

陸上魚類養殖

陸上魚類養殖－1

項目	基準	備考
生産に関する基準	<p>1 養殖場管理</p> <p>(1) 養殖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</p> <p>(2) 養殖場の位置及び養殖関連施設の配置状況や池面積等を把握していること</p> <p>(3) 取水する海域の水質等を把握し、取水口を定期的にメンテナンスしていること</p> <p>(4) 養殖場からの排水が、周辺環境に影響を及ぼしていないかを確認し、影響を及ぼすことが懸念される場合には必要な対策を講じていること</p> <p>(5) 台風や赤潮、汚染事故など養殖に悪影響が予想される事案が発生した時は情報の収集に努め、状況を確認・記録するとともに、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</p> <p>(6) 養殖場、養殖池及び砂等は、定期的に清掃を行い、必要に応じて消毒等を行うなど衛生管理に努めていること</p>	
	<p>2 準備及び養殖機材の管理</p> <p>(1) 養殖機材等は、清掃方法の手順を定め、清潔に保ち、また、メンテナンスや安全点検を実施するなど適切に管理していること</p> <p>① 燃油や機械油、塗料等による汚染を防止するため、生産物と交わらないよう、適切に管理し、専用の場所に保管しているか</p> <p>② 用具・機材等を洗浄・消毒する場合は、洗浄廃液等が直接、養殖池や海、河川に流入しない場所で作業を行うとともに、洗浄・消毒剤等が残留しないよう注意して洗い流しているか</p> <p>(2) 砂、塗料、コーティング剤等の資材を使用する場合は、養殖魚や環境への影響がない製品を使用していること</p> <p>① 資材の製品名、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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>	
	<p>3 作業員管理</p> <p>(1) 作業員の健康状態に留意し、病気・けが等がある場合など作業員の健康状態を記録していること、また、必要に応じて直接養殖生産物に触れる作業には従事させないこと</p> <p>(2) 作業員は、汚染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) 労働環境を衛生的に保つため、トイレ、手洗い設備及び休憩室（飲食場所）等は、養殖作業場と分けて設置し、清潔な状態を維持するよう適切に管理していること</p> <p>(4) 作業の安全性に留意していること</p> <p>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</p> <p>② 安全に作業を行うための服装や保護具を着用しているか</p> <p>③ 必要に応じて労災保険に加入しているか</p>	

	項 目	基 準	備 考
生 産 に 関 す る 基 準	4 種苗管理	<p>(1) 種苗生産施設及び資機材等は清潔に保ち、定期的に管理状況を確認し、記録していること</p> <p>(2) 親魚等を介しての病原微生物による汚染を防止するための対策を講じていること</p> <p>(3) 種苗生産に関する情報（親魚、産卵水槽、採卵年月日、採卵量、卵の状況、ホルモン剤を含む医薬品等）を記録していること</p> <p>(4) 親魚または産卵日等から、識別番号を付けるなど、識別管理していること</p> <p>(5) 親魚、種苗（卵）に関する情報や健康状態を確認し、記録していること</p> <p>① 親魚の購入元、採捕者、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）</p> <p>② 種苗（卵）の販売元、生産者、生産施設、採卵年月日、購入年月日、購入数、重量、親魚の生産情報などを確認し記録しているか。</p> <p>③ 餌飼料や医薬品の使用履歴、ワクチン接種状況などの飼育管理状況を把握し、記録しているか。</p> <p>④ 導入する親魚、種苗（卵）から重要疾病を持ち込まないよう、対応しているか 導入する親魚や種苗は、クドアが寄生していないことを確認して導入しているか</p> <p>⑤ 導入する親魚、種苗（卵）の健康状態を確認し、異常が見られる場合、検査機関に相談し、対応しているか</p>	
	5 飼育管理	<p>(1) 養殖場の環境を適切に維持するため、必要な措置を講じていること</p> <p>① 養殖密度は、水質等の漁場環境や健全養殖を考慮して適正な密度を定め、その密度を守っているか</p> <p>② 養殖池の水質等を維持するため、適切な給水や酸素供給を行っているか</p> <p>③ 適宜、養殖池に潜水して、ヒラメの状況、残餌の状況、漁場環境の状況等を点検・監視し、飼育日誌に記録しているか</p> <p>(2) 飼育期間を通じて、ヒラメを池単位で管理し、飼育状況等を養殖日誌等に記録していること</p> <p>① 稚魚導入時、池毎に、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</p> <p>② 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、池毎に内容や尾数等を記録しているか。処理にあたっては適正になされているか</p> <p>③ 餌・飼料及び飼料添加物等の給餌について、池毎に給餌日・品名・量・回数等を飼育日誌に記録しているか</p> <p>④ 一つの池に、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</p> <p>⑤ 分養によるヒラメの移動履歴と分養後の総重量（又は収容尾数）を池毎に確認し、記録しているか</p>	

項目	基準	備考
生産に 関する 基準	(3) 餌・飼料や飼料添加物等の購入にあたり、適正に管理していること	
	① 餌・飼料や飼料添加物等は、飼料安全法等の法令等を遵守したのか	
	② 生餌については、原産地（漁獲場所）、販売元、魚種、数量、購入年月日等の記載された伝票を保管しているか	
	③ 餌・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、成分組成等の記載された伝票を保管しているか	
	④ 餌・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等を入手し、保管しているか	
	⑤ 購入から使用・廃棄するまでの管理として、年月日、数量を確認し、記録しているか	
	(4) 餌・飼料や飼料添加物等の保存が、適正に行われていること	
	① 餌・飼料や飼料添加物については、品質劣化を防止するため、屋内において適切な温度帯で保管しているか	
	② 有害物質や金属等及びカビの発生、害虫等の汚染を防ぐため、餌以外のものとは分離し、種類ごとに区分して保管しているか	
	(5) 餌・飼料の給餌にあたっては、カビなどの発生や品質の劣化の見られないことを確認し、摂餌状況に応じて適量を与える適正給餌に努めていること	
(6) 給餌機や用具等は、使用前に汚れがないか確認するとともに、使用後は洗浄し、必要に応じて消毒して衛生的に管理していること		
6 魚病管理	(1) 常に健康状態に気を配り、病気の発生が疑われる場合には、水産技術開発センターなどに魚病診断を依頼し、その異常の内容、池番号、サイズや検査結果等を記録・保管すること	
	(2) 水産用医薬品は、魚病検査または症状等に基づき薬機法*等の法令で承認されたものを使用していること	
	(3) 水産用医薬品を適正に保管・管理していること	
	① 水産用医薬品を購入した時は、購入伝票等の保管や医薬品に関する製造・販売元、製品名、製造番号、購入日、用量と使用（使用月日、使用量、残量）や廃棄などの出納情報等を管理簿に記録しているか	
	② 医薬品の製造・販売元から効能書や品質検査成績書等を入手し、保管しているか	
	③ 水産用医薬品を保管する場合は、医薬品の注意書きに記載された方法に従い、他の資材と区別して保管しているか、また、保管中に吸湿などにより固まりが生じたものや使用期限切れのものは廃棄し、廃棄日・廃棄量を管理簿に記載しているか	
	(4) 水産用医薬品等は、次の事項を確認し、適正に使用・管理していること	
	① 水産用医薬品や消毒液等の使用にあたっては、必要に応じて専門機関等の検査を受け、その指示に基づき投薬しているか、または、定められた用法・用量にもとづいて使用直前に調餌しているか	

	項 目	基 準	備 考	
生 産 に 関 す る	6 魚病管理	<p>② 水産用医薬品を投薬する場合には、無投薬魚への医薬品汚染を防止するため、調餌器具の洗浄、調餌・給餌は最後に行うなど適正に対処しているか</p> <p>③ 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</p> <p>④ 養殖池ごとに、投薬した医薬品名、製造番号、投薬日・量・方法・終了日（休薬期間）、魚種、魚体重、尾数等を記録しているか</p> <p>⑤ 使用済みの消毒液や薬浴液、ワクチン等は、製造（販売）元の指示等に従って適切に処分しているのか</p> <p>(5) 獣医師による特例使用については、その指示を遵守し、投薬の根拠となる症状等を記録し、使用後に水産技術開発センター等指導機関に報告すること</p> <p>(6) ヒラメの死亡発生時の対処法を定め、適切に実施していること、また、特定疾病が確認された場合、農林水産省特定疾病等対策ガイドラインに基づき適切に処理していること</p> <p>(7) 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) 養殖池ごとに水揚げ日、水揚げ尾数、重量等を確認し、記録していること。また、水揚げ前、水揚げ後、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) 設備等や水揚げ作業について衛生的に管理していること</p> <p>① 漁具、選別台、締め機、魚槽、コンテナ、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 水槽や活魚車等の海水は、清浄なものを使用し、また、氷を使用する場合は飲用適の水から作られているか</p> <p>④ ヒラメの水揚げにあたっては、魚体を傷つけないよう丁寧に取扱い、速やかに活魚水槽等に移しているか</p> <p>⑤ 活け締め等をしたヒラメは、直ちに十分な量の水氷に漬け込み、低温に保ち、蓋等をして汚染を防ぐなど衛生管理に努めているか</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、養殖生産物に触れる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) 出荷を行う作業者は、製品の汚染や異物の混入等を防ぐ措置や衛生面への配慮等を講じていること</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、出荷場外の所定の場所を指定している</p> <p>③ 出荷作業エリアに余計な物が持ち込まれていないか</p>	

	項 目	基 準	備 考	
出 荷 に 関 す る 基 準	2 出荷・製品 管理	(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 (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 (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 (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。また、出荷伝表等にも識別（ロット）番号を記入していること (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 (6) 出荷にあたっては、クドアの寄生がないことを確認していること（国の食中毒防止対策通知：出荷前検査、寄生魚の取扱）		
	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、衛生管理体制等の作業について、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っていること (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に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) 養殖場等への外部からの訪問者を確認・記録していること、また、必要に応じて消毒が実施されていること (8) 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) 送り状等に食品表示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 識別（ロット）番号ごとに加工日、出荷日、出荷先、出荷量、規格を記録・把握しているか	
			② 識別（ロット）番号ごとに、養殖池、水揚げ日、生産履歴等を把握しているか	
(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 情報提供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				

項 目		基 準	備 考
管理体制に関する基準	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手順書等に盛り込み、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		

※ 薬機法：「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」（旧薬事法）