

別記 2

認証基準

エビ養殖

エビ養殖-1

	項 目	基 準	備 考
生 産 に 関 す る 基 準	1 養殖場管理	(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、必要に応じてそれを防除する対策を講じていること (2) 養殖場の位置及び養殖関連施設の配置状況や池面積等を把握していること (3) 取水する海域の水質等を把握し、取水口を定期的にメンテナンスしていること (4) 養殖場からの排水が、周辺環境に影響を及ぼしていないかを確認し、影響を及ぼすことが懸念される場合には必要な対策を講じていること (5) 台風や赤潮、汚染事故など養殖に悪影響が予想される事案が発生した時は情報の収集に努め、状況を確認・記録するとともに、必要に応じて専門機関の助言等を受け対策を講じていること (6) 養殖場、養殖池及び砂等は、定期的に清掃を行い、必要に応じて消毒等を行うなど衛生管理に努めていること	
	2 準備及び養殖機材の管理	(1) 養殖機材等は、清掃方法の手順を定め、清潔に保ち、また、メンテナンスや安全点検を実施するなど適切に管理していること ① すべての用具、機材類等や潜水用品は清潔に保ち、必要に応じて消毒しているか ② ストレーナー・ポンプ等は、破損や劣化、汚れが見られる場合は、速やかに修繕や交換・清掃を行っているか ③ 車両・重機・潜水器材等は操作方法を守るとともに、メンテナンスや安全点検を行い、事故防止に努めているか ④ 給排水施設、電気施設、養殖池等に破損や故障等がないか点検を行い、事故防止に努めているか ⑤ 燃油や機械油、塗料等による汚染を防止するため、生産物と交わらないよう、適切に管理し、専用の場所に保管しているか ⑥ 用具・機材等を洗浄・消毒する場合は、洗浄廃液等が直接、養殖池や海、河川に流入しない場所で作業を行うとともに、洗浄・消毒剤等が残留しないよう注意して洗い流しているか (2) 砂、塗料、コーティング剤等の資材を使用する場合は、エビや環境への影響がない製品を使用していること ① 資材の製品名、製造・販売元、ロット番号、購入・使用年月日、数量等を記録しているか (3) 餌等の保管倉庫や冷凍庫等の施設は、衛生的に保ち、ネズミや害虫等が侵入しないよう対策を講じていること (4) 養殖生産に利用した資材等の廃棄物は、適正に保管・処理を行っていること	

	項 目	基 準	備 考	
生	3 作業者管理, 労働安全	(1) 作業者の健康状態に留意し, 病気・けが等がある場合など作業員の健康状態を記録していること, また, 必要に応じて直接養殖生産物に触れる作業には従事させないこと (2) 作業者は, 汚染等を防ぐ措置を講じていること ① 作業着・手袋・長靴等は, 清潔で衛生的に保たれているか ② 喫煙・飲食は, 所定の場所を指定しているか (3) 労働環境を衛生的に保つため, トイレ, 手洗い設備及び休憩室(飲食場所)等は, 養殖作業場と分けて設置し, 清潔な状態を維持するよう適切に管理していること (4) 作業の安全性に留意していること ① 養殖生産活動における危険な作業や危険箇所等を把握し, 改善に向けた取組を行っているか ② 安全に作業を行うための服装や保護具を着用しているか ③ 必要に応じて労災保険に加入しているか		
	産 に 関 す る 基 準	4 種苗管理 (自家生産による場合は(1)~(4))	(1) 種苗生産施設及び資機材等は清潔に保ち, 定期的に管理状況を確認し, 記録していること (2) 親エビ等を介しての病原微生物による汚染を防止するための対策を講じていること (3) 種苗生産に関する情報(親エビ, 産卵水槽, 採卵年月日, 採卵量, 卵の状況等)を記録していること (4) 産卵日等から, 識別(ロット)番号を付けるなどをして識別管理していること (5) 親エビ, 種苗(卵)に関する情報や健康状態を確認し, 記録していること ① 親エビの購入元, 採捕者, 採捕海域, 採捕及び購入年月日, 平均体重及び総重量(又は尾数)等を確認し, 記録しているか(自家採捕も同様) ② 種苗(卵)の販売元, 生産者, 生産施設, 採卵年月日, 孵化日, 購入年月日, 購入数, 重量, 親エビの生産情報などを確認し記録しているか。 ③ 餌飼料や医薬品の使用履歴などの飼育管理状況を把握し, 記録しているか。(可能な場合には生産履歴を入手する) ④ 導入する親エビ・卵・種苗のウイルス等の検査結果等が添付されているか, または必要に応じて消毒を行っているかなどを確認し, ウイルスフリーのエビを導入しているか ⑤ 導入する親エビ・卵・種苗の健康状態を確認し, 異常が見られる場合は導入を止め, 検査機関に相談し, 対応しているか	
		5 飼育管理	(1) 養殖場の環境を適切に維持するため, 必要な措置を講じていること ① 養殖密度は, 水質等の漁場環境や健全養殖を考慮して適正な密度を定め, その密度を守っているか ② 養殖池の水質等を維持するため, 適切な給水や酸素供給を行っているか ③ 適宜, 養殖池に潜水して, エビの状況, 残餌の状況, 水質等を点検・監視し, 飼育日誌に記録しているか	

	項 目	基 準	備 考
生 産 に 関 す る 基 準	5 飼育管理	<p>(2) 飼育期間を通じて、エビを池単位で管理し、飼育状況等を養殖日誌等に記録していること</p> <p>① 稚エビ導入時、池毎に、収容年月日、平均体重及び総重量（又は尾数）を確認し、記録しているか</p> <p>② へい死エビ、ごみ等があった場合は、速やかに専用の容器に回収し、池ごとに内容や尾数等を記録しているか。処理にあたっては適正になされているか</p> <p>③ 配合飼料及び飼料添加物等の給餌について、池ごとに給餌日・品名・量・回数等を飼育日誌に記録しているか</p> <p>④ 一つの池に、異なる識別(ロット)番号の種苗を収容する場合は、混養の状況がわかるよう記録しているか</p> <p>⑤ 分養によるエビの移動履歴と分養後の総重量（又は収容尾数）を池毎に確認し、記録しているか</p> <p>(3) 餌・飼料や飼料添加物等の購入にあたり、適正に管理していること</p> <p>① 餌・飼料や飼料添加物等は、飼料安全法等の法令等を遵守したものか</p> <p>② 生餌については、原産地（漁獲場所）、販売元、魚種、数量、購入年月日等の記載された伝票を保管しているか</p> <p>③ 配合飼料及び飼料添加物等については、製造、販売元、製品名、製造番号、数量、購入年月日、成分組成等の記載された伝票を保管しているか</p> <p>④ 配合飼料及び飼料添加物等については、品質保証書等入手し、保管しているか</p> <p>⑤ 購入から使用・廃棄するまでの管理として、年月日、数量を確認し、記録しているか</p> <p>(4) 餌・飼料や飼料添加物等の保管が、適正に行われていること</p> <p>① 餌・飼料や飼料添加物については、品質劣化を防止するため、屋内において適切な温度帯で保管しているか</p> <p>② 有害物質や金属等及びカビの発生、害虫等の汚染を防ぐため、餌以外のものとは分離し、種類ごとに区分して保管しているか</p> <p>(5) 餌・飼料の給餌にあたっては、カビなどの発生や品質の劣化の見られないことを確認し、摂餌状況に応じて適量を与える適正給餌に努めていること</p> <p>(6) 給餌機や用具等は、使用前に残餌や汚れがないか確認するとともに、使用後は洗浄し、必要に応じて消毒して衛生的に管理していること</p>	
	6 魚病管理	<p>(1) 常に健康状態に気を配り、病気の発生が疑われる場合には、水産技術開発センターなどに魚病診断を依頼し、その異常の内容、池番号、サイズや検査結果等を記録・保管すること</p> <p>(2) エビの死亡発生時の対処法を定め、適切に実施していること、また、特定疾病が確認された場合、農林水産省特定疾病等対策ガイドラインに基づき適切に処理していること</p>	

	項 目	基 準	備 考	
生産に関する基準	7 水揚げ管理	(1) 養殖池ごとに水揚げ日、水揚げ尾数、重量等を確認し、記録していること。また、水揚げ前、水揚げ後、異常が見られた養殖エビは、出荷せずに専用の容器に回収し、適切に処理し、尾数や内容等を記録していること (2) 設備等や水揚げ作業について衛生的に管理していること ① 漁具、選別台、水槽、コンテナ、器具等は洗浄し、清潔に保っているか ② 作業従事者は、病気・けが等の異常がないこと、また、清潔な作業着等を使用しているか ③ 水槽等に使用する海水は、清浄なものを使用し、また、氷を使用する場合は飲用適の水から作られているか ④ 作業終了後、使用した容器、機材、器具等は洗浄し、保管する場合は汚染を防ぐよう適切に管理しているか		
	加工・出荷に関する基準	1 作業管理	(1) 管理責任者は冷凍・出荷工程を掌握し、作業者は手順書に基づき作業をしていること (2) 作業者が、感染症の疾病に感染している場合は、養殖生産物に触れる作業に従事させていないこと ① 作業者の健康状況を毎日記録しているか ② 手指に傷がある場合には、防水性の指サックまたは手袋等を着用しているか (3) 冷凍・出荷を行う作業者は、製品の汚染や異物の混入等を防ぐ措置や衛生面への配慮等を講じていること ① 出入り口での手洗い、必要に応じて消毒を徹底しているか ② 作業着・長靴等は清潔で衛生的に保たれているか ③ 髪の毛等が入らないよう作業中は帽子等を着用しているか ④ 喫煙・飲食は、冷凍・出荷場外の所定の場所を指定しているか ⑤ 冷凍・出荷作業エリアに余計な物が持ち込まれていないか ⑥ トイレでは、作業エリア内と履き物を別にしているか	
		2 施設管理	(1) 食品衛生法等の法令のほか、食品安全関連の政令・条例等を確認し、遵守していること (2) すべての用具、機械器具類は、手順書に基づき衛生的に管理されていること ① すべての用具・機器類等は清潔に保たれ、必要に応じて消毒しているか ② 機械器具類は使用方法を守り、正常に稼働するようメンテナンスや点検を行い、事故防止に努めているか (3) 施設内には関係者以外の立入は制限していること (4) 選別場及び保管・出荷施設は、手順書に基づき衛生的に管理されていること ① 施設内は、清潔に保たれているか ② 原料受入と冷凍段階を区画しているか ③ 生鮮魚介類を取り扱う上で、施設内を適切な室温に保つ機能を有し、温度管理しているか ④ 冷蔵庫・冷凍庫等の保管施設は、衛生的に保ち、適切な温度管理しているか ⑤ 昆虫、鳥、小動物の侵入防止対策を講じているか ⑥ ネズミや害虫駆除のための適切な措置を講じているか	

	項 目	基 準	備 考	
加工・出荷に関する基準	2 施設管理	(5) 出荷施設内に殺虫剤，消毒剤等の薬剤等を放置せず，別の場所に適切に保管していること (6) 施設内で使用する海水は清浄な海水を，使用する水や氷は，飲用適の水を使用していること (7) 冷却用貯水槽は，清潔に保たれるよう管理し定められた温度に保たれていること (8) 排水は，適切に処理し，場外に流していること (9) 施設・設備の衛生管理について，作業従事者に対して食品衛生の教育訓練を行っていること		
	3 加工管理	(1) 冷凍工程において，汚染及び腐敗させないよう最終工程まで速やかに処理していること (2) 原料及び製品をロットごとに管理していること ① 原料と製品が対応するようロット番号を付け整理し，受入日・量，冷凍日・量，原料情報を記録しているか ② 製品ロットに対応するエビの生産情報を整理しているか (3) 製品については，食品衛生法に基づく規格や保存基準等に適合し，衛生的に管理していること (4) 出荷にあたっては，冷凍が確実に施されているか，保管中に品質の変化がないか確認して出荷していること		
	4 出荷・製品管理	(1) 出荷（計量・箱詰め）にあたってはエビ自体の異常や異物の混入がないことを目視で確認すること，また異常があった場合は適切に処理していること (2) 選別・出荷にあたっては，エビの温度の上昇を防ぎ，出荷用保冷車に収容するまで衛生的に管理していること (3) 出荷エビ及び冷凍製品は，識別番号を付し，遡及できるよう管理していること。また，出荷伝表等にもロット番号を記入していること (4) 出荷ごと，出荷先，出荷日，数量，商品形態，識別番号等を記録管理していること (5) 梱包に用いるオガクズ，シートなどの資材は，異物混入や汚染・破損等がないことを確認していること (6) 梱包資材・容器は衛生的に取り扱い，梱包においてシール等に不備がないこと		
	管理体制に関する基準	1 産地管理	(1) 「食の安全・安心」に向けた具体的な目標を掲げ，周知を図っていること (2) 代表者（申請者），管理責任者が各段階ごとに設置されていること ① 生産管理責任者，出荷保管管理責任者，情報管理責任者を設置しているか (3) 生産，出荷，衛生管理体制等の作業について，実情に合わせて手順書を策定し，手順書に従って作業を行っていること (4) 手順書の内容と異なる，あるいは記載のない作業を行う場合には，変更・追加した作業を手順書に随時記載し，その内容等を飼育日誌等に記録していること (5) 手順書等は，いつでも従業員等が参照できるよう決められた場所に保管していること (6) 緊急時の報告，連絡体制等が定められていること (7) 養殖場等への外部からの訪問者を確認・記録していること，また，必要に応じて消毒が実施されていること	

	項 目	基 準	備 考
管 理 体 制 に 関 する 基 準	2 適正な表示	(1) 包材等に食品表示法等の各関係法令に基づいた適正な表示を行っていること	
	3 情報提供システム	(1) 「かごしまの農林水産物認証制度実施要領」に基づいた方法、内容等で情報が提供されていること ① 製品（ロット）番号ごとに冷凍日、出荷日、出荷先、出荷量、規格を記録・把握しているか ② 製品（ロット）番号ごとに養殖池、水揚げ日、生産履歴等を把握しているか (2) 消費者等の要望に応じて、情報提供できる体制になっていること ① 情報提供マニュアルを作成しているか (3) かごしまの農林水産物認証制度によって認証を受けていることを表示する場合は、「別記3マーク使用基準」に沿っていること	
	4 内部研修	(1) 従業員に対して「食の安心・安全」に関する研修を行っていること	
	5 内部監査体制	(1) 年1回「食の安心・安全」に関する内部検査を実施していること (2) 検査で指摘された箇所を、早急に改善するシステムが確立していること ① 検査で指摘された箇所や改善すべき内容を手順書等に盛り込み、自主的に遵守する事項（自主基準等）とするなど改善対策が実施されているか	
	6 クレーム・事故に対する処理体制	(1) クレームや問い合わせ、万一の事故等に対応するマニュアルを整備し、原因追及できる体制を整えていること (2) クレームや問い合わせ、万一の事故があった場合は、記録していること (3) 消費者からの声を生産に反映させるシステムが確立していること	
	7 知的財産	(1) 必要に応じて、自ら開発した技術等の知的財産を適切に保護・活用していること	