

認証基準[区分:水産物、品目:うなぎ]

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 種苗導入管理	2.1 産地・由来が明確な種苗を使用していること。
	2.1.2 使用種苗の購入先・産地、購入日、種類（サイズ）、種苗履歴（養成種苗の場合）、収容飼育池等について記録しているか。		
	2.1.3 養成種苗を導入した場合は飼育履歴も合わせて確認・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 給餌される飼料は、安全性及び品質が確保されていること。	3.2.1 飼料安全法の基準に合致した飼料（飼料添加物を含む）のみを使用しているか。
3.2.2 給与飼料（飼料添加物を含む）について記録するとともに、保存しているか（3年間）。			
3.2.3 飼料（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 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)」(最新版)に従って水産用医薬品を適正に使用し、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 使用した医薬品と使用状況（飼育池、期日、医薬品の種類、使用方法等）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。	

項 目		認 証 基 準	
	3.5 水産用医薬品を適正に保管・管理していること。	3.5.1	医薬品の購入伝票等を保管しているか。
		3.5.2	医薬品は他の資材と区別して適正に保管しているか。
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。
		4.2.1	生産履歴を定期的に回収、点検しているか。
	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。	4.2.2	生産履歴を過去2年分以上適切に保管しているか。
5医薬品残留検査の実施	5.1 計画的な医薬品の残留検査を実施していること。	5.1.1	医薬品残留検査マニュアル（サンプル数、分析項目、時期、サンプリング方法、基準超過時の対策等）を作成しているか。
		5.1.2	計画に基づいて医薬品残留検査を実施しているか。
6集荷・活鰻出荷の適正管理	6.1 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。	6.1.1	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。
		6.1.2	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。
	6.2 集荷場の衛生管理ができてきていること。	6.2.1	集出荷施設や選別場の器具（蓄養池、床、排水溝、選別台、容器等）の衛生管理ができてきているか。
		6.2.2	生産物への昆虫や異物等の混入防止を行っているか。
	6.3 活鰻の適正管理が行われていること。	6.3.1	集荷から出荷に至る間の活鰻管理の環境は、ウナギの活力維持や衛生管理の観点からみて良好であるか（温度、酸素量、水質等）。
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。