

株式会社ショクリューの提携加工工場SRIMIC社がBAP認証取得

BAP認証取得により、スリランカのエビ加工工場SRIMIC社の食品安全、環境、社会、動物の健康と福祉、トレーサビリティの取り組みを世界基準へ。

2023年7月10日、株式会社ショクリュー（代表取締役社長: 竹田 誠）の支援によりスリランカの提携エビ加工工場SRIMIC EXPORTS PVT LTD（代表: P.K.D Venura Lakmal）にて世界水産物連盟(GSA: Global Seafood Alliance、代表: ウォーリー・スティーブンス、本部: 米国 ニューハンプシャー州)の運営する養殖水産物の国際認証BAP認証取得が完了致しました。

これにより、SRIMIC社での食品安全、環境、社会、動物の健康と福祉、トレーサビリティへの取り組みが、BAP認証基準に適合していることが証明されました。

-株式会社ショクリュー <https://shokuryu.co.jp/>

-SRIMIC EXPORTS PVT LTD <https://www.srilankabusiness.com/exporters-directory/company-profiles/srimic-exports-pvt-ltd/>

1. 今回の取得について

ショクリューは提携加工工場としてSRIMIC社と25年以上の取引を行なっております。

ショクリューの支援のもとSRIMIC社にてBAP認証加工工場基準5.1版を取得したことにより、BAP認証基準に含まれる、食品安全、環境への責任、社会への責任、動物の健康と福祉、トレーサビリティの要求事項を満たしたことが証明されました。



2. SRIMIC社の商品詳細について

BAP認証加工工場基準の対象となったのはブラックタイガーのIQF、アイスブロック、ムキエビで年間の想定数量は約250トン。



3. 関係者のコメント

竹田 誠（株式会社ショクリュー、代表取締役社長）

弊社はSRIMIC社にて、スリランカで初めて加工場レベルで養殖ブラックタイガーを対象としたBAP認証プログラムを取得出来たことを、謹んでご報告いたします。

スリランカ国内唯一のパートナー企業でありますSRIMIC社が、持続可能な社会の実現に向けて全力で取り組んでいることを、大変誇らしく思います。

今後、ショクリューとしても、サステナブルな取り組みをより一層強化し、日本国内をはじめ世界中のお客様に対し、これからも持続可能で責任ある養殖水産物をお届けしてまいります。

P.K.D Venura Lakmal（SRIMIC EXPORTS PVT LTD、代表）

このたび弊社は、スリランカで初めて加工工場レベルで養殖ブラックタイガーを対象としたBAP認証を取得できたことを謹んでご報告致します。多方面にわたり人々にとってこの世界をよりよくしていくために、持続可能な水産養殖業と食品安全を遵守維持していくことは、世界中の水産業界関係者にとっての義務であることに他なりません。

池田 佳久（生活協同組合連合会コープ九州事業連合、商品本部 水産畜産商品部部長スタッフ兼務商品担当）

この度のBAP認証の取得おめでとうございます。この間のショクリュー様の地道な取り組みの賜物だと感心いたしました。長きにわたり弊会のプライベートブランドであるQブラックタイガーの商品供給をいただいております。組合員にとって無くてはならない人気商品となっておりますこと、大変うれしく思っております。

ショクリュー様のえびの取り組みには多くの歴史があり、ブラックタイガーにおいても東南アジアを中心に様々な産地開拓をされる中で、品質的にも優れたスリランカのえびに目を付けられ、努力を重ねながら育てられて来たことの成果が、今回の取得につながったものと思います。

世界的にもブラックタイガーの養殖環境が縮小される中において、弊会のプライベートブランドとしての商品継続を行っていただいていることにつきまして感謝申し上げます。

今後も弊会の組合員にむけて、安全で安心できるスリランカのブラックタイガーを供給継続いただきますように重ねてお願い申し上げます。

スティーブ・ハート（Global Seafood Alliance、マーケットディベロップメント 副社長）

SRIMIC社がショクリュー様の強力な支援を受けてBAPプログラムに参入することを本当にうれしく思い

ます。 ショクリュー様のように、責任ある水産物の生産にコミットしている企業こそが、大きな違いを生むのです。 このようなコミットメントこそが、水産物セクターの改善を促進し、最終的には、日本や世界中の消費者に、自分たちが消費している水産物が責任ある慣行によってもたらされたものであることを保証することになるのです。

• ショクリューについて

株式会社ショクリューは、食品流通サービスカンパニーです。水産物を中心とした食品専門商社として、国内外から多種多彩な水産物を調達し、地域を基軸とした拠点ネットワークで量販店、大手外食チェーン、ホテル、個人経営の飲食店、食品加工場と多様なお客様に合わせた提案・販売を行っています。

• SRIMIC社について

SRIMIC EXPORTS社は、創立1982年。コロンボ市から北方約25kmに位置し、冷凍えび、かに、いか、ライブロブスター等を取り扱っています。指定養殖場と緊密な関係を築きあげ、自社水揚げチームによる池揚げ集荷と、徹底管理された迅速加工処理により最高品質、最高鮮度のブラックタイガー製品を生産しています。

• BAP認証について

BAP (Best Aquaculture Practices) 認証は、養殖水産物のふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される魚介類の健康、食品安全を保証する認証制度です。

生産現場では36カ国で30魚種、3,053施設で認証を取得しており、BAP認証水産物の世界合計は282万6576トンです。

BAP認証の基準は、以下の4つの柱により構成されています。

- 環境への責任（生息地の保全、水質、排水などの問題に対応）
- 養殖される魚介類の健康と福祉（疾病管理などの問題に対応）
- 食品安全（禁止されている抗生物質やその他化学物質を不使用）
- 社会への責任（生産者や従業員の人権と安全が守られた労働環境の整備と運営の徹底）

• <こちらのリリースに関するお問い合わせ>

株式会社ショクリュー

〔担当者〕 事業企画部 谷口 晴久

〔TEL〕 06-6647-6278

〔E-mail〕 h-taniguchi@shokuryu.co.jp

世界水産物連名 (Global Seafood Alliance)

〔担当者〕 日本マーケット担当 芝井 幸太

〔TEL〕 080-2167-0086

〔E-mail〕 kota.shibai@globalseafood.org

GSAのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchlp/company_id/86653