月1日、出荷時の処理状況：生炊きしらす 出荷先CoC番号：無 チェック日時：2023年1月10日10時50分				サンプル4 処理方法：入荷→水洗い→生炊きしらす製造→冷凍保管→解凍→選別→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：4/4 仕入れ日：2022年6月10日、入荷時の処理状況：生仕入先MEL認証番号：JFRCA20F4800011 出荷日：2022年11月27日、出荷時の処理状況：生炊きしらす 出荷先CoC番号：無 チェック日時：2023年1月11日9時40分			
			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	納品書（控）	No. 018144	2022年6月5日	有	納品書（控）	No. 017900	2022年5月11日	有	納品書（控）	No. 020110	2022年12月1日	有	納品書（控）	No. 020056	2022年11月27日
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	無				無				無			無				
③	2次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号	有	生産日報	28	2022年6月5日	有	生産日報	15	2022年5月10日	有	生産日報	2022-403	2022年11月30日	有	生産日報	2022-392	2022年11月18日
④	2次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	有		28	2022年6月5日	有		15	2022年5月10日	有		403	2022年8月18日	有		392	2022年6月10日
⑤	1次加工済み製品	前段階製品を特定できる番号	無				無				無				無			
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	無				無				無				無			
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	水揚買上日計表	N0.1	令和4年6月5日	有	水揚買上日計表	N0.1	令和4年5月10日	有	水揚買上日計表	N0.1	令和4年8月18日	有	水揚買上日計表	N0.1	令和4年6月10日

【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	
	<p>マル伊商店株式会社に出荷表明細一覧が保管されていることを確認し、しらす干しと生炊きしらすの各2サンプルに関する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できた。併せて各工程においてサンプル抽出した認証製品が、他の非認証製品と区別されていることを確認できた。</p>