

認証基準[区分:水産物、品目:ひらめ]

項目		認証基準	
生産管理	1 養殖環境の管理	1.1 使用水・飼育水について問題がないか、確認・把握を行っていること。	1.1.1 使用水の安全性・水質の把握について指針（マニュアル）を定めているか。
			1.1.2 使用水の安全性・水質に関して、指針に従って確認を行っているか。
			1.1.3 飼育水の水質について、指針に従って測定・記録しているか。
		1.2 へい死魚や養殖残滓等の適正な処理を行っていること。	1.2.1 へい死魚や養殖残滓、排水・排泥の処理について、指針（マニュアル）を定めているか。
			1.2.2 へい死魚や養殖残滓等が、放置されることなく適正に処理・処分されているか。
			1.2.3 排水・排泥などについて、水質汚濁の防止など周辺の環境に配慮しているか。
		1.3 養殖廃棄物等を適正に処分していること。	1.3.1 飼料袋、農プラなどの分別、保管等処理のルールを定めているか。
			1.3.2 飼料袋、農プラなどの分別、保管等処理のルールに従って適正な処理をしているか。
		2 種卵・種苗導入管理	2.1 産地・由来が明確な種卵・種苗を使用していること。
	2.1.2 種卵・種苗の導入元（販売元及び生産者とその所在地；自家採卵の場合はその旨を記録）、購入・搬入日、種類、総数量、総重量、収容飼育池等について記録しているか。		
	2.1.3 導入した種卵・種苗の生産履歴を確認・記録しているか。		
	3 飼養管理	3.1 養殖魚の健康やトレーサビリティに留意した適正な飼育管理を行っていること。	3.1.1 飼育密度や給餌量について、基準を設けて養殖を行っているか。
3.1.2 池入れ、池換え、移動・分散（選別、分養）、疾病等発生・処置状況等の一連の飼養に関するデータを、飼育ロットまたは飼育池ごとに記録・保存しているか。			
3.1.3 生産物の生産ロット、出荷先、出荷日、出荷数量等について記録しているか。			
3.2 給餌される飼餌料は、安全性及び品質が確保されていること。		3.2.1 飼餌料（飼料添加物を含む）の保管・管理及び使用について指針（マニュアル）を備えているか。	
		3.2.2 飼料安全法で製造等の禁止の対象となる飼餌料（飼料添加物を含む）を使用していないか。	
		3.2.3 給与飼餌料（飼料添加物を含む）について、原料の由来、製造や流通等に関する情報を書面により入手し、記録するとともに、保管しているか。	
		3.2.4 飼餌料（飼料添加物を含む）の使用状況（種類、期日、使用（給餌）量）を、飼育ロットまたは飼育池ごとに記録しているか。	
3.3 適正な疾病対策のための指針・診断体制を整えていること。		3.3.1 疾病の的確な診断・対応・まん延防止等が行える指針（マニュアル）・体制を整えているか。	
		3.3.2 養殖魚の疾病に起因する危害要因への対策について指針（マニュアル）を定めているか。	
		3.3.3 指導機関が行う衛生管理講習会等に参加しているか。	
3.4 「水産用医薬品の使用について（農林水産省）」に従って水産用医薬品を使用、保管・管理し、記録を保管していること。		3.4.1 当該魚種に承認された医薬品のみを使用し、用法・用量・休薬期間等を遵守しているか。	
		3.4.2 水産用ワクチンの使用にあたっては、適正な手順により購入しているか。	
		3.4.3 使用した医薬品と使用状況（飼育池、医薬品の種類、使用方法、使用年月日、休薬期間終了日等）について、飼育ロットまたは飼育池ごとに記録しているか。	
		3.4.4 医薬品の購入伝票、添付書類等を保管しているか。	
		3.4.5 医薬品は他の資材と区別して適正に保管しているか。	

認証基準[区分:水産物、品目:ひらめ]

項目		認証基準	
生産管理	4 生産履歴の記録・点検・保管	4.1 生産履歴の記録・回収・点検・保管のルールを定めていること。	4.1.1 生産履歴マニュアル（記録、回収、点検、保管等）を定めているか。
		4.2 生産履歴帳票等の回収・点検・保管を実施していること。	4.2.1 生産履歴を定期的に回収、点検しているか。
			4.2.2 生産履歴を過去3年以上適切に保管しているか。
	5 集荷・出荷の適正管理	5.1 集出荷施設や生産履歴の適正な管理が行われていること。	5.1.1 集荷・出荷施設での衛生管理の注意点等を集出荷マニュアル等に定めているか。
			5.1.2 生産者情報等の履歴管理・ロット管理が適正に行われ、次の段階に引き継がれているか。
		5.2 集出荷場の衛生管理ができていないこと。	5.2.1 集出荷施設や選別場の器具（蓄養池、床、排水溝、選別台、活けどめ機、容器等）、輸送用の容器・車両、使用する氷等が衛生的に管理ができており、正常に機能することを確認しているか。
			5.2.2 生産物への昆虫や異物等の混入防止を行っているか。
	6 作業従事者・労働環境の管理	6.1 作業従事者の健康が確保されていること。	6.1.1 作業従事者に対して適切な健康管理が実施され、衛生的な労働環境が確保されているか。
	7 内部検査	7.1 内部検査を実施していること。	7.1.1 認証基準の充足状況に関する内部検査のマニュアルを定めているか。
			7.1.2 マニュアルに基づき最低年1回内部検査が行われているか。
7.2 内部検査で明らかになった問題点の改善を図っていること。		7.2.1 内部検査で明らかになった問題を検討し改善策を講じているか。	
8 内部研修	8.1 生産者に対して生産管理項目の内容を周知させていること。	8.1.1 個々の生産者が取り組むべき事項やルールを指導するための研修会等を開催しているか。	
9 情報提供	9.1 ホームページや認証マークを活用して情報発信を行うこと。	9.1.1 専用ホームページに登録しているか。	
		9.1.2 認証マークを活用しているか。	
		9.1.3 容器・包装資材等への食品表示は適切であることを確認しているか。	
	9.2 生産情報等の開示請求に対応できること。	9.2.1 フードチェーンの次の段階からの生産情報の開示請求に対応できるか。	
10 コミュニケーション	10.1 問合せ・クレーム処理体制を整えていること。	10.1.1 消費者の問合せ・クレームに対するマニュアルを定めているか。	
		10.1.2 問合せ・クレーム処理窓口及び担当者を設置しているか。	
		10.1.3 問合せ・クレーム処理窓口の所在を商品への記載やホームページ等により消費者に伝えているか。	