

生協名	
-----	--

No.	
-----	--

生協産直マネジメントシステム

生協版適正水産規範

点検表（2025年版）

団体名	生産者名	品目名

点検種別	実施日	点検者
自己点検（団 体）		
自己点検（生産者）		
内部監査		
二者点検		

生協組合員と生産者・流通事業者の、
よりよい信頼関係を構築するために。

日本生活協同組合連合会
全国産直研究会

生協版適正水産規範の使用方法

1. 生協産直マネジメントシステムとは

「生協産直マネジメントシステム」は、産直品を「たしかな商品」として組合員に届けるとともに、生協産直の取り組みをサポートする全国の生協の共通のツールです。

生産・出荷段階における「生協版適正農業規範」・「適正水産規範」、加工・流通段階の「適正流通規範」から、生協による販売・供給段階の「適正産直規範」をつなぐことによって、産直品の安全性とトレーサビリティを確保し、労働安全・環境保全・人権保護・経営管理など、事業の継続性のための取り組みを行います。

それらの取り組みは、自己点検と二者点検によって検証し、PDCAサイクルによる継続的改善を進めていきます。この生産から消費までの一貫した取り組みによってたしかな商品を実現するのが生協産直マネジメントシステムです。

生協産直マネジメントシステムの目的

- ①「たしかな商品」を組合員に届ける
- ②生産者・生産者団体の事業の持続性に貢献する
- ③生産者と消費者・組合員の信頼関係づくりに貢献する

※参考資料：生協産直マネジメントシステムの取り組み（日本生協連ホームページ）

<https://jccu.coop/activity/sanchoku/approach.html>

2. 適正水産規範の適用範囲

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。出荷以降の加工・包装などの工程は、各生協の「QMS（品質管理システム）」で対応します。

- ・漁業：漁獲から出荷まで
- ・養殖：種苗の導入から出荷まで（給餌を行わない、海藻類や貝類の養殖を含む）

3. 点検表の使い方

はじめに点検対象の「区分」を修正します

団体事務局は、それぞれの点検項目の対象者（自己点検者）が、生産者なのか、団体なのか、あるいは両方なのか、それぞれの団体の実情に合わせて、「区分」を修正します。

※「区分」欄をクリックし、「生産者」「団体」「両方」のいずれかを選択します。

Excelファイルの場合、選択肢は「区分」シートで、追加・修正することができます。

(1) 自己点検 <生産者・団体>

団体事務局は、仕分けによって区分を修正した点検表を、生産者に提示します。生産者は、「区分」が「生産者」となっている点検項目について、生産者団体事務局は「団体」となっている点検項目について、自己点検を実施します。

※「両方」の項目は、生産者、団体、それぞれが自己点検を行います。生産者と団体が同じ点検表に記入する場合、どちらの点検結果か、はっきりわかるようによく記入します。

(2) 内部監査 <団体>

団体事務局は、生産者の自己点検の結果について内部監査（二者点検欄を使用）を行います。内部監査により個々の生産者の改善点を明らかにし、生産者に改善要請を行って改善の進捗を管理します。これらの結果について記録し、保管します。

(3) 二者点検 <生協>

生協は、(3) の生産者団体が自己点検した点検表に基づき二者点検を行います。

4. 点検表の項目説明

規範項目	良い漁業・養殖業にしていくための基本的な規範を示しています。各点検項目の点検にあたっては、規範項目を満たしていることを含めて評価を行います。
分野	規範項目の主な目的を示しています。①産直、②コンプライアンス、③経営管理、④食品安全、⑤労働安全、⑥環境保全、⑦資源管理、⑧人権保護
解説	点検趣旨や語句の説明、点検時の留意点、参照する情報を記載しています。
点検項目	規範項目を実現するための、具体的な点検項目を示しています。
区分	生産者・生産者団体、どちらがその役割を担っているのか（誰が自己点検を行うのか）、区分するための項目です。点検前にそれぞれの団体の実情にあわせて修正します。
自己点検 二者点検	点検結果を、適合：「○」、不適合：「×」、該当なし、証拠不十分、未点検、未確認：「-」のいずれかで記載します。（必須項目）
コメント	点検結果を判断した理由を記載します。自己点検と内部・外部点検の評価が異なる場合、必ずその判断内容を記載します。

※巻末に「規範で要求している文書一覧」、「基本用語の定義」を付けています。

5. 適正水産規範の運用方法・お問い合わせ先

(1) 運用・点検方法の詳細は運用マニュアルをご覧ください。

生協産直マネジメントシステム・運用マニュアル

https://jccu.coop/activity/sanchoku/pdf/sanchoku_manual.pdf →

(2) 本点検表の内容・使用方法についてのお問い合わせ先

日本生活協同組合連合会 産直グループ sanchoku@jccu.coop



6. 改定履歴

2020年9月制定：適正水産規範 漁業編、養殖編を制定。

2025年5月改定：給餌を行わない海藻類や貝類の養殖を対象に追加。フォーマット変更。

規範項目一覧

1. 生協独自	
1-01	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
1-02	生協の組合員・役職員と交流している
1-03	【団体】生協の理念や産直政策、組合員の声を、生産者に周知している
1-04	【団体】生協との取引に関する書類は、適宜、生協と確認し、更新・保管している
1-05	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てている
2. 経営体制全体	
2-01	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
2-02	対象魚種の漁業・漁業者の概要を把握している
2-03	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
2-04	品質管理体制を整備し、運用・管理している
2-05	苦情・問い合わせに対応する窓口がある
2-06	従業員の教育、訓練を行っている
2-07	外部委託先の業務を適切に管理している
3. トレーサビリティ	
3-01	追跡と遡及が可能な情報を記録・保管している
3-02	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
3-03	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
4. 人的資源	
4-01	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
4-02	機械、装置、器具等を、適切に使用し、管理を行っている
4-03	事故発生時の緊急対応を準備している
4-04	作業者の健康に配慮した労働環境をつくっている
4-05	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
5. 【漁業】漁業管理	
5-01	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
5-02	生態系に配慮した漁業管理を行っている
5-03	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
5-04	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. 【養殖】飼育管理	
6-01	養殖魚介類の成長段階に応じて適合な養殖場、水域、用水で行っている
6-02	養殖場及びその周辺環境において、汚染リスクの適切な評価にもとづいて適切な養殖場所を選定している
6-03	養殖場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

6-04	養殖場における水資源については、関係法令等に基づき、水が適正かつ有効に使用され、養殖場を含む海域における水質が保たれており、汚水処理が適正に行われている
6-05	養殖用種苗の生産や導入は、手順に基づいて実施し記録している
6-06	種苗の導入・生産から加工・出荷までの管理について手順書を作成し、それに基づいて管理を行っている
6-07	飼料は適切に購入・保管・給餌し、記録している
6-08	疾病等発生への対策について適切な手順を定め、実施している
6-09	水産用医薬品等の使用の際には、関係法令等を遵守し、手順に従って適正に実施している
6-10	出荷作業に用いる器具等は清潔に管理され、または、保管している

※【漁業】、【養殖】は、漁業、養殖の専用項目です。

点検表

1. 生協独自

1. 生協独自						
番号	規範項目					分野
1-01	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					産直／コンプライアンス
解説	組合員に「たしかな商品」を届けるという生協産直マネジメントシステムの目的を相互に確認するため、点検を始めるにあたり取り組みの目的を確認する。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
1-01-1	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。	両方				
1-01-2	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。	両方				

番号	規範項目	分野				
1-02	生協の組合員・役職員と交流している	産直				
解説	【交流】生産者と生協組合員・役職員が、産地見学・商品学習・産地への支援活動等、多様な活動を通じて相互理解を深める取組みのこと。産地訪問など直接の交流だけでなく、オンラインの交流や産地だよりなどの情報発信、学習会やイベント等への参加を含む。 ※「生協産直・産地交流ガイドライン」 https://jccu.coop/activity/sanchoku/pdf/kouryu.pdf					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
1-02-1	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。	両方				
1-02-2	生協の理念、産直政策を理解し周知している	団体				
1-02-3	交流を行っている場合、交流計画と交流実績の記録があり、交流活動の評価と改善を行っている	団体				

番号	規範項目					分野
1-03	【団体】生協の理念や産直政策、組合員の声を、生産者に周知している					産直
解説	互いにより強固な信頼関係を作り上げて行くため。組合員の声には、商品のお申し出も含む。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
1-03-1	取引している生協の理念、産直政策、組合員の声を生産者に伝える場を設けている	団体				
1-03-2	取引している生協毎に組合員の声を定期的に入手し、生産・品質管理に活かしている	団体				

番号	規範項目					分野
1-04	【団体】生協との取引に関する書類は、適宜、生協と確認し、更新・保管している					産直
解説	【生協との取引に関する文書】①取引基本契約書、②仕様書、③生産計画・給餌計画、または関係する会議録・商談記録を指し、そのすべてが生協との約束事として双方で確認していることが重要。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
1-04-1	生協との取引に関する書類は、必要に応じて更新し、文書で生協と相互確認している	団体				
1-04-2	生協との取引に関する書類の最新版を保管している	団体				

番号	規範項目					分野
1-05	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てている					経営管理
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、第三者認証エコラベル（MEL、MSC、ASCなど）を指す。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント

1-05-1	適正水産規範による自己点検を行っている。	両 方				
1-05-2	内部監査、取引先による二者点検、第三者機関等による審査を受け入れている	両 方				
1-05-3	自己点検の結果や内部監査・取引先による二者点検・第三者機関等による審査の指摘事項について、改善に向けて進捗管理を行っている	両 方				
1-05-4	【団体】 適正水産規範による自己点検、内部監査を行っている	団 体				
1-05-5	【団体】 取引先による二者点検、第三者機関等による審査を受け入れている	団 体				
1-05-6	【団体】 自己点検の結果や内部監査・取引先による二者点検・第三者機関等による審査の指摘事項について、改善に向けて進捗管理を行っている	団 体				
1-05-7	【団体】 生産者全員に、適正水産規範の自己点検を指導し、適正水産規範に関する情報提供、学習会を行っている	団 体				
1-05-8	【団体】 生産者の自己点検結果について内部監査を行い、不適合事項を指摘して改善を促している	団 体				

2. 経営体制全体						
番号	規範項目					分野
2-01	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					コンプライアンス
解説	【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。 【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。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント

2-01-1	【漁業】 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。	両方				
2-01-2	【養殖】 区画漁業許可状（海水面養殖の場合）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・養殖が行なわれている。	両方				
2-01-3	【漁業】 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。	団体				
2-01-4	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。	両方				
2-01-5	法令に関わる相談、問い合わせできる相手がいる。	両方				
2-01-6	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。	両方				
2-01-7	コンプライアンスの体制を整備し、運用している。	両方				

番号	規範項目					分野
2-02	対象魚種の漁業・漁業者の概要を把握している					経営管理
解説	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。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
2-02-1	【団体】 漁業者、または養殖者のリストがある。	団体				
2-02-2	【漁業】 漁獲量データ、操業期間、漁場図がある。	両方				
2-02-3	漁業者ごとの漁船・漁具・漁法・生簀（配置・数）のリストがある。	両方				

番号	規範項目	分野				
2-03	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	経営管理				
解説	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。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
2-03-1	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。	両方				
2-03-2	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。	両方				

番号	規範項目	分野				
2-04	品質管理体制を整備し、運用・管理している	経営管理				
解説	食品の品質や安全性を組織的に保証するため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
2-04-1	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。	両方				
2-04-2	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。	両方				
2-04-3	手順に基づき運用管理している。	両方				

番号	規範項目	分野				
2-05	苦情・問い合わせに対応する窓口がある	経営管理				
解説	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。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
2-05-1	苦情・問い合わせに対応する部局と責任者が決められている。	両方				

2-05-2	苦情・問い合わせ対応の手順を定めている。	両 方				
2-05-3	苦情・問い合わせを記録している。	両 方				

番号	規範項目	分野				
2-06	従業員の教育、訓練を行っている	経営管理				
解説	運営、管理、作業の水準を維持向上するため。 衛生管理、医薬品等の管理、機材の安全な取り扱いが重要。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
2-06-1	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。	両方				

番号	規範項目	分野				
2-07	外部委託先の業務を適切に管理している	経営管理				
解説	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。委託先には配送委託を含む。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
2-07-1	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。	両方				
2-07-2	外部委託先の点検を年1回実施し、記録している。	両方				

3. トレーサビリティ		
番号	規範項目	分野
3-01	追跡と遡及が可能な情報を記録・保管している	食品安全

解説	【記録する項目】日付、魚種、重量（または尾数）、出荷先。 【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。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
3-01-1	【漁業】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。	両 方				
3-01-2	【養殖】漁獲・種苗（原料）導入から、分養・移動、水揚げ・出荷まで、飼育（生簀）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。	両 方				
3-01-3	記録は適切な期間保管している。	両 方				

番号	規範項目					分野
3-02	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					食品安全
解説	仕入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。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
3-02-1	ロットの識別単位を定めている。	両 方				
3-02-2	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。	両 方				
3-02-3	分別管理している。	両 方				

番号	規範項目	分野
3-03	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	食品安全

解説	【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。 【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。 【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。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
3-03-1	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（紙の帳票、ラベル、電子データベース、電子タグなど）が明確である。	両方				
3-03-2	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が図示されたものがある）	両方				
3-03-3	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みの場合、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）	両方				
3-03-4	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）	両方				
3-03-5	定期的に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。	両方				

4. 人的資源						
番号	規範項目					分野
4-01	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					労働安全
解説	作業環境の危険個所を改善し作業者の安全を確保するため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント

4-01-1	作業場での危険な箇所、危険な作業を認識している。	両 方				
4-01-2	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。	両 方				
4-01-3	危険を伴う作業の従事者を制限している。	両 方				
4-01-4	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。	両 方				

番号	規範項目					分野
4-02	機械、装置、器具等を、適切に使用し、管理を行っている					労働安全
解説	作業事故の発生リスクを低減するため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
4-02-1	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。	両 方				
4-02-2	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。	両 方				
4-02-3	機械、装置、器具等は、使用後は適切に整備し、保管している。	両 方				

番号	規範項目					分野
4-03	事故発生時の緊急対応を準備している					労働安全
解説	事故が生じた際に、適切に対応するため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
4-03-1	事故発生時の緊急対応手順を定めている。	両 方				

4-03-2	事故時の応急手当の備品を備えている。	両 方				
4-03-3	作業者は労働災害保険に加入している。	両 方				
4-03-4	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。	両 方				

番号	規範項目					分野
4-04	作業者の健康に配慮した労働環境をつくっている					人権保護
解説	作業者の健康を維持するため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
4-04-1	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。	両 方				
4-04-2	作業者の定期健診を実施し、記録している。	両 方				
4-04-3	臨時の作業者にも健康診断の受診を勧めている。	両 方				

番号	規範項目					分野
4-05	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					人権保護
解説	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。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
4-05-1	労働者の名簿がある。	両 方				
4-05-2	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。	両 方				

4-05-3	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。	両 方				
4-05-4	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。	両 方				

5. 【漁業】漁業管理						
番号	規範項目					分野
5-01	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					環境保全 資源管理
解説	・点検項目2の確認事項：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 ・点検項目3の確認事項：分布と回遊、年齢・成長・寿命、成熟と産卵、漁獲量など 【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。 【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。 【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、すけとうだら、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。*TAC=Total Allowable Catch（漁獲可能量）					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
5-01-1	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。	両 方				
5-01-2	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）	両 方				
5-01-3	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）	両 方				

5-01-4	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。	両方				
--------	---------------------------------	----	--	--	--	--

番号	規範項目						分野
5-02	生態系に配慮した漁業管理を行っている						環境保全
解説	水産資源を保全し、持続可能な漁業を実現するため。						
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント	
5-02-1	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。	両方					
5-02-2	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。	両方					
5-02-3	漁場の生産力向上、漁場や生育環境の保全（植樹、清掃活動など）に貢献している。	両方					

番号	規範項目					分野
5-03	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					食品安全 環境保全
解説	汚染物質の周辺漁場及び環境への拡散防止のため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
5-03-1	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。	生産者				
5-03-2	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。	生産者				

番号	規範項目	分野
5-04	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	食品安全

解説	【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。 【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					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
5-04-1	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。	両方				
5-04-2	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。	両方				
5-04-3	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。	両方				
5-04-4	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。	両方				
5-04-5	輸送容器や輸送車両等を清潔で衛生的に管理している。	両方				
5-04-6	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。(ヒスタミン食中毒予防のため)	両方				

6. 【養殖】飼育管理						
番号	規範項目					分野
6-01	養殖魚介類の成長段階に応じて適切な養殖場、水域、用水で行っている					環境保全
解説	【水産用水基準】溶存酸素量(DO)、BOD(生物化学的酸素要求量)、COD(化学的酸素要求量)、全窒素量、底質のCOD・TS(全硫化物)は汚染指標として、(社)日本水産資源保護協会「水産用水基準」が設定されている。 【漁場改善計画】持続的養殖生産確保法に基づき、養殖漁場環境を維持・改善するため、漁業者自ら(漁協・漁業者など)が対象となる水域及び養殖の種類を定め、施設や体制の整備などを図るための計画。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント

6-01-1	養殖漁場周辺の工場立地・流入河川の状況や、養殖漁場の生簀の配置等について把握している。	両方				
6-01-2	水産用水の溶存酸素量・BOD・COD・全窒素量、底質のCOD・TSの検査結果を把握している。	両方				
6-01-3	赤潮・有毒プランクトン・汚染事故の発生情報を把握している。	両方				
6-01-4	(漁場改善計画を作成している場合) 漁場改善目標が達成されるよう、生簀面積や飼育密度等に注留意している。	両方				

番号	規範項目					分野
6-02	養殖場及びその周辺環境において、汚染リスクの適切な評価にもとづいて適切な養殖場所を選定している					環境保全
解説	生育に良好な環境を確保し、有害物資等による汚染の可能性を低減するため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
6-02-1	養殖漁場周辺地域の農場や工場等の立地状況・河川の流入状況を把握し、養殖場を汚染する要因の有無を確認している。	両方				

番号	規範項目	分野				
6-03	養殖場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	環境保全				
解説	汚染物質の養殖施設内や周辺漁場及び環境への拡散防止のため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
6-03-1	養殖場で使用する生け簀網、作業船、給餌機などの資機材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。	生産者				
6-03-2	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。	生産者				

番号	規範項目	分野
----	------	----

6-04	養殖場における水資源については、関係法令等に基づき、水が適正かつ有効に使用され、養殖場を含む海域における水質が保たれており、污水处理が適正に行われている					環境保全
解説	法令を遵守し、周辺環境の汚染を防止するため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
6-04-1	海面養殖場においては、漁業権行使規則、漁場改善計画等を遵守し、許可範囲内で養殖を行っている。	両方				
6-04-2	漁場改善計画に則って、モニタリングを実施している。	両方				
6-04-3	河川水や地下水を使用する陸上養殖施設では、水利権に関する都道府県の許可を得ているか、許可範囲を超える取水を行っていない。	両方				
6-04-4	陸上養殖施設では、適切な排水処理施設を設置している。排水処理施設を有していない施設では排水の水質が排水基準を満たしている。	両方				
6-04-5	海水魚を飼育する陸上養殖施設では、排水を海域に排水する場合を除いて、排水口付近の塩化物イオン濃度を200mg/L以下で管理している。	両方				
6-04-6	人工種苗生産技術が確立している養殖対象種については、人工種苗を優先的に使用している。	両方				
6-04-7	漁場の生産力向上、漁場や生育環境の保全（植樹、清掃活動など）に貢献している。	両方				

番号	規範項目	分野
6-05	養殖用種苗の生産や導入は、手順に基づいて実施し記録している	食品安全

解説	【種苗導入記録の内容】					
	・ 自家採卵：代表例生産者、生産施設、所在地、採卵・ふ化年月日、搬入年月日、体重、尾数等					
	・ 発眼卵：販売元、生産者、生産施設、所在地、採卵年月日、購入・搬入年月日、購入卵数等）					
	・ 天然種苗：販売者、採捕者、採捕海域、採捕年月日、購入・搬入年月日、平均体重および総重量（または尾数）等					
	・ 人工種苗：販売元、生産者、生産施設、所在地、採卵・ふ化年月日、購入・搬入年月日、平均体重および総重量（または尾数）等					
	・ 中間種苗：天然・人工種苗の欄に記載の事項にあわせて、飼・餌料や飼料添加物および医薬品の使用状況等					
	・ 外部からの導入：購入した発眼卵および種苗の生産履歴書					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
6-05-1	養殖用種苗の導入について記録している。	生産者				

番号	規範項目					分野
6-06	種苗の導入・生産から加工・出荷までの管理について手順書を作成し、それに基づいて管理を行っている					食品安全
解説	疾病を予防、拡散を防止し、健全に生育させるため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
6-06-1	種苗の導入・生産から加工・出荷までの管理について手順書を作成し、その指示に従って作業を行っている。	生産者				
6-06-2	養殖魚の健康状態（遊泳・摂餌状況等、疾病等の異常やへい死数）を記録している。	生産者				
6-06-3	生簀等にへい死魚、瀕死魚等があった場合は速やかに専用の容器に回収し、その数を記録している。	生産者				

番号	規範項目	分野				
6-07	飼料は適切に購入・保管・給餌し、記録している	食品安全				
解説	飼料による汚染を防止するとともに、環境への影響を低減するため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント

6-07-1	飼・餌料、飼料添加物、飼料原料等の購入を記録し、購入伝票や品質保証書等入手し保管している。	生産者				
6-07-2	飼・餌料や飼料添加物等は、乾燥した冷暗所に保存し、劣化、衛生動物による被害や有害物質の混入を防止をすると共に、品種・ロットごとに分別管理し、記録している。	生産者				
6-07-3	生簀ごとに使用した飼・餌料、飼料添加物等の製品名や使用量を記録している。	生産者				
6-07-4	給餌量を調節するなど、残餌が出ない工夫をしている。	生産者				

番号	規範項目					分野
6-08	疾病等発生への対策について適切な手順を定め、実施している					食品安全
解説	法令を遵守し、適切な治療を行うため。					
番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
6-08-1	疾病が発生した場合の疾病の診断、治療に関して行う一連の作業について手順を決めている。	生産者				
6-08-2	疾病の診断及び治療法の決定は魚類防疫員等による検査を受け、その結果に基づいて行うことになっている。	生産者				

番号	規範項目	分野
6-09	水産用医薬品等の使用の際には、関係法令等を遵守し、手順に従って適正に実施している	食品安全

解説	【水産用医薬品の使用基準・出荷制限期間指示書】 「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（薬機法）」に基づき、動物用医薬品の成分ごとに、使用基準（①使用する魚種、②用法及び用量、③使用禁止期間）が定められている。獣医師が治療・予防ためにやむを得ないと判断した場合、使用する魚種や用法・用量を超えて使用（＝適用外使用）することができる。その場合、獣医師は出荷制限期間を「出荷制限期間指示書」により指示しなければならない。 【水産用医薬品・ワクチンの使用記録の内容】 ①使用した年月日、②生け簀または池番号等使用した場所、③使用した水産動物種と尾数、④使用した医薬品の種類（有効成分または品目名）、⑤使用量、⑥水揚げできる年月日					
	番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検
6-09-1	水産用医薬品等の使用の際には、関係法令等を遵守し、手順に従って適正に実施している。	生産者				
6-09-2	医薬品の購入記録と共に、購入伝票、添付文書や使用指導書等を保管している。	生産者				
6-09-3	医薬品は添付書類等の指示に従って保存し、汚染、劣化や衛生動物による被害を防止するよう適切に管理し、記録している。	生産者				
6-09-4	水産用医薬品・ワクチンは、使用基準・使用指導書に従って使用し、記録している。	生産者				
6-09-5	使用禁止期間のある薬剤を使用した魚群は水揚げ年月日を確認し、記録している。	生産者				
6-09-6	水産用医薬品の投薬にあたっては、他の養殖魚への医薬品の汚染や環境中への流出を防ぐよう、適正な措置をとっている。	生産者				
6-09-7	使用期限切れの医薬品は適切に廃棄している。	生産者				

番号	規範項目	分野
6-10	出荷作業に用いる器具等は清潔に管理され、または、保管している	食品安全
解説	【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。	

番号	点検項目	区分	自己点検	コメント	二者点検	コメント
6-10-1	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。	両方				
6-10-2	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。	両方				
6-10-3	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。	両方				
6-10-4	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。	両方				
6-10-5	輸送容器や輸送車両等を清潔で衛生的に管理している。	両方				

【規範で要求している文書一覧】

文書名	点検項目番号
企業理念・品質方針など	1-01-1
生協との交流計画書・記録	1-02-1
商品仕様書（生協に提出している最新版）	1-04-1
商品仕様に関する協議議事録・商談記録	1-04-2
自己点検記録（GAP、MEL、ASC、MSC等含む）	1-05-1
自己点検結果に基づく改善報告書	1-05-3
【漁業】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	2-01-1
【養殖】区分漁業許可状、区分漁業権行使契約書	2-01-2
基本的な法令についても最新情報	2-01-4
倫理憲章・コンプライアンス規定など	2-01-7
漁業者、または養殖者、組合員・部会員の台帳	2-02-1
【漁業】漁獲量データ、操業期間、漁場図	2-02-2
漁船・漁具・漁法・生簀の台帳	2-02-3
危機管理・商品回収規定・手順書	2-03-1
危機管理・商品回収の対応記録	2-03-2
品質管理・食品安全マニュアル	2-04-2
苦情・問い合わせ対応規定・手順書	2-05-2
苦情・問い合わせ対応記録	2-05-3
教育訓練記録	2-06-1
業務委託契約書	2-07-1
外部委託先の点検記録	2-07-2
【漁業】水揚げ・移動・出荷の記録	3-01-1
【養殖】種苗導入・生産、分養・移動、水揚げ・出荷の記録	3-03-1
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）	3-03-2
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）	4-01-1
作業場の危険な個所が記載された書類	4-01-2
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	4-02-2
事故・緊急対応手順書	4-03-1
労働災害、損害保険等の保険証	4-03-3
作業者の健康診断の記録	4-04-2
労働者の名簿	4-05-1
労働条件明示書	4-05-3

労働者との意見交換記録	4-05-4
【漁業】資源管理計画	5-01-1
【漁業】TAC割当量、その他の資源割当量に関する資料	5-01-2
【漁業】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）	5-04-1
【養殖】水質調査報告書など（自社・漁協・自治体など）	6-01-2
【養殖】漁場改善計画書	6-01-4
【養殖】河川や地下水の取水記録	6-04-3
【養殖】生簀、排水の水質調査記録	6-04-5
【養殖】種苗導入記録	6-05-1
【養殖】作業手順書（種苗導入・生産～加工・出荷）	6-06-1
【養殖】養殖魚介類の健康・疾病・へい死の記録	6-06-2
【養殖】飼料・餌料・飼料添加物・飼料原料の購入記録、および品質保証書	6-07-1
【養殖】飼料・餌料・飼料添加物・飼料原料の保管記録、および使用記録	6-07-2
【養殖】疾病の治療に関する手順書	6-08-1
【養殖】水産用医薬品の使用・管理に関する手順書	6-09-1
【養殖】水産用医薬品の購入伝票、および添付文書・取扱説明書	6-09-2
【養殖】水産用医薬品の保管（入出庫）記録、および使用記録	6-09-3,4
【養殖】水揚げ記録（出荷制限期間が確認できるもの）	6-09-5
【養殖】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）	6-10-1

【基本用語の定義】

この規範で頻繁に使用する用語は、以下のように定義します。

用語	定義
産直	この規範で使用する「産直」には、産消提携品、産地指定品、コープ商品等、各生協独自の商品を含む。「産直」の定義は、生協によって異なる。
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。
手順書	管理方法や業務、作業などの活動について、「いつ、どこで、誰が、何を、どのように」するのかを明確にし、文書にしたもの。作業の指示書も含む。
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。
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。
区分	別のものを誰にでもわかる方法で物理的に区分けすること。
品質管理	品質上の目標（基準）を定めて、それを達成させるための様々な取り組みのこと。 衛生管理も品質管理のなかに含まれる。
たしかな商品	①安全性とトレーサビリティが確保されていること、②表示が正しいこと、③仕様書の内容が守られていること、④①～③のことが検証できることを指す。