

Global Seafood Alliance

ニュースレター

2024 年 10 月

BAP認証が大阪・関西万博の調達方針に明記されました

2024年10月18日、大阪・関西万博の調達コードに関して、協会が認める認証スキーム一覧に BAP認証の2つ星以上が明記され既存の調達コード内にある他の認証スキームと同様に扱うことができる運びとなった事をご報告致します。

博覧会協会が認める認証スキーム一覧

https://www.expo2025.or.jp/wp/wp-content/themes/expo2025orjp_2022/assets/pdf/sustainability/scheme.pdf

持続可能性に配慮した調達コード(第3版) 解説 <個別基準:水産物>

https://www.expo2025.or.jp/wp/wp-content/themes/expo2025orjp_2023/assets/pdf/sustainability/sus_code_docs_15.pdf

プレスリリースは [こちら](#)

BAP認証、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）協会が認める認証スキームに明記される

2024年10月18日、2025年日本国際博覧会（以下、大阪・関西万博）協会が認める認証スキーム一覧にBAP認証の2つ星以上が明記され、既存の認証スキームと同様に扱うことができると決定されました。

GSA 2024年10月29日 14時01分



2024年10月18日

持続可能性に配慮した調達コード 個別基準（農・畜・水産物、パーム油）における博覧会協会が認める認証スキーム一覧

●畜産物の調達基準3に基づき博覧会協会が認める認証スキーム

認証スキーム名称	スキームオーナー	対象品目
レインフォレスト・アライアンス認証 https://www.rainforest-alliance.org/ja/	レインフォレスト・アライアンス	茶類、バナナ、オレンジその他の果物と野菜

●農産物の調達基準7に基づき博覧会協会が認める持続可能性に資する取組に基づいて生産され、トレーサビリティが確保されているもの

認証スキーム名称	スキームオーナー	対象品目
レインフォレスト・アライアンス認証 https://www.rainforest-alliance.org/ja/	レインフォレスト・アライアンス	バナナ、カカオ、ココナッツ、コーヒー、花卉、果物、ハーブ、スパイス、ナッツ類、茶類、野菜

●畜産物の調達基準5に基づき博覧会協会が認める持続可能性に資する取組に基づいて生産され、トレーサビリティが確保されているもの

認証スキーム名称	スキームオーナー	対象品目
LPA（家畜生産保証制度） https://www.integritysystems.com.au/on-farm-assurance-audits/	インテグリティ・システム・カンパニー	オーストラリア産牛肉
NFAS（全国肥育場認定制度） https://www.ausubee.jp/b2b/safety/	オズミート	オーストラリア産牛肉

●畜産物の調達基準3に基づき博覧会協会が認める認証スキーム

認証スキーム名称	スキームオーナー	対象品目
平飼い鶏卵認証 https://eco-de.co.jp/hirakai/index.html	エコデザイン認証センター	鶏卵

●水産物の調達基準3に基づき博覧会協会が認める認証スキーム

認証スキーム名称	スキームオーナー	対象品目
BAP 認証® https://info.globalseafood.org/ja-jp/bap	グローバル・シーフード・アライアンス	サーモン、エビ、ムール貝、真鯛等 ※2つ星以上のものに限る



https://www.expo2025.or.jp/wp/wp-content/themes/expo2025orjp_2022/assets/pdf/sustainability/scheme.pdfより引用

China Fisheries & Seafood Expo2024への出展



GSA中国チームが10月30-11月1日、中国青島にて開催中の [China Fisheries & Seafood Expo2024](#)へ出展しております。

ブース番号は B8-0918です。



AQUACULTURE
CHINA
SEAFOOD
TECHNOLOGY
CHINA

Japan Food Safety Day2024に参加しました



10月16日に開催された Japan Food Safety Day 2024に参加しました。

「二者監査って何のため？本当に大切なこととは？」と題して日本生活協同組合連合会様、ダノンジャパン株式会社様、キリンホールディングス株式会社様、株式会社エイワ様からの発表がございました。

二社監査の意義、第三者認証との棲み分けについて情報を探されいている方は以下のページより当日の資料をダウンロード頂けます。

<https://www.theconsumergoodsforum.com/jp/japan-food-safety-day/>

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！ ※C I :動物性生鮮食品の加工に対応

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

ASIAGAP

BRCGS

CANADAGAP

FSSC 22000

Freshcare

Global
Seafood
Alliance

GLOBALGAP



IFS
International
Featured Standards

jfsm

primusGFS

SQF
INSTITUTE

GRMA

オールインワンのBAP認証！



食品安全、環境、社会、動物の健康と福祉、トレーサビリティと幅広い保証を一つの認証で！

1. BAP認証はロゴのロイヤリティはゼロ！

いくら販売してもロイヤリティはゼロ円です！

2. 最終消費現場で加工を行っても、認証取得の必要はなし。

ロゴガイドラインに準拠してロゴをパッケージ、メニューに引き継いで頂けます！

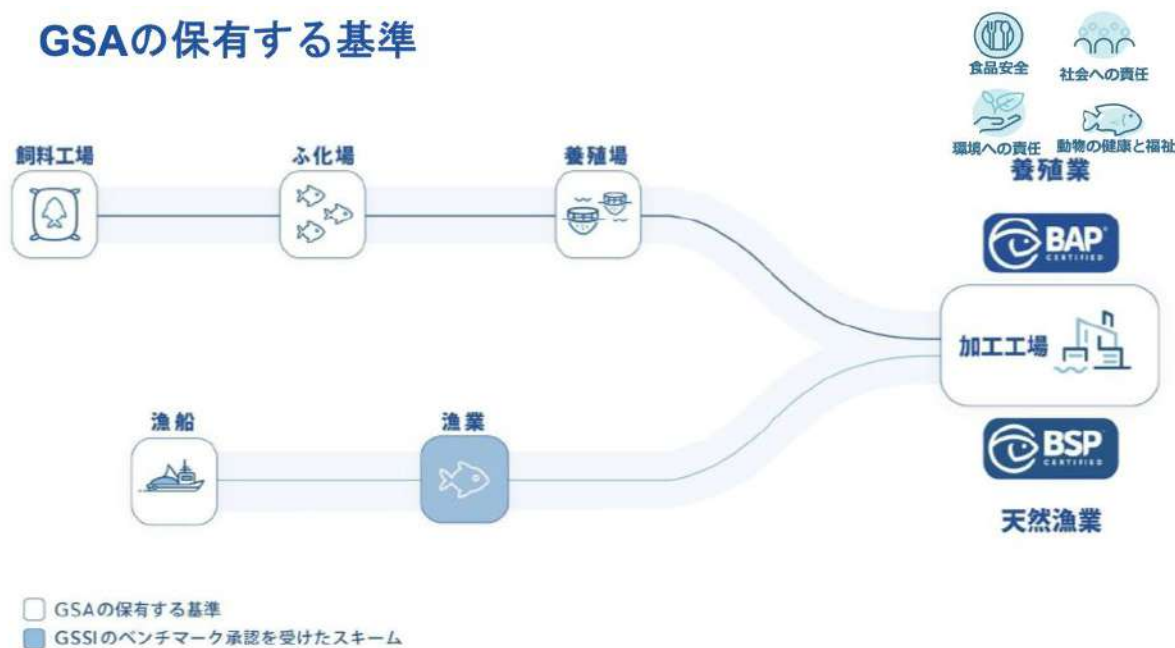
※最終消費現場とはスーパーのバックヤード、レストラン、ホテルのキッチンなど消費者と直接接している場所です。

それ以外の施設（量販店向けの加工センター、外食セントラルキッチンなど消費者から物理的に距離が離れている施設）の商品の形態が変わる加工を行う際はそちらの施設は加工工場基準の対象となります。

BAP認証では養殖のサプライチェーンの各段階に基準を設定して、4つの柱（食品安全、環境への責任、社会への責任、動物の健康と福祉）＋トレーサビリティを確認しております。

BAP認証2つ星以上、最高レベルの4つ星を日本マーケットから求めましょう！

GSAの保有する基準



BAP認証の説明会を開催しませんか？

貴社にお伺いして、BAP認証の説明会を開催させていただきます。
オンラインでの対応も可能で、もちろん費用は無料です。



費用無料
オンライン可

Content

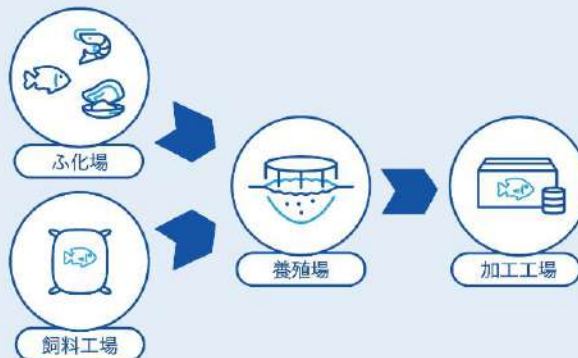
- ▶ BAP認証の概要
- ▶ 加工工場、養殖場、ふ化場、飼料工場での食品安全、環境、社会、動物の健康と福祉、トレーサビリティとは具体的にどんな項目を見ているのか？
- ▶ ロゴの使用料が無料？ロゴの運用方法はどうすればいい？
- ▶ 具体的にどんな商品がある、活用方法は？

➡ 内容はご要望に応じて調整させていただきます。



BAP認証のロゴ運用方法の整理

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。



最終商品のパッケージに
BAP 認証ロゴと認証番
号が印字される。

ロゴの使用方法については
以下のガイドラインを参照、
もしくはGSA芝井まで
お問い合わせください。



もし、この間に追加の加工が行われる際には、その施設は加工工場基準の対象となる。

BAP 認証水産物を販売促進、または購買支援する企業はロゴ使用ガイドラインに
沿ったロゴ使用が必要となります。



小売、社食やレストラン
などのフードサービス

消費者と直接接している、小売店のバックヤード、レスト
ランのキッチンなどの最終消費現場に、BAP 認証ロゴと
認証番号付きで商品が届く場合、商品の調理を行なっても
認証の取得の必要なく、そのままロゴを引き継げる。



サプライヤー

商品を開封せずに、BAP 認証ロゴ
と認証番号を引き継げる場合には、
認証の取得、契約などは求めない。



加工工場基準について



- 水産物のみを対象とした基準**
- 社会への責任、環境への責任、食品安全、動物の健康と福祉という責任ある水産物の4つの柱をカバーしている。
 - 天然と養殖どちらにも対応可能。

TIPS

- ✓ 食品安全に関してGFSIのベンチマーク承認あり。
※GFSIベンチマーク承認は世界に13規格しかなく、そのうちの1つです。
- ✓ 世界の150以上の小売、外食企業がこの加工工場基準を取得した工場からの水産物を評価して積極的に購買しております。

GSSIを調達方針に掲げている企業様へ

- ▶ BAP認証では魚類や甲殻類を対象とした「養殖場基準」、「サーモン基準」、主に貝類を対象とした「軟体動物養殖場基準」が既にGSSIの承認を受けております。

※BAP認証ではエビとサーモンのみではなく、その他魚類や貝類も含めて全ての魚種がGSSI承認となります。

- ▶ BAP認証では養殖場の基準が入ってくる2つ星からがGSSI承認となります。

魚類、甲殻類、貝類などを単純に比較することはできませんが、2つ星以上、最高レベルの4つ星を求めて頂ければと思います。

- ▶ 養殖場レベルで既にサーモン108万トン、エビ78万トンほどの認証生産量がございますので、皆様の持続可能な調達にご活用頂ければと思います。

BAP認証の包括的な保証

Comprehensive Assurance

BAP Program		環境	社会	食品安全	動物福祉
養殖	ふ化場	✓	✓	✓	✓
	養殖場	GSSI 養殖場基準とサーモン養殖場基準 ※軟体動物養殖場基準も申請中	✓	✓	✓
	飼料工場	✓	✓	✓	N/A
	加工工場	✓	✓ ※SSCIへ申請中	GFSI 加工工場基準	✓
水産物の包括的保証		✓	✓	✓	✓

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。

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認証ロゴ使用を始めの際は事前に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、

養殖水産物の生産、加工工場、量販店、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、食品安全を確保する認証制度です。消費者の皆さまにはBAP認証ロゴを「責任ある養殖水産物の証」として選択いただいております。

※BAP認証ロゴは該当する養殖水産物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ステップ）

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

該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

ステップ1: スーパーロゴケース

ステップ2: 認証番号が有効なスーパーロゴケース

ステップ3: ロゴと認証番号が有効なケース

使用例

1. 店舗キッチンで調理するアソートの食用パックなどで、複数の水産物を使う場合、使用される一の水産物がBAP認証であれば他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。

2. BAPロゴと認証番号が付いた冷凍食品やパックで調理して小分け、シリアルに食べるなど、該当商品に対してはBAPロゴをそのまま使うことが可能です。（MDシールに貼るなど。）

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認証ロゴ使用を始めの際は事前に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、

養殖水産物の生産、加工工場、量販店、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、食品安全を確保する認証制度です。消費者の皆さまにはBAP認証ロゴを「責任ある養殖水産物の証」として選択いただいております。

※BAP認証ロゴは該当する養殖水産物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ステップ）

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

該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

ステップ1: スーパーロゴケース

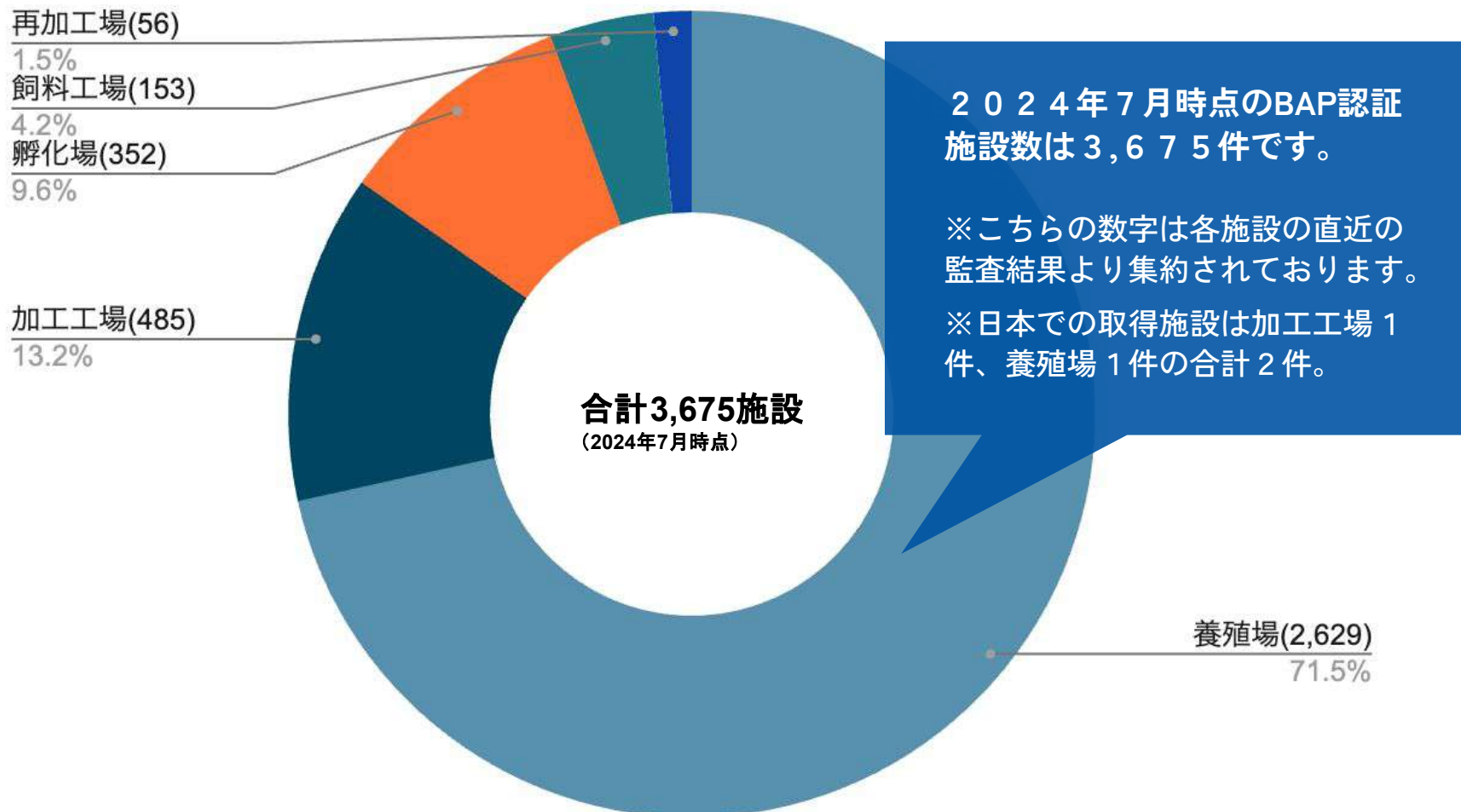
ステップ2: 認証番号が有効なスーパーロゴケース

ステップ3: ロゴと認証番号が有効なケース

使用例

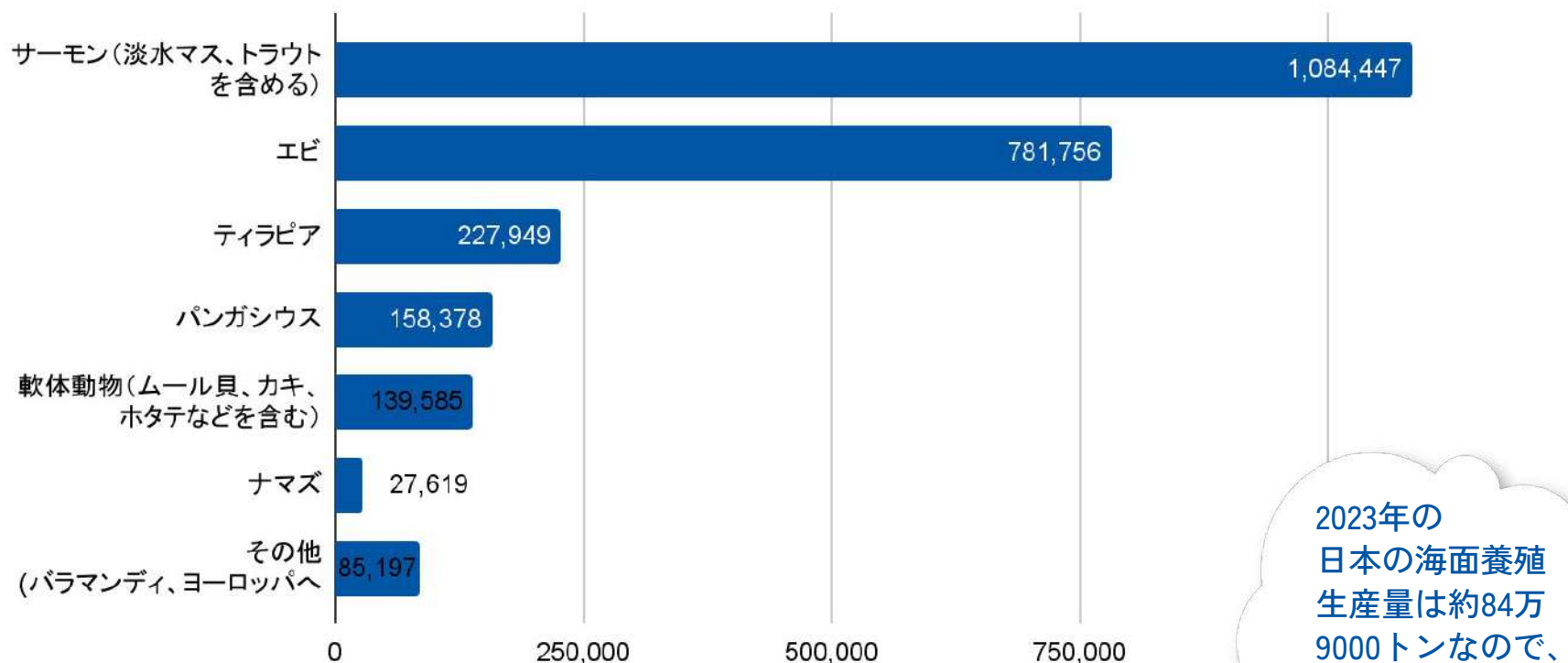
1. レストラン、ホテル、食堂など最終消費現場（キッチン）で複数の水産物を使ったメニューを調理する場合（例：エビ、貝類、イカを使ったシーフードチヤウハン、使用される一の水産物がBAP認証であれば他のロゴマークを使うことができます。可能な限り、どの水産物がBAP認証なのかを明記してください。※このシーフードチヤウハンのエビはBAP認証を取得した食材です。

世界でのBAP認証施設数



魚種別のBAP認証生産量

2024年7月時点（単位:トン）



2023年の
日本の海面養殖
生産量は約84万
9000トンなので、
約3倍！

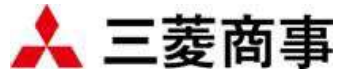
2024年7月時点、BAP認証水産物の世界合計は **250万4931トン** です。**45カ国で39魚種**を認証済み。

※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。

国内BAPエンドーサー企業一覧



三井物産シーフーズ株式会社
Mitsui & Co. Seafoods Ltd.



食を通して社会に貢献する



※掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

BAP認証エンドーサー企業とは BAP認証商品を販売、促進する企業を指します。
2023年3月までは BAP認証ロゴを使用する為のエンドーサー契約をいただいておりますが、現在は求めておりません。
BAP認証ロゴ付き商品の販売、ホームページや年次レポートでの BAP認証ロゴの使用など、取り組み方は様々です。

※一部企業を掲載。

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")

BAP認証の日本語版の各種資料について

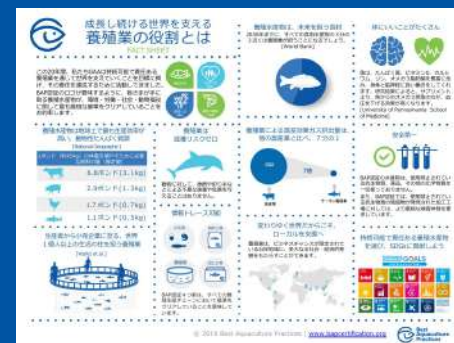


BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<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



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。



Global Seafood Alliance 日本マーケット担当
芝井 幸太

✉ kota.shibai@globalseafood.org

☎ [080-2167-0086](tel:080-2167-0086)

※ 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。

