

生協名	
-----	--

整理番号	
------	--

<p>生協産直品質保証システム</p> <p>生協版適正水産規範 漁業編</p> <p>2020年初版</p>
--

生産者名	
所属団体名	
商品名	

自己点検点検実施日	年 月 日	点検者	
二者点検点検実施日	年 月 日	点検者	
(内部監査実施日)	年 月 日	監査人	

【基本用語解説】

＜この点検表で頻繁に使用している用語は、以下のように定義します＞

用語	用語の意味
必須	産直商品の品質と信頼を確保するために、不可欠と考えられる項目。
推奨	産直商品の品質と信頼を確保するために、達成に向けて努力すべき項目。
管理	常に最善の状態を維持していること。またそのために、定期的に、あるいは必要が生じるたびに必要な手立てをとっていること。
記録	事実の状態や数量を文書に記載すること。あるいは記載した文書。
保管	いつでも簡単に取り出すことができる状態で持っていること。(特に記載がなければ、保管年限は3年以上とする)
更新	常に最新の状態を維持していること。またそのために、定期的に、あるいは必要が生じるたびに見直しをしていること。
識別	あるものとあるものが別のものであることを、誰にでもわかる方法で視覚的に分けすること。
区分	別のものを誰にでもわかる方法で物理的に分けすること。

日本生協連 産直事業委員会

生協版適正水産規範 前文

1. 適正水産規範がめざすもの

日本生協連・産直事業委員会は、組合員から信頼され、支持される「たしかな商品」を供給し続けるために、「生協産直品質保証システム」を開発しました。「生協産直品質保証システム」とは、農畜水産物が生産され、組合員に供給されるまでのすべてのプロセスにおいて、期待される品質、安全性、信頼性を確保するための必要な手立てがとられているということを検証し、そのことを保証するためにつくられたシステムです。同時に、この「生協産直品質保証システム」は、生産者、生産者団体が法令を順守し、出荷する農畜水産物の品質と安全性を高め、生産者自身の健康や安全を確保しながら、農畜水産業を持続可能なものとしていくためのツールでもあります。

「生協産直品質保証システム」は「適正農業規範」、「適正水産規範」、「適正流通規範」、「適正販売規範」という4つの「規範」によって構成されています。その重要な構成要素のひとつである「適正農業規範」と「適正水産規範」は生協と生産者、生協と生産者団体、生産者と生産者団体とが互いの信頼関係の上に立って、対等、平等の立場で協力しながらすすめていくことなしには成立しない取り組みです。

「生協版適正水産規範」の「めざすもの」は以下の5つの主要な柱に要約されます。

- ①法令の遵守
- ②水産物の安全性の確保
- ③水産物のトレーサビリティ、及び適正な表示の確保
- ④持続可能な水産業と地域への貢献
- ⑤生産者・従事者の安全と健康の確保

2. 適正水産規範の活用

「生協産直品質保証システム」において最も重要なことは、「適正水産規範」に基づいて、生産者、生産者団体自身が自主点検・内部監査を継続して実施することを通じて、自らの水産業の実態を把握し、改善点を見つけ出し、自ら主体的に改善活動に取り組んでいくことです。

そのことを前提として、生協は生産者、生産者団体と協力しながら二者点検を実施します。その際生協は、生産者、生産者団体に対し、「生協産直品質保証システム」及び「生協版適正水産規範」の理念と目的を十分に説明し、生産者、生産者団体の理解と納得の上で点検を実施します。

3. 点検にあたっての注意事項

(1) 対等・平等で公平な運用

二者点検は、生協と生産者、生産者団体の双方で点検しますが、生協と生産者、生産者団体の協同作業であるという認識が大切であり、ともに水産物の品質向上に努力するという姿勢を堅持しながらすすめます。

(2) 守秘義務

適正水産規範の点検者、及び点検者が所属する生協は守秘義務を負います。生協は、適正水産規範の点検作業を通じて生産者の個人情報、栽培技術、管理手法、経営手法などの様々な重要な情報を入手し得ること、及びこれらが守秘義務の対象であることを十分に認識しながら点検をすすめます。

(3) 範囲、対象の明確化

「適正水産規範」では、生産者、生産者団体から出荷される「水産物」を対象とします。出荷以降の工程は、各生協の「QMS (品質管理システム)」で対応します。また、点検の対象とする施設や養殖場、記録等は、その生産者、生産者団体が生産する水産物についてのみ、要求します。

4. 生協版適正水産規範の運用

- 1) 生協向けの水産物を生産する生産者団体、および生産者団体に所属する生産者は、「適正水産規範」による自己点検を行います。
- 2) 生産者団体、および指定された生産者について、自己点検を踏まえ、生協が二者点検を行います。
- 3) 生協は、生産者団体の二者点検の際に、団体の内部監査が適切に行われ、持続的な改善活動が有効に実施されていることを検証します。

5. 点検にあたっての事前準備

点検の事前準備は、点検を有効かつ円滑に進めるための必須事項です。点検者は、点検日当日までに、次の項目を整理し、書類を準備し、明確な点検方針を立てて点検に望みます。

- ① 前回の点検結果と「改善要請書」および、その回答である「改善計画書」
- ② 生産者編の自己点検結果と生産者団体による二者点検(内部監査)結果
- ③ 団体編の自己点検結果
- ④ 最新の水産物仕様書
- ⑤ 過去1年のクレーム・事故の記録

※点検実績のある生産者(団体)においては、全項目を点検する必要はなく、予め決めた時間内に、点検方針に基づいて点検をすすめます。

※規範巻末に、規範で要求している文書一覧を添付していますので参照してください。

6. その他点検にあたっての留意事項

- 1) 産直品(情報)の信頼性向上・管理業務の効率化そして事故発生時の迅速な対応にトレーサビリティは有効です。遡及(食品事故や不適合が生じた場合に、その原因を探索するために、迅速かつ容易にプロセスを遡ることができる。)と追跡(正確で迅速な撤去・回収を行うために、事故や不適合が生じた食品を絞り込み、その行き先を特定することができる。)の精度を高めるためのモニタリングによる検証(点検)を行ってください。
- 2) 「生協版適正水産規範」以外の農林水産省・養殖生産工程管理手法、および業界で作成したGAP、第三者認証エコラベル(MEL、MSC、ASCなど)の認証に取り組んでいる場合は、それらの自己点検、二者点検、三者認証の点検表を確認できれば、重複して点検する必要はありません。ただし、生協独自の規範項目を含む第1部については、必ず点検を行います。
- 3) 規範運用の詳細を、「生協産直品質保証システム・運用マニュアル」に定めています。必ず運用マニュアルを確認し、規範の運用を行ってください。
- 4) 不適切な運用など、お気づきの点があれば、日本生協連産直グループまでご連絡ください。

TEL.03-5778-8075 E-mail.sanchoku@jccu.coop

※情報ご提供者に不利益が生じないよう配慮して調査・調整いたします。

規範項目一覧

第1部 共通項目

1. 理念・コンプライアンス

- | | |
|-----|---|
| 1-1 | 取り扱っている水産物は、商品であると同時に「食べ物である」という基本的な姿勢を持っている。 |
| 1-2 | 水産物の漁獲・流通に関わる基本的な法令について理解し、順守している。 |

2. マネジメント

- | | |
|-----|--|
| 2-1 | 対象魚種の漁業・漁業者の概要を把握している。 |
| 2-2 | 商品事故などを含む危機管理体制を整備し、運用している。 |
| 2-3 | 品質管理体制を整備し、運用・管理している。 |
| 2-4 | 苦情・問い合わせに対応する窓口がある。 |
| 2-5 | 適正水産規範の自己点検を実施し、水産物の品質向上と漁業管理の向上に役立っている。 |
| 2-6 | 従業員の教育、訓練を行っている。 |
| 2-7 | 外部委託先の業務を適切に管理している。 |

3. 産直の取り組み

- | | |
|-----|---|
| 3-1 | 生協の組合員・役職員と交流している。 |
| 3-2 | 産直取引をしている水産物について、仕様書を作成し取引生協に毎年提出し、取引に関する記録がある。 |

第2部 漁業管理

4. 資源・環境保全

- | | |
|-----|---|
| 4-1 | 水産資源の保全に取り組み、水産資源管理に関する規制やルールを遵守している。 |
| 4-2 | 生態系に配慮した漁業管理を行っている。 |
| 4-3 | 生態系に配慮した漁業管理を行っている。 |
| 4-4 | 漁業で使用する機器や道具に、重金属や有害化学物質等を含む塗料を使用していない。 |

5. 衛生管理

- | | |
|-----|-------------------------------------|
| 5-1 | 水産物と出荷作業に用いる器具等は清潔に適切な温度で管理・保管している。 |
|-----|-------------------------------------|

6. トレーサビリティ

- | | |
|-----|--|
| 6-1 | 追跡と遡及が可能な情報を記録・保管している。 |
| 6-2 | 水産物、原料、商品をロットごとに識別し、分別管理している。 |
| 6-3 | 正確な追跡と遡及を可能にするためのしくみがあり、施設内での管理手順が明確である。また迅速な情報提供が可能である。 |

7. 労働安全と雇用管理	
7-1	作業場の危険な個所、危険を伴う作業を把握し、安全を確保している。
7-2	機械、装置、器具等を、適切に使用し、管理を行っている。
7-3	事故発生時の緊急対応を準備している。
7-4	作業者の健康に配慮した労働環境をつくっている。
7-5	雇用する労働者について、適切な雇用と労務管理を行っている。

第1部 共通項目

1. 理念・コンプライアンス		点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし					
項番	項目				設定の理由		
1-1	取り扱っている水産物は、商品であると同時に「食べ物である」という基本的な姿勢を持っている。				組合員に「たしかな商品」を届けるという生協産直品質保証システムの目的を相互に確認するため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	取扱っている水産物は、商品であると同時に「食べ物である」という基本的な姿勢を持っている。					点検を始めるにあたり取り組みの目的を確認する。
②	必須	水産物の食品としての有用性と合わせ、リスクを認識している。					
項番	項目				設定の理由		
1-2	水産物の漁獲・流通に関わる基本的な法令について理解し、順守している。				法令違反を防止するため。		
用語解説	<p>【水産物の漁獲・養殖・流通に関わる基本的な法令】漁業法、水産資源保護法、持続的養殖生産確保法、内水面漁業の振興に関する法律、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律、食品衛生法、食品安全基本法などの他、養殖場が所在する地方自治体の定める条例などがある。</p> <p>【コンプライアンス体制】コンプライアンス（法律や組織・企業倫理を遵守すること）を実践するための担当者とマニュアルがあり、従業員に周知・教育している。</p>						
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	漁業を営むために必要な漁業免許、許可等を管理当局（国または都道府県）から受けており、その許可内容と相違なく漁業が行なわれている。					
②	必須	対象魚種に関する規制や取り決め等を遵守する管理体制があり、遵守されている。					
③	必須	関係法令に基づいて遵守すべき事項がリスト化され、更新、保管されている。					
④	必須	法令に関わる相談、問い合わせできる相手がいる。					
⑤	必須	自らの知的財産を保護し、他者の権利を侵害しないよう、情報を収集している。					
⑥	推奨	コンプライアンスの体制を整備し、運用している。					

2. マネジメント

点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし

項番	項目				設定の理由		
2-1	対象魚種の漁業・漁業者の概要を把握している。				漁業の概要を明確にし、トレーサビリティを確保するため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	漁獲量データ、操業期間、漁場図がある。					
②	必須	漁業者、および漁業者ごとの漁船・漁具・漁法のリストがある。					
項番	項目				設定の理由		
2-2	商品事故などを含む危機管理体制を整備し、運用している。				緊急事態や事故に対して、組織的に迅速で適切な対応を行うため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	商品事故対応を含む危機管理体制及び手順を記載した文書があり、生産者に周知している。					
②	必須	商品事故対応を含む危機管理対応を記録した文書がある。					
項番	項目				設定の理由		
2-3	品質管理体制を整備し、運用・管理している。				食品の品質や安全性を組織的に保証するため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	品質に関して、管理すべき事項を明確にし、管理する部署と人を適切に配置している。					
②	必須	品質管理体制及び品質管理の手順を記載した文書がある。					
③	必須	手順に基づき運用管理している。					

項番	項目				設定の理由		
2-4	苦情・問い合わせに対応する窓口がある。				苦情・問い合わせへの対応力を強化し、品質の向上に役立てるため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	苦情・問い合わせに対応する部署と責任者が決められている。					
②	必須	苦情・問い合わせ対応の手順を定めている。					
③	必須	苦情・問い合わせを記録している。					
④	必須	苦情・問い合わせを品質向上に活用している。					
項番	項目				設定の理由		
2-5	適正水産規範の自己点検を実施し、水産物の品質向上と漁業管理の向上に役立っている。				生産工程管理とPDCAの取り組みによって、改善をすすめるため。		
用語解説	【適正水産規範】ここでは生協版適正水産規範、または農林水産省・養殖生産工程管理手法、および業界で作成したGAP、第三者認証エコーベル(MEL、MSC、ASCなど)を指す。						
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	適正水産規範の自己点検を行っている。					
②	必須	自己点検の結果、明らかになった不具合や改善すべき事項について、改善に向けて進捗管理が出来る。					
2-6	従業員の教育、訓練を行っている。				運営、管理、作業の水準を維持向上するため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	各種の運営、管理、作業の基準、手順についての教育、訓練を行い記録している。					衛生管理、医薬品等の管理、機材の安全な取り扱いが重要。
2-7	外部委託先の業務を適切に管理している。				外部委託先も含めて抜けもれなく生産工程全体を管理するため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	入荷から出荷までの作業のいずれかにおいて作業を外注している場合には、外部委託先と契約書を締結している。					委託先には配送委託を含む。
②	必須	外部委託先の点検を年1回実施し、記録している。					

3. 産直の取り組み

点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし

項番	項目		設定の理由				
3-1	生協の組合員・役職員と交流している。		生産者・生産者団体と生協組合員・役職員の交流は、生協産直の基本要件の一つであるため。				
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	生協の組合員・役職員と交流している。あるいは、交流する意思がある。					
項番	項目		設定の理由				
3-2	産直取引をしている水産物について、仕様書を作成し取引生協に毎年提出し、取引に関する記録がある。		仕様書は、「たしかな商品」の基本となる文書であるため。				
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	仕様書は、定期的に見直して最新の状態にしている。					
②	必須	最新の仕様書と同一のものを生協に提出している。					
③	必須	生協との日々の実際の取引ごとに数量、価格、規格等を確認、記載した、協議会議事録、商談記録等の文書がある。					

第2部 漁業管理

4. 資源・環境保全		点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし					
項番	項目	設定の理由					
4-1	水産資源の保全に取り組み、水産資源管理に関する規制やルールを遵守している。	水産資源を保全し、持続可能な漁業を実現するため。					
用語解説	<p>【資源管理指針】国や各都道府県が、今後の資源管理のあり方の基本方針として、水産資源に関する管理方針およびこれを踏まえた魚種・漁業種類ごとの具体的管理方策(休漁や漁獲量制限、網目の拡大等)を策定した指針。毎年検討され、必要に応じて見直しが行われる。</p> <p>【資源管理計画】関係漁業者が、国や都道府県が策定する資源管理指針に沿って魚種、または漁業種類ごとに、自主的に行う資源管理措置・取組期間を作成した計画。</p> <p>【漁獲可能量(TAC)制度】水産資源の適切な保存・管理を行うため、毎年一定の親魚を残し再生産可能な資源状態を保つことが可能な年間の漁獲可能量を魚種ごとに定める制度。都道府県はTACに基づき、資源の管理方針や漁業種類ごとの漁獲可能量配分計画を策定する。2019年現在、水産庁は8魚種(くろまぐろ、さんま、すけとうたら、まあじ、まいわし、まさば・ごまさば、するめいか、ずわいがに)で設定している。</p> <p>*TAC=Total Allowable Catch(漁獲可能量)</p>						
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	資源管理指針の対象となる魚種においては、資源漁業管理計画を策定し、履行状況を確認している。					
②	必須	漁獲可能量(TAC)の割当量、その他の資源管理措置を遵守している。					地域や海区間を跨る協議会、国家間の漁業委員会の規定・規約など
③	推奨	対象水産資源の現状と傾向を把握している。					分布と回遊、年齢・成長・寿命、成熟と産卵、漁獲量など
④	推奨	水産資源保護の方針、または過剰漁獲を防止する対策を定めている。					
4-2		生態系に配慮した漁業管理を行っている。	水産資源を保全し、持続可能な漁業を実現するため。				
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	非対象種の混獲、投棄、その他の回復困難な生態系へ影響について把握し、可能な限り影響を抑えるよう配慮している。					
②	必須	人工種苗の生産や放流にあたっては、種の特性と遺伝的多様性の維持、疾病蔓延の防止のための配慮を行っている。					
③	推奨	漁場の生産力向上、漁場や生育環境の保全に貢献している。					植樹、清掃活動など

項番		項目	設定の理由				
4-3		漁業で使用する機器や道具に、重金属や有害化学物質等を含む塗料を使用していない。	汚染物質の周辺漁場及び環境への拡散防止のため。				
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	推奨	漁船・漁具養のメンテナンスに使用する潤滑油、塗料、洗剤等をリスト化している。					
②	推奨	潤滑油、塗料、洗剤等上記化学物質のうち、海水中で使用する資機材に対して使用される場合、環境への影響がないよう適切に使用している。					

5. 品質管理

点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし

項番	項目		設定の理由				
5-1	水産物と出荷作業に用いる器具等は清潔に適切な温度で管理・保管している。		水揚げ・出荷・輸送工程での微生物や有害物質による汚染を防止するため。				
用語解説	<p>【清浄水】良好な海水(水産用水基準に定める5項目pH、SS、大腸菌群、COD、T-Nの基準値を満足)、または飲用適な水を利用していること。</p> <p>【ヒスタミン食中毒防止マニュアル】(一社)大日本水産会が作成。2015年1月農林水産省は当マニュアルによる品質・衛生管理(ヒスタミンによる食中毒防止)の徹底を通知した。 https://www.reishokukyo.or.jp/wp-content/uploads/pdf/150218_02_member.pdf</p>						
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	出荷作業を品質の劣化に配慮して衛生的に行うための手順を定め、手順に従って作業を行っている。					
②	必須	水揚げ・陸揚げ・出荷作業場の周辺を清潔で衛生的に管理している。					
③	必須	出荷作業に使用する選別台、締め機、魚槽、容器、器具等は洗浄され、清潔に保たれている。					
④	必須	水産物を収容する魚倉や容器で使用する海水等は清浄なものであり、使用する氷は清浄水の水から作っている。					
⑤	必須	輸送容器や輸送車両等を清潔で衛生的に管理している。					
⑥	必須	水産物は死後、海水中に置かず、できるだけ早く水揚げし、水揚げ後は速やかに施氷するなど低温で保管している。					ヒスタミン食中毒防止のため。

6. トレーサビリティ

点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし

項番	項目		設定の理由				
6-1	追跡と遡及が可能な情報を記録・保管している。		トレーサビリティの基礎的な条件整備となるため。				
用語解説	<p>【記録の保存期間】食品衛生法による食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)にて、流通実態(最終製品の消費期限・賞味期限)に応じた期間を設定するとしている。多種多様な取り扱いがある場合は、生産・流通段階では1～3年間を参考に設定する。</p>						
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	漁獲から、分養・移動、水揚げ・出荷まで、漁獲単位に総重量(または尾数)を管理し、移動履歴を記録している。					記録する項目は、年月日、魚種、重量(または尾数)、出荷先。
②	必須	記録は適切な期間保管している。					

項番	項目		設定の理由				
6-2	水産物、原料、商品をロットごとに識別し、分別管理している。		仕入れたものに問題が発生した時に、仕入先に遡って仕入の特定を行い、原因と対策に結びつけるため。				
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	ロットの識別単位を定めている。					
②	必須	ロットを識別(特定)できる記号等が対応付け(紐付け)られている。					記号等識別番号で食品を探索できる。
③	必須	分別管理している。					
項番	項目		設定の理由				
6-3	正確な追跡と遡及を可能にするためのしくみがあり、施設内での管理手順が明確である。また迅速な情報提供が可能である。		出荷したものに問題が発生した時、出荷したものを特定し、出荷先への情報提供と回収を迅速に実施し被害の拡大を最小限におさえるため。				
用語解説	<p>【チェーントレーサビリティ】原材料から生産、小売まで、複数の事業者を超えて製品の移動が把握できるトレーサビリティ。</p> <p>【内部トレーサビリティ】一つの事業者や工場など特定の範囲に限定して、生産・保管等の工程の中で、原料・製品の移動を把握するトレーサビリティ。養殖や加工工程で分割や統合が発生する場合、前後の識別単位を対応づける方法と記録方法をルール化することによって実現。</p> <p>【トレーサビリティテスト】特定の製品から、原材料まで遡及・追跡することができるか、どの程度の精度と時間でできるかをテストすること。</p>						
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	特定するための情報(識別番号等)と、記録されている伝票や帳票・荷札等の伝達媒体名が明確である。					媒体とは紙の帳票、ラベル、電子データベース、電子タグなど。
②	必須	原料や製品の識別と対応づけのための作業と記録を、いつ、どこで、だれが、どのように行うか手順を定めている。					作業、記録すべき情報項目、記録の方法、記録する媒体、保存方法と保存期間などの項目を記した手順書か図示されたものがある。
③	必須	内部トレーサビリティの仕組みがある。					加工工程がなく原体出荷の場合、もしくは施設入荷から出荷までの分別が必要ない場合は点検対象外。
④	推奨	チェーントレーサビリティの仕組みがある。					取引が行われた各事業者(最終、小売りの受領段階まで)の発送・受領の記録を照合し、問い合わせと応答ができる。
⑤	推奨	定期的なトレーサビリティテストを実施し、改善に結びつけている。					トレーサビリティの精度向上のため。

7. 労働安全と雇用管理

点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし

項番	項目				設定の理由		
7-1	作業場の危険な箇所、危険を伴う作業を把握し、安全を確保している。				作業環境の危険箇所を改善し作業者の安全を確保するため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	作業場での危険な箇所、危険な作業を認識している。					
②	必須	危険な箇所、危険な作業は、作業環境や設備等の改善によって、危険を軽減するよう取り組んでいる。					
③	必須	危険を伴う作業の従事者を制限している。					
④	必須	安全に作業を行うための服装や保護具を着用し、適切に保管している。					
項番	項目				設定の理由		
7-2	機械、装置、器具等を、適切に使用し、管理を行っている。				作業事故の発生リスクを低減するため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	機械、装置、器具等は、使用前に安全装置を確認して使用している。					
②	必須	機械、装置、器具等は、取扱い説明書などに従い、適正に使用している。					
③	必須	機械、装置、器具等は、使用後は適切に整備し、保管している。					
項番	項目				設定の理由		
7-3	事故発生時の緊急対応を準備している。				事故が生じた際に、適切に対応するため。		
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	事故発生時の緊急対応手順を定めている。					
②	必須	事故時の応急手当の備品を備えている。					
③	必須	作業者は労働災害保険に加入している。					
④	必須	事故等により機械等が破損した場合に備え、損害保険等に加入している。					

項番		項目		設定の理由			
7-4		作業者の健康に配慮した労働環境をつくっている。		作業者の健康を維持するため。			
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	清潔で衛生的な労働環境(トイレ、飲食場所、飲料水等)が確保されている。					
②	必須	作業者の定期健診を実施し、記録している。					
③	推奨	臨時の作業者にも健康診断の受診を勧めている。					
項番		項目		設定の理由			
7-5		雇用する労働者について、適切な雇用と労務管理を行っている。		労働者の権利、雇用に関する法律を遵守し、安定的、持続的な生産を行うため。			
項番	区分	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
			点検	コメント	点検	コメント	
①	必須	労働者の名簿がある。					
②	必須	外国人労働者を採用する場合、在留許可があり就労可能であることを確認している。					
③	必須	労働者に対し、就労前に労働条件を労働者が理解できる言語で文書で示している。					
④	必須	使用者と労働者との間で、年1回以上、労働条件、労働環境、労働安全について意見を交換し、実施内容を記録している。					

【参考資料】 規範で要求している文書一覧

*区分の○は、必須規範項目の点検項目で要求している文書。

(参考)は文書を要求していないが、点検時に参考になる文書を例示している。

文書名	項目区分	規範番号
企業理念・品質方針など	(参考)	1-1-①②
農林水産大臣発行の許可証、都道府県知事発行の免許証・定置免許など	○	1-2-①
基本的な法令についても最新情報	○	1-2-③
倫理憲章・コンプライアンス規定など	(参考)	1-2-⑥
漁獲量データ、操業期間、漁場図	○	2-1-①
漁業者(漁船・漁具・漁法)台帳	○	2-1-②
危機管理・商品回収規定・手順書、および対応記録	○	2-2-①②
品質管理・食品安全マニュアル	○	2-3-②
苦情・問い合わせ対応規定・手順書、および記録	○	2-4-②③
自己点検記録(GAP、MEL、ASC、MSC等含む)、および改善報告書	○	2-5-①②
教育訓練記録	○	2-6-①
業務委託契約書、および点検記録	○	2-7-①②
生協との交流計画書・記録	(参考)	3-1-①
商品仕様書(生協に提出している最新版)	○	3-2-①
商品仕様に関する協議議事録・商談記録	○	3-2-③
資源管理計画	(参考)	4-1-①
TAC割当量、その他の資源割当量に関する資料	(参考)	4-1-②
出荷時の衛生管理に関する手順書(標準作業手順書SOPなど)	○	5-1-①
水揚げ・移動・出荷の記録	○	6-1-①
トレーサビリティのための手順書(識別と分別・記録の方法)	○	6-3-②
使用する潤滑油・塗料・洗剤等のリスト、SDS(安全データシート)	(参考)	7-1-①
作業場の危険な個所が記載された書類	(参考)	7-1-①②
機械・装置・器具の使用上の注意事項が記載された書類・掲示	(参考)	7-2-②
事故・緊急対応手順書	○	7-3-①
労働災害、損害保険等の保険証	(参考)	7-3-③④
作業者の健康診断の記録	○	7-4-②③
労働者の名簿、および労働条件明示書、意見交換記録	○	7-5-①③④