



## 持続可能性に配慮した食材（農産物・畜産物・水産物）の 調達基準について

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会

2016年12月12日



# 持続可能性に配慮した農産物の調達基準(案)(概要)

## 《農産物》

### ＜要件＞

- ① **食材の安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の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。
- ② **周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の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 **作業者の労働安全を確保**するため、農産物の生産に当たり、日本の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。

(要件①～③を満たすもの)

- ア **JGAP Advance**、  
**GLOBALG.A.P.**、  
組織委員会が認める認証スキーム
- イ **「農業生産工程管理(GAP)の共通基盤に関するガイドライン」**に準拠したGAPかつ都道府県等公的機関による第三者の確認

### ＜推奨される事項＞

・有機農業により生産された農産物

・障がい者が主体的に携わって生産された農産物

・世界農業遺産や日本農業遺産など国際機関や各国政府により認定された伝統的な農業を営む地域で生産された農産物

(海外産で、上記要件の①～③の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

### ＜国産を優先的に選択＞

(国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である農産物が本基準を満たすものを、可能な限り優先的に調達

**サプライヤー(ケータリング事業者等)**

# 持続可能性に配慮した畜産物の調達基準(案)(概要)

## 《畜産物》

### ＜要件＞

- ① **食材の安全を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の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。
- ② **環境保全に配慮した畜産物生産活動を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の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 **作業者の労働安全を確保**するため、畜産物の生産に当たり、日本の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。
- ④ **快適性に配慮した家畜の飼養管理**のため、畜産物の生産に当たり、アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針に照らして適切な措置が講じられていること。

(要件①～④を満たすもの)

- ア **JGAP**、  
**GLOBALG.A.P.**、  
組織委員会が認める認証スキーム
- イ **「GAP取得チャレンジシステム」**に則って生産され、第三者により確認を受けていることが示された畜産物

### ＜推奨される事項＞

・有機畜産により生産された畜産物

・エコフィードを用いて生産された畜産物

・農場HACCPの下で生産された畜産物

・放牧畜産実践農場で生産された畜産物

・障がい者が主体的に携わって生産された畜産物

(海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

### ＜国産を優先的に選択＞

(国内畜産業の振興とそれを通じた農村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である畜産物が本基準を満たすものを、可能な限り優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

# 持続可能性に配慮した水産物の調達基準(案)(概要)

## 《水産物》

### <要件>

- ① 漁獲又は生産が、**漁業関係法等に照らして、適切に行われていること。**
- ② **【天然水産物】**科学的な情報を踏まえ、**計画的に資源管理が行われ、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】**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。

(海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合)

組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき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

(要件①～④を満たすもの)

- ア **MEL、MSC、AEL、ASC、**  
FAOのガイドラインに準拠したも  
のとして組織委員会が認める認証  
スキーム
- イ **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、要件④につい  
て確認されているもの
- ウ **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、かつ要  
件④について確認されているもの
- エ その他要件①～④を満たすことが  
確認されているもの

### <国産を優先的に選択>

(国内水産業の振興とそれを通じた漁業・漁村の多  
面的な機能の発揮等への貢献を考慮)

(生鮮食品)

加工

(加工食品)

主要な原材料である水産物が本  
基準を満たすものを、可能な限り  
優先的に調達

サプライヤー(ケータリング事業者等)

(別添2-2)

組織委員会が提供する飲食サービスに使用される農産物について、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農産物の調達基準（案）

1. 本調達基準の対象は、農産物の生鮮食品（※）及び農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農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農産物に該当するもの：農産物の生鮮食品には米穀、麦類、雑穀、豆類、野菜、果実、その他の農産食品（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結したものを含む。）、きのこ類、山菜類及びたけのこが含まれる。

2. サプライヤーは、農産物について、持続可能性の観点から以下の①～③を満たすものの調達を行わなければならない。

①食材の安全を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の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。

②周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の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作業者の労働安全を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の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. JGAP Advance または GLOBALG.A.P.の認証を受けて生産された農産物については、上記2の①～③を満たすものとして認める。このほか、上記2の①～③を満たすものとして組織委員会が認める認証スキームによる認証を受けて生産された農産物についても同様に扱うことができるものとする。

4. 上記3に示す認証を受けて生産された農産物以外を必要とする場合は、上記2の①～③を満たすものとして、農林水産省作成の「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に準拠した GAP に基づき生産され、都道府県等公的機

関による第三者の確認を受けていることが示されなければならない。

5. 上記2に加えて、生産者における持続可能性の向上に資する取組を一層促進する観点から、有機農業により生産された農産物、障がい者が主体的に携わって生産された農産物、世界農業遺産や日本農業遺産など国際機関や各国政府により認定された伝統的な農業を営む地域で生産された農産物が推奨される。
6. サプライヤーは、上記2を満たす農産物を選択する上で、国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的機能の発揮や、輸送距離の短縮による温室効果ガス排出の抑制等への貢献を考慮し、国産農産物を優先的に選択すべきである。
7. サプライヤーは、海外産の農産物で、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。
8. サプライヤーは、使用する農産物について、上記3～7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。

(別添2-3)

組織委員会が提供する飲食サービスに使用される畜産物について、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畜産物の調達基準（案）

1. 本調達基準の対象は、畜産物の生鮮食品（※）及び畜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畜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畜産物に該当するもの：畜産物の生鮮食品には食肉、乳、食用鳥卵、その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）が含まれる。〕

2. サプライヤーは、畜産物について、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食材の安全を確保するため、畜産物の生産に当たり、日本の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。
- ②環境保全に配慮した畜産物生産活動を確保するため、畜産物の生産に当たり、日本の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作業者の労働安全を確保するため、畜産物の生産に当たり、日本の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。
- ④快適性に配慮した家畜の飼養管理のため、畜産物の生産に当たり、アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理指針に照らして適切な措置が講じられていること。

3. JGAP<sup>注1</sup>または GLOBAL G.A.P.による認証を受けて生産された畜産物については、上記2の①～④を満たすものとして認める。このほか、上記2の①～④を満たすものとして組織委員会が認める認証スキームによる認証を受けて生産された畜産物についても同様に扱うことができるものとする。

4. 上記3に示す認証を受けて生産された畜産物以外を必要とする場合は、上記2の

①～④を満たすものとして、「GAP 取得チャレンジシステム」<sup>注2</sup>に則って生産され、第三者により確認を受けていることが示されなければならない。

5. 上記2に加えて、生産者における持続可能性の向上に資する取組を一層促進する観点から、有機畜産により生産された畜産物、農場 HACCP の下で生産された畜産物、エコフィードを用いて生産された畜産物、放牧畜産実践農場で生産された畜産物や障がい者が主体的に携わって生産された畜産物が推奨される。

6. サプライヤーは、上記2を満たす畜産物を選択する上で、国内畜産業の振興とそれを通じた農村の多面的機能の発揮や、輸送距離の短縮による温室効果ガス排出の抑制等への貢献を考慮し、国産畜産物を優先的に選択すべきである。

7. サプライヤーは、海外産の畜産物で、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。

8. サプライヤーは、使用する畜産物について、上記3～7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は保管し、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1 JGAP については、農場運営、食品安全、環境保全、労働安全、人権の尊重にアニマルウェルフェアを加えた畜産物の総合的な GAP として、一般財団法人日本 GAP 協会が平成 29 年度より運用開始予定のもの。

注2 GAP 取得チャレンジシステムについては、農林水産省の補助事業により実施するものであり、JGAP 取得を推進するため、家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準、畜産物の生産衛生管理ハンドブック、アニマルウェルフェアの考え方に対応した家畜の飼養管理指針、環境と調和のとれた農業生産活動規範の各チェックシートをベースに、JGAP 取得につながる取組・項目をリスト形式で提示し、生産者が自己点検した内容を第三者（事業実施主体）によって確認するもので、平成 29 年度より運用開始予定のもの。

(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、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（案）

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、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、FAOのガイドライン<sup>注</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、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。