

BAP 認証を選ぶ理由。

BAP (Best Aquaculture Practices) 認証は、養殖水産物のふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される魚介類の健康、食品安全を保証する認証制度です。

「3つのベンチマーク承認」による信頼性

GSSI

世界水産物持続可能性
イニシアチブ

GFSI

世界食品安全イニシアチブ

GSCP

世界社会コンプライアンス
プログラム

また、2022年10月時点で水産物の認証としては唯一 SSCI(持続的なサプライチェーンイニシアチブ)へ申請中。

BAP 認証の基準は、
4つの柱により
構成されています。

- 1 環境への責任 ▶ 生息地の保全、水質、排水などの問題に対応
- 2 養殖される魚介類の健康と福祉 ▶ 疾病管理などの問題に対応
- 3 食品安全 ▶ 禁止されている抗生物質やその他化学物質を不使用
- 4 社会への責任 ▶ 生産者や従業員の人權と安全が守られた労働環境の整備と運営の徹底

ロゴ使用料が不要

小売・量販店や外食の最終店舗(バックヤード、キッチン)での加工であれば、**CoC 認証は不要!**
BAP 認証ロゴを使用するには無料のエンドローサー契約のみ必要で、**ロゴの使用料は一切無し!**

BAP 認証の基準は
養殖のサプライチェーンを網羅して、
以下の施設に設けられています。



BAP 認証はアメリカのウォルマートを中心に世界で **150社以上**の
エンドローサー企業に積極的に購買、支援いただいております。

3169 施設

BAP認証を取得している
施設の世界合計



300 万トン

養殖場レベルでの生産量



484

加工工場と再加工工場



234 億食

BAP認証水産物を使用し
て提供された食事数
(4oz、約113gを
一食に使用と仮定)

30 万人

BAP認証施設での
従業員合計

39 カ国

認証取得国数

30 魚種

認証取得魚種数



※2021年末時点での数字