

年次・拡大審査

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 (認証改定日)	有効期間	有効期限	次回年次 審査期限
2023/3/22 (2025/6/5)	3年間	2026/3/21	2026/1/21 まで

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：一次・二次加工 (冷凍生シラス)、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： [REDACTED]

作成年月日：2024年11月1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6-2
2. 現場審査の実施日	2024/ 7/15 ~ 2024/ 7/16
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、1955年 (昭和30年) 頃に、こうなご干し、しらす干しの製造事業を開始し、1975年 (昭和50年) 頃に丸干しいわしの製造事業を、1996年 (平成8年) 頃に佃煮事業を開始した。2019年 (令和元年) にはマル伊商店株式会社として法人化し、2020年 (令和2年) にマル伊冷凍株式会社 (飼料事業部門) とマルイテール株式会社 (小売部門) を分社化した。マル伊商店株式会社は、本社工場と佃煮工場を持ち、そうざい製造業と水産製品製造業の食品営業許可証 (資料1、2) を取得しており、しらす干しや生炊きしらす等のしらす製品や、あじ・イワシ等の干物など多種類の水産加工品を製造・販売している。MEL認証水産物としては、MEL漁業認証を取得している愛知県しらす・いかなご船びき網連合会 (MEL-JFR-F230001) (資料3) と大阪府船中着網漁業協同組合 (大阪府資源管理船びき委員会) (MEL-JFR-F270001) (資料4) から原材料のシラスを仕入れ、しらす干し・釜揚げしらす、かちり干し、生炊きしらすを製造して出荷している。今回の審査は、初回審査から18カ月以内に行われる年次審査と、認証水産物に本社工場で生産される「しらす生」 (冷凍生しらす) を加える拡大審査を兼ねた審査である。書類審査と現地審査により、流通加工段階 (CoC) 認証規格 Ver.2.0 への適合・不適合を審査するとともに、拡大審査分として本社工場の「しらす生」2検体を、年次審査分として、本社工場のしらす製品2検体と佃煮工場の「生炊きしらす」2検体をサンプリングし、出入荷量照会とトレーサビリティチェックを実施した。
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 [REDACTED] その他 (オブザーバーなど) [REDACTED]
5. 特定された不適合 (是正処置概要)	下記3件の不適合が認められたので、最終会議において不適合報告書を手交した。 不適合No.1 CoC規格Ver2.0 要求項目2.2.1 「新たな認証事業者から認証水産物を仕入れた場合、(略)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。」 ・MEL認証水産物の仕入れ先に大阪府船中着網漁業協同組合 (大阪府資源管理船びき委員会) (MEL漁業認証 MEL-JFR-F270001) を加え、2023年6月9日より仕入れてしらす製品を製造していたが、認証機関への報告が2023年8月31日にあり、仕入れ日から1か月を過ぎていた。 不適合No.2 CoC規格Ver2.0 付属書1.1.3 「申請者は、1年を超えない範囲で定期的内部監査者による監査を実施しなければならない。」 CoC規格Ver2.0 付属書2.1.2.1 「3. 全てのサイトは、本部によって常に管理され、内部監査されなければならない。」 ・認証が発効された日 (2023年3月22日) から1年以上経過した2024年5月20日に内部監査を行っていた。 ・本社工場のみで内部監査を行い、サイトの佃煮工場で実施していなかった。 不適合No.3 MELロゴマーク使用・管理規程 4.1.1 「商品にロゴマークを使用する際は、付属書③に定める使用連絡書を協議会に提出することとする。」 ・MEL認証水産物にロゴマークを使用していたが、ロゴマーク使用連絡書をMEL協議会に提出していなかった。 これらの不適合については是正処置回答書/確認書の提出があり、内容について検討した結果、適切な是正処置がなされたと判断されたので、流通加工段階 (CoC) 認証規格 Ver.2.0 の全ての要求事項に対して適合と判断した。
6. ロゴマーク管理	(一社) マリン・エコラベル・ジャパン協議会との間で、ロゴマーク使用契約 (資料5) を2023年3月24日に締結し、2023年度ロゴマーク使用実績報告書 (資料6) を2024年5月に報告していることを確認した。また、「ロゴマーク使用・管理手順書」 (別紙5、資料17) が整備されており、「MELロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制が整えられていた。 ただし、上記、不適合No.3のロゴマーク使用連絡書の提出がなされていなかったが、2024年9月12日に使用連絡書を提出し、再発防止のための是正処置もなされたため、不適合は是正されたと判断した。
7. リスクのレベル	本部および本社工場：低リスク (4点)、佃煮工場：低リスク (4点)
8. 審査結果 (適合)	現地審査において確認した不適合事項については是正措置回答書/確認書の内容を検討した結果、適切な是正処置がなされたと判断され、本認証のすべての要求事項について適合と認められた。

流通加工段階認証審査シート（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

(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）：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）：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字新師崎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）、一次・二次加工（冷凍生シラス）、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：2024年6月10日～2024年11月1日	
6. 初回会議年月日：2024年7月15日	7. 最終会議年月日：2024年7月16日
8. 是正処置（是正処置毎に記載）：あり	
<p>(1)不適合（是正要求）の内容：</p> <p>不適合No.1 CoC規格Ver2.0 要求項目2.2.1「新たな認証事業者から認証水産物を仕入れた場合、（略）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。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・認証水産物の仕入れ先に大阪府鰯巾着網漁業協同組合（大阪府資源管理船びき委員会）（MEL漁業認証 MEL-JFR-F270001）を加え、2023年6月9日より仕入れてしらす製品を製造していたが、認証機関への報告が2023年8月31日にあり、仕入れ日から1か月を過ぎていた。 <p>不適合 No.2 CoC規格Ver2.0 付属書1 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。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・認証が発効された日（2023年3月22日）から1年以上経過した2024年5月20日に内部監査を行っていた。 <p>CoC規格Ver2.0 付属書2 1.2.1「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。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・マルチサイトAの申請者はすべてのサイトに内部監査を行うことになっているが、上記の内部監査では、本部のみで内部監査を実施してサイトの佃煮工場では実施していなかった。 <p>不適合No.3 MELロゴマーク使用・管理規程 4.1.1「商品にロゴマークを使用する際は、付属書③に定める使用連絡書を協議会に提出することとする。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ロゴマーク使用連絡書をMEL協議会に提出していなかった。 <hr/> <p>(2)申請者による対応：</p> <p>不適合No.1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・MEL認証水産物の管理内容を定めた社内文書「マリン・エコラベル・ジャパン 流通加工段階（CoC）認証規格 Ver2.0 に基づく遵守事項（別紙8、資料8、以下「MEL遵守事項」と略記） 6.1 新たな認証水産物の仕入れ」に CoC 規格Ver2.0 要求項目2.2.1 と同様の規定が記載がされていることを確認するとともに、今後、認証水産物が増えた場合は速やかに報告する手順に従った対応を徹底することを、担当者からの回答によって再確認した。 <p>さらに、MEL認証水産物と同種の水産物を新たに仕入れた場合、その水産物が認証水産物であるかMEL協議会ホームページの認証一覧で確認することとし、この手順を社内文書「MEL遵守事項」の「6 変更に関する報告 6.1 新たな認証水産物の仕入れ」に加える改訂を行った。</p> <p>不適合 No.2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内部監査計画書（別紙7-3、資料9）を作成後、2024年7月18日に内部監査を、本社工場およびサイトの佃煮工場で実施した。出入荷量照合シート（別紙7-1、資料10）、トレーサビリティチェックシート（別紙7-2、資料10）を作成するとともに、内部監査報告書（別紙7-4、資料11）を作成した。さらに、内部監査手順書（別紙6、資料12）を改訂して、MEL協議会へロゴマークの使用実績報告を行う毎年5月末までに、内部監査を行うことを明記した。 <p>不適合No.3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2024年9月12日に、使用しているロゴマーク5種のロゴマーク使用連絡書をMEL協議会に提出した（資料13～17）。さらに、今後、MELのロゴマークを使用する新たな商品が出来た場合は、デザインを印刷業者へ依頼した後、必ず「マリン・エコラベル・ジャパン ロゴマークの使用連絡書」の作成を行う運用にすることとし、社内文書「ロゴマーク使用・管理手順書」（別紙5、資料7）の項目4、にこの手順を追加する改訂を行った。 	

(3)検証結果（検証年月日）：

不適合No.1（2024年10月10日検証）

・社内文書「MEL遵守事項」（別紙8、資料8）の「6 変更に関する報告 6.1 新たな認証水産物の仕入れ」の改訂により、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という手続きを、より確実に実施する手順が整ったと考えられた。また、担当者による手順の再確認も行われた。したがって、不適合の是正処置対応がとられたとして処置完了を判断した。

不適合No.2（2024年10月10日検証）

・内部監査を社内に定められた方法によって本社工場とサイトにおいて実施し、出入荷量照合シート、トレーサビリティチェックシートを作成した。さらに、内部監査手順書（別紙6、資料12）を改訂（2024年8月5日改訂）して、5月末までに内部監査を実施するように実施時期を変更した。例年5月はMEL協議会へロゴマークの使用実績報告を行う時期であり、内部監査を同時期に合わせることで、手順書どおりに実施することがより確実に変わったと考えられ、次回令和7年に実施する内部監査計画書（別紙7-3、資料19）も確認できたので、不適合の是正処置対応がとられたとして処置完了を判断した。

不適合No.3（2024年10月10日検証）

・事業者が、MEL協議会に9月12日付でロゴマーク使用連絡書を提出したことを確認するとともに、社内文書「ロゴマーク使用・管理手順書」（別紙5、資料7）に、ロゴマーク使用連絡書の提出について、必要な場合が規定されていることを確認した。また、MELのロゴマークを使用する新たな商品が出来た場合は、デザインを印刷業者へ依頼した後、必ず「マリン・エコラベル・ジャパン ロゴマークの使用連絡書」の作成を行う運用にすることとし、社内文書「ロゴマーク使用・管理手順書」（別紙5、資料7）の項目4、にこの手順を追加する改訂を行った。以上の処置により使用連絡書の提出がより確実に変わったと判断され、不適合の是正処置対応がとられたとして処置完了を判断した。以上のように、3件の不適合は是正処置は適切なものであると判断された。

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

マル伊商店は1908年（明治41年）に創業し、現在は、しらす干しや生炊きしらす等のしらす製品や、あじ・イワシ等の干物など多種類の水産加工品を製造・販売している。2019年（令和元年）にはマル伊商店株式会社として法人化し、2020年（令和2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は、本社工場と佃煮工場を持ち、そうざい製造業と水産製品製造業の食品営業許可証（資料1、2）を取得している。MEL認証水産物としては、MEL漁業認証を取得している愛知県しらす・いかなご船びき網連合会（MEL-JFR-F230001）（資料3）と大阪府鱈巾着網漁業協同組合（大阪府資源管理船びき委員会）（MEL-JFR-F270001）（資料4）から原材料のシラスを仕入れ、しらす干し、釜揚げしらす、かちり干し、生炊きしらすを製造して出荷している。

今回の審査は、初回審査から18か月以内に行われる年次審査と、認証水産物に本社工場で生産される「しらす生」（冷凍生シラス）を加える拡大審査を兼ねた審査である。拡大審査分として本社工場の「しらす生」2検体を、年次審査分として、本社工場のしらす製品2検体と佃煮工場の「生炊きしらす」2検体をサンプリングし、出入荷量照合とトレーサビリティチェックを実施した。

現地審査で3件の不適合が確認されたので、最終会議で不適合報告書を手交するとともに、是正処置の実施を依頼した。その後、提出された3件の是正処置回答書/確認書を検討した結果、いずれも適切な是正処置がなされたと判断されたので、流通加工段階（CoC）認証規格 Ver2.0 の全ての要求事項に適合と判断し、認証を推薦するものである。

参考1.（ある場合）MEL認証番号、認証発効日、有効期限・期間：

MEL-MER-C230003、2023年3月22日、2026年3月21日・3年

参考2.（ある場合）前回の審査年月日及び審査の種類：

2023年1月10日～2023年1月11日、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 (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 取締役・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（直販店での販売、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：22名、2023年度売上：■■■■■、2023年度生炊きしらす生産量：■■■■■
- (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、あなご、あじ、たち魚、ふぐ、真鯛、かます、いわし（丸干し）、みる貝、平貝、ほたるいか、いかなご
- (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（仕入れ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
 申請者から提出された各製品（しらす干し、釜揚げしらす、かちり干し、生炊きしらす、生炊きしらす山椒、しらす生）の「業務フロー図兼手順書」（別紙3、資料20）に原料入荷から出荷までが記載されていることを確認した。
 申請者から提出されたもの（「業務フロー図兼手順書」別紙3）を、参考資料として別途保管
- (10) 認証水産物とその他の混在を防ぐ手法・手順
 「業務フロー図兼手順書」（別紙3、資料20）に各製品ごとに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

「マリン・エコラベル・ジャパン 流通加工段階（CoC）認証規格 Ver2.0に基づく遵守事項」（別紙8、資料8）に「3. 認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」が定められ、詳細な手順は、各製品ごとの「業務フロー図兼手順書」（別紙3、資料20）に記載されていることを確認した。以上から、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。

申請者から提出されたもの（「MEL CoC認証規格Ver2.0に基づく遵守事項」別紙8、「業務フロー図兼手順書」別紙3）を、参考資料として別途保管

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

本部および本社工場のリスクスコアは4、低リスクであり、最低工程数（最低審査所要時間）は5時間。

サイトの佃煮工場のリスクスコアは4、低リスクであり、最低工程数（最低審査所要時間）は5時間。

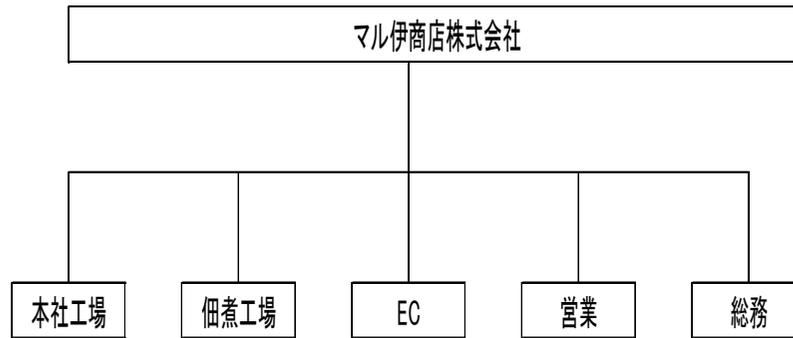
年次審査頻度は本部および本社工場とサイトの両所とも低リスクであるので、18か月に1回である。

（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）

認証を行う機関に対する要求事項 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」であるが、今回は認証水産物を用いた新たな工程を加える拡大審査と通常の年次審査を兼ねているので、拡大審査の対象である認証水産物の「しらす生」（本社工場）から2サンプル、年次審査の対象である「しらす干し」（本社工場）と「しらすちりめん」（かちり干し）（本社工場）から各1サンプルと、「生炊きしらす」（佃煮工場）から2サンプルずつ抽出して計6サンプルを審査した。ロゴマーク検査は本社工場で、出荷品の「生炊きしらす」にMELロゴマークの貼り付けをしている現場で検査した。

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 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。

サイト名 佃煮工場
サイト管理責任者
①氏名： 坂下 久美子
②役職： 佃煮工場責任者
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。

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
1.（マルチサイトA）申請者の資格に関する要件							
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、法人番号4180001136441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。食品衛生法第52条に基づく「そごい製造業」（有効期限：2025年5月31日）と食品衛生法第55条に基づく「水産製品製造業」（有効期限：2028年7月31日）の営業許可証（資料1、2）を、本社工場、佃煮工場ともに取得していることを確認した。 マル伊商店株式会社は、初回審査（2023年1月）以降、法令違反により処罰を受けたことは無く、関連する国内法（食品衛生法、労働関連法令等）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したがって対処することを畔上営業統括マネージャーより説明を受けた。
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） 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	「マリン・エコラベル・ジャパン 流通加工段階（CoC）認証規格 Ver2.0に基づく遵守事項」（別紙8、資料8、以下「MEL遵守事項」と略記）に「1.認証水産物の入荷先リストの作成」が明記されており、「担当者は5月に入荷先リストの確認・更新を行う。」と記載されていることを確認した。また、直近の仕入れ先リストとして、「愛知県しらす・いかなご船びき網連合会」（MEL漁業認証：MEL-JFR-F230001、資料3）と「大阪府鰯巾着網漁業協同組合（大阪府資源管理船びき委員会）」（MEL漁業認証：MEL-JFR-F270001、資料4）（別添2-1-3）がリストに記載され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、「MEL遵守事項 1.認証水産物の入荷先リストの作成」の内容と一致しており、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。				
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. フランチャイズを営業者、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図が、「マル伊商店株式会社組織図・MEL認証に関する職責表」（別紙2、資料19）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、総務が本社の下に統括されていることを確認した。
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	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22名の製造・卸売業を営む株式会社であり、中小小売商業振興法に該当する企業である。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設定されていることを、「MEL遵守事項」（別紙8、資料8）で確認し、本部の管理責任者である畔上営業統括マネージャーから管理システムに関する説明を受けて、その実効性を確認した。
2.（マルチサイトA）申請者の本部に関する要件							
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。
2.1.管理体制に対する要件（本部）							
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	マル伊商店株式会社のCoCの手順を管理・統括する「MEL管理責任者」が設置され、畔上営業統括マネージャーが任命されていることを「マル伊商店株式会社組織図・MEL認証に関する職責表」（別紙2、資料19）により確認した。また、畔上営業統括マネージャーから職務内容、CoCの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	木藤 創大 取締役・EC責任者	マル伊商店株式会社の「内部監査者」が設置され、木藤創大取締役・EC責任者が任命されており、管理責任者と異なることを「マル伊商店株式会社組織図・MEL認証に関する職責表」（別紙2、資料19）により確認した。また、木藤創大取締役・EC責任者から内部監査の実施手順について説明を受けた。

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	「マル伊商店株式会社組織図・MEL認証に関する職責表」(別紙2、資料19)により、「MEL管理責任者」に畔上営業統括マネージャーが、「内部監査者」に木藤取締役・EC責任者が任命され、この2名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	実効性のあるCoCの手順は、「MEL 遵守事項」(別紙8、資料8)に定められており、それぞれの各項目は下記の文書に記載され、MEL管理責任者の畔上営業統括マネージャーより説明を受けた。 ・組織体制、各担当者の責任・権限：「マル伊商店株式会社組織図・MEL認証に関する職責表」(別紙2、資料19) ・認証水産物のフロー図：「業務フロー図兼手順書(しらす干し、釜揚げしらす、かち干し、生炊しらす、生炊しらす山椒、しらす生)」(別紙3、資料20) ・認証水産物と非認証水産物の仕分け方法：「MEL遵守事項 3. 認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」(別紙8、資料8)および「業務フロー図兼手順書」(別紙3、資料20)
		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 2.3 記録の保管」(別紙8、資料8)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、保管する帳票類(水揚げ上日計表ほか)も明記されていることを確認した。また、実際に当該の書類が保管されている状況を確認した。
		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 2.4 苦情対応」(別紙8、資料8)に苦情を受け付けた場合の対応が策定され、詳細な処理手順は、「MEL認証に係る不適合は正および製品回収手順書」(別紙4、資料21)に記載されていることを確認した。担当者としてMEL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に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 2.5 リコール・回収」に、リコール・回収事案が発生した場合の対応が策定され、詳細な処理手順は、「MEL認証に係る不適合は正および製品回収手順書」(別紙4、資料21)に記載されていることを確認した。担当者としてMEL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、初回審査から今回の審査までの間に、リコール・回収の事案は発生していないと、畔上営業統括マネージャーから説明を受けた。
		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 坂下 久美子 佃煮工場責任者	「MEL遵守事項 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」(別紙8、資料8)がそれぞれ策定されており、畔上営業統括マネージャーおよび坂下久美子佃煮工場責任者から管理体制について聞き取り調査を行い確認した。また、「MEL遵守事項 2.6各工場(サイト)における管理体制の確立」(別紙8、資料8)に、本部のMEL管理責任者は必要に応じて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	「マル伊商店株式会社組織図・MEL認証に関する職責表」(別紙2、資料19)にサイト登録簿が策定され、1. サイト名、2. 住所、3. サイト管理責任者の氏名、4. 連絡先、5. 認証水産物の製品名、が記載されていることを確認した。5. 直近の内部監査の日付と結果については、2024年5月20日に実施されていることを内部監査報告書(資料22)により確認した。
2.2. 内部監査の体制に関する要件							

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
		2.1.5.	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 取締役・EC責任者	「MEL遵守事項 5.内部監査の実施」（別紙 8、資料 8）が策定され、「内部監査手順書」（別紙 6、資料 12）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。直近の内部監査は2024年5月20日に実施されていることを内部監査報告書（資料 22）により確認したが、認証が発効した日（2023年3月22日）から1年以上経過していた。また、本社工場のみで内部監査を実施し、サイトの佃煮工場では実施していなかった。 CoC規格Ver2.0 付属書 1 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。」とされており、CoC規格Ver2.0 付属書 2 1.2.1「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。」とされている。本事案の発生は、これらの要求事項に対する認識不足にあると考え、不適合報告書No.2を手交して、是正処置の対応を要求した。その結果、サイトの佃煮工場を含めてあらためて内部監査を2024年7月18日に実施するとともに（内部監査報告書：資料 11）、さらに、内部監査手順書（別紙 6、資料 12）（2024年8月5日改訂）を改訂して、MEL協議会へロゴマークの使用実績報告を行う毎年5月末までに、内部監査を行うことを明記した。内部監査を同時期に合わせることにより、手順書どおりに実施することがより確実になったと考えられ、次回令和7年に実施する内部監査計画書（別紙 7-3、資料 18）も確認できたので、不適合の是正処置対応がとられたとして適合と判断した。
	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	木藤 創大 取締役・EC責任者	「MEL遵守事項 5.内部監査の実施」（別紙 8、資料 8）が策定され、実施項目は「内部監査手順書 内部監査の実施」（別紙 6、資料 12）に定められている。それによれば、「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」の実施が記載されていることを確認した。また、「内部監査手順書 内部監査の計画」（別紙 6、資料 12）に、「内部監査者は7月に内部監査計画書を立案して全サイトの年次監査を次の5月末までに実施すること、新しいサイトを追加する場合は、新しいサイトでの認証製品取扱いを開始する前に、年次監査に準じた内容の現場検査を実施すること」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に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。	適合	木藤 創大 取締役・EC責任者	2024年5月20日に行われた内部監査の内部監査報告書が保存されていることを確認した。しかし、2.1.5の所見に記載した不適合No.2が見い出されたため、是正措置の対応を要求した。その結果、2.1.5の所見に記載したように、あらためて内部監査を2024年7月18日に実施するとともに（内部監査報告書：資料 11）、内部監査手順書（別紙 6、資料 12）（2024年8月5日改訂）を改訂して、MEL協議会へロゴマークの実績報告を行う毎年5月末までに、内部監査を行うことを明記した。内部監査を同時期に合わせることにより、手順書どおりに実施することがより確実になったと考えられたため、不適合の是正処置対応がとられたとして適合とした。
	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 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。）	該当なし	木藤 創大 取締役・EC責任者	不適合がなく該当しないが、不適合があった場合の内部監査者の対応は「内部監査手順書 内部監査の実施」（別紙 6、資料 12）に規定されている。内部監査者は「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」を内部監査報告書（別紙 7-4、資料 31）に記載して、30営業日以内にMEL管理責任者に報告することを確認した。また、木藤取締役・EC責任者へのインタビューにより、同様の説明を受けた。
	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	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 取締役・EC責任者	不適合がなく該当しないが、不適合があった場合のMEL管理責任者の対応は「内部監査手順書 不適合及び是正処置」（別紙 6、資料 12）に規定されている。内部監査報告書で不適合の報告を受けたMEL管理責任者は是正処置を行い、処置の完了後、「不適合・是正処置完了報告書」（別紙 7-6、資料 23）を作成する。報告書には、「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」を記載し、是正処置結果を営業日30日以内に内部監査者に報告することを確認した。畔上営業統括マネージャーから同様の内容を口頭で説明を受けた。

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
		2.1.7.	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。 (審査時までに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。 (審査時までに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。 (審査時までに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 取締役・EC責任者	不適合がなく該当しないが、不適合があった場合、是正処置の遂行にあたっては、MEL管理責任者がサイト管理責任者とともに実施することが「内部監査手順書 不適合及び是正処置」(別紙6、資料12)に規定されていることを確認した。 不適合がなく該当しないが、「内部監査手順書 不適合及び是正処置」(別紙6、資料12)に、不適合があった場合の他のサイトへの影響・通知に関しては、調査を行ったうえで、必要な場合は、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規定されていることを確認した。 不適合がなく該当しないが、「内部監査手順書 不適合及び是正処置」(別紙6、資料12)に、内部監査者は不適合が全サイトに影響があると判断された場合、全サイトへ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規定されていることを確認した。
2.3. 変更に関する報告							
		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 6.変更に関する報告 6.1 新たな認証水産物の仕入れ」(別紙8、資料8)が策定され、「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。」と記載されていることを確認した。ただし、大阪府鰯巾着網漁業協同組合(大阪府資源管理船びき委員会、MEL漁業認証 MEL-JFR-F270001)(別添2-1-3)の「シラス(マイワシ、カタクチイワシ)」を2023年6月9日よりMEL認証水産物として仕入れて、しらす製品を製造していたが、認証機関への報告が2023年8月31日にあり、仕入れ日より1か月を過ぎていた。原因を本要求事項の認識不足と考え、不適合報告書No.1を手交して是正処置の対応を要求した。その結果、本MEL遵守事項の規定を再確認するとともに、認証水産物と同種の水産物を新たに仕入れた場合は、その水産物が認証水産物であるかMEL協議会のホームページで確認するという手順を定め、この手順を「MEL遵守事項 6 変更に関する報告 6.1 新たな認証水産物の仕入れ」に加える改訂を行った。そのため、本要求事項をより確実に実施する、という手順が整ったと考え、適合と判断した。
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 6.変更に関する報告 6.2 新たな認証業務の追加」(別紙8、資料8)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」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
		2.1.9.	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。	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	適合	<p>畔上 和樹 営業統括マネージャー</p> <p>畔上 和樹 営業統括マネージャー</p> <p>畔上 和樹 営業統括マネージャー</p>	<p>「MEL遵守事項 6.変更に関する報告 6.3 工場の追加・削除」（別紙8、資料8）が策定され、「新たな工場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、また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、本部は削除後10営業日以内に、その旨を認証機関に通知する。」と記載されていることを確認した。初回審査から、この項目に該当する事案は発生していないと、畔上営業統括マネージャーから説明を受けた。</p> <p>「MEL遵守事項 6.変更に関する報告 6.3 工場の追加・削除」（別紙8、資料8）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。」と記載されていることを確認した。</p> <p>「MEL遵守事項 6.変更に関する報告 6.3 工場の追加・削除」（別紙8、資料8）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、」と記載されていることを確認した。初回審査から、この項目に該当する事案は発生していないと、畔上営業統括マネージャーから説明を受けた。</p>
2.4.ロゴマークの適切な管理に関する要件（本部）							
			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協議会とマル伊商店株式会社との間で交わされた「ロゴマーク使用契約書」（2023年3月22日締結、資料5）を確認した。「MEL遵守事項 4.ロゴマークの使用・管理」（別紙8、資料8）が策定され、「ロゴマーク使用・管理手順書」（別紙5、資料7）にしたがってロゴマークの使用・管理が行われることを、畔上営業統括マネージャーへのインタビューで確認した。ただし、「ロゴマークの使用・管理規程 4.1.1」に定められた使用連絡書をMEL協議会に提出していなかった。原因を本要求事項の認識不足と考え、不適合報告書No.3を手交して是正処置の対応を要求した。その結果、2024年9月12日に、使用しているロゴマーク5種のロゴマーク使用連絡書をMEL協議会に提出した。さらに、今後、MELのロゴマークを使用する新たな商品が出来た場合は、デザインを印刷業者へ依頼した後、必ず「マリン・エコラベル・ジャパン ロゴマークの使用連絡書」の作成を行う運用にすることとし、社内文書「ロゴマーク使用・管理手順書」（別紙5、資料7）にこの手順を追加する改訂を行った。そのため、本要求事項をより確実に実施する、という手順が整ったと考え、適合と判断した。
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。
3.1. 各サイトの管理体制に関する要件 本社工場							
		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	「マル伊商店株式会社組織図・MEL認証に関する職責表」（別紙2、資料19）により、本社工場の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	畔上 和樹 営業統括マネージャー	2024年5月20日に実施された内部監査において不適合がなかったのが該当しないが、「内部監査手順書 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。」と記載されていることを確認し、畔上営業統括マネージャーが説明でき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. 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							
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 坂下 久美子 佃煮工場責任者	サンプル抽出した、しらす干し、しらすちりめん（年次審査分）としらす生（拡大審査分）の水揚買上日計表（資料24～27）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。 直近の仕入れ先リストとして、「マル伊商店株式会社 MEL認証水産物リスト」（別紙1、資料30）が策定されており、リストには、MEL漁業認証を取得している「愛知県しらす・いかなご船びき網連合会」（MEL-JFR-F230001）と「大阪府鯉巾着網漁業協同組合（大阪府資源管理船びき委員会）」（MEL-JFR-F270001）が記載されていることを確認した。 「MEL遵守事項 1. 認証水産物の入荷先リストの作成」（別紙8、資料8）に、入荷先の認証状況の確認方法が策定されており、畔上営業統括マネージャーが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	畔上 和樹 営業統括マネージャー 坂下 久美子 佃煮工場責任者	「MEL遵守事項 3. 認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」（別紙8、資料8）および「業務フロー図兼手順書」（別紙3、資料20）に、仕入れから出荷までの間の認証水産物と非認証水産物の仕分け及びその実施方法が策定されていることを確認した。
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 坂下 久美子 佃煮工場責任者	「MEL遵守事項 3. 認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」（別紙8、資料8）が策定されており、認証水産物と非認証水産物の仕分け及びその実施方法の詳細は「業務フロー図兼手順書」（別紙3、資料20）に各製品ごとに定められていることを確認した。また、現場確認時に、冷凍庫内では置き場所を分ける物理的仕分けを行っていること、ラベル・サインなどは本社工場でいい、認証水産物と非認証水産物を同時に扱わない時間的仕分けを行っていることを、畔上営業統括マネージャーから説明を受けた。 サンプル抽出した、しらす干し、しらすちりめん（年次審査分）としらす生（拡大審査分）の伝票類（水揚買上日計表、出来高表、生産日報、納品書(控)、資料24～27）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 坂下 久美子 佃煮工場責任者	サンプル抽出した、しらす干し、しらすちりめん（年次審査分）としらす生（拡大審査分）の伝票類（資料24～27）に、1. 加工の日付け、2. 加工の内容、3. 加工前の重量、4. 加工後の重量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、しらすちりめん（年次審査分）としらす生（拡大審査分）の伝票類（資料24～27）を用いた出入荷量照会に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
3.5.			<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	<p>畔上 和樹 営業統括マネージャー 坂下 久美子 佃煮工場責任者</p>	<p>「MEL遵守事項 2.管理体制 2.3 記録の保管」(別紙8、資料8)に「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、「MEL遵守事項 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。</p> <p>サンプル抽出した、しらす干し、しらすちりめん（年次審査分）としらす生（拡大審査分）の伝票類（資料24～27）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。</p> <p>本社工場における加工においては、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。</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</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	<p>畔上 和樹 営業統括マネージャー 坂下 久美子 佃煮工場責任者</p>	<p>業務フロー図兼手順書（別紙3、資料20）に、「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」と記載されており、出荷日、出荷重量が書かれていることを納品書(控)において確認した。CoC認証の状況は、出荷先の要望により、記載しない場合もあることを、畔上営業統括マネージャーより説明を受けた。しらす生は、認証取得前なので、納品書(控)にMELの記載はない。</p> <p>サンプル抽出した、しらす干し、しらすちりめん（年次審査分）としらす生（拡大審査分）の伝票類（資料24～27）を用いたトレーサビリティチェックにおいて、使用した納品書(控)に出荷日・出荷重量が記載されていることを確認した。CoC認証の状況は、出荷先の要望により、記載しない場合もあることを、畔上営業統括マネージャーより説明を受けた。しらす生は、認証取得前なので、納品書(控)にMELの記載はない。</p>
3.3. 各サイトでのロゴマークに関する管理の要件							
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	<p>畔上 和樹 営業統括マネージャー 坂下 久美子 佃煮工場責任者</p>	<p>「MEL遵守事項 2.1 管理本部および責任者の設置、2.6 各工場（サイト）における管理体制の確立、4. ロゴマークの使用・管理」(別紙8、資料8)が策定され、「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制とサイトが保有していることを確認した。また、管理手順の詳細は、「ロゴマーク使用・管理手順書」(別紙5、資料7)に記載されていることを確認した。畔上営業統括マネージャーより、ロゴマークを表示して出荷・販売された認証水産物の種類と重量、金額の報告を受けた。畔上営業統括マネージャー（本社工場）および坂下佃煮工場責任者へのインタビューにより、手順書にしたがってロゴマークが使用・管理されていることを確認した。ロゴマーク使用連絡書を提出していなかった不適合については、2.4の所見に記載したように是正処置がとられたので、適合と判断した。</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12月14日～2024年7月15日 本社工場

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（しらす生1） 処理方法：入荷→水洗い→個包装→箱詰め→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 チェック日時：2024年7月16日	工程2（しらす生2） 処理方法：入荷→水洗い→個包装→箱詰め→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 チェック日時：2024年7月16日	工程3 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	工程4 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
				2	3	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
				25kg	25kg	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		
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)	■	■		
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)	■	■		
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		
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)	■	■		
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)	■	■		
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(%)	■	■		
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
l	終了日の原材料の在庫	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	0	0		
m	終了日の加工（梱包）製品の在庫	現物・伝票等より確認	実重量(kg)	■	■		

【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、しらす生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、しらす生1：0=■■■■■、しらす生2：0=■■■■■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、しらす生1：■■■■■、しらす生2：■■■■■、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	加工製品への非認証製品の混在性は、しらす生1：■■■■■、しらす生2：■■■■■、となっているが、漁船ごとの1ケースの重量としている25kgも実際には若干の増減があるので、誤差の範囲と考えられる。他の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	製品「しらす生」は、入荷したシラスを水洗い後、箱（袋）詰めして出荷するので、加工工程において添加するものはなく、歩留まり率■■■■■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		

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 本社工場

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（しらす生1） 処理方法：入荷→水洗い→個包装→箱詰め→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 仕入れ日：2023年12月14日 入荷時の処理状況：生 仕入先MEL認証番号：MEL-JFR-F230001 出荷日：2024年7月4日 出荷時の処理状況：しらす生100g 出荷先CoC番号：無 チェック日時：2024年7月16日				サンプル2（しらす生2） 処理方法：入荷→水洗い→個包装→箱詰め→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 仕入れ日：2024年4月18日 入荷時の処理状況：生 仕入先MEL認証番号：MEL-JFR-F230001 出荷日：2024年7月15日 出荷時の処理状況：しらす生300g 出荷先CoC番号：無 チェック日時：2024年7月16日				サンプル3 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			
			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. 025880	2024年7月4日	有	納品書（控）	No. 026001-2	2024年7月15日				
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	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		2023年12月14日	有	生産日報		2024年4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	出来高表	2	2023年12月14日	有	出来高表	3	2024年4月18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							
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	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	No.1	2023年12月14日	有	水揚買上日計表	No.1	2024年4月18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

水揚買上日計表、出来高表、生産日報および納品書を用いて、入荷から加工・出荷までのトレーサビリティをチェックした。しらす生1、しらす生2ともに入荷から出荷まで追跡することが可能で、トレーサビリティに関しては問題がないことを確認できた。

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：2023年11月3日～2024年5月12日 本社工場

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（しらす干し1A） 処理方法：入荷→水洗い→しらす干し製造→冷却→保管用の箱に仮詰め→冷凍保管 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 チェック日時：2024年7月16日	サンプル1（しらす干し1B） 処理方法：冷凍保管→解凍→異物選別→梱包→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 チェック日時：2024年7月16日	サンプル2（しらすちりめん（しらす干し2A）） 処理方法：入荷→水洗い→しらす干し製造→冷却→保管用の箱に仮詰め→冷凍保管 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 チェック日時：2024年7月16日	サンプル2（しらすちりめん（しらす干し2B）） 処理方法：冷凍保管→解凍→異物選別→梱包→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 チェック日時：2024年7月16日
				782	782	818、827	818、827
				25kg	25kg	25kg	25kg
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)	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)	0	0	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)	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)	0	0	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	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	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	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	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	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、しらす干しに関する全てのデータが記入可能である。しらす干しの2サンプルに対して、入荷から、しらす干し製造、冷凍保管までの工程（1A、2A）と、冷凍保管から異物選別・箱詰め後、出荷までの工程（1B、2B）の2列に分けて記載した。しらすちりめん（しらす干し2）は、別の日（2023年11月23日、2023年12月5日）に入荷した原材料を合わせて製造を行っていた。
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	原材料在庫は、しらす干し1A:0=■■■■■■■■■■、しらす干し2A: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1B:■■■■■■■■■■、しらす干し2B:■■■■■■■■■■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	加工製品への非認証製品の混在性は、しらす干し1A:■■■■■■■■■■、しらす干し2A:727<733.5、となっている。漁船ごとの1ケースの重量としている25kgも実際には若干の増減があるので、誤差の範囲と考えられ、非認証水産物の混在は確認されず、いずれも妥当である。
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	しらす干し1Aおよびしらす干し2Aの歩留まり率60%は、聞き取りによる経験的な歩留まり率である。
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	妥当	加工された製品は冷凍庫に保管されたのち出荷されるが、バック単位の製品はかなり多くの（場合によっては50以上）納品先に納品されるので、現地審査において抽出したロットの全ての納品先を調べることは困難である。ロットとの納品先の紐づけはラベルプリンターで使用するPCによって調べることができる。

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 本社工場

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（しらす干し1）				サンプル2（しらすちりめん（しらす干し2））				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：入荷→水洗い→しらす干し製造→冷却→冷凍保管→解凍→異物選別→個包装→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 仕入れ日：2023年11月3日、入荷時の処理状況：生仕入先MEL認証番号：MEL-JFR-F230001 出荷日：2023年12月10日、 出荷時の処理状況：しらす干し500g、出荷先CoC番号：無 チェック日時：2024年7月16日				処理方法：入荷→水洗い→しらす干し製造→冷却→冷凍保管→解凍→異物選別→個包装→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 仕入れ日：2023年11月23日、12月5日 入荷時の処理状況：生仕入先MEL認証番号：MEL-JFR-F230001 出荷日：2024年5月12日、 出荷時の処理状況：しらすちりめん80g、出荷先CoC番号：無 チェック日時：2024年7月16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	納品書	No. 023700-1	2023年12月10日	有	納品書（控）	No. 025245	2024年5月12日				
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	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	782	2023年12月7日	有	生産日報	2023-818、 2023-827	2024年5月5日				
④	2次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	有	出来高表	782	2023年11月3日	有	出来高表	818、827	2023年11月23日、 2023年12月5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							
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	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	No.1	2023年11月3日	有	水揚買上日計表	No.1	2023年11月23日、 2023年12月5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

水揚買上日計表、出来高表、生産日報および納品書を用いて、入荷から加工・出荷までのトレーサビリティをチェックした。しらす干し1、しらす干し2ともに入荷から出荷まで追跡することが可能で、トレーサビリティに関しては問題がないことを確認できた。

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
3.（マルチサイトA）申請者の各サイトに対する要件 佃煮工場							
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。
3.1. 各サイトの管理体制に関する要件							
		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 坂下 久美子 佃煮工場責任者	「マル伊商店株式会社組織図・MEL認証に関する職責表」（別紙2、資料19）により、サイト（佃煮工場）を管理するサイト管理責任者は、坂下久美子佃煮工場責任者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、当該のサイトの仕分け、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、当該のサイトの仕分け、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		坂下久美子佃煮工場責任者が、佃煮工場の仕分け、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）	適合		2024年5月20日に実施された内部監査においては、不適合が検出されていなかったが、内部監査を本社工場のみで実施し、サイトの佃煮工場では実施していなかった。そのため、本部の2.1.5の所見に記載したとおり、CoC規格Ver2.0 付属書1 1.3の要求事項を満たしていないことと合わせて、不適合報告書No.2を手交して、是正処置の対応を要求した。 なお、「内部監査手順書 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。」と記載されていることを確認し、坂下久美子佃煮工場責任者が説明できることをインタビューにより確認した。 不適合報告書No.2に対する修正処置として、サイトの佃煮工場を含めてあらためて内部監査が2024年7月18日に実施され（内部監査報告書：資料11）、不適合の検出がなかったことを確認した。
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							
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 坂下 久美子 佃煮工場責任者	サンプル抽出した、生炊きしらす（年次審査分）の水揚げ上日計表（資料28～29）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。 直近の仕入れ先リストとして、「マル伊商店株式会社 MEL認証水産物リスト」（別紙1、資料30）が策定されており、リストには、MEL漁業認証を取得している「愛知県しらす・いかなご船びき網連合会」（MEL-JFR-F230001）と「大阪府鯉巾着網漁業協同組合（大阪府資源管理船びき委員会）」（MEL-JFR-F270001）が記載されていることを確認した。
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	畔上 和樹 営業統括マネージャー 坂下 久美子 佃煮工場責任者	「MEL遵守事項 3.認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」（別紙8、資料8）が策定されており、認証水産物と非認証水産物の仕分け及びその実施方法については坂下久美子佃煮工場責任者から説明を受けた。
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重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	畔上 和樹 営業統括マネージャー 坂下 久美子 佃煮工場責任者	「MEL遵守事項 3.認証水産物の仕分け・トレーサビリティの確立」（別紙8、資料8）が策定されており、認証水産物と非認証水産物の仕分け及びその実施方法の詳細は「業務フロー図兼手順書」（別紙3、資料20）に各製品ごとに定められていることを確認した。また、現場確認時に、冷凍庫内では置き場所を分ける物理的仕分けを行っていること、ラベル・サインなどは本社工場で行い、認証水産物と非認証水産物を同時に扱わない時間的仕分けを行っていることを、畔上営業統括マネージャーから説明を受けた。 サンプル抽出した、生炊きしらす（年次審査分）の伝票類（水揚げ上日計表、出来高表、生産日報、納品書(控)、資料28～29）を用いた出入荷重量照合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。

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	畔上 和樹 営業統括マネージャー 坂下 久美子 佃煮工場責任者	サンプル抽出した、生炊きしらす（年次審査分）の伝票類（資料28～29）に、1. 加工の日付け、2. 加工の内容、3. 加工前の重量、4. 加工後の重量が記載されていることを確認した。 サンプル抽出した、生炊きしらす（年次審査分）の伝票類（資料28～29）を用いた出入荷量照合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	畔上 和樹 営業統括マネージャー 坂下 久美子 佃煮工場責任者	「MEL遵守事項 2.管理体制 2.3 記録の保管」（別紙8、資料8）に「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、「MEL遵守事項 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、生炊きしらす（年次審査分）の伝票類（資料28～29）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。 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程度である。「ロゴマーク使用・管理手順書 5. ロゴマークの表示方法」（別紙5、資料7）に、管理規程の「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適合していることを確認する記載があることを確認した。
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 坂下 久美子 佃煮工場責任者	業務フロー図兼手順書（別紙3、資料20）に、「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」と記載されており、納品書(控)にこれらの3項目が記載されていることを確認した。 サンプル抽出した、生炊きしらす（年次審査分）の伝票類（資料28～29）を用いたトレーサビリティチェックにおいて、使用した納品書(控)に、自身のCoC認証の状況、出荷日・出荷重量が記載されていることを確認した。
3.3. 各サイトでのロゴマークに関する管理の要件							
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 西坂下 久美子 佃煮工場責任者	「MEL遵守事項 2.1 管理本部および責任者の設置、2.6 各工場（サイト）における管理体制の確立、4. ロゴマークの使用・管理」（別紙8、資料8）が策定され、「ロゴマークの使用・管理規程」を遵守する体制をサイトが保有していることを確認した。また、管理手順の詳細は、「ロゴマーク使用・管理手順書」（別紙5、資料7）に記載されていることを確認した。畔上営業統括マネージャー（本部工場）および坂下佃煮工場責任者へのインタビューにより、手順書にしたがってロゴマークが使用・管理されていることを確認した。 ロゴマーク使用連絡書を提出していなかった不適合については、「要求事項確認シート②（マルチサイトA）本部 2.4の所見」に記載したように是正処置がとられたので、適合と判断した。

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：2023年7月31日～2024年7月11日

佃煮工場

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（生炊きしらす1A） 処理方法：入荷→水洗い→生炊きしらす製造 →冷却→冷凍保管 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 チェック日時：2024年7月16日	工程1B（生炊きしらす1B） 処理方法：冷凍保管→解凍→異物選別→個別 装→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 チェック日時：2024年7月16日	工程2A（生炊きしらす2A） 処理方法：入荷→水洗い→生炊きしらす製造 →冷却→冷凍保管 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 チェック日時：2024年7月16日	工程2B（生炊きしらす2B） 処理方法：冷凍保管→解凍→異物選別→個別 装→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 チェック日時：2024年7月16日
				94、225	94、225	420	420
				25kg	25kg	25kg	25kg
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)	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)	0	0	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)	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)	0	0	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	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	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(%)	1	0	1	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	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	データ取得性は、生炊きしらすに関する全てのデータの取得が可能である。生炊きしらすのサンプルに対して、入荷から佃煮後の冷凍保管までの工程（1A、2A）と、冷凍保管から異物選別・箱詰め後、出荷までの工程（1B、2B）の2列に分けて記載した。生炊きしらす1Bの加工は、工程1Aで加工後冷凍保管された2次加工前製品（94）とは別ロット（225）で加工した2次加工前製品をあわせて製造を行っていた。
②【原材料在庫妥当性】 $l=(a+b)-(c+d)$ となっていること	妥当	原材料在庫は、生炊きしらす1A：■■■■■、生炊きしらす2A：■■■■■ 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、生炊きしらす1B：■■■■■、生炊きしらす2B：■■■■■ 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	加工製品への非認証製品の混在性は、生炊きしらす1A：■■■■■、生炊きしらす2A：■■■■■、となっており、漁船ごとの1ケースの重量としている25kgも実際には若干の増減があるので、誤差の範囲と考えられ、非認証水産物の混在は確認されず、いずれも妥当である。
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	1ケースの重量は25kgとしてデータ処理されているが、漁船ごとに重量が少しずつ異なるということであるので、一律の歩留まりの設定は困難である。生炊きしらす1Aの歩留まり率■■■■■、生炊きしらす2Aの歩留まり率■■■■■は、聞き取りによる納品した漁船ごとの経験的な歩留まり率である。工程1B、2Bにおける歩留まり率■■■■■は聞き取りによるもので、ほぼ実重量と推計値が同じであるので妥当なものと考えられる。
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	加工された製品は冷凍庫に保管されたのち出荷されるが、パック単位の製品はかなりの多くの（場合によっては50以上）納品先に納品されるので、現地審査において抽出したロットの全ての納品先を調べることは困難である。ロットとの納品先の紐づけはラベルプリンターで使用するPCによって調べることができる。

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 佃煮工場

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（生炊きしらす1） 処理方法：入荷→水洗い→生炊きしらす製造→冷却→冷凍保管→解凍→異物選別→一個包装→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：1/2 仕入れ日：2023年7月31日、2023年11月5日 入荷時の処理状況：生 仕入先MEL認証番号：MEL-JFR-F230001 出荷日：2024年6月10日、 出荷時の処理状況：生炊きしらす80g、出荷先CoC番号：無 チェック日時：2024年7月16日				サンプル2（生炊きしらす2） 処理方法：入荷→水洗い→生炊きしらす製造→冷却→冷凍保管→解凍→異物選別→一個包装→箱詰め→金属探知→冷凍保管→出荷 サンプル番号/総サンプルロット数：2/2 仕入れ日：2024年4月26日、入荷時の処理状況：生 仕入先MEL認証番号：MEL-JFR-F230001 出荷日：2024年7月11日、 出荷時の処理状況：生炊きしらす6kg、出荷先CoC番号：無 チェック日時：2024年7月16日				サンプル3 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			
			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	No. 025622	2024年6月10日	有	納品書	No. 025966	2024年7月11日				
②	梱包時	前段階製品を特定できる番号	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	2023-94、 2023-225	2024年6月4日	有	生産日報	2024-420	2024年7月10日				
④	2次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	有	出来高表	94、225	2023年7月31日、2023年11月5日	有	出来高表	420	2024年4月26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							
⑥	1次加工前製品	前段階製品を特定できる番号	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	No.1	2023年7月31日、2023年11月5日	有	水揚買上日計表	No.1	2024年4月26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

水揚買上日計表、出来高表、生産日報および納品書を用いて、入荷から加工・出荷までのトレーサビリティをチェックした。生炊きしらす1、生炊きしらす2ともに入荷から出荷まで追跡することが可能で、トレーサビリティに関しては問題がないことを確認できた。