



Global Seafood Alliance
ニュースレター
2023年9月



BAP認証の1つ星の意味とは？

BAP認証は加工工場を起点として、川上に遡るような形で養殖業のサプライチェーン全体を認証して行きます
BAP認証ロゴを使用するためには加工工場基準での取得 (1つ星)が必要となりますが、こういった意味があるのでしょうか？

「食品安全、環境、社会面、動物の健康と福祉に配慮した責任ある生産過程で加工された水産物」ということができます。

特に食品安全面については、BAP認証の加工工場基準は世界に 13しかない、GFSI承認スキームの1つです！

※以下の資料ご希望の方は、芝井までご連絡をお願いいたします。

BAP認証の1つ星 (加工工場基準取得) の意味とは？

食品安全、環境、社会面、動物の健康と福祉に配慮した「責任ある生産過程で加工された水産物」ということができます！

食品安全 (GFSIの承認あり)

- ▶ 食品安全管理システムの導入
- ▶ 適切な衛生手帳を実施する
- ▶ 効果的な害虫管理システムの使用
- ▶ 20項目にも及ぶ完成品の微生物および残留農薬試験の外部ラボでの実施、工場で使用する氷、水の検査

環境への責任

- ▶ 自然水域への排水の管理、外排水の検査
- ▶ 排水の水質濃度を記録し、pH、総浮遊物形物、溶解酸素などの変動を監視します
- ▶ 堆積物や廃棄物を適切に保管および処分することを保証

社会への責任

- ▶ 公正な賃金と福利厚生
- ▶ 業界または地域の基準に準拠した労働時間
- ▶ 強制労働、人身売買、児童労働の排除
- ▶ 労働者のための安全と健康で適度な状態の確保
- ▶ 雇用、報酬、トレーニングへのアクセス、昇進などに関する機会均等

動物の健康と福祉 (SSCIへ申請中)

- ▶ 動物が苦痛を最小限に抑える方法で輸送されることを保証 (生きている場合)
- ▶ 生きた状態で加工まで輸送される際には適切できれいな水と溶解酸素レベル、温度制御など、適切な維持条件を確保する人道的な屠殺方法の使用

認証へのステップ

加工工場から養殖場、飼料工場、ふ化場と川上に向かって認証していきます。
加工工場認証はファーストステップ、これから養殖のサプライチェーン全体を認証していきます！

BAP認証の加工工場基準は世界に 13 しかない、GFSI 承認スキームの 1 つです！

GFSI では 1. ベンチマーキング (同等性の確認) 手順、2. スキーム (食品安全規格) の管理、3. 食品安全などについて要求事項を定めて、ガイダンス・ドキュメントとして公表しています。その中で GFSI が定めた食品安全の要求事項を基準とし、スキーム (食品安全規格など) と比較して同等性があるかを確認・評価します。同等性が認められれば、そのスキームは GFSI 承認スキームとなります。

GFSI が承認した認証プログラムオーナー一覧

これらの認証を取得した事業所は、世界で 13 万サイト以上

サステナブルを超えて、レスポンスブル

サステナブル (持続可能な)
天然資源の適切な管理や、養殖においても人口糧食の実用はもちろんだ、

レスポンスブル (責任のある)
例に使用する魚卵、魚油の適切な利用から、サプライチェーン全体での労働者の待遇、食品安全管理の徹底などレスポンスブル (責任のある) シーフードということができます。

東京サステナブルシーフードサミットでのブース出展

GSAは2023年10月17日から19日にかけてベルサール新宿グランドにて開催される東京サステナブルシーフードサミットにてブース出展いたします。

BAP、BSP認証についての各種資料をご用意しております。

参加申し込みはこちらから。

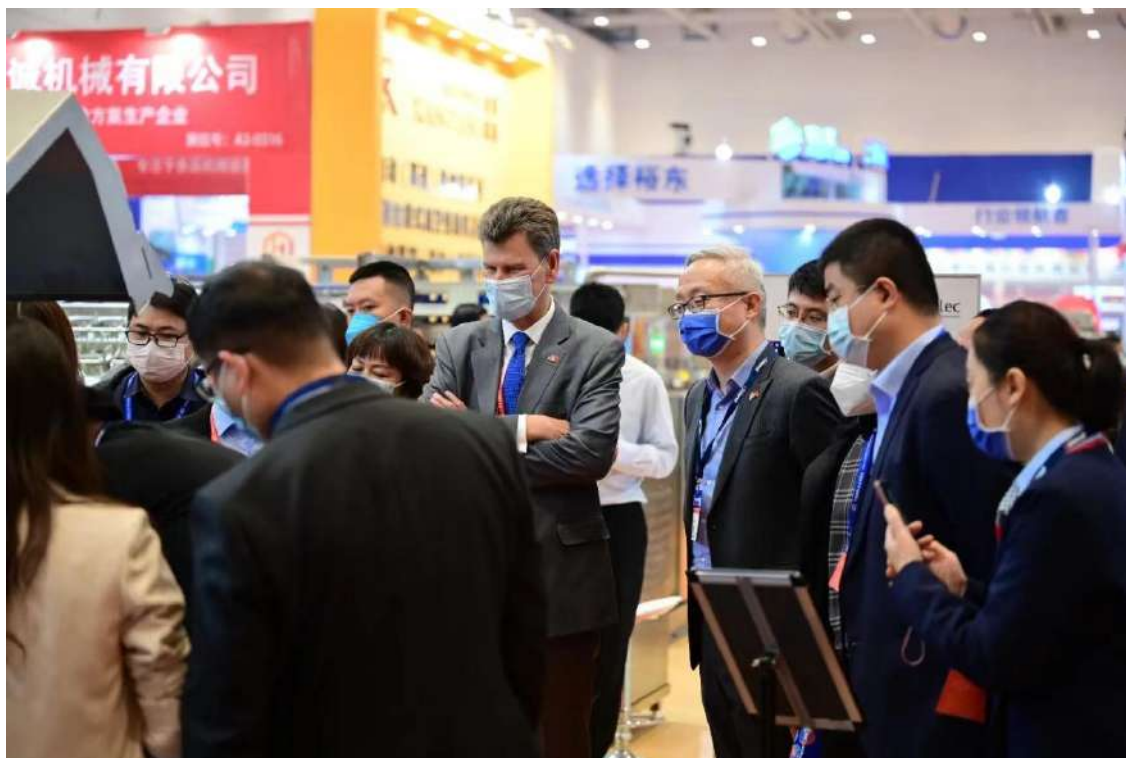
<https://sustainableseafoodnow.com/2023/>



China Fisheries & Seafood Expoへの出展

GSAは2023年10月25日から27日にかけて中国、青島にて開催される Expoに出展いたします。

また10月24日には中国でのGSAの活動の最新情報をお伝えする、China Seafood Summitを主催いたします。
こちらは招待制のイベントになっておりますので、参加希望の方はご連絡ください。



H-E-B、Giant Eagle、Wakefernが GSAのシーフード月間キャンペーンに参加

GSAは、北米市場にて10月のシーフード月間を記念して、第2回消費者キャンペーンを開始することを発表いたします。キャンペーン "Choose Seafood with Standards "は、GSAのBAP (Best Aquaculture Practices) 認証に対する消費者の認識を高め、責任を持って生産・調達された水産物の販売を促進することに焦点を当てます。

昨年のキャンペーンの成功を踏まえ、今回のキャンペーンでは、GSAのチャンネルを通じ、また主要小売業者、外食業者、水産物・食事宅配業者の参加により、広告やソーシャルメディアを使って消費者を啓蒙することを目的としています。キャンペーン参加企業には、ALDI、Giant Eagle、Green Chef、H-E-B、Iberostar Hotels、Lidl、Meijer、Secret Island、Wakefern (ShopRiteを含む)、WinCo Foodsが含まれます。

GSAとキャンペーン参加者は、BAP認証水産物を選択することが、あなた自身の健康、そして魚、労働者、環境と動物の健康と福祉にいかにプラスになるかを強調するキャンペーン・テーマとメッセージング、"Choose Seafood with Standards - Shape the Future, Shape Your Future "を推進します。



GSAとUSSECの協力により、 ラテンアメリカの8つの養殖場とふ化場がBAP認証を取得

アメリカ大豆輸出協会 (USSEC) との協力により、メキシコの3つのトラウト養殖場、コロンビアの2つのトラウト養殖場と1つのトラウトふ化場、メキシコの1つのティラピア養殖場と1つのティラピアふ化場が、BAP認証を取得しました。

この認証取得はUSSECとGSAの17ヶ月に及ぶ共同プロジェクトによるもので、USSECが資金を提供し、GSAのラテンアメリカチームが8つの養殖場とふ化場の選定、事前評価、トレーニング、認証取得を支援しました。

GSAのラテンアメリカ市場開発マネージャーのビルは、「このプロジェクトは、関係者全員にとって素晴らしい学習経験であり、将来のこのようなプロジェクトのためのロードマップを提供するものである。ここでの目標は、小規模な農村の養殖事業をバリュー・チェーンにつなげ、市場アクセスを提供することです。私たちは、基本的に養殖業改善プロジェクトを通じてこれを達成し、これら8つの養殖場とふ化場をBAP認証に申請できるようにしました。」

USSECから提供された資金は、審査費用に加えて、施設を訪問して評価し、厳しいBAP要件を満たし、将来も認証を維持するための指導や教育を行うコンサルタントを雇うために使われました。

施設は、バイヤーへの潜在的な供給を増やすため、ラテンアメリカにおける地域認証モデルをテストするために特別に選ばれました。このモデルの第一歩は、成功の可能性が最も高く、近隣の養殖場やふ化場に影響力のある施設を認証することでした。

新たにBAP認証を受けた養殖場のひとつであるAquamol Fish FarmのCEO、アルフレッド・モニラ氏は、「この認証のおかげで、私たちは環境、健康、動物福祉へのコミットメントと責任、そして協力者との社会的責任を継続的に確保し、優良な実践手順とトレーサビリティを実施しています。」と述べています。

アメリカ大豆輸出協会のディレクターJairo Amezcuita氏は「高品質で持続可能な米国産大豆や、世界トップクラスの魚類生産実践に関する知識の共有、米国産大豆の持続可能性保証手順などのサービスを通じて、責任ある養殖生産を推進するために、企業やGSAと協力できることを光栄に思います。」と述べています。

BAP認証では最終店舗加工でもロゴが引き継げます！

BAP認証ロゴを新たに使用する際は使用方法確認のため芝井 (kota.shibai@globalseafood.org)までご連絡ください。

BAP認証ロゴ使用の際は [ロゴ使用ガイドライン](#) に沿った使用が必要です！

レストラン、ホテル、食堂の店舗キッチン、小売・量販店のバックヤードなど、最終消費現場（消費者への提供まで物理的に距離が無い前述の様な現場）での加工の場合 BAPロゴを追加費用なく引き継ぐことが可能です。

キッチン、バックヤード向けの運用手順をまとめました。

社内、お取引先様への提案の際などにご活用ください。

※データをご希望の方は芝井までご連絡ください。



レストラン、ホテル、食堂などの 最終店舗キッチン加工向け

▶ 事前確認のお願い
新しくBAP認証ロゴを使用する際は事前にGSAスタッフ(芝井)との確認が必要です。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、
養殖水産物の心臓、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、食料安全を保障する認証制度です。消費者の健康にはBAP認証ロゴを「責任ある養殖水産物の証」として認知していただきます。
※BAP認証ロゴは認証する養殖水産物にのみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿った、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順



納品されたパッケージにはBAPロゴとCERT#12345のような5桁の認証番号が必ず付いています。BAPロゴと認証番号を確認(以下3パターン)



生産者検索ページで認証番号が有効か確認
www.bapcertification.org/Producers



該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能



スターロゴケース



認証番号付星型ロゴマークケース



ロゴと認証番号が別ケース

▶ BAPのロゴマークをメニューに使用する場合には、以下の点に注意してください。



※BAPの魚マークBAP認証を取得した生産者から調達した養殖水産物を使ったメニューの各品目欄に必ず表示してください。



※メニュー上に説明欄を設けて、BAPのロゴマークがどのような意味を持つのかを来店客に伝えてください。



使用例
1 レストラン、ホテル、食堂など最終消費現場(キッチン)で養殖の水産物を使ったメニューを提供する場合(例:エビ、鮭、イカを使ったシーフードチャーハン)。使用される一皿の水産物がBAP認証された魚介類の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。※このシーフードチャーハンのエビはBAP認証を取得した食材です。



小売・量販店の 最終店舗バックヤード加工向け

▶ 事前確認のお願い
新しくBAP認証ロゴを使用する際は事前にGSAスタッフ(芝井)まで確認をお願いします。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、
養殖水産物の心臓、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、食料安全を保障する認証制度です。
消費者の健康にはBAP認証ロゴを「責任ある養殖水産物の証」として認知していただきます。
※BAP認証ロゴは認証する養殖水産物にのみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿った、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順



納品されたパッケージにはBAPロゴとCERT#12345のような5桁の認証番号が必ず付いています。BAPロゴと認証番号を確認(以下3パターン)



生産者検索ページで認証番号が有効か確認
www.bapcertification.org/Producers



該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能



スターロゴケース



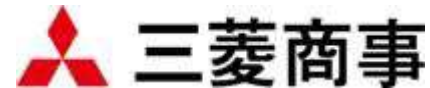
認証番号付星型ロゴマークケース



ロゴと認証番号が別ケース

使用例
1 店舗キッチンで調理するアソートの寿司/パスタなどで、複数の水産物を使う場合、使用される一皿の水産物がBAP認証であれば魚介のロゴマークを使うことができます。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。
※このお皿の中のサーモンはBAP認証を取得した水産物です。
2 BAPロゴと認証番号が付いた冷凍エビの1kgパックが製品されたバックヤードで解凍して小分け、リパックして陳列する場合、該当商品に対してはBAPロゴを引継ぎして頂くことが可能。(MDシールに貼るなど。)

国内BAPエンドーサー企業一覧



大林組

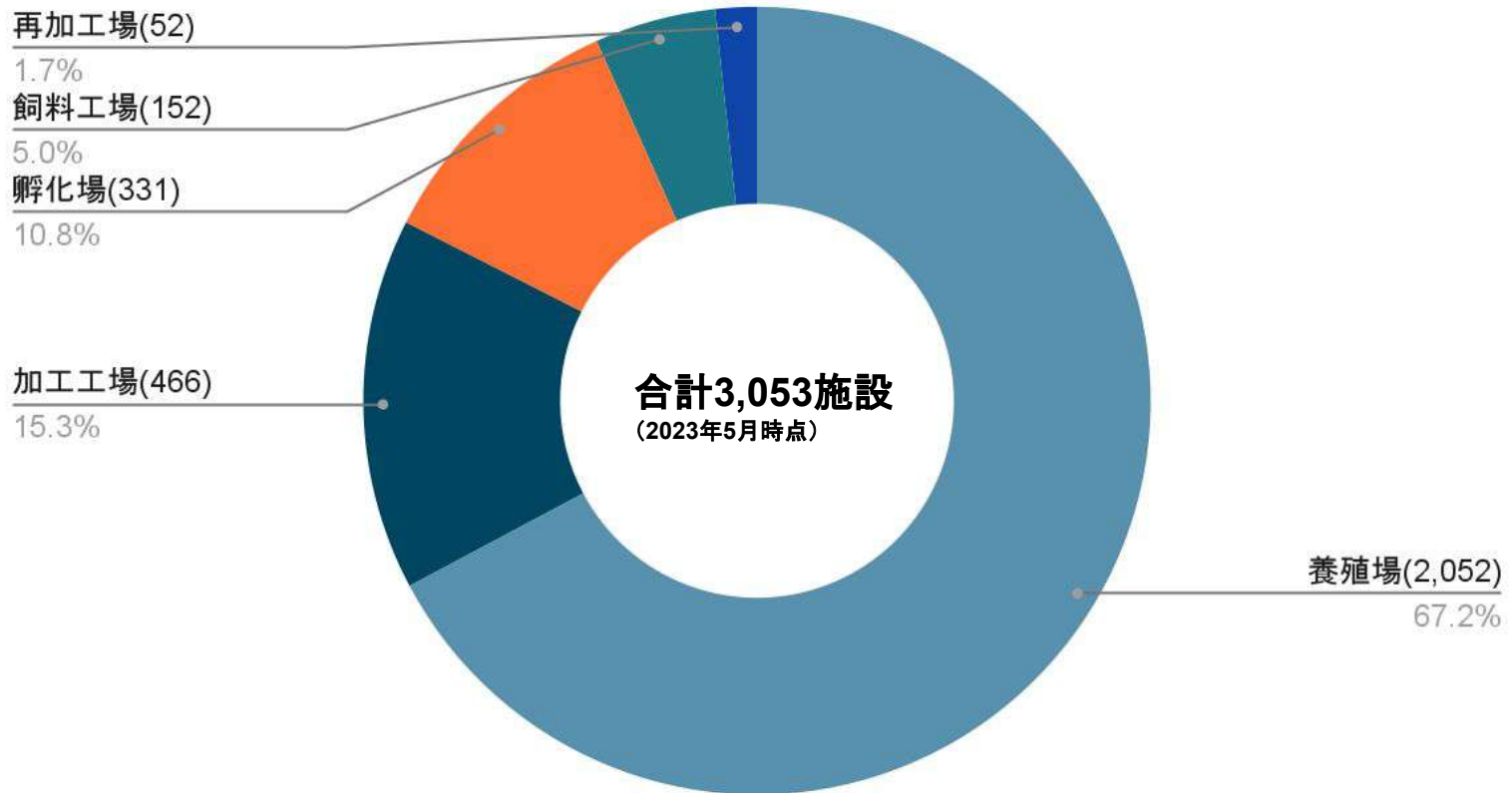
AUDACE



※一部企業を掲載。掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

世界でのBAP認証施設数

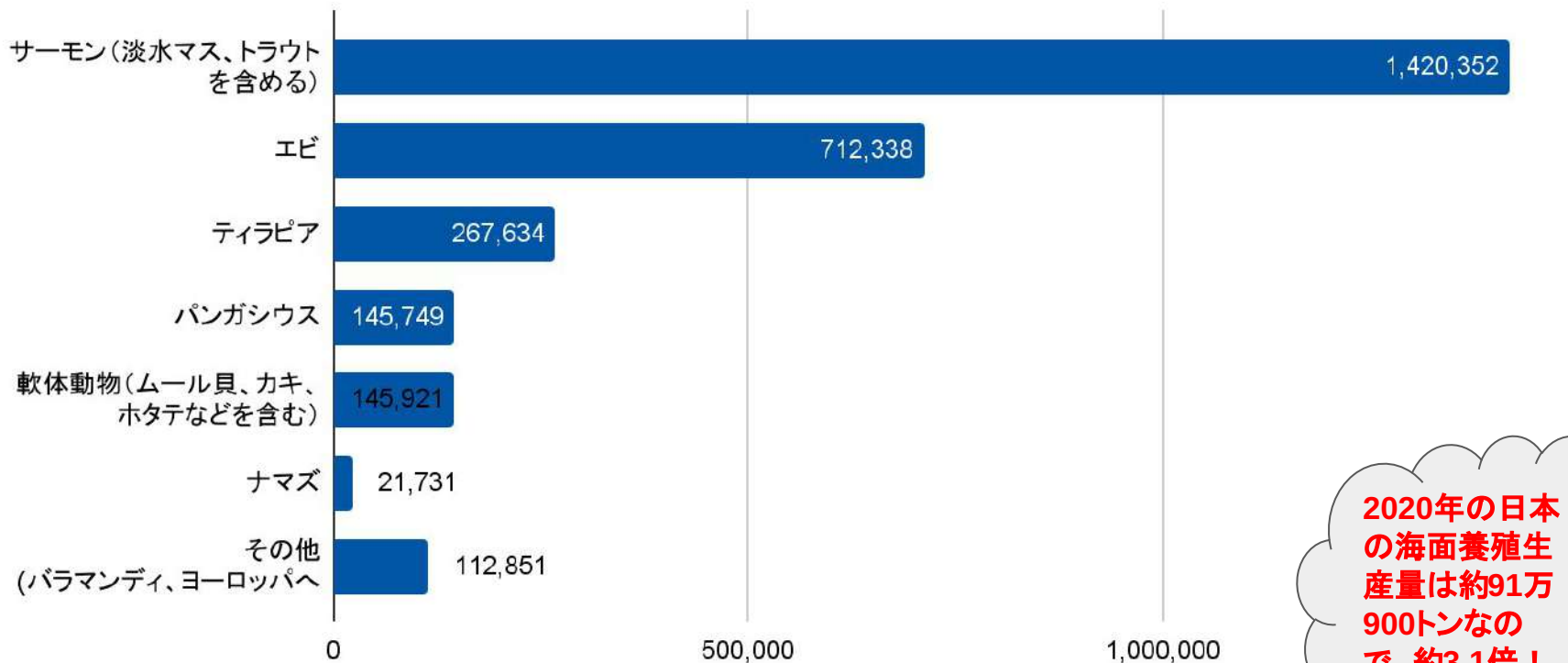
世界でのBAP認証施設数(2023年5月時点)



2023年5月時点のBAP認証施設数は3,053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。
日本での取得施設は加工工場1件、養殖場1件の合計2件。

魚種別のBAP認証生産量

2023年5月時点（単位：トン）



2020年の日本の海面養殖生産量は約91万900トンなので、約3.1倍！

2023年5月時点、BAP認証水産物の世界合計は282万6576トンです。
36カ国で30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>

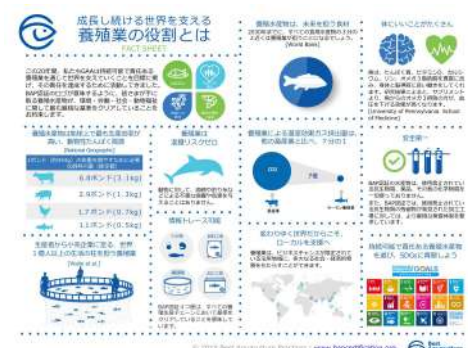
BAP認証の日本語版の各種資料について

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



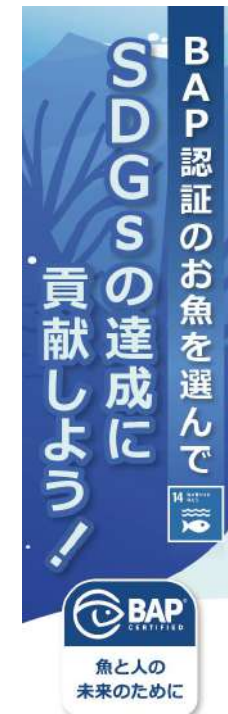
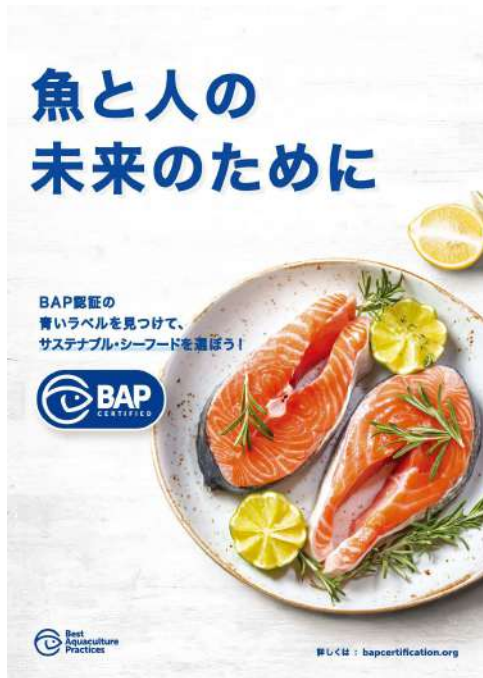
国際基準を満たした環境で
養殖されています



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。

