

資料 6-3

農・畜・水産物、パーム油調達コード（案）

農産物

博覧会協会、ライセンサー及びパビリオン運営主体等が提供する飲食サービスに使用される農産物については、「持続可能性に関する基準」が適用されるほか、持続可能性の観点からの個別基準を以下のとおり定める。

ライセンサーは、ライセンサー直接契約事業者と締結する契約において、ライセンサー直接契約事業者による本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載する等の措置又はその他の適切な措置を講じなければならない。また、パビリオン運営主体等は、パビリオン直接契約事業者と締結する契約において、パビリオン直接契約事業者による本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載する等の措置又はその他の適切な措置を講じなければならない。

持続可能性に配慮した農産物の調達基準

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。^{注1}

サプライヤー^{注2}は、生鮮食品については、本調達基準を満たすものを最大限調達することとし、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. 上記1の農産物について、持続可能性の観点から以下の①～④が求められる。

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。

1 ④作業者の人権保護を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして
2 適切な措置が講じられていること。

3
4 3. ASIAGAP 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
5 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
6 博覧会協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
7 様に扱うことができるものとする。

8
9 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～
10 ④を満たすものとして、農林水産省作成の「国際水準 GAP ガイドライン」に準拠した
11 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
12 示されなければならない。

13
14 5. 上記2、3の農産物以外を必要とする場合は、環境面の配慮が優れているものとして、
15 みどりの食料システム法^{注3}における環境負荷低減事業活動実施計画認定制度等、都道
16 府県等公的機関による第三者の認証を受けて生産されたものを最大限調達することと
17 する。

18
19 6. 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
20 から、環境面の配慮が特に優れたものとして有機農業により生産された農産物、障がい
21 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
22 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を合わせて
23 1%以上^{注4}調達することが推奨される。また、この取組を行うことを宣言したサプラ
24 イヤーは、その取組内容および調達状況を自主的に公表することとする。

25
26 7. サプライヤーは、上記3～6の農産物を選択する上で、農産物の輸送にかかる温室効果
27 ガスの排出量や地域の資源循環、地域の経済の活性化への貢献度を考慮すべきである。

28
29 8. 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
30 ては、フェアトレードの取組によるもの等、博覧会協会が認める持続可能性に資する取
31 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
32 きである。

33
34 9. サプライヤーは、使用する農産物について上記2～8に該当するものであることを示す
35 書類を大阪・関西万博終了後から1年の間保管し、博覧会協会が求める場合はこれを
36 提出しなければならない。

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34

注 1：催事等において短期的に調達するものや、必要量の供給確実性等で認証品等の確保が困難な場合は除く

注 2：ライセンス商品（ライセンス商品の外箱を含む）に関しては「サプライヤー」を「ライセンサー直接契約事業者」に読み替える。また、パビリオン運営主体等が調達する物品・サービスに関しては「サプライヤー」を「パビリオン直接契約事業者」に読み替える（以下同様）

注 3：環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律

注 4：サプライヤーが万博に関連して調達する農産物に対し、推奨する農産物の重量比が1%以上

1 畜産物

2 博覧会協会、ライセンサー及びパビリオン運営主体等が提供する飲食サービスに使用さ
3 れる畜産物については、「持続可能性に関する基準」が適用されるほか、持続可能性の観点
4 からの個別基準を以下のとおり定める。

5 ライセンサーは、ライセンサー直接契約事業者と締結する契約において、ライセンサー直
6 接契約事業者による本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載す
7 る等の措置又はその他の適切な措置を講じなければならない。また、パビリオン運営主体等
8 は、パビリオン直接契約事業者と締結する契約において、パビリオン直接契約事業者による
9 本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載する等の措置又はその
10 他の適切な措置を講じなければならない。

11

12

持続可能性に配慮した畜産物の調達基準

13

14 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
15 品とする。^{注1}

16 サプライヤー^{注2}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
17 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
18 な限り優先的に調達することとする。

19

20 ※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
21 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
22 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
23 含まれる。

24

25 1. 上記1の畜産物について、持続可能性の観点から以下の①～④が求められる。

26 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
27 措置が講じられていること。

28 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
29 法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

30 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
31 適切な措置が講じられていること。

32 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
33 の考え方に対応した国が新たに示す「畜種ごとの飼養管理等に関する技術的な指針」^{注3}に
34 記載される実施が推奨される事項について適切な措置が講じられていること。

35

- 1 2. JGAP^{注4}または GLOBALG.A.P.による認証を受けて生産された畜産物については、
2 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
3 として博覧会協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
4 ても同様に扱うことができるものとする。
5
- 6 3. 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
7 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
8 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、障がい
9 者が主体的に携わって生産された畜産物、温室効果ガス削減飼料で生産された畜産物、
10 強制発酵施設等で家畜排せつ物を処理する生産者が生産した畜産物、国産飼料で生産
11 された畜産物を合わせて1%以上^{注4}調達することが推奨される。博覧会協会が認める
12 アニマルウェルフェアに関する認証を受けて生産された畜産物も推奨される。また、こ
13 れらの取組を行うことを宣言したサプライヤーは、その取組内容および調達状況を自
14 主的に公表することとする。
15
- 16 4. サプライヤーは、上記2を満たす畜産物を選択する上で、畜産物の輸送にかかる温室
17 効果ガスの排出量や地域の資源循環、地域の経済の活性化への貢献度を考慮すべきで
18 ある。
19
- 20 5. 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
21 ては、フェアトレードの取組によるもの等、博覧会協会が認める持続可能性に資する取
22 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
23 きである。
24
- 25 6. サプライヤーは、使用する畜産物について上記3～6に該当するものであることを示
26 す書類を大阪・関西万博終了後から1年の間保管し、博覧会協会が求める場合はこれ
27 を提出しなければならない。
28

29 注1：催事等において短期的に調達するものや、必要量の供給確実性等で認証品等の確保が
30 困難な場合は除く

31 注2：ライセンス商品（ライセンス商品の外箱を含む）に関しては「サプライヤー」を「ラ
32 イセンシー直接契約事業者」に読み替える。また、パビリオン運営主体等が調達する
33 物品・サービスに関しては「サプライヤー」を「パビリオン直接契約事業者」に読み
34 替える（以下同様）

35 注3：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は、令和4年よりOIE（国際
36 獣疫事務局）での規約（コード）の内容に準じ、令和4年度中に国が策定予定。

1 注 4：JGAP については、農場運営、食品安全、家畜衛生、環境保全、労働安全、人権の尊
2 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
3 本 GAP 協会が運用しているもの

4 注 5：サプライヤーが万博に関連して調達する畜産物に対し、推奨する畜産物の重量比が
5 1%以上

6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35

1 水産物

2 博覧会協会、ライセンサー及びパビリオン運営主体等が提供する飲食サービスに使用さ
3 れる水産物については、「持続可能性に関する基準」が適用されるほか、持続可能性の観点
4 からの個別基準を以下のとおり定める。

5 ライセンサーは、ライセンサー直接契約事業者と締結する契約において、ライセンサー直
6 接契約事業者による本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載す
7 る等の措置又はその他の適切な措置を講じなければならない。また、パビリオン運営主体等
8 は、パビリオン直接契約事業者と締結する契約において、パビリオン直接契約事業者による
9 本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載する等の措置又はその
10 他の適切な措置を講じなければならない。

11

12

持続可能性に配慮した水産物の調達基準

13

14 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
15 品とする。^{注1}

16 サプライヤー^{注2}は、水産物の生鮮食品については、本調達基準を満たすものを調達
17 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
18 ものを可能な限り優先的に調達することとする。

19

20 ※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
21 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
22 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
23 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
24 に生きたものを含む。）

25

26 2. 上記1の水産物について、持続可能性の観点から以下の①～④が求められる。

27 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
28 漁業関係法令等に照らして、適切に行われていること。

29 ②天然水産物にあっては、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
30 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。

31 ③養殖水産物にあっては、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
32 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
33 る養殖業によって生産されていること。

34 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
35 措置が講じられていること。

- 1 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
2 満たすものとして認める。このほか、GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative) に
3 による承認も参考にして、FAO のガイドライン^{注3}に準拠したものとして博覧会協会が認
4 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
5 たすものとして同様に扱うことができるものとする。
6
- 7 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
8 るものでなければならない。
- 9 (1) 漁業法に基づく資源管理であって、行政機関から認定されたものに基づいて行われて
10 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。
- 11 (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
12 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
13 認されていること。
- 14 (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
15 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
16 ことが別紙に従って確認されていること。
17
- 18 5. 絶滅危惧種^{注4}については、加工品を含めて原則使用しないこととし、使用する場合には
19 MEL、MSC、ASC の認証を受けた水産物を調達することとする。
20
- 21 6. 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
22 から、MEL、MSC、ASC の認証を受けた水産物を全量調達することが推奨される。絶
23 滅危惧種は加工品を含めて使用しないことも推奨される。また、これらの取組を行うこ
24 とを宣言したサプライヤーは、その取組内容および調達状況を自主的に公表すること
25 する。
26
- 27 7. サプライヤーは、上記 2 を満たす水産物を選択する上で、水産物の輸送にかかる温室
28 効果ガスの排出量や地域の資源循環、地域の経済の活性化への貢献度を考慮すべきで
29 ある。
30
- 31 8. 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
32 ては、フェアトレードの取組によるもの等、博覧会協会が認める持続可能性に資する取
33 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
34 きである。
35
- 36 9. サプライヤーは、使用する水産物について上記 3～8 に該当するものであることを示

1 ず書類を大阪・関西万博終了後から 1 年の間保管し、博覧会協会が求める場合はこれ
2 を提出しなければならない。

3
4 注 1：催事等において短期的に調達するものや、必要量の供給確実性等で認証品等の確保が
5 困難な場合は除く

6 注 2：ライセンス商品（ライセンス商品の外箱を含む）に関しては「サプライヤー」を「ラ
7 イセンシー直接契約事業者」に読み替える。また、パビリオン運営主体等が調達する
8 物品・サービスに関しては「サプライヤー」を「パビリオン直接契約事業者」に読み
9 替える（以下同様）

10 注 3：・ Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Marine Capture
11 Fisheries. Revision 1. (2009)

12 ・ Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Inland Capture
13 Fisheries. (2011)

14 ・ Technical guidelines on aquaculture certification. (2011)

15 注 4：博覧会協会が別途指定するもの
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36

1 別紙（４の（１）～（３）に関する確認方法）

2
3 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）
4 については以下のとおりとする。

5
6 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
7 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
8 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。

9
10 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。

- 11 ・FAO の「責任ある漁業のための行動規範」に準拠している。
12 ・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）
13 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。
14 ・国際的な管理が行われている漁業にあっては、地域漁業管理機関の定める資源管理措置を
15 遵守している。

16 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。

- 17 ・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
18 とする資源の保存及び管理に効果的な措置等）を実施しており、その内容が行政機関から認
19 定を受け、公表されている。（IQ（漁獲割当）による管理が行われているものを含む。）
20 ・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。

21 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。

- 22 ・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
23 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
24 の制限等）を計画的に実施している。
25 ・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
26 遵守し適正に使用している。

27 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
28 れていることを確認する。

- 29 ・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。
30 ・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。
31 ・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
32 われている。
33 ・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。

1 パーム油

2 パーム油は多種多様な加工食品や化成品に使用されている植物油脂である。その生産現
3 場においては森林開発や農園労働に係る課題も指摘されており、日本国内での関心も徐々
4 に高まってきている。博覧会協会は、本調達基準を策定し、これに沿った調達を行うことに
5 よって、国内の事業者や消費者の意識がさらに高まり、持続可能なパーム油調達の動きが長
6 期的に拡大すること、さらにそれを通じて生産現場の改善に寄与することを目指す。

7 博覧会協会、ライセンサー及びパビリオン等が調達する物品・サービスに使用されるパー
8 ム油については、「持続可能性に関する基準」が適用されるほか、持続可能性の観点からの
9 個別基準を以下のとおり定める。

10 ライセンサーは、ライセンサー直接契約事業者と締結する契約において、ライセンサー直接
11 契約事業者による本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載する
12 等の措置又はその他の適切な措置を講じなければならない。また、パビリオン運営主体等は、
13 パビリオン直接契約事業者と締結する契約において、パビリオン直接契約事業者による本
14 個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載する等の措置又はその他
15 の適切な措置を講じなければならない。

16

17

持続可能性に配慮したパーム油の調達基準

18

19 1. 本調達基準の対象は、揚げ油（飲食提供のための調理用）、石鹼・洗剤製品、加工食品
20 の原材料として使用されるパーム油とする。^{注1}

21 サプライヤー^{注2}は、揚げ油、石鹼・洗剤製品については本調達基準を満たすパーム
22 油を原材料とするものを最大限調達することとし、加工食品については本調達基準を
23 満たすパーム油を原材料とするものを可能な限り優先的に調達することとする。

24

25 ※パーム油が含まれる可能性が高い製品は以下のとおり。

26 例) 食用油、インスタント麺、パン、ペストリー、マーガリン、ショートニング、
27 コーヒーフレッシュ、冷凍食品、レトルト食品、ドレッシング、カレールー、フ
28 ライドチキン、フライドポテト、スナック菓子、チョコレート、クッキー、ビスケ
29 ット、キャンディ、ケーキ、ドーナッツ、アイスクリーム、石鹼、洗剤、トイレタ
30 リー製品、シャンプー、ボディソープ、歯磨き粉

31

32 2. 上記1のパーム油について、持続可能性の観点から以下の①～④が求められる。

33 ①生産された国または地域における農園の開発・管理に関する法令等に照らして手続きが
34 適切になされていること。

35 ②農園の開発・管理において、生態系が保全され、また、泥炭地や天然林を含む環境上重要

- 1 な地域が適切に保全されていること。
- 2 ③農園の開発・管理において、先住民族等の土地に関する権利が尊重され、事前の情報提供
3 に基づく、自由意思による合意形成が図られていること。
- 4 ④農園の開発・管理や搾油工場の運営において、児童労働や強制労働がなく、農園労働者の
5 適切な労働環境が確保されていること。
- 6
- 7 3. 上記 2 の①～④の考え方に沿ってパーム油の生産現場における取組を認証するスキームとして、ISPO^{注3}、MSPO^{注4}、RSPO^{注5}がある
- 8
- 9 (1) これらの認証については、実効性の面で課題が指摘される場合があるものの、小規模
10 農家を含め幅広い生産者が改善に取り組むことを後押しする観点から、これらの認証を受
11 けたパーム油^{注6}（以下、「認証パーム油」という。）を活用できることとする。
- 12 (2) 上記 (1) の認証パーム油については、流通の各段階で受け渡しが行われるよう
13 適切な流通管理が確保されている必要がある。
- 14 (3) 上記 (1) の認証パーム油の確保が難しい場合には、生産現場の改善に資するものとし
15 て、これらの認証に基づき、使用するパーム油量に相当するクレジットを購入する方法も活
16 用できることとする。
- 17 (4) 博覧会協会は、ISPO、MSPO、RSPO を活用可能な認証として位置づけることが適当
18 であることを確認するために、これらの運営状況を引き続き注視する。
- 19 (5) 上記の 3つの認証と同等のものとして博覧会協会が認める認証スキームによる認証パ
20 ーム油についても同様に扱うことができるものとする。
- 21
- 22 4. 上記 3 に示す認証パーム油以外を必要とする場合は、農園までのトレーサビリティが
23 確保されており、上記 2 の①～④について別紙に従って第三者確認が実施されたもの
24 も活用できることとする。
- 25
- 26 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
27 から、RSPO の内 IP、SG および POIG の認証を受けたものを 1%以上^{注7}調達するこ
28 とが推奨される。なお、この取組を行うことを宣言したサプライヤーは、その取組内容
29 および調達状況を自主的に公表することとする。
- 30
- 31 6. サプライヤーは、上記 1 の対象のうち、上記 3～5 に該当するパーム油が使用されてい
32 るものについて記録した書類を大阪・関西万博終了後から 1 年の間保管し、博覧会協
33 会が求める場合はこれを提出しなければならない。
- 34
- 35 7. サプライヤーは、農園までのトレーサビリティ確保の観点も含め、可能な範囲で使用さ
36 れるパーム油の原産地や製造事業者に関する指摘等の情報を収集し、その信頼性・客観

1 性等に十分留意しつつ、上記 2 を満たさないパーム油を生産する事業者から調達する
2 リスクの低減に活用することが推奨される。

3
4 注 1：催事等において短期的に調達するものや、必要量の供給確実性等で認証品等の確保が
5 困難な場合は除く

6 注 2：ライセンス商品（ライセンス商品の外箱を含む）に関しては「サプライヤー」を「ラ
7 イセンシー直接契約事業者」に読み替える。また、パビリオン運営主体等が調達する
8 物品・サービスに関しては「サプライヤー」を「パビリオン直接契約事業者」に読み
9 替える（以下同様）

10 注 3：Indonesian Sustainable Palm Oil

11 注 4：Malaysian Sustainable Palm Oil

12 注 5：Roundtable on Sustainable Palm Oil

13 注 6：IP、SG、MB により管理されたものが該当する

14 注 7：サプライヤーが万博に関連して調達するパーム油に対し、推奨するパーム油の重量比
15 が 1%以上

16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36

1 別紙（調達基準 4 に関する確認方法）

2

3 持続可能性に配慮したパーム油を推進するための調達基準（以下「調達基準」という。）の
4 4については以下のとおりとする。

5

6 調達基準 2 の①～④について、第三者が以下の確認を実施する。

7

8 ①：当該パーム油が生産される農園について、生産国の法令に基づき、農園経営に必要な政
9 府発行の事業許可を受け、関連規則を遵守していることを確認する。

10 ②：当該パーム油が生産される農園の開発・管理において、希少な動植物が存在する場合は
11 その保全のための措置が講じられていること、泥炭地や貴重な天然林など保護が必要な重
12 要な森林等がある地域についてはその保全のための措置が講じられていることを確認する。

13 ③：当該パーム油が生産される農園の開発・管理において、先住民族等の権利に関わる場合
14 は、事前の情報提供に基づく、自由意思による合意形成が図られていることを確認する。

15 ④：当該パーム油が生産される農園の開発・管理及び搾油工場の運営において児童労働を行
16 わせていないこと、強制労働が行われていないこと、移住労働者を含め、適切な雇用手続き
17 や最低賃金その他労働条件が確保されていること、適切な労働安全対策がとられているこ
18 とを確認する。