



世界水産物連盟ニュースレター 2023年2月



オールインワンのBAP認証

BAP認証では「食品安全」「環境への責任」「社会への責任」「動物の健康と福祉」という4つの柱を設けており、加工工場、養殖場、ふ化場、飼料工場という、養殖業の全ての段階に個別に基準を設けております。
BAP認証の基準は、GFSI(食品安全), GSSI(環境面), SSCI(社会面)のベンチマーク承認を受けており、高い基準で認証が運営されていることが証明されております。 ※SSCIについては申請中。

BAP認証のロゴ一つで、4つの柱を含めた様々な課題に対応することができるオールインワンの認証となっております。

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 ▶ 生態地の保全、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 ▶ 疫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権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
エンドーサー企業に積極的に購買、支援いただいております。



BAP 認証については <https://info.globalseafood.org/ja-jp/bap/>

2022年10月作成

BAP 認証に關しての問い合わせ先 世界水産物連盟 日本マーケット担当 芝罘 幸太 kota.shibai@globalseafood.org

魚と人の 未来のために

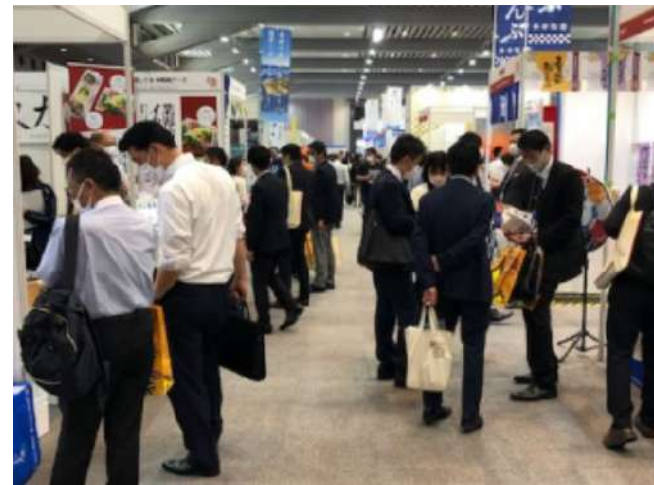
BAP認証の
青いラベルを見つけて、
サステナブル・シーフードを選ぼう!



詳しくは: bapcertification.org

シーフードショー大阪への出展

2月21日(火)から22日(水)にかけてATCホールにて開催されたシーフードショー大阪に出展致しました。
2日間での来場者数は9,053名とのことで、GSAブースにも沢山の皆様にお越し頂きました。



BAP認証のふ化場基準2.1版の発表

グローバル・シーフード・アライアンス (GSA) は、2023年4月4日以降に申請書を提出するふ化場に対して要求されるBAP認証ふ化場基準の2.1版を発表しました。

この基準は、他の養殖施設に生きたまま移送するために卵や幼生の水生動物を生産する、魚類、甲殻類、軟体動物のすべての養殖ふ化場と養殖場、およびすべての BAP養殖場基準の対象となる種に適用されます。

この基準には、以下のような新しい要件が追加されました。

1. ふ化場は、その操業に関連する潜在的な食品安全リスクに関するリスクアセスメントを実施することが求められるようになりました。
2. 労働者の安全と従業員関係の要件が更新され、賃金と福利厚生、時間外労働を含む労働時間、自発的労働、児童労働と若年労働者、人材派遣会社からの労働者の利用、差別、懲戒手続き、労働者の声、労働者の健康と安全に関する要件が含まれています。
3. 陸上システムの排水モニタリングパラメータと制限値が更新され、閉鎖循環式陸上養殖(RAS)用の独自のパラメータと制限値が含まれるようになりました。
4. 淡水または汽水域のケージまたはネットペンの水質モニタリング要件がBAP 養殖場基準 3.0 で採用された方法と一致するよう改訂された。
5. 乾燥飼料を年間50トン以上使用する孵化場のBAP フィッシュインフィッシュアウト(FIFO)制限を修正し、FFDRを計算する要件を追加した。
6. ふ化場事業で生産される生餌に関する要件が追加された。
7. 効率的な内部監査プロセスを通じて、孵化場は種苗／卵／その他の供給源を管理することが求められている。
8. 逃亡を制限するための要求事項が更新された。
9. トレーサビリティ要件、特にBAP の星状況の証明に関する要件が更新され、トレースフォワードおよびトレースバックの演習が義務付けられました。
10. 未認証の「川下」ふ化場／養殖段階への「外部委託活動」は、ふ化場の認証プロセスでは許可されない。生きた水産物を養殖場に移す直前の種苗供給チェーンの段階は、ふ化場関連の星がBAP 認証を受けた養殖場に移るために認証されなければならない。

この基準についてご質問がある場合は、以下のチームまでご連絡ください。

certification@globalseafood.org

アソシエイト・シーフーズが英国で初めてBSP認証を取得

スコットランドの大手水産加工会社アソシエイト・シーフーズ社は、BSP認証とBAP認証を取得しました。アソシエイト・シーフーズ社は、天然、養殖の両方から水産物を調達しています。GSAの最新プログラムであるBSP認証は、天然水産物が責任ある方法で収穫・加工されたことを保証するもので、同社は英国で最初に認証を取得した水産業者となりました。

アソシエイト・シーフーズは、2010年に燻製専門のLossie Seafoodsと貝類のトップメーカーであるMoray Seafoodsが合併して設立されました。工場では300人以上の従業員が働いており、その大半は伝統的な漁村であるバッキーとその周辺に住んでいます。加工は、フィレ、塩漬け、燻製などの熟練したチームによって手作業で行われています。アソシエイト・シーフーズの顧客には、Loblaw社やMarks & Spencer社が含まれます。

GSAのヨーロッパ市場担当ディレクターであるIain Shoneは、「アソシエイト・シーフーズは、水産物のサプライチェーン全体において、責任ある取り組みを進めていることを実証しています。BSPとBAPの認証により、同社は水産物に高い要求を持つ小売業者とその顧客との信頼関係を築くことができます。」と述べています。

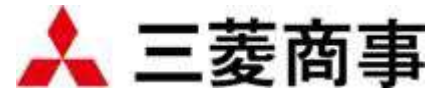
BSPは、責任ある漁業と認証された漁船や加工工場を結びつけることができる世界で唯一の第三者認証制度です。アソシエイト・シーフーズは、漁船がGSAの責任ある漁船基準を満たすことを推奨しており、高水準の乗組員福祉を保証し、水産物サプライチェーンの中で責任ある水産物調達へのコミットメントを示すことを可能にしています。

アソシエイト・シーフーズについて

アソシエイト・シーフーズ(ASL)は、Lossie SeafoodsとMoray Seafoodsという水産物の専門会社2社の親会社です。ASLは、スコットランド産スモークサーモン、ヨーロッパアカザエビ、養殖のオヒョウ、はえ縄のマグロを扱っています。詳しくは、www.associatedseafoods.com をご覧ください。



国内BAPエンドーサー企業一覧



大林組

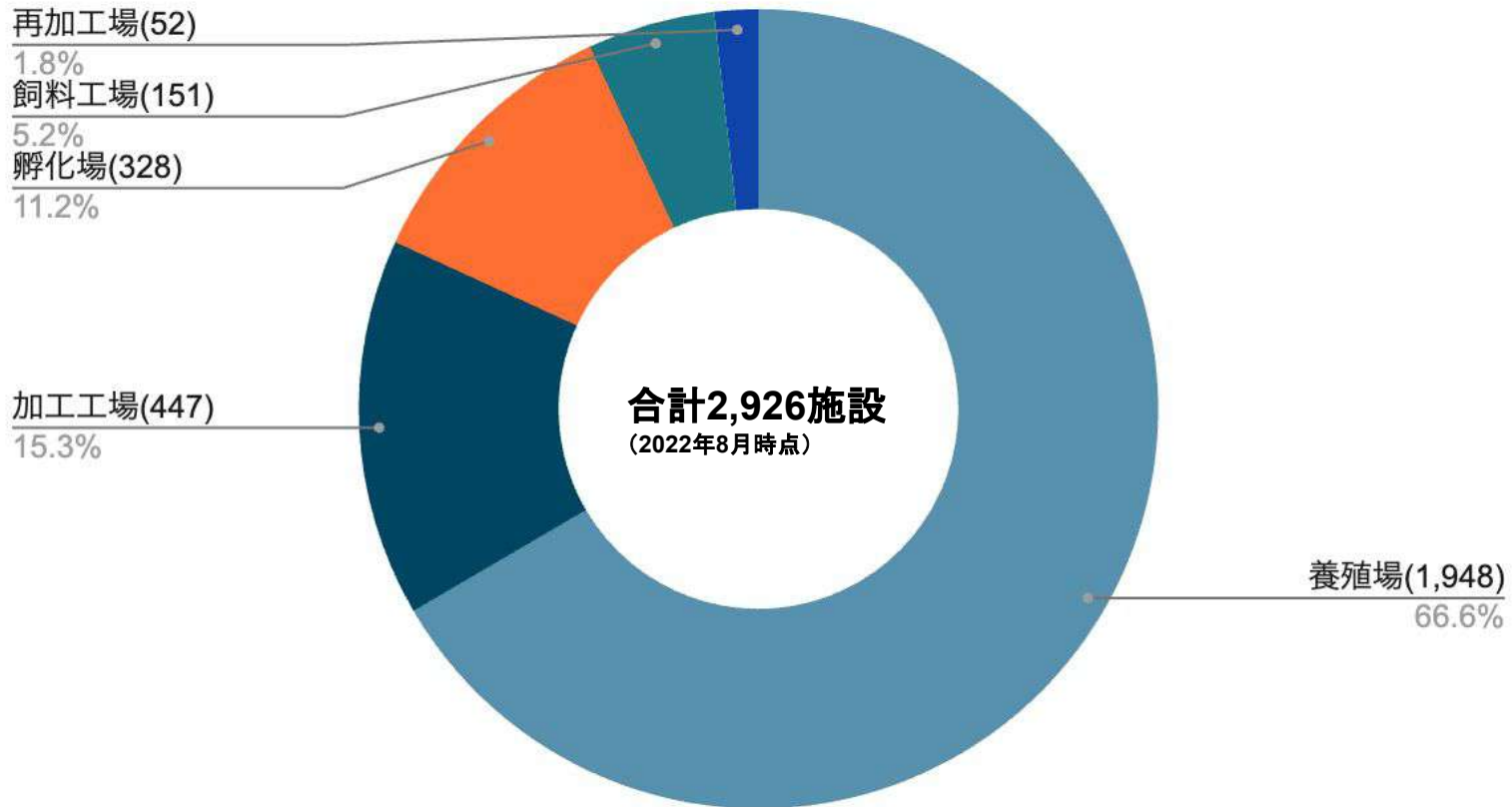
AUDACE



※全32社のうち、23社を掲載

世界でのBAP認証施設数

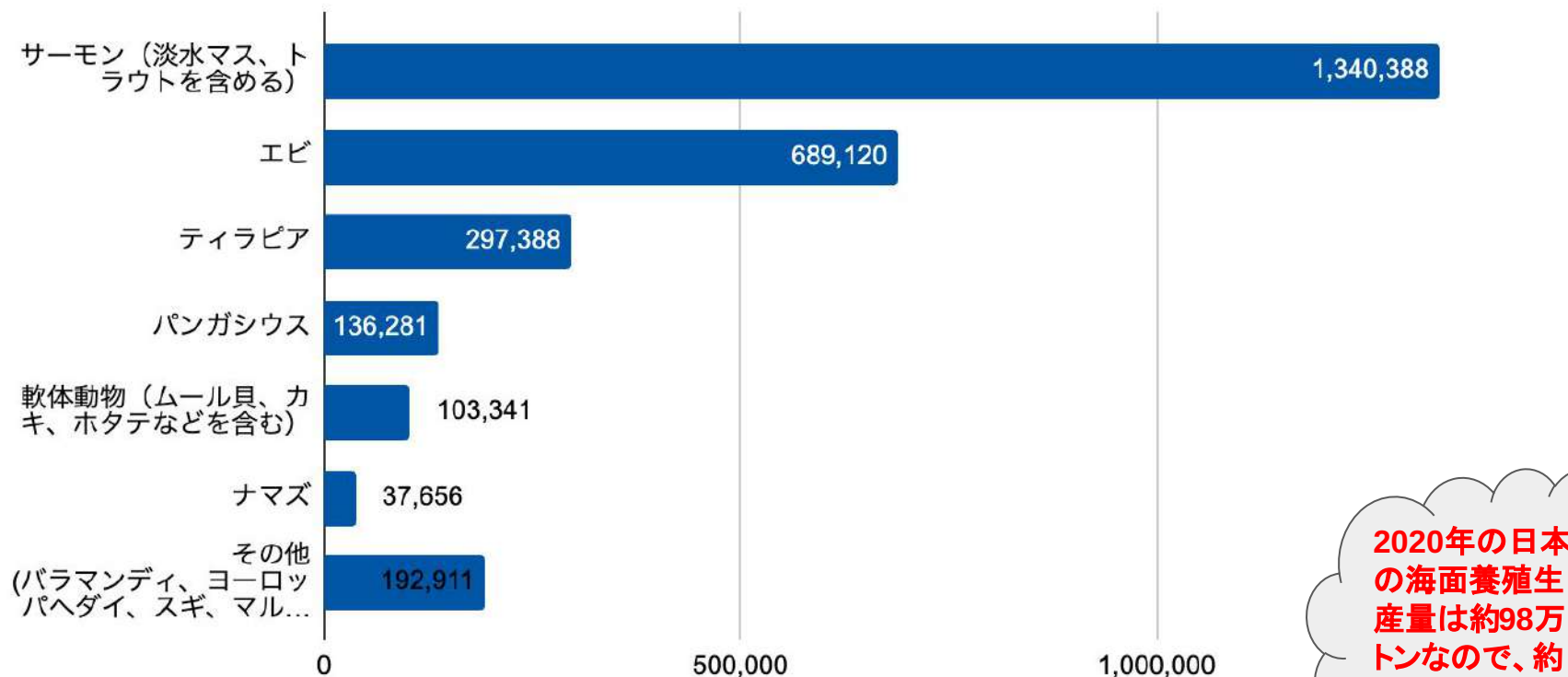
世界でのBAP認証施設数(2022年8月時点)



2022年8月時点のBAP認証施設数は2,926件です。
※こちらの数字は各施設の直近の監査結果より集約されております。
現時点での日本での取得施設は無し。

魚種別のBAP認証生産量

2022年8月時点 (単位：トン)



2020年の日本の海面養殖生産量は約98万トンなので、約2.85倍！

2022年8月時点、BAP認証水産物の世界合計は279万7085トンです。

36カ国で29魚種を認証済み。

※こちらはBAP認証を取得している全養殖場の直近の監査結果からの数字です。

BAP認証フェアの企画大募集中です！

BAP認証を運営するGSAではマーケティングサポートも積極的に行っております。
共同でのイベントをご希望の方は日本マーケット担当芝井までご連絡下さいませ。
それぞれのイベントのご要望に合わせて打ち合わせをさせて頂き、必要に応じてポスター、ポップ、
その他ビデオ、ステッカー等々を 無料にてデザイン、納品致します。
※必要枚数の印刷に関しては各企業様でご負担を頂けますようお願い致します。



Front (4' x 6')

Back (4' x 6')

マーケティングサポート用にご用意ができる資料は以下をご参照下さいませ。

<https://drive.google.com/file/d/1COWGrAKVCVoEldZzmsOcSIXJZHcQ5-5h/view?usp=sharing>

マーケットとして導入しやすいBAP認証

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場はBAP認証の対象になり、年に一度の監査が必要になります。
商品の加工が発生しないサプライヤー、小売、社員食堂やレストランなどのフードサービスはエンドーサー合意書の締結のみで、無料でBAPロゴの使用やリリース、レポート等での発信が可能になります。

特例1: 個別包装された商品を開封、再梱包またはラベルの張り替えをせず、商品の梱包やラベルをそのままの状態でピッキング流通する場合について。その施設は加工工場認証の取得対象外になり、エンドーサー合意書の締結のみ必要となりBAPロゴ付き商品として、そのまま販売して頂けます。

特例2: 最終消費現場での商品の加工、調理、再包装、またラベル張り替えをする場合は加工工場認証の対象外となり、エンドーサー合意書の締結のみでロゴを使用いただけます。(スーパーのバックヤード加工、飲食店・レストラン・ホテルの調理場加工など。)

また、複数の水産物を使用した製品に関して、使用された一部の水産物がBAP認証であればロゴマークを使用することができます。可能な限りどの水産物がBAP認証なのかを明記してください。

詳しくは[こちら](#)よりBAP認証ロゴガイドラインをご参照ください。

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場はBAP認証の対象となります。

BAP認証水産物を販売促進または購買支援する企業はエンドーサー契約の対象となります。



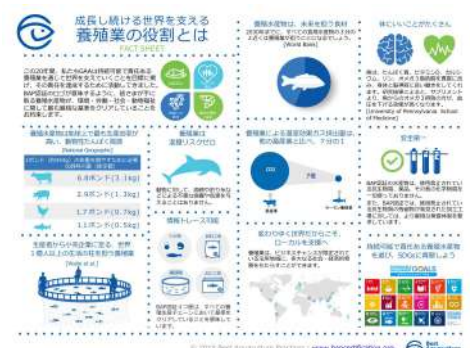
BAP認証の日本語版の各種資料について

BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<https://info.globalseafood.org/ja-jp/bap>



GSAとBAP認証のご案内



養殖漁業ファクトシート



BAP認証ロゴマーク使用ガイドライン



2020年次レポート

BAP認証の日本語ロゴについて

BAP認証の日本語版ロゴを用意しております。
利用をご希望の方は芝井までお問い合わせください。
kota.shibai@globalseafood.org



魚と人の
未来のために



責任ある
養殖水産物の
国際基準



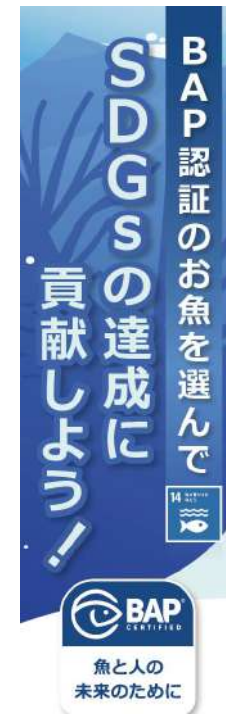
国際基準を満たした環境で
養殖されています



海と魚を守る安心の
BAPマーク



きれいな海で獲れた健康な
魚介類の証





ニュースレターに関するお問い合わせは以下までお願い致します。
※二次利用をご希望の方はお問い合わせ下さいませ。

世界水産物連盟 日本マーケット担当
芝井 幸太

メールアドレス：
kota.shibai@globalseafood.org

電話番号：
080-2167-0086

BAP認証ウェブサイト
<https://japan.bapcertification.org/>

※配信停止をご希望の方は、こちらまで「配信停止」とご連絡くださいませ。

