

項目	基準	備考
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) 養殖漁場の位置及び生簀の配置状況及び数を把握していること	
	(3) 漁協等が行う環境調査等を含め、養殖漁場の環境を把握していること	
	(4) 赤潮発生や汚染事故など養殖に悪影響が発生した時は情報の収集に努め、状況を記録し、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	
生産に関する基準	(1) 漁船及び養殖機材等を清潔に保ち、必要に応じて清掃後に消毒するなど適切に管理していること	
	① 漁船及び作業車両等は清掃しているか	
	② すべての用具、機材類等は清潔に保ち、必要に応じて消毒しているか	
	③ 漁網・生簀等は、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。また廃棄については関係法令に基づき適正に処理されているか	
	④ 養殖機材等は使用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	
	(2) 漁網防汚剤を使用する場合は、養殖魚や環境への影響がない製品を使用していること	
	① 防汚剤の製品名、製造・販売元、商品番号、購入・使用年月日、数量等を記録しているか	
	② 防汚剤を使用した生簀は、処理していない生簀と区別して管理しているか	
	③ 防汚剤は、適切に保管し、定められた方法で適切に処理しているか	
	(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	
	3 作業管理	
(2) 従事者の健康状態に留意し、病気・けが等がある場合は作業に従事しないか、出勤簿等に記録していること		
(3) 従事者の飲食等において、養殖魚への汚染や異物の混入等を防ぐため、適切な措置を講じていること		
(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 必要に応じて労災保険に加入しているか		
4 種苗管理	(1) 種苗の情報を確認し、記録していること	
	① 採捕者、購入元、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 （人工種苗の場合） 種苗生産者、購入日時、購入量、種苗の餌飼料や医薬品の使用履歴などの飼育管理状況を確認し、記録しているか、また、種苗生産段階での生産履歴の遡及が可能であるか	
③ 種苗を購入する場合には、ワクチンの接種状況及び水揚げ禁止期間終了日等を確認し、記録しているか		

項目	基準	備考
4 種苗管理	(2) 種苗導入にあたっては、持続的養殖生産確保法に基づく「漁場改善計画」に従い、防疫体制が適正に行われていること	
	(3) 生産履歴や購入日等から、識別番号を付けて管理していること	
5 飼育管理	(1) 漁場改善計画で定めている飼育密度等の改善を図るための措置を遵守していること	
	(2) 飼育期間を通じて、養殖魚を生簀単位で管理し、飼育状況等を養殖日誌等に記録していること	
	① 養殖魚導入時、生簀毎に、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	
	② 健康状態及びワクチン処理の有無を確認し、記録しているか	
	③ 生簀へい死魚、ごみ等があった場合は、速やかに専用の容器に回収し、記録しているか。処理にあたっては適正に処理されているか	
	④ 一つの生簀に、異なる識別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	
	⑤ 分養による養殖魚の移動履歴と分養後の総重量（又は収容尾数）を、生簀毎に確認し、記録しているか	
	(3) 使用する飼料等については、飼料安全法等の法令等を遵守していること	
	(4) 餌・飼料や飼料添加物等の管理は、適正に行われていること	
	① 生餌については、原産地、販売元、魚種、数量、購入年月日等を記録し、伝票を保管しているか	
	② 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、成分組成等を記録し、伝票を保管しているか	
	③ 配合飼料及び飼料添加物等については、配合証明書や品質保証書を手し、保管しているか	
	(5) 給餌機や用具等は、定期的に清掃し、必要に応じて消毒し、衛生的に管理していること	
(6) 作業船上においては、機械油や塗料など、有害化学物質による汚染を防ぐため適切に管理していること		
(7) 餌・飼料等は、有害化学物質による汚染や異物混入、品質劣化を防ぐため適切に保管管理していること		
6 魚病管理	(1) 水産用医薬品は、薬事法等の法令に基づき承認されたものであって、使用基準等を確認・遵守していること	
	(2) 使用にあたっては、魚の状態、診断記録、使用医薬品、投薬履歴、休薬期間等を管理・記録していること	
	(3) 医薬品の使用について確認していること	
	① 必要に応じて専門機関の検査を受け、検査に基づき投薬しているか	
	② 水産用ワクチンの使用に際しては、水産技術開発センター等の専門機関から、「ワクチン使用指導書」の交付を受け、指導書に従い投与しているか	
	③ 投薬にあたっては、他の養殖魚への医薬品の汚染を防ぐよう、適正に対処しているか	
(4) 水産用医薬品を適正に保管・管理していること		
① すべての水産用医薬品について、購入伝票等の保管や医薬品に関する製造・販売元や製造番号等の情報、購入日や使用日、使用量、在庫量等を確認し、記録管理しているか		

項目	基準	備考	
生産に関する基準	6 魚病管理	<p>② 医薬品について、医薬品名、投薬日・量・終了日、廃棄日、生簀番号、魚種、魚体重、尾数等を記録しているか</p> <p>③ すべての医薬品については、施錠できる倉庫等に保管し、使用期限切れの医薬品は適切に廃棄しているか</p> <p>(5) 出荷に関しては、休薬期間を厳守するとともに、休薬期間が終了するまでは、投薬魚の移動も控えていること</p>	
	7 水揚げ管理	<p>(1) 水揚げにあたっては、養殖魚が医薬品を使用していた場合には、休薬期間が終了していることを確認していること</p> <p>(2) 生簀毎に水揚げ日、水揚げ尾数、重量等を確認し、記録していること。また、異常が見られた養殖魚は、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</p> <p>(3) 設備等について衛生的に管理していること</p> <p>① 選別台、締め機、魚槽、容器、器具等は洗浄し、清潔に保っているか</p> <p>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、手袋等を使用しているか</p> <p>③ 魚倉等の海水は、清浄なものを使用し、使用する氷は飲用適の水から作られているか</p> <p>④ 養殖魚を陸揚げまで衛生的に保つため、氷を十分に入れて魚倉内の海水の低温（10℃以下）を保っているか</p> <p>⑤ 養殖魚を収容した魚槽や容器は、蓋をして汚染を防いでいるか</p> <p>⑥ 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</p>	
出荷に関する基準	1 作業管理	<p>(1) 管理責任者は出荷工程を掌握し、作業者は作業手順書に基づき作業をしていること</p> <p>(2) 作業者が、感染症の疾病に感染している場合は、作業に従事させていないこと</p> <p>① 作業者の健康状況を毎日記録しているか</p> <p>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</p> <p>(3) 作業者は、製品の汚染や異物の混入等を防ぐ措置を講じていること</p> <p>① 作業着・手袋・長靴等は清潔で衛生的に保たれているか</p> <p>② 喫煙・飲食は、所定の場所を指定しているか</p> <p>③ 作業エリアに余計な物が持ち込まれていないか</p>	
	2 出荷・製品管理	<p>(1) 計量・選別場所や使用する機材等は洗浄し、清潔に保たれていることを確認していること</p> <p>(2) 出荷にあたっては、魚体の異常や異物の混入がないことを確認すること、また異常があった場合は適切に処理されていること</p> <p>(3) 出荷にあたっては、温度の上昇や異物混入を防ぎ、衛生的に管理していること</p> <p>(4) 鮮魚は、識別（ロット）番号を付し、遡及できるよう管理していること</p> <p>(5) 出荷ごと、出荷先、出荷日、数量、商品形態、識別（ロット）番号等を記録管理していること</p>	

項目	基準	備考	
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、管理体制の作業について、実情に合わせて作業手順書を策定し、作業手順書に従って作業を行うこと (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) 検査マニュアルを作成し、残留医薬品自主検査を実施していること	
	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 原料魚をロット（生簀）ごとに受入量、受入日等や生産履歴等の情報を把握しているか ② 識別（ロット）番号ごとに出荷日、出荷先、出荷量、商品名および生産履歴を把握しているか (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 情報管理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文書化し、自主的に遵守する事項（自主基準等）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	