

■水産はぐくみ自慢



水産資源環境に配慮した生産方法や、生産にかかわる衛生管理など、生産者・加工業者の皆さんの努力のもと東海コープの基準、品質指針を満たし、生産者が特定でき、また生産者と交流ができる「顔の見える」水産物

生産者・加工業者が品質指針・基準に基づき、自己チェックし、申請された商品を対象に、会員生協と東海コープのメンバーで構成する認証委員会の認証を受けた商品です。

<品質指針>の全てが一定のレベル以上であることが前提となります。はぐくみ自慢は各生産者が地域や産物に合わせて実施している様々な努力を評価し伝える仕組みです。努力の内容に沿って<エントリー項目>で『具体的な努力』をエントリーします。

<品質指針>の項目

- ①相互理解：生産者と消費者の相互理解を深めるために生協の組合員・役職員との交流等を通じて利用者の考えや要望について意欲的に取り組んで頂けるメーカー・生産者を評価しています。
- ②原料段階の管理：養殖魚介類では、養殖管理等、天然魚介類では、漁獲方法、漁獲制限等について、適正に対応していることを確認しています。
- ③加工段階の管理：原料に対する検査はもちろん、施設や備品まで管理している生産者・メーカーを評価しています。
- ④物流段階の管理：製品化された後は適切な温度管理で鮮度を維持し、お届けしたときに不備のないように最後まで細心の注意を払っています。
- ⑤生産履歴の管理：生産履歴などの管理情報は積極的に公表し、組合員の皆さんにご確認いただけるようにしています。
- ⑥マネジメント：品質管理システムを運用し、全体の品質を高いレベルで維持。お申し出は最も重要な情報として真摯に向き合い、すばやく対応できる体制を整えています。

<エントリー項目>

	項目	内容
1	資源管理	持続可能な資源管理、MSC 認証、マリン・エコラベル・ジャパン認証
2	環境配慮	地域水域環境の保全、環境に配慮した漁法 植樹、森を造る活動、サンゴ礁の保全
3	養殖管理	養殖魚介類の安全品質の確保
4	飼料給餌	飼養対象魚の健康配慮
5	加工管理	鮮度保持技術、廃棄物循環
6	生産履歴	生産情報公表 JAS、トレーサビリティシステム
7	品質管理	飼養・加工管理に品質システム導入（ISO9001・22000、HACCP 等）
8	交流	組合員交流
9	水産業の維持発展	水産技術供与、魚食普及
10	公正な貿易	フェアトレード、海外産地への水産技術供与