

(別添 2-4)

組織委員会が提供する飲食サービスに使用される水産物については、「持続可能性に配慮した調達コード」が適用されるほか、持続可能性の観点からの調達基準を以下のとおり定める。

### 持続可能性に配慮した水産物の調達基準

1. 本調達基準の対象は、水産物の生鮮食品（※）及び水産物を主要な原材料とする加工食品とする。

サプライヤーは、生鮮食品については、本調達基準を満たすものを調達することとし、加工食品については、主要な原材料である水産物が本調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達することとする。

※食品表示法に基づく食品表示基準において、生鮮食品として別表第二に掲げられた水産物に該当するもの：水産物の生鮮食品には魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類が含まれる（ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。）

2. サプライヤーは、水産物について、持続可能性の観点から以下の①～④を満たすものの調達を行わなければならない。

- ①漁獲又は生産が、FAO（国際連合食糧農業機関）の「責任ある漁業のための行動規範」や漁業関係法令等に照らして、適切に行われていること。
- ②天然水産物にあつては、科学的な情報を踏まえ、計画的に水産資源の管理が行われ、生態系の保全に配慮されている漁業によって漁獲されていること。
- ③養殖水産物にあつては、科学的な情報を踏まえ、計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮するとともに、食材の安全を確保するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること。
- ④作業者の労働安全を確保するため、漁獲又は生産に当たり、関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

3. MEL、MSC、AEL、ASC による認証を受けた水産物については、上記 2 の①～④を満たすものとして認める。このほか、GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative) による承認も参考にして、FAO のガイドライン<sup>※</sup>に準拠したものとして組織委員会が認める水産エコラベル認証スキームにより認証を受けた水産物も、上記 2 の①～④を満たすものとして同様に扱うことができるものとする。

4. 上記 3 に示す認証を受けた水産物以外を必要とする場合は、以下のいずれかに該当するものでなければならない。
  - (1) 資源管理に関する計画であって、行政機関による確認を受けたものに基づいて行われている漁業により漁獲され、かつ、上記 2 の④について別紙に従って確認されていること。
  - (2) 漁場環境の維持・改善に関する計画であって、行政機関による確認を受けたものにより管理されている養殖漁場において生産され、かつ、上記 2 の④について別紙に従って確認されていること。
  - (3) 上記 3 に示す認証取得を目指し、透明性・客観性をもって進捗確認が可能な改善計画に基づく漁業・養殖業により漁獲または生産される場合を含め、上記 2 の①～④を満たすことが別紙に従って確認されていること。
5. サプライヤーは、上記 2 を満たす水産物を選択する上で、国内水産業の振興とそれを通じた漁業・漁村の多面的機能の発揮等への貢献を考慮し、国産水産物を優先的に選択すべきである。
6. サプライヤーは、海外産の水産物で、上記 2 を満たすことの確認が困難なものについては、組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づいて漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先的に調達すべきである。
7. サプライヤーは、トレーサビリティの確保のため、使用する水産物について、上記 3～6 に該当するものであることを示す書類を東京 2020 大会終了後から 1 年が過ぎるまでの間保管し、組織委員会が求める場合はこれを提出しなければならない。

注：・ Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Marine Capture Fisheries. Revision 1. (2009)  
・ Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Inland Capture Fisheries. (2011)  
・ Technical guidelines on aquaculture certification. (2011)

## 別紙（４の（１）～（３）に関する確認方法）

持続可能性に配慮した水産物の調達基準（以下「調達基準」という。）の４の（１）～（３）については以下のとおりとする。

調達基準２の①～④については、国産水産物の場合は漁業者または漁業者の所属する漁業協同組合等が、輸入水産物の場合は輸入事業者が、説明責任の観点から合理的な方法に基づいて以下の確認を実施し、その結果について書面に記録する。

- ①：当該水産物の漁獲または生産が次の全てに該当することを確認する。
  - ・ FAO の「責任ある漁業のための行動規範」に準拠している。
  - ・ 国内法令に基づき、当該漁業を営むために必要な免許、許可等を管理当局（国、地方政府）から受け、操業区域、操業期間、漁具・漁法、漁獲量、漁獲物等に係る規制を遵守している。
  - ・ 国際的な管理が行われている漁業にあつては、地域漁業管理機関の定める資源管理措置を遵守している。
- ②：当該天然水産物が次の全てに該当する漁業によって漁獲されていることを確認する。
  - ・ 科学的な情報を踏まえた資源管理の目標を設定し、それを達成するための措置（漁獲対象とする資源の状況に応じた休漁、体長制限、漁具規制等）を計画的に実施している。
  - ・ 非対象種や小型魚等の混獲を減らすための取組を行っている。
- ③：当該養殖水産物が次の全てに該当する養殖業によって生産されていることを確認する。
  - ・ 水質、底質等に養殖漁場環境の改善目標を設定し、それを達成するための措置（漁場環境のモニタリング、養殖生産に関する記録の保持、餌飼料の適正使用、飼育密度又は活込数量の制限等）を計画的に実施している。
  - ・ 水産医薬品以外の薬品の使用を禁止し、水産医薬品については、使用禁止期間等、法令を遵守し適正に使用している。
- ④：当該水産物の漁獲または生産に当たり、関係法令等に照らして適切に次の措置が講じられていることを確認する。
  - ・ 安全作業のための服装や保護具が着用され、作業後は適切に保管されている。
  - ・ 表示板設置、定期的な休憩等による作業環境の改善が行われている。
  - ・ 機械・器具等の安全装備等の確認、使用前点検、適切な使用及び使用後の整備・保管が行われている。
  - ・ 化学薬品・燃料等は適切に保管または廃棄処理されている。