

MSC CoC Standard
Version 2, August 2005

Marine Stewardship Council

MSC监管链标准

Version 2

August 2005

委员会职责

本标准是用于MSC授权的第三方独立进行MSC保证体系认证的全球性标准，是用来验证从捕捞到水产和水产品符合MSC的原则和标准，以支持水产的可持续捕捞。

本标准是一个可随时更新的文件，通过评价保持不断完善。

本标准由MSC董事会制定，在1999年12月作为草案第一次发布。MSC标准委员会是授权发布和修订这一手册的委员会。

自公布以来的修订情况		
版本	日期	修改描述
1999年12月发布草案		
1	2000年8月	正式版本
2	2005年8月	要求的主要评估

翻译免责声明

本文件为经批准的英文原件的译本。若因不明晰的翻译而产生任何歧义或争议，应以英文版本作为 MSC 官方文件。MSC 对一切与 MSC 标准及相关计划文件有关的事宜保留最终解释权。英文版本可从 MSC 网站 [www.msc.org] 下载。

内容

委员会职责	2
发布以来的修订	2
内容	3
定义	3
缩写	3
参考文献	3
前言	4
第1部分：控制体系	5
第2部分：原料接收的确认	5
第3部分：已认证和未认证原料的隔离和/或区分	5
第4部分：安全产品标识	6
第5部分：认证输出的识别	6
第6部分：记录保持	6
附件1：已认证和未认证水产品原料的百分比计算（用于水产调味品）	7

定义

所有定义参考ISO9000：2000标准和MSC定义

缩写

CoC: Chain of Custody 监管链

参考文献

MSC原则和标准

MSC渔业认证方法

MSC监管链认证方法

MSC定义

ISO9000：2000质量管理体系—基础和术语

ISO9000：2000质量管理体系—要求

国际食品法典委员会的食品卫生通则

前言

监管链认证的目的是为供应商提供一种保证，以表明产品来自于经MSC认证的水产品，减小公众对水产和水产品混淆的风险。

为达到以上目的要求有产品的可追溯性体系，能够将产品追溯到供应商和消费者。

本标准具有MSC标识的来源于经MSC认证的水产品提供高信任度。

本标准的范围是要求产品来自于经MSC标准认证的水产品，其不覆盖食品安全和质量。

MSC鼓励所有组织执行和保持适宜的食品安全和质量程序，可基于一些国际标准，如食品法典委员会的食品卫生通则，包括HACCP，ISO9001：2000质量管理体系一要求。

第1部分：控制体系

1. 1 组织应具有管理体系，保证阐明以下各部分内容。
1. 2 除非在以后的部分中有特殊要求，管理体系不必要求文件支持，除非缺乏文件会对产品的认证状态产生风险时适用。
1. 3 组织应对分包商的所有实施工作负责，并能对其保持控制，能够表明其保持追溯的能力以及满足本标准的要求。

注：管理体系指建立方针和目标并实现这些目标的体系（见ISO9000：2000）。

第2部分：原料接受的确认

2. 1 组织应执行体系确保原料经过认证，来自于被MSC标准认证的水产品或CoC认证的供应商。
2. 2 有关被MSC认证原料的记录应被保持，包括供应商的名称、MSC监管链认证的号码、认证有效性的证据和其他细节内容，确保必要时能够将原料追溯到供应商。

第3部分：已认证和未认证原料的隔离和/或区分

3. 1 组织应执行体系确保已认证的原料能够在所有阶段被清晰识别，包括贮存、加工、包装、标识和处理过程。
3. 2 在加工和生产阶段，已认证和未认证的原料要保持分离。可通过以下方法：
 3. 2. 1 已认证和未认证产品生产线的人为分离
 3. 2. 2 已认证和未认证产品的生产时间分离
3. 3 已认证和未认证的原料不能被混合。
3. 4 由未认证的原料制备的调味品可以应用在应由已认证的原料制备的调味品应用的地方，这适合于已认证的原料制备的调味品在商业上不能获得的情况。如果未认证水产调味品被应用，那么其最大允许量是终产品中水产品总量的2%。成分百分比含量计算方法见附件1。
3. 5 在未认证原料制备的调味品应用的地方，产品名称不能提及未认证原料的名称。
3. 6 在一明确的生产段内，有关已认证和未认证水产品原料及其产品的体积和重量的数

据应被记录。

第4部分：安全产品标识

4. 1 组织应执行安全体系，确保生产、贮存和应用中产品标签具有MSC认证状态或MSC标识，并保证只有被MSC认证的产品被标识。

第5部分：认证产品输出的识别

5. 1 已认证的水产和水产品应被标识，或者有其他方式在包装、贮存、处理和运输过程中能够识别来确保其追溯性。
5. 2 组织应执行体系确保被销售的产品能够被追溯到销售发票上。
5. 3 组织应执行文件体系，确保已认证的水产和水产品具有同产品相关的信息，保证其追溯性。
 5. 3. 1 有关产品的描述
 5. 3. 2 有关产品体积、质量以及销售对象、运输和与之相关的数据记录。

第6部分：记录保持

6. 1 组织应保留所有已认证水产和水产产品的进货、加工和出货记录。
6. 2 记录要足以保证已认证产品的出货能够追溯到已认证产品的进货。
6. 3 记录应充分，保证任何阶段已认证产品的进货到出货时的生产得率。
6. 4 记录至少保持3年。

附件1：已认证和未认证水产品原料的百分比计算（用于水产调味品）

在有MSC标识的产品中包含未认证的水产调味品成分的百分含量的计算依据：

- a: 用未认证的水产调味品成分的净重（除去水分和盐分）除以终产品中所有水产调味品的总重（除去水分和盐分）。
- b: 如果终产品为液体，用未认证水产调味品成分的体积（除去水分和盐分）除以终产品中所有水产调味品的总体积（除去水分和盐分）。如果液态产品由浓缩液重组而成，计算应基于单独浓缩成分和终产品的量。
- c: 对于在液态和固态产品中都包含未认证水产调味品的产品，用固态中未认证水产调味品成分的含量和液态成分的重量和（除去水分和盐分）除以终产品的总重量（除去水分和盐分）。
- d: 海产品中未认证调味品成分含量四舍五入至整数。
- e: 在包装中贴有MSC标签的组织应确定百分含量。组织可根据供应商提供的相关信息确定百分比。

混合成分的产品不能包括由已认证和未认证产品的同样调味品成分，如果已认证的水产品调味品是适用的，将不能用未认证的水产调味品。