

BAP 認証の 1つ星（加工工場基準取得）の意味とは？

“ 食品安全、環境、社会面、動物の健康と福祉に配慮した「責任ある生産過程で加工された水産物」ということができます！ ”



食品安全 (GFSI の承認あり)

- ▶ 食品安全管理システムの導入
- ▶ 適切な衛生手順を実施する
- ▶ 効果的な害虫管理システムの使用
- ▶ 20項目にも及ぶ完成品の微生物および残留医薬品試験の外部ラボでの実施、工場で使用する水、氷の検査

社会への責任

- ▶ 公正な賃金と福利厚生
- ▶ 業界または地域の基準に準拠した労働時間
- ▶ 強制労働、人身労働、児童労働の排除
- ▶ 労働者のための安全で健康的で清潔な状態の確保
- ▶ 雇用、報酬、トレーニングへのアクセス、昇進などに関する機会均等

環境への責任

- ▶ 自然水域への排水の管理、外部ラボでの検査
- ▶ 排水の水質濃度を記録し、pH、総浮遊固形物、溶存酸素などの変数を監視します
- ▶ 堆積物や廃棄物を適切に保管および処分することを保証

動物の健康と福祉 (SSCIへ申請中)

- ▶ 動物が苦痛を最小限に抑える方法で輸送されることを保証（生きている場合）
- ▶ 生きた状態で加工まで輸送される際には適切できれいな水と溶存酸素レベル、温度制御など、適切な保持条件を確保する人道的な屠殺方法の使用



認証へのステップ

加工工場から養殖場、飼料工場、ふ化場と川上に向かって認証していきます。

加工工場認証はファーストステップ、これから養殖のサプライチェーン全体を認証していきます！



BAP 認証の加工工場基準は世界に 13 しかない、 GFSI 承認スキームの 1 つです！

GFSI では 1.ベンチマーキング（同等性の確認）手順、2.スキーム（食品安全規格）の管理、3.食品安全などについて要求事項を定めて、ガイダンス・ドキュメントとして公表しています。その中で GFSI が定めた食品安全の要求事項を基準とし、スキーム（食品安全規格など）と比較して同等性があるかを確認・評価します。同等性が認められれば、そのスキームは GFSI 承認スキームとなります。



GFSI が承認した認証プログラムオーナー一覧



これらの認証を取得した事業所は、世界で 13 万サイト以上

サステナブルを超えて、 レスポンシブル

サステナブル（持続可能な）

天然資源の適切な管理や、養殖においても人口種苗の使用はもちろん、

レスポンシブル（責任のある）

餌に使用する魚粉、魚油の適切な利用から、サプライチェーン全体での労働者の待遇、食品安全管理の徹底などレスポンシブル（責任のある）シーフードとすることができます。

レスポンシブル
（責任のある）

サステナブル
（持続可能な）

