



世界水産物連盟ニュースレター 2022年11月



大阪・関西万博の調達コード(案)にBAP認証！

2025年4月13日(日)から10月13日(月)の184日間に渡り大阪 夢洲(ゆめしま)にて大阪・関西万博が開催されます。テーマは「いのち輝く未来社会のデザイン」

想定来場者数2,820万人、経済波及効果の試算値は約2兆円です。

2022年10月5日に水産物に関しても持続可能性に配慮した調達コード(案)が発表されました。

BAP認証については、現時点の農・畜・水産物、パーム油調達コード(案)に含まれております。

弊団体からは今後のパブリックコメントの際に以下の点で意見提出を行う予定であります。

-現時点の方針の中では、BAP認証は「他、組織委員会により認められた主な認証等」に該当しておりますが、「主な認証」に加えて頂く。

-BSP認証についても、方針の中に加えて頂く。

加えて、万博内で食事の提供を行う事業者様への働きかけも積極的に行って参ります。



いっしょに、いこな！
／ 大阪・関西万博 ／

さかなの日賛同メンバーになりました

GSAは水産庁の制定する「さかなの日」の賛同メンバーになりました。

さかなの日とは？

日本の水産物の消費量が長期的に減少傾向にある中、水産物の消費拡大に向けた官民の取組を推進するため、毎月3～7日を「さかなの日」とし、11月3～7日は「いいさかなの日」として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間と位置付けます。

628の企業、団体が賛同しており、各メンバーが水産物の消費拡大に向けた取り組みを行っております。

詳しくは[こちら](#)。

弊団体としては主に以下の取り組みを行って参ります。

- BAP認証、BSP認証水産物の認知度向上と消費量拡大に向けた取り組み。
- 水産物の栄養素、漁業・養殖業についての情報を発信するインハウスメディア Advocate, Aquademia, を通じての発信。
- HPやInstagramを通じての発信。



おいしい×サステナ=いい未来

さかなの日

世界初！責任ある漁船基準が SSCI海上オペレーションの承認プロセスを完了

BSP認証の中の、船員の人権保護に強く焦点を当てた基準「責任ある漁船基準(RFVS)」が海上オペレーション範囲で世界初の持続的なサプライチェーンイニシアチブ(SSCI)承認プロセスを完了しました。

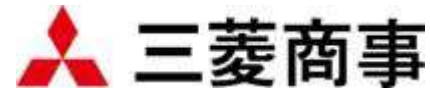
海上における最高水準の操業と社会的慣行に関してRFVSが提供する保証が明確になり、水産物の信頼性向上に寄与します。

BAP認証とBSP認証で共用している加工工場基準(SPS5.1)もSSCIへの申請を行っております。

日本語のプレスリリースは[こちら](#)。



国内BAPエンドーサー企業一覧



大林組

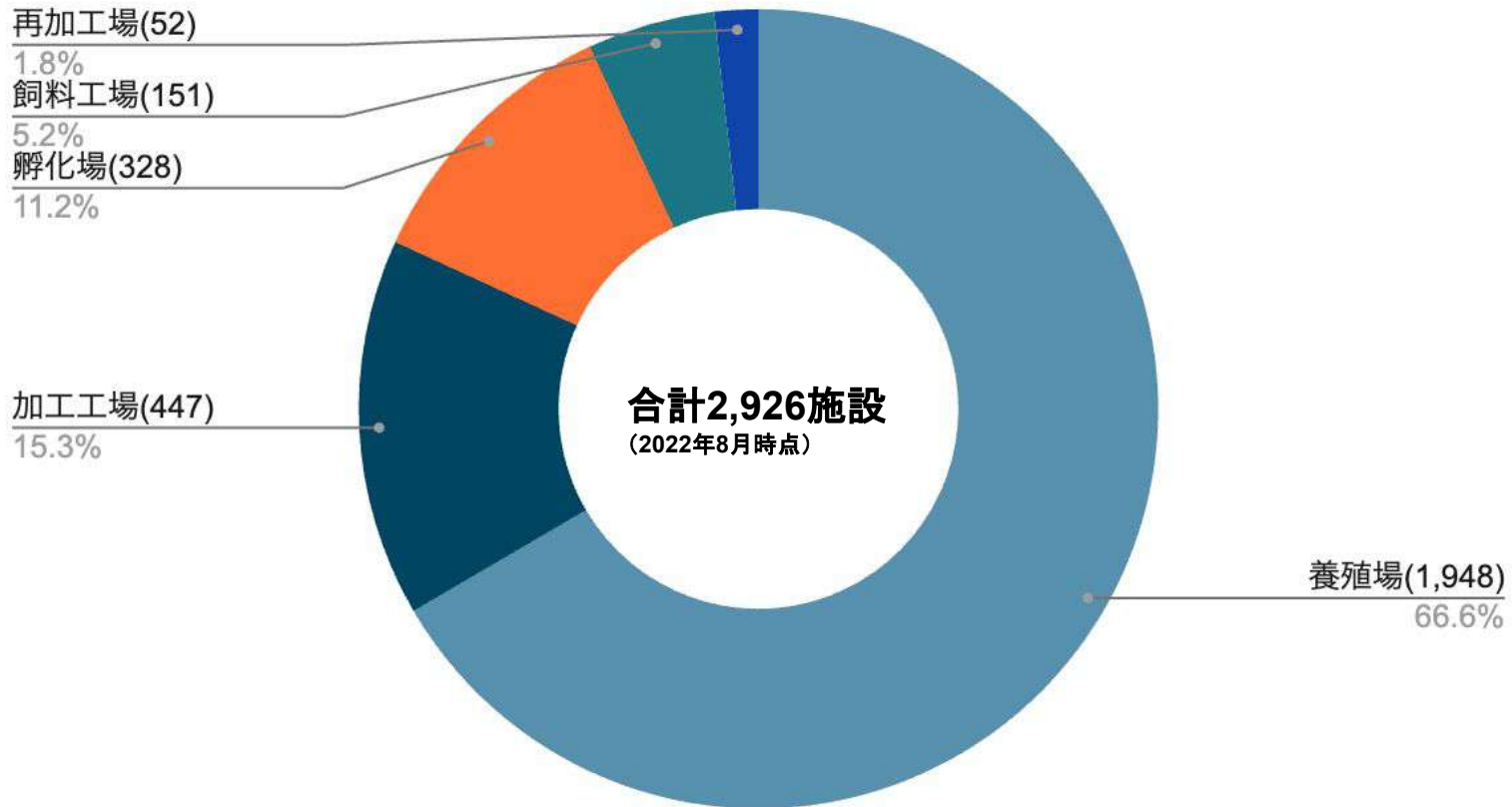
AUDACE



※全28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)



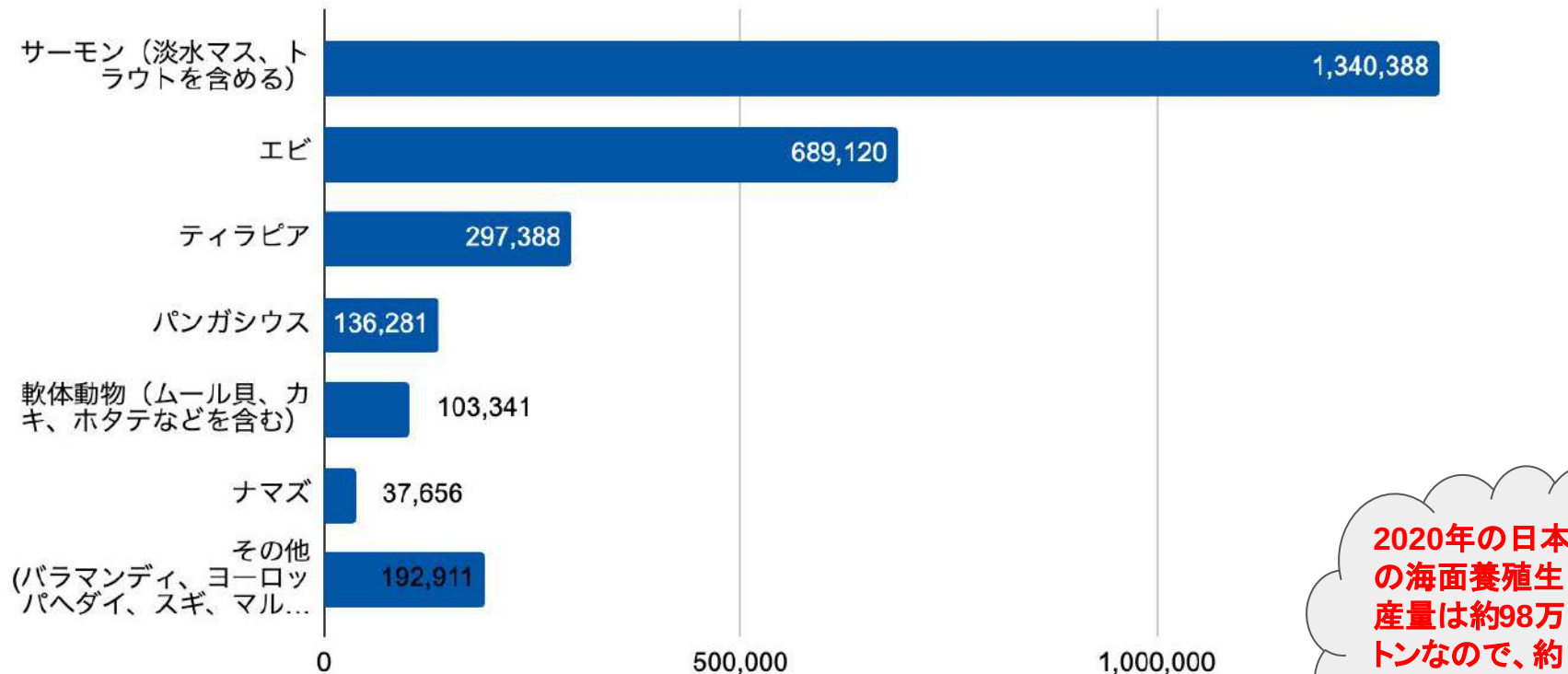
2022年8月時点のBAP認証施設数は2,926件です。

※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様お願い致します。



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。

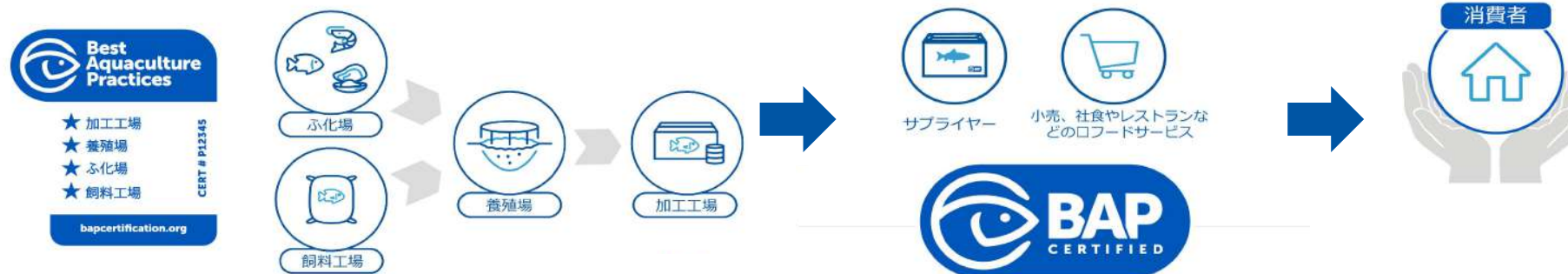
特例2: 最終消費現場での商品の加工、調理、再包装、またラベル張り替えをする場合は加工工場認証の対象外となり、エンドーサー合意書の締結のみでロゴを使用いただけます。(スーパーのバックヤード加工、飲食店・レストラン・ホテルの調理場加工など。)

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。



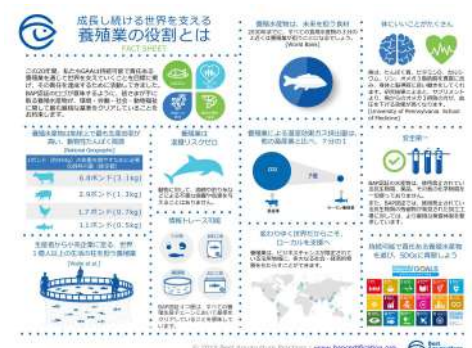
BAP認証の日本語版の各種資料について

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。

