

Checklist en handleiding On Line Assessment (OLA)

Online audit voor MSC *Chain of Custody* voor individuele restaurants



Deze handleiding is ontworpen voor gebruik in combinatie met de Online Assessment website van de Marine Stewardship Council (MSC) voor individuele restaurants die het *Chain of Custody* certificaat (COC) van de MSC willen ontvangen ten einde vis en visproducten met het MSC-keurmerk te verkopen.

Ga voor meer informatie over hoe u uw restaurant kunt voorbereiden op de audit naar: <http://www.msc.org/ga-voor-certificering/restaurants>
De MSC *Chain of Custody*-standaard is beschikbaar op: <http://www.msc.org/documenten/msc-standaard/MSC-Chain-of-Custody-Standaard.pdf/view>

Er zijn geen 'goede' of 'foute' antwoorden of manieren voor het garanderen van de traceerbaarheid, maar u moet in staat zijn te laten zien op welke manier u aan de vereisten voldoet. Er is veel werk verzet om de 'best practice' te laten zien. Deze handleiding helpt u bij het identificeren van manieren die bij u passen, al kan uw huidige systeem ook al goed zijn.

Handleiding	Wat u online moet doen?
1 INTRODUCTIE	
1.1 Koopt u al MSC gecertificeerde vis van een MSC gecertificeerde leverancier?	
<p>U kunt MSC gecertificeerde vis kopen bij een gecertificeerde leverancier. Deze vis wordt echter niet beschouwd als gecertificeerd totdat uw restaurant de MSC-certificering heeft ontvangen. Dit gebeurt via een succesvolle online audit (en mogelijk via een onaangekondigd bezoek ter plaatse).</p> <p>In deze vragenlijst beschrijft u hoe u de MSC gecertificeerde vis binnen uw bedrijf scheidt en identificeert.</p> <p>Door deze vraag weet de certificeerder hoe het er in uw keuken aan toe gaat. U kunt de al geldende traceerbaarheidsprocedures beschrijven die zijn getest door gebruik van MSC gecertificeerde vis die u bij uw leverancier hebt gekocht. Of misschien bent u van plan deze procedures binnenkort te implementeren, op het moment dat de MSC gecertificeerde vis die u hebt ingekocht wordt geleverd.</p>	<p>Zo ja, vermeld dan sinds wanneer u MSC gecertificeerde vis koopt.</p> <p>Zo nee, vermeld dan vanaf wanneer u MSC gecertificeerde vis gaat kopen.</p>

1.2 Wat is de gemiddelde verhouding niet-MSC gecertificeerde vis / MSC gecertificeerde vis qua volume en qua verschijning op het menu?

Een exact antwoord is hier niet nodig, een schatting volstaat. Het antwoord dient als context voor de certificeerder en geeft hem een idee van het risiconiveau in uw onderneming.

U wilt bijvoorbeeld een gerecht met MSC gecertificeerde vis en vijf gerechten met niet-MSC gecertificeerde vis op uw menu – maar wellicht is het MSC gecertificeerde gerecht het bestverkopende, en maakt dit 80% van uw omzet uit.

Wellicht bestaan al uw gerechten uit 100% MSC gecertificeerde vis, waardoor het risico van het door elkaar halen van MSC gecertificeerde vis met niet-MSC gecertificeerde vis zeer laag is.

Beschrijf in uw eigen woorden de verhouding MSC gecertificeerde vis /niet-MSC gecertificeerde vis in uw keuken.

2 BESTELLING

2.1 Hoe kunt u garanderen dat al uw leveranciers van MSC gecertificeerde vis a) gecertificeerd zijn en b) gecertificeerd zijn voor de visserij(en) en/of vissoorten en de activiteit(en) die u wenst (bijv. groothandel)?

Controle van certificering van leveranciers

U moet er zeker van zijn dat uw leveranciers in het bezit zijn van het *Chain of Custody* certificaat (COC). Dit kunt u controleren door op de MSC-website hun COC-nummer in te voeren: <http://www.msc.org/where-to-buy/find-a-supplier>

Controleer dit nummer regelmatig (3-4 keer per jaar) om er zeker van te zijn dat uw leverancier nog steeds in bezit is van de certificering. Sla deze informatie altijd op door de pagina bijvoorbeeld te printen (zie onderstaande afbeelding). Indien een leverancier zijn certificering verliest, dient hij u op de hoogte te brengen. Toch doet u er goed aan het zelf te controleren in geval wordt verzuimd u te informeren.

Let op: MSC ontwikkelt op dit moment een notificatiesysteem. Dit systeem informeert u automatisch wanneer een van uw leveranciers zijn COC-certificering kwijt raakt. Dit systeem is echter nog niet in werking.

Indien uw huidige leverancier nog niet MSC gecertificeerd is, kunt u zoeken naar een gecertificeerde leverancier of u kunt uw huidige leverancier aanmoedigen zich te laten certificeren.

Scoop van certificering

Alle bedrijven zijn voor een specifieke activiteit of activiteiten gecertificeerd (bijv. verkoop, verwerking, groothandel, (afhaal)restaurant) EN specifieke MSC gecertificeerde visserijen (dit betekent dat zij bevoegd zijn deze producten onder het MSC-keurmerk te verkopen.

Als onderneming kunt u alleen MSC gecertificeerde vis ontvangen van visserijen waarvoor uw leverancier een certificaat heeft

Beschrijf in uw eigen woorden wat u en uw collega's doen om te controleren dat leveranciers a) MSC gecertificeerd zijn, en b) gecertificeerd zijn voor de visserijen en activiteiten die u wenst.

Vermeld alle wijzigingen aangebracht in leveranciersinformatie nadat u deze informatie hebt verschaft bij het registreren voor OLA. Ga naar <http://www.msc.org/where-to-buy/find-a-supplier>

Zoek uw leverancier(s) en kopieer de contactgegevens en het COC-nummer naar het tekstveld.

U moet ook de relevante onderdelen

ontvangen. Gebruik de bovenstaande weblink voor meer informatie hierover (U hebt dit al gedaan tijdens de registratie voor de *Chain of Custody*).

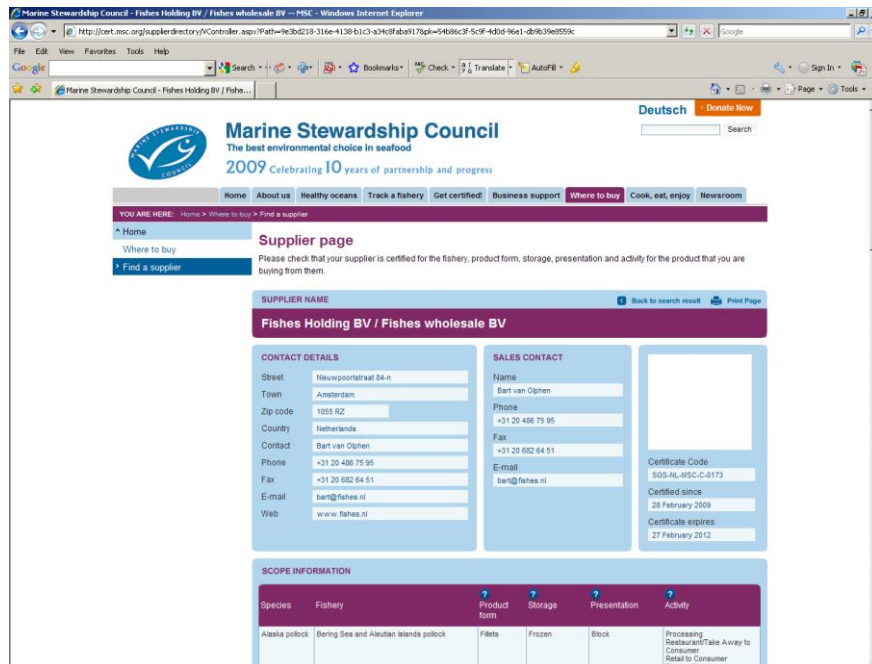
Na certificering bent u bevoegd voor de activiteit "restaurant/afhaal naar consument". Uw leverancier heeft naar alle waarschijnlijkheid "groothandel" of "distributie" als een van de activiteiten.

Wie zijn uw leveranciers?

Indien u leveranciers hebt toegevoegd of verwijderd na uw registratie voor OLA, dan kunt u hier uw certificeerder daarvan op de hoogte stellen (vermeld contactgegevens, COC-nummer, en soorten, visserijproducten en activiteiten waarvoor zij zijn gecertificeerd).

Zorg ervoor dat al deze informatie in uw MSC-bestand opgeslagen is (zie 9)

Een bedrijfsbestand van de MSC-website kan er als volgt uitzien:



Nadat u op "Print page" hebt geklikt, ziet de pagina er zo uit. U dient deze te printen voor uw administratie of deze digitaal op te slaan. Als u op "Print page" klikt, wordt automatisch een datum aan de pagina toegevoegd. Hieraan kan de certificeerder zien dat u regelmatig controleert.

van uw bestelprocedures uploaden of kopiëren en plakken. Een relevant onderdeel is de verwijzing naar de MSC-website die u gebruikt om te controleren of uw leverancier gecertificeerd is.



Marine Stewardship Council

Supplier page

Please check that your supplier is certified for the fishery, product form, storage, presentation and activity for the product that you are buying from them.

SUPPLIER NAME
Atlantic Red Crab Company, LLC

[Back to search results](#) [Print Page](#)

CONTACT DETAILS	SALES CONTACT	
Street 132 Herman Melville Blvd	Name Jon Williams	
Town New Bedford	Phone 508 951 4788	
State / Zip Massachusetts	Fax 508 990 3201	
Country United States	E-mail benthic7777@hotmail.com	Certificate Code MRAQ-C-0022
Contact Jon Williams		Certified since 03 September 2009
Phone 508-951-4788		Certificate expires 02 December 2009
Fax 508-990-3201		
E-mail benthic7777@hotmail.com		
Web		

SCOPE INFORMATION

Species	Fishery	Product form	Storage	Presentation	Activity
Deep-sea red crab	Atlantic deep sea red crab	Extracts Minced Oil Portions Rice Steaks Meal (e.g. Fish meal) OTHER (Frozen clasper, Frozen meat, Fresh meat, Pasteurized meat, Frozen claws)	Chilled (including fresh) Frozen	Pouch/Vacuum Packed Box ceps	Processing Storage Trading Fish (Buying/Selling) Transportation Wholesale

Supplier Directory powered by [e-Cert](#)

<http://cert.msc.org/supplierdirectory/VController.aspx?Path=9e3bd218-316e-4138-b1c3-a34c8f...> 26/11/2009

2.2 Welke stappen onderneemt u voordat u een nieuwe leverancier

Handleiding	Wat u online moet doen?
<p>Eenmaal gecertificeerd, dient u uw certificeerder te informeren voordat u een nieuwe MCS leverancier gebruikt, of een nieuwe MSC gecertificeerde vissoort of type (bijv. vers i.p.v. bevroren) afneemt van uw bestaande leverancier. Controleer op de MSC-website of de leverancier is gecertificeerd voor de nieuwe MSC gecertificeerde producten: http://www.msc.org/where-to-buy/find-a-supplier en stuur een kopie van deze pagina naar uw certificeerder (een e-mail volstaat).</p> <p>Als u een nieuwe soort toevoegt, neemt de kans op vermenging met niet-MSD gecertificeerde vis toe – als u bijvoorbeeld een gelijkende soort toevoegt terwijl u voorheen uitsluitend zeer verschillende soorten had. De certificeerder kan vragen om meer informatie over uw procedures die garanderen dat MSC gecertificeerde en niet-MSD gecertificeerde vis gescheiden worden verwerkt.</p> <p>Om in de toekomst werk te besparen, stelt u een lijst op met vissoorten en –types die u denkt dit jaar te verkopen. De certificeerder certificeert u dan op basis van de breedste range die u denkt te verkopen. U hoeft niet alleen de producten in de lijst op te nemen, waarvan u zeker weet dat u ze op korte termijn verkoopt, maar die u op lange termijn ook denkt te gaan verkopen.</p>	<p>Beschrijf in uw eigen woorden hoe u garandeert dat u de MSC-website controleert en uw certificeerder informeert alvorens u een nieuwe MSC gecertificeerde leverancier of MSC gecertificeerd product gebruikt. Vermeld de gegevens van uw certificeerder.¹</p>
<p>2.3 Hoe informeert u uw leverancier dat u MSC gecertificeerde vis wilt kopen, en deze niet vervangen mag worden door een niet-MSD gecertificeerd product, zelfs als het MSC gecertificeerde product niet op voorraad is?</p>	
<p>Hoe kunt u aangeven dat u MSC gecertificeerde vis wilt bestellen bij uw leverancier. Uw leverancier is ook gecertificeerd, dus is hij op de hoogte van het belang van het feit dat MSC gecertificeerde vis niet mag worden vervangen door niet-MSD gecertificeerde vis. Het kan zo zijn dat een aantal andere klanten van uw leverancier MSC gecertificeerde vis gebruikt zonder het MSC-keurmerk te gebruiken. In dit geval mag de leverancier het product vervangen omdat er geen risico bestaat dat het MSC-keurmerk wordt misbruikt door een niet-MSD gecertificeerd restaurant. U kunt uw leverancier informeren dat u het keurmerk gebruikt en dat wanneer er geen MSC gecertificeerde vis op voorraad is, deze niet mag worden vervangen door niet-MSD gecertificeerde vis.</p> <p>U kunt de levering van MSC gecertificeerde vis garanderen door:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bij een telefonische bestelling te vragen om MSC gecertificeerde vis – en deze op te nemen in uw MSC-procedures / trainingsmateriaal • MSC gecertificeerde vis te specificeren op uw inkoopbon of faxformulieren • naar MSC gecertificeerde vis te refereren op productspecificaties, indien van toepassing • de leverancier te wijzen op het duidelijk etiketteren van MSC gecertificeerde vis op de bestelbon/factuur, inclusief hun COC-nummer 	<p>Beschrijf in het tekstvak in uw eigen woorden hoe u MSC gecertificeerde vis bij uw leverancier bestelt. Wie doet de bestelling, hoe wordt deze gedaan, en wat wordt er gezegd/geschreven? Hoe weet uw leverancier dat u MSC gecertificeerde vis met het MSC-keurmerk gebruikt en deze niet mag worden vervangen door ongecertificeerde producten?</p> <p>Indien u voorbeelddocumenten hebt van communicatie tussen u en uw leverancier (bijv. een brief of notitie op</p>

¹ Na uw registratie voor een online audit ontvangt u informatie over uw certificeerder.

Handleiding	Wat u online moet doen?
<ul style="list-style-type: none"> uw leverancier per brief te informeren over het feit dat u het MSC-keurmerk gebruikt en het daarom belangrijk is dat MSC gecertificeerde vis niet wordt vervangen door niet-MSC gecertificeerde vis wanneer de MSC gecertificeerde vis niet voorradig is. U kunt dit ook laten opnemen in de overeenkomst die u afsluit. Er zijn ook andere mogelijkheden. 	<p>het bestelformulier) kunt u deze hier uploaden samen met alle overige formele procedures die u hebt. Indien u deze informatie reeds bij 2.1 hebt vermeld dan kunt u hiernaar verwijzen.</p>
<h3>3 LEVERING MSC GECERTIFICEERDE VIS EN ADMINISTRATIE</h3>	
<p>3.1 a) Welke procedure volgt u om te controleren of de geleverde vis MSC gecertificeerd is? b) Welke administratie houdt u bij van de geleverde MSC gecertificeerde vis?</p>	
<p>Uw procedure bij het ontvangen van MSC gecertificeerde vis en de administratie van de levering.</p> <p>Levering</p> <p>U dient alles bij levering van MSC gecertificeerde vis te controleren, bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> of de verpakking voorzien is van het MSC-keurmerk en van het COC-nummer van de leverancier. Hoewel dit de normale gang van zaken is, hoeft de verpakking geen MSC-keurmerk of COC-nummer te dragen. Wel moet het tenminste zichtbaar zijn dat de verpakking afkomstig is van uw MSC gecertificeerde leverancier en terug te vinden is op de bestelbon/factuur waarop deze informatie staat vermeld. of op de bestelbon duidelijk vermeld staat dat het om MSC gecertificeerde vis gaat en of het COC-nummer van de leverancier is vermeld of het de MSC gecertificeerde vis is die u hebt besteld en of het gewicht klopt. <p>Administratie</p> <p>Uw certificeerder maakt vergelijkingen of een massabalansberekening om er zeker van te zijn dat uw onderneming niet meer MSC gecertificeerde vis verkoopt dan was ingekocht. Uw certificeerder zal van tijd tot tijd om deze informatie vragen en kan ook te allen tijde een onverwachte controle uitvoeren.</p> <p>Om die reden dient u de ingekomen MSC gecertificeerde vis (hoeveel u hebt ontvangen) bij te houden.</p> <p>Noteer het werkelijke gewicht van de vis die u van uw leverancier <u>ontvangt</u> (in plaats van het gewicht dat u hebt besteld). Hierdoor kunnen u en uw certificeerder zien hoeveel vis over een bepaalde periode is verkocht ten opzichte van de hoeveelheid u hebt</p>	<p>Beschrijf in het tekstvak in uw eigen woorden hoe u te werk gaat wanneer MSC gecertificeerde vis wordt aangeleverd.</p> <p>Beschrijf vervolgens hoe de informatie wordt geadmistreerd en welke informatie u bezit over uw MSC gecertificeerde leveringen.</p> <p>Upload uw procedures voor het ontvangen en administreren van leveringen. Vermeld uw manier van handelen wanneer de levering niet voldoet aan de eisen die u in uw procedures stelt.</p> <p>Upload een afbeelding van de plaats (bijv. map) of een screenprint van het elektronische bestand waar u de leveringen opslaat.</p> <p>Upload een voorbeeld van een</p>

Handleiding	Wat u online moet doen?
<p>ingekocht. U kunt deze ook in 'porties' omrekenen of andere maten gebruiken, zolang de meting gebruikt kan worden om de hoeveelheid in het systeem te traceren (bijv. het gewicht van elke portie).</p> <p>U dient de bestelling die u ontvangt te administreren. Denk hierbij aan ondertekende bestelbonnen, pakbonnen en andere documenten. Facturen moeten hiermee vergeleken worden. Een manier om dit te doen is de informatie van de bestelbonnen in een spreadsheet te zetten. Dit is een taak voor de chef of manager. Deze spreadsheet kan worden geactualiseerd met verkopen en eventuele afvalinformatie (deze is ook vereist als onderdeel van de vergelijking, zoals bij vraag 5.3).</p> <p>In geval u hulp nodig hebt bij het opstellen van procedures, kunt u voorbeelden vinden op http://www.msc.org/nl/ga-voor-certificering/restaurants</p>	<p>spreadsheet die u gebruikt, een factuur van uw leverancier (scan of foto) en een bestelbon of pakbon.</p>
<p>3.2 Waar bewaart u de leveringsdocumenten?</p>	
<p>Het is belangrijk dat de documenten op een zichtbare plaats bewaard worden (bijv. een rode map met 'Leveringen' er op, op de eerste plank in het kantoor), zodat het duidelijk is waar de persoon die de levering in ontvangst neemt, de documenten moet archiveren, als iemand anders archiveert, moet het duidelijk zijn waar de documenten heen moeten.</p>	<p>Beschrijf in uw eigen woorden wie verantwoordelijk is voor het archiveren van de leveringsdocumenten, en wat deze persoon doet. Waar bewaart u de leveringsdocumenten?</p> <p>Upload een afbeelding van de plaats waar de documenten worden bewaard.</p>
<p>4 OPSLAG, VOORBEREIDING EN BEREIDING</p>	
<p>4.1 Hoe garandeert u in de opslag (koeling, vriezer, schappen, etc.) dat MSC gecertificeerde vis niet wordt vermengd met niet-MSC gecertificeerde vis?</p>	
<p>Het is belangrijk dat er een systeem is dat garandeert dat MSC gecertificeerde vis niet wordt vermengd met niet-MSC gecertificeerde vis. Een belangrijke manier om verwisseling te voorkomen is er voor te zorgen dat MSC gecertificeerde vis duidelijk herkenbaar is in de koeling/vriezer. Enkele voorbeelden hiervan zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • reserveer en label een schap van de koeling/vriezer 	<p>Beschrijf in het tekstvak in uw eigen woorden hoe uw restaurant dit doet en hoe uw personeel hierin wordt getraind.</p>

Handleiding	Wat u online moet doen?
<ul style="list-style-type: none"> • Als de verpakking het MSC-keurmerk draagt of duidelijk als MSC gecertificeerd geëtiketteerd is, laat het product dan in de verpakking zitten. Vermeld wel wat u met de vis doet die u verwijderd om te bereiden). • werk met containers voorzien van label en/of kleurcodering • laat het product verpakt en geëtiketteerd als 'MSC gecertificeerd' (vermeld hoe u het product als 'MSC gecertificeerd' etiketteert) • gebruik een eigen ontworpen traceerbaarheidslabel of een die door de leverancier wordt meegeleverd <p>U kunt een andere methode hanteren, maar neem deze wel op in uw procedures.</p> <p>Het is belangrijk dat al het personeel (ongeacht hun functie) dat toegang heeft tot plaatsen waar met MSC gecertificeerde vis wordt gewerkt (zoals opslag, koeling, vriezer en keuken), weet waarom het noodzakelijk is MSC gecertificeerde en niet-MSC gecertificeerde vis gescheiden te houden. Neem dit op in de trainingshandleiding van het personeel.</p>	<p>Voeg uw procedures toe, indien van toepassing.</p> <p>Upload een afbeelding om te laten zien hoe het systeem werkt.</p>
<p>4.2 Hoe voorkomt u dat MSC gecertificeerde vis tijdens de (voor)bereiding niet wordt vermengd met niet-MSC gecertificeerde vis?</p>	
<p>U dient volgens een systeem te werken om te voorkomen dat MSC gecertificeerde vis wordt vermengd met niet-MSC gecertificeerde vis. Het makkelijkst is dat er geen gecertificeerde vis en niet-gecertificeerde vis van dezelfde soort worden gebruikt (bijv. gebruik alleen MSC gecertificeerde zalm en niet-MSC gecertificeerde witvis, of alleen MSC gecertificeerde vinvis en niet-MSC gecertificeerde schelpdieren). In het geval dat u zeer gelijkende producten gebruikt, moet er een ander zeer duidelijk systeem zijn om een MSC gecertificeerd product te onderscheiden (bijv. het wordt geleverd als geheel of filet en wordt in de ruimte niet verwerkt tot filet.)</p> <p>Indien u wel gelijkende soorten gebruikt (niet aanbevolen), helpen de volgende procedures u bij het apart houden van MSC gecertificeerde vis en niet-MSC gecertificeerde vis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Houd kleurgecodeerde containers en gebruikte snijplanken apart • Gereserveerde/kleurgecodeerde pannen, ovenschalen • Gereserveerd deel van de grill, plaats onder de kookplaat <p>Wanneer u een MSC gecertificeerd visgerecht bereidt, dient het menu te bestaan uit 100% MSC gecertificeerde producten².</p>	<p>Beschrijf in uw eigen woorden hoe MSC gecertificeerde vis wordt gescheiden van niet-MSC gecertificeerde vis gedurende de (voor)bereiding.</p> <p>Upload uw procedure over hoe u voorkomt dat MSC gecertificeerde vis tijdens de (voor)bereiding niet wordt verward met niet-MSC gecertificeerde vis. Upload, indien relevant, afbeeldingen van de manier waarop de vis gescheiden wordt gehouden.</p>

² In bijlage 1 van de *Chain of Custody*-standaard vindt u het percentage van MSC en niet-MSC ingrediënten. Dit geldt niet voor restaurants met een online auditsysteem vanwege problemen met de toepassing hiervan in de praktijk.

Handleiding	Wat u online moet doen?
<p>Zorg ervoor dat u de methode die u hanteert in uw procedures opneemt. Indien uw menu dagelijks verandert, beschrijf dan hoe u omgaat met de mogelijkheid dat er tegelijkertijd gelijkende MSC gecertificeerde en niet-MSC gecertificeerde vis aanwezig is.</p>	
<p>4.3 Hoe voorkomt u dat MSC gecertificeerde vis dat na de (voor)bereiding teruggaat naar de koeling niet wordt verward met niet-MSC gecertificeerde vis?</p>	
<p>Hiervoor kan verwezen worden naar uw procedure voor opslag van MSC gecertificeerde vis (vraag 4.1). U kunt ook een aparte procedure opstellen voor de opslag van vis na de voorbereiding. Het is belangrijk dat u laat zien dat MSC gecertificeerde en niet-MSC gecertificeerde vis niet vermengd worden. De hierboven genoemde suggesties, zoals het reserveren van een bepaalde containerkleur, kunnen hier ook gebruikt worden.</p>	<p>Beschrijf in het tekstvak wat er gebeurt met MSC gecertificeerde vis dat na (voor)bereiding teruggaat naar de koeling. Upload de betreffende procedure.</p>
<p>5 BEDIENING EN TRACKING VAN MSC GECERTIFICEERDE VIS</p>	
<p>5.1 Hoe zorgt u ervoor dat uw bedienend personeel weet waar MSC voor staat, en dat zij weten welke gerechten bereid zijn met MSC gecertificeerde vis?</p>	
<p>Het is belangrijk dat uw personeel op de hoogte is van MSC en weet waar het keurmerk voor staat (onafhankelijk gecertificeerde, volledig traceerbare en duurzame vis). Zorg ervoor dat er een systeem is dat garandeert dat het bedienend personeel weet welk gerecht MSC gecertificeerd is. Bijv.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de chef informeert het personeel • MSC gecertificeerde gerechten worden tijdens bestelling gemarkeerd • instructies voor dienst begint • poster in personeelsruimte • of op een andere manier. Neem uw systeem op in de procedures. 	<p>Beschrijf in uw eigen woorden hoe het bedienend personeel wordt geïnformeerd. Upload de MSC-trainingsprocedure en ander relevant materiaal, bijv. materiaal personeelstraining of een foto van de poster in de personeelsruimte.</p>

5.2 Wat doet u als u door de voorraad MSC gecertificeerde vis raakt of als het niet verkrijgbaar is?

Als de MSC gecertificeerde vis op is, vervangt u deze dan door een andere MSC gecertificeerde vis? Of haalt u het gerecht van het menu en legt u uw bezoekers uit dat er deze dag/week geen MSC gecertificeerde vis is? Beschrijf hoe keuken- en restaurantpersoneel worden geïnformeerd over de situatie en welke stappen zij ondernemen.

Enkele suggesties die door andere restaurants worden gebruikt zijn:

- haal het gerecht van het menu
- pas het menu aan
- maak een nieuw gerecht zonder die MSC gecertificeerde vis. Een geheel nieuw recept is beter dan niet-MSC gecertificeerde vis als vervanging te gebruiken, dit om verwarring te voorkomen.

Het is belangrijk een procedure te hebben voor het informeren van keuken-/restaurantpersoneel en bezoekers over wijzigingen.

Beschrijf wat er gebeurt als de voorraad MSC gecertificeerde vis op is. Vermeld wie verantwoordelijk is voor het informeren van het personeel en wat er gebeurt met het MSC gecertificeerde gerecht op het menu. Upload voorbeelden van materiaal dat u gebruikt om het personeel te informeren. Voeg ook evt. materiaal voor het informeren van bezoekers toe,

5.3 Hoe houdt u bij hoeveel MSC gecertificeerde vis er is verkocht of op een andere manier is verwerkt?

Uw certificeerder moet een massabalans kunnen maken. Met deze berekening wordt gecontroleerd of u niet meer MSC gecertificeerde vis verkoopt dan u inkoop (waardoor het systeem onbetrouwbaar wordt). Verder worden de input (inkoop MSC gecertificeerde vis, vraag 3.1) en de output (verkoop van MSC gecertificeerde vis plus afval, personeelsmaaltijden of MSC gecertificeerde vis verkocht zonder keurmerk) vergeleken.

Verkoop volgen

Het is waarschijnlijk dat de meeste MSC gecertificeerde vis die u inkoop, op het menu wordt verkocht als MSC gecertificeerde vis. U dient te laten zien hoe u bijhoudt hoeveel van elk MSC gecertificeerde gerecht is verkocht. Bijvoorbeeld via kassagegevens of handmatige boekhouding. Deze moeten het totale gewicht van de verkochte gecertificeerde MSC gecertificeerde vis bevatten.

Als u twijfelt over welk systeem u wilt gebruiken, onthoud dan dat u jaarlijks alle cijfers bij elkaar op moet kunnen tellen, en dat wellicht ook voor andere tijdsperiodes moet doen wanneer de certificeerder daar om vraagt. Dit is eenvoudig als u beschikt over een geautomatiseerd kassasysteem. Hebt u dit niet dan kunt u er bijvoorbeeld voor kiezen een Excel-spreadsheet bij te houden, zodat u de cijfers eenvoudig op kunt tellen.

U moet aan kunnen tonen dat u niet meer MSC gecertificeerde vis verkoopt dan u inkoop.

Indien het afvalpercentage van MSC gecertificeerde vis hoog is, kunt u dit ook bijhouden in Excel, via het kassasysteem of op een

Beschrijf hoe u bijhoudt hoeveel van elke MSC gecertificeerde vis u verkocht hebt.

Leg uit hoe u voorbereid bent om de totale hoeveelheid ontvangen MSC gecertificeerde vis te verantwoorden (dit kan gekoppeld worden aan de bovengenoemde spreadsheet met leveringen. Vermeld hoe u omgaat met afval van MSC gecertificeerde producten, indien het percentage hoog ligt.

Upload uw procedures.

Upload voorbeelden van deze tracking

Handleiding	Wat u online moet doen?
andere manier die past bij uw onderneming.	of boekhouding. Bijv. een foto of rapport van de kassa, een scan van de kassagegevens of een handmatig document, of upload een Excel-bestand.
6 TRAINING	
6.1 Hoe traint u uw personeel zodat zij weten wat hun verantwoordelijkheden zijn met betrekking tot uw <i>Chain of Custody</i>-certificering van MSC?	
<p>Al het keuken- en restaurantpersoneel moet zich bewust zijn van MSC en van de noodzaak van het scheiden en traceren van MSC gecertificeerde vis. Beschrijf uw trainingsprogramma. Deze kan de volgende trainingsmaterialen bevatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DVD met achtergrondinformatie van MSC (beschikbaar op http://www.msc.org/nl/ga-voor-certificering/ga-voor-certificering-visketen/training-personeel) • Trainingpresentatie en folders – speciaal voor keuken-/restaurantpersoneel • Personeelsquiz om te kijken wat ze hebben onthouden! (MSC is op dit moment bezig met het ontwikkelen van de quiz. Deze zal binnenkort beschikbaar zijn op de MSC-website). <p>Belangrijke zaken om te onthouden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Training over MSC moet worden opgenomen in de algemene introductieprogramma's. • Informatie over MSC-procedures moeten zichtbaar zijn in de keuken en restaurant (indien nodig vertaald, zodat al het personeel het begrijpt). • Tijdelijke medewerkers/invallers moeten worden geïnformeerd over de MSC-procedures. Vooral de noodzaak van scheiding en traceerbaarheid zijn belangrijk. • Bewaar een MSC-trainingscertificaat voor elk personeelslid - bijvoorbeeld in een trainingslogboek ondertekend door het personeel (zie onderstaand onderdeel over documentatie). 	<p>Beschrijf in uw eigen woorden hoe het personeel over MSC en hun verantwoordelijkheden wordt geïnformeerd en op de hoogte wordt gehouden.</p> <p>Upload het trainingsplan voor personeel of beschrijf de procedures voor personeelstrainingen.</p> <p>Upload de relevante documenten zoals trainingmaterialen en trainingslogboeken. MSC heeft nu ook een trainingsdvd voor uw restaurant beschikbaar.</p>

7 MSC GECERTIFICEERDE VIS OMSCHRIJVEN OP HET MENU

7.1 Hebt u een keurmerk-licentieovereenkomst met Marine Stewardship Council International (MSCI, handelsmaatschappij van MSC) gesloten?

Let op: u moet een aanvraag indienen voordat u een licentieovereenkomst kunt sluiten.

Voordat u het MSC-keurmerk op menu's of publiciteitsmateriaal plaatst, moet u eerst in bezit zijn van een Keurmerk-Licentieovereenkomst van MSCI. Vervolgens moet het gebruik van het keurmerk op uw menu of website worden goedgekeurd.

Een voorwaarde voor het aanvragen van een keurmerk licentie* is dat u geregistreerd bent als aanvrager voor *Chain of Custody* en zodanig bent goedgekeurd door uw certificeerder. Dit is in gang gezet door uw inschrijving voor de online audit, en als u eenmaal goedkeuring van uw certificeerder hebt ontvangen, heeft MSCI hiervan een registratie. (* Let op: u moet een aanvraag indienen voordat u een licentieovereenkomst kunt sluiten)

Nu u bent ingeschreven als aanvrager kunt u contact opnemen met MSCI en verzoeken om een voorlopige keurmerk-licentieovereenkomst: keurmerk@msc.org of +44 (0)20 7811 3300

Na ondertekening van de overeenkomst ontvangt u de voorwaardelijke illustraties van het keurmerk. Hiermee kunt u een conceptmenu ontwerpen of bepalen hoe u het bijvoorbeeld op een menubord wilt presenteren. U kunt uw ontwerp vervolgens ter goedkeuring insturen (zie hieronder).

Nadat u COC-gecertificeerd bent (d.w.z. u hebt het online auditproces succesvol doorlopen en van de certificeerder een certificaat ontvangen) dan kunt u de officiële illustraties van het keurmerk ontvangen en deze gebruiken voor uw menu, enz.

Upload een ondertekende kopie van de voorlopige keurmerk-licentieovereenkomst, of een scan van de ondertekende pagina.

7.2 Is het gebruik van het keurmerk goedgekeurd door het MSCI?

Aan het gebruik van het MSC-keurmerk zijn een aantal regels verbonden. Ga naar <http://www.msc.org/nl/documenten/regels-msc-keurmerk-menukaarten/view> voor meer informatie.

De hoofdregels voor het ontwerpen van uw menu:

U moet de goedkeuring van het MSCI uploaden. Normaalgesproken is dit in de vorm van een e-mail als antwoord op een door u verstuurd e-mail.

Handleiding	Wat u online moet doen?
<ul style="list-style-type: none"> De volgende referenties moeten voor de bezoekers zichtbaar zijn naast het MSC-keurmerk, bijv. onderaan het menu, of op het menubord, en moeten duidelijk gekoppeld zijn aan het MSC-keurmerk: <ul style="list-style-type: none"> Het COC-nummer van uw onderneming (dit nummer staat vermeld op het certificaat dat u van uw certificeerder ontvangt na een succesvolle audit) De website van MSC: www.msc.org/nl De volgende tekst (kies vissoort dat van toepassing is): <p>Versie 1: <i>“Bedankt voor uw keuze voor een product dat voldoet aan de internationale MSC-standaard voor duurzame visserij. U helpt mee om visbestanden voor de toekomst te behouden. www.msc.org/nl”</i></p> <p>OF</p> <p>Versie 2: <i>“De haring in dit gerecht komt uit een visserij die gecertificeerd is volgens de MSC-standaard voor een goed beheerde en duurzame visserij. www.msc.org/nl”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> De verwijzing naar MSC gecertificeerde vis is specifiek voor elk gerecht. Wanneer u meer dan één MSC gecertificeerd gerecht hebt, kunt u een klein keurmerk naast elk gerecht plaatsen en een grotere onderaan het menu, naast de claim, het COC-nummer en de website. In dit geval spreekt u van ‘vis’ in plaats van ‘haring’. <p>Het gebruik van het keurmerk wordt niet goedgekeurd via deze online audit, maar direct via het Marine Stewardship Council International (MSCI), de handelsonderneming van MSC. Als u het conceptmenu ter goedkeuring naar het MSCI stuurt, verzoekt de keurmerk-adviseur van MSCI u de checklist voor het gebruik van het keurmerk in te vullen.</p> <p>Meer informatie over het gebruik van het MSC-keurmerk vindt u op: http://www.msc.org/documenten/keurmerk-gebruik/regels-msc-ecolabel-menukaarten.pdf</p>	<p>Upload het conceptontwerp en een kopie van de e-mail betreffende de goedkeuring van het MSCI.</p>
<p>8 HANDHAVING MSC-PROCEDURES</p>	
<p>8.1 Hoe zorgt u ervoor dat de administratie van alle orders, leveringscontroles, en de verkoop van MSC gecertificeerde vis voor minimaal drie jaar wordt bewaard?</p>	
<p>Er dient een duidelijke opslagplaats te zijn waar alle administratie van alle orders, leveringsbonnen en leveringscontroles van MSC gecertificeerde vis wordt bewaard. U dient ook de administratie bij te houden van de totale verkoop van MSC gecertificeerde vis. Personeel moet op de hoogte zijn van de regel dat deze administratie voor een minimum van drie jaar moeten worden bewaard. Deze</p>	<p>Beschrijf hoe u ervoor zorgt dat uw administratie voor minimaal drie jaar wordt bewaard.</p>

Handleiding	Wat u online moet doen?
regel moet worden opgenomen in het trainingsmateriaal voor het personeel.	Upload de procedures.
8.2 Hoe zorgt u ervoor dat uw <i>Chain of Custody</i> procedures worden gehandhaafd en regelmatig worden herzien?	
<p>U hebt alle procedures die binnen uw onderneming gevolgd worden, beschreven ten einde te voldoen aan de eisen van de MSC. U dient een hardcopy van deze procedures te hebben, binnen uw bestaande procedurehandleiding (als u die hebt), of in een apart document dat specifiek over MSC gaat.</p> <p>Zorg ervoor dat specifieke kwesties in uw algemene procedures worden genoemd, zoals:</p> <p>Hoe zorgt u ervoor dat al het personeel dat verantwoordelijk is voor de <i>Chain of Custody</i> op de hoogte zijn van de geldende procedures? Werkt het systeem nog steeds als een belangrijk persoon afwezig of op vakantie is?</p> <p>Hoe vaak herziet u de procedures?</p>	<p>Beschrijf hoe u de algemene procedures handhaaft en ervoor zorgt dat verantwoordelijkheden worden genomen.</p> <p>Upload de algemene procedures.</p>
8.3 Waar bewaart u de informatie over de MSC?	
<p>Een MSC-document of ringmap moet in de keuken of het kantoor worden bewaard voor snelle raadpleging. U kunt het apart of samen met uw algemene procedures bewaren.</p> <p>Naast de procedurehandleiding of -documenten kan het verschillende andere documenten bevatten. Een aantal van deze is alleen van belang nadat uw restaurant is gecertificeerd. U vindt deze hieronder. De certificeerder kan u vragen om deze documenten tijdens de eerste audit (binnen een jaar) te laten zien. Ook worden onverwachte audits uitgevoerd en dient u in staat te zijn deze informatie op korte termijn te tonen.</p> <p><u>Voor certificering:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> trainingsmateriaal voor personeel met een specifieke verwijzing naar MSC (dit kan onderdeel zijn van de procedurehandleiding) <input type="checkbox"/> trainingslogboek personeel (specifiek voor trainingen over MSC) <input type="checkbox"/> contactgegevens van certificeerder <input type="checkbox"/> kopie van uw keurmerk-licentieovereenkomst van MSC (als u eenmaal bent gecertificeerd en een keurmerk-licentieovereenkomst 	<p>Upload een afbeelding van uw MSC-bestand en een lijst van inhoud Alle informatie zou al ingestuurd moeten zijn.</p>

Handleiding	Wat u online moet doen?
<p>tekent)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> alle voorlopige goedkeuringsformulieren van MSC I voor het menu <input type="checkbox"/> kopie(ën) van deze complete checklist, wat laat zien dat u uw eigen systemen hebt gecontroleerd. <input type="checkbox"/> kopie van overeenkomst met certificeerder <p><u>Na certificering kunt u het volgende toevoegen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> kopie van het <i>Chain of Custody</i> certificaat (als u eenmaal bent gecertificeerd) <input type="checkbox"/> prints van de MSC-website waarmee wordt aangetoond dat u sinds uw certificering regelmatig controleert of uw leverancier(s) gecertificeerd is (zijn) voor de MSC gecertificeerde vis die u bij hen inkoop. <input type="checkbox"/> administratie van ingekomen/geserveerde/weggooide MSC gecertificeerde vis en jaarlijkse vergelijkingen <input type="checkbox"/> ondertekende goedkeuringsformulieren van MSC voor het gebruik van MSC-keurmerk op uw menukaart/menubord 	
9 OVERIGE INFORMATIE	
9.1 Wilt u dat de certificeerder nog met andere zaken rekening houdt tijdens de audit van uw restaurant?	
<p>Hier hebt u de ruimte voor het uploaden of uitleggen van andere zaken waarvan u denkt dat ze nog niet genoemd zijn en die de certificeerder helpen. Meer informatie over uw onderneming kunt u hier eveneens vermelden.</p> <p>Wellicht wilt u een foto van uw team en het restaurant uploaden, of een link naar uw website toevoegen.</p>	<p>Beschrijf of upload alle overige informatie die nuttig kan zijn voor de certificeerder.</p>