

MSC-Zertifizierung

Leitfaden für eine Zertifizierung nach dem
MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard

Version für Unternehmen im Endverbrauchergeschäft:
Für Einzelhändler, gastronomische Betriebe,
Catering-Unternehmen und Fischtheken jeglicher
Größe, die MSC-zertifizierten Fisch und Meeresfrüchte
direkt an Endverbraucher verkaufen wollen

Inhalt

Einführung: Der MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard	3
Voraussetzung für eine Zertifizierung	4
Das Zertifizierungsverfahren im Überblick	5
Schritt 1: Auswahl des Zertifizierers	6
Schritt 2: Vorbereiten des Audits	8
Schritt 3: Durchführen des Audits	9
Schritt 4: Nach dem Audit	12
Schritt 5: Nutzen des MSC-Siegels zum Verkauf	13
Aufrechterhalten der Zertifizierung	14
Checkliste zur Auditvorbereitung	16
Das MSC-Programm	34

Haftungsausschluss: Alle Angaben in diesem Dokument sind zum Zeitpunkt der Veröffentlichung richtig. Dieses Dokument soll Sie vor allem bei der praktischen Umsetzung der MSC-Anforderungen unterstützen. Bei Fragen zur Auslegung der hier behandelten Themen ist der englische Text des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards maßgebend.

Hinweis: Die Angabe „Fisch“ in diesem Dokument bezieht sich sowohl auf Fisch als auch auf Meeresfrüchte. „MSC-Fisch“ steht für Fisch und Meeresfrüchte aus MSC-zertifizierten Fischereien.



Werden auch Sie Teil des wachsenden globalen Netzwerks von engagierten Unternehmen und kennzeichnen Sie Ihre Produkte mit dem MSC-Siegel. Gemeinsam können wir die weltweiten Fischbestände für die Zukunft schützen.

Einführung

Jedes Unternehmen, das auf die MSC-zertifizierte Herkunft von Fischprodukten gegenüber seinen Kunden hinweisen möchte, benötigt eine MSC-Zertifizierung nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard. Damit bleibt MSC-Fisch lückenlos bis zu seinem zertifizierten Ursprung rückverfolgbar. Nur so kann sichergestellt werden, dass der Name „MSC“ und das MSC-Siegel lediglich auf Produkten verwendet werden, in denen **nachweislich** Fisch aus MSC-zertifizierten Fischereien zum Einsatz gekommen ist. Dies ist im Interesse aller Fischereien, Unternehmen und Verbraucher, die sich im MSC-Programm engagieren und der Glaubwürdigkeit des MSC-Siegels vertrauen.

Der MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard für Unternehmen im Endverbrauchermarkt beruht auf fünf Prinzipien:

MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard (Version für Unternehmen im Endverbrauchermarkt)

- I** **1. Prinzip:**
Zertifizierte Produkte werden von zertifizierten Lieferanten eingekauft
- II** **2. Prinzip:**
Zertifizierte Produkte sind identifizierbar
- III** **3. Prinzip:**
Zertifizierte Produkte werden getrennt
- IV** **4. Prinzip:**
Zertifizierte Produkte sind rückverfolgbar und die Mengen werden aufgezeichnet
- V** **5. Prinzip:**
Das Unternehmen verfügt über ein Managementsystem

Unser Tipp



Das vorliegende Dokument bietet eine Zusammenfassung zur MSC-Zertifizierung für Unternehmen.

Bitte lesen Sie sich sowohl diesen Leitfaden als auch den MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard aufmerksam durch. Für Rückfragen steht Ihnen das MSC-Büro in Berlin jederzeit zur Verfügung. Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der **hinteren Umschlagseite**.



Den MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard können Sie hier herunterladen:
www.msc.org/publikationen/zertifizierung/zertifizierungsanforderungen

Das Ziel des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards ist die Trennung und Rückverfolgbarkeit von zertifizierten Produkten in jedem Schritt der Lieferkette – von einer zertifizierten Fischerei bis hin zum Verkauf an den Endverbraucher.

Wer benötigt eine Zertifizierung?

Grundsätzlich benötigt jedes Unternehmen eine Zertifizierung, das MSC-Produkte in sein rechtliches Eigentum übernimmt und diese als MSC-zertifiziert weiterverkaufen möchte. Um den Anforderungen von unterschiedlichen Unternehmen gerecht zu werden, liegt der einer Zertifizierung zugrunde liegende Standard in drei Versionen vor.

Der vorliegende Leitfaden bezieht sich auf die Version des MSC-Standards für Unternehmen im Endverbrauchergeschäft. Die anderen beiden Versionen (die Basisversion und die Version für Gruppen) finden Sie unter: www.msc.org/publikationen/zertifizierung/zertifizierungsanforderungen

Voraussetzung für die Nutzung der Version für Unternehmen im Endverbrauchergeschäft ist die Tatsache, dass Sie die Fisch- und Meeresfrüchteleprodukte ausschließlich oder vorwiegend (mengen- und wertmäßig) an Endverbraucher verkaufen. Dies trifft auf gastronomische Betriebe, Catering-Unternehmen und Einzelhändler mit Fischtheken zu.

Unternehmen mit mehr als einem Standort sind für eine Zertifizierung als Unternehmen im Endverbrauchergeschäft berechtigt, wenn alle der folgenden Voraussetzungen erfüllt werden:

- ✓ Alle Standorte befinden sich unter der Kontrolle eines gemeinsamen Managementsystems, das von einer zentralen Abteilung der Unternehmen geführt wird.
- ✓ Die Standorte müssen Franchisenehmer sein oder die Zentrale muss Eigentümerin der jeweiligen Standorte sein bzw. sie muss über das befristete Recht für die Kontrolle aller Standorte und Mitarbeiter verfügen.
- ✓ Die Einkäufe von zertifiziertem Fisch und Meeresfrüchten werden zentral kontrolliert, d.h. es wird gewährleistet, dass die Standorte zertifizierten Fisch und Meeresfrüchte nur von zertifizierten Lieferanten bestellen können.

Organisationen, die zertifizierte Produkte verarbeiten und umverpacken, sind für eine Zertifizierung als Unternehmen im Endverbrauchergeschäft berechtigt, wenn alle der folgenden Voraussetzungen erfüllt werden:

- ✓ Die Verarbeitungs- und Umverpackungstätigkeiten werden ausschließlich für Ihr Unternehmen ausgeführt.
- ✓ Die Lohnhersteller oder Umverpackungsunternehmen sind selbst zertifiziert und haben ihr eigenes Zertifikat nach dem Rückverfolgbarkeits-Standard.

Unternehmen, die nicht für eine Zertifizierung nach dem Rückverfolgbarkeits-Standard berechtigt sind

- ✗ Ein Unternehmen, das in den letzten zwei Jahren wegen Zwangsarbeit strafrechtlich verurteilt wurde.
- ✗ Ein Unternehmen, dessen MSC-Zertifikat in den letzten zwei Jahren wegen eines Verstoßes gegen den Rückverfolgbarkeits-Standard entzogen wurde.

Wann ist keine Zertifizierung nach dem Rückverfolgbarkeits-Standard erforderlich?

- ✗ Wenn Ihr Unternehmen bereits fertigverpackte Produkte mit MSC-Siegel einkauft, die **in dieser Verpackung** an den Endverbraucher weiterverkauft werden. Solche Produkte werden als verbraucherfertig und manipulationssicher bezeichnet. **Ausgenommen** von dieser Regel sind Händler, die verbraucherfertige MSC-Waren an die Gastronomie verkaufen. Da der Gastronom die Verpackung vor Verkauf an den Gast öffnet, besteht hier auch für den Händler weiterhin die Notwendigkeit einer Zertifizierung.
- ✗ Wenn Ihr Unternehmen zertifizierte Produkte einkauft, diese aber nicht als zertifiziert weiterverkaufen möchte. In diesem Fall endet die lückenlos rückverfolgbare Lieferkette in Ihrem Unternehmen. Somit dürfen auch Ihre Kunden keine Zertifizierungsaussagen mehr über die Produkte machen. **Bitte beachten Sie:** Wenn Sie verbraucherfertige Produkte einkaufen, die bereits mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet sind, so müssen Sie diese nicht umverpacken. Sie dürfen diese Produkte aber auch nicht aktiv als zertifiziert anbieten und verkaufen.
- ✗ Wenn Ihr Unternehmen nicht der rechtliche Eigentümer der zertifizierten Fischprodukte ist. Zum Beispiel, wenn Sie als Lohnhersteller zertifizierte Ware im Auftrag verarbeiten und als Subunternehmer im Zertifikat Ihres Auftraggebers aufgeführt sind.

Die eingetragenen Markenzeichen des MSC



- die Abkürzung „MSC“
- der Name „Marine Stewardship Council“
- das MSC-Siegel

Für die Nutzung dieser Markenzeichen zu Werbe- und Kommunikationszwecken benötigen Sie eine Zertifizierung sowie eine gültige Lizenzvereinbarung. Weitere Informationen finden Sie auf **Seite 13**.



Das Zertifizierungsverfahren im Überblick

Überblick über die Hauptschritte des Zertifizierungsverfahrens:



Das Zertifizierungsverfahren nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard – angefangen von der Antragsstellung bis hin zur Erteilung des Zertifikats – wird **nicht durch den MSC**, sondern durch eine unabhängige und akkreditierte Zertifizierungsstelle durchgeführt. Die Zertifizierungsstelle ernennt für die Durchführung des Audits einen Auditor – dieser ist während des gesamten Prozesses Ihr wichtigster Ansprechpartner.

Das MSC-Zertifizierungsverfahren unterscheidet sich im Wesentlichen nicht von anderen internationalen Programmen, z.B. solchen für Bioprodukte oder Lebensmittelsicherheit. Sollten Sie bereits im Rahmen anderer Programme auditiert werden (z.B. gemäß der EU Bio-Verordnung oder IFS), sollten Sie bei Ihrer Zertifizierungsstelle nachfragen, ob die MSC-Audits in Ihre bereits bestehenden Auditverfahren integriert bzw. die Audits zusammengelegt werden können.

Unser Tipp



Der Aquaculture Stewardship Council (ASC) nutzt den Rückverfolgbarkeits-Standard des MSC. Sie können daher mit einem Audit sowohl eine MSC- als auch eine ASC-Zertifizierung erhalten.

Die Zertifizierungsstelle wird die in Ihrem Unternehmen bestehenden Verfahren zur Einhaltung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards evaluieren und für die Durchführung des Audits **einen Auditor** benennen. Ihr Unternehmen sollte außerdem einen Mitarbeiter als **MSC-Beauftragten** festlegen, der für das Zertifizierungsverfahren verantwortlich ist. Dieser MSC-Beauftragte ist der zentrale Ansprechpartner für den Auditor und den MSC. Er sollte sich mit dem relevanten MSC-Standard und diesem Leitfaden vor Beginn des Zertifizierungsverfahrens gut vertraut machen.

Schritt 1

Auswahl des Zertifizierers

Auswahl einer Zertifizierungsstelle

Nehmen Sie nur Zertifizierer unter Vertrag, die offiziell für Audits nach dem MSC-Standard akkreditiert sind. Alle Zertifizierungsstellen unter untenstehendem Link wurden von der unabhängigen Akkreditierungsorganisation Accreditation Services International (ASI) zugelassen.

Die Zertifizierungsstelle benötigt die folgenden Angaben, um Ihnen ein Angebot zu erstellen:

- Erfüllt Ihr Unternehmen die Berechtigungskriterien für eine Zertifizierung nach der Version für Unternehmen im Endverbrauchergeschäft?
- Welchen Risikograd hat Ihr Unternehmen?
- Wo ist Ihr Unternehmen ansässig?
- Wie viele Standorte hat Ihr Unternehmen?
- Welche Fischarten wollen Sie als zertifiziert (MSC und/oder ASC) einkaufen und verkaufen (aktuell und zukünftig)?
- Handhaben Sie sowohl zertifizierte als auch nicht-zertifizierte Arten?
- Welche Tätigkeiten in Bezug auf zertifizierten Fisch wollen Sie ausführen (z.B. Verarbeitung, Großhandel, Umverpacken)?
- Kaufen Sie bereits bei zertifizierten Lieferanten ein?
- Verfügt Ihr Unternehmen über mehr als einen Standort, welche davon sind Betriebsstandorte (z.B. Lagereinrichtung oder Zentralküche) und an welchen werden zertifizierte Produkte an den Endverbraucher verkauft/serviert (z.B. gastronomische Betriebe)?
- Beabsichtigen Sie, Subunternehmen mit dem Verarbeiten, Verpacken oder Lagern von zertifiziertem Fisch zu beauftragen?

Um einen besseren Überblick über die Gesamtkosten zu bekommen, empfehlen wir, auch die folgenden Fragen vorab zu besprechen:

- Sind neben dem Erstaudit auch die Kosten für jährlich anstehende Kontrollaudits angegeben?
- Sind in den Tagessätzen bereits Fahrt- und Reisekosten des Auditors abgedeckt?
- Welche Kosten fallen für administrative Tätigkeiten bei Änderungen an Ihrem Zertifikat an (z.B. Aktualisierung des Ansprechpartners, Aufnahme weiterer Fischarten oder Lieferanten)?
- In welcher Sprache werden die Auditberichte erstellt? Fallen zusätzliche Kosten an, falls Sie Ihren Bericht auf Deutsch benötigen?
- Welche weiteren Auditgebühren fallen an?

Wir empfehlen, Angebote von mehreren Zertifizierungsstellen einzuholen, um Preise und Leistungen vergleichen zu können. Auch wenn der Hauptsitz einer Zertifizierungsstelle scheinbar weit von Ihrem Standort entfernt liegt: Fragen Sie nach einem Angebot – die Zertifizierungsstellen haben oftmals ein Netzwerk von Mitarbeitern, die auch in Ihrer Nähe tätig sind. Bitte beachten Sie, dass der MSC keinen Einfluss auf die Kosten einer Zertifizierung hat, und auch keine der Ihnen in Rechnung gestellten Beträge erhält.

Sobald Sie ein Angebot akzeptiert haben, wird Ihnen die Zertifizierungsstelle einen Vertrag zuschicken. Nachdem Sie den Vertrag unterzeichnet haben, wird Ihr Auditor Ihr Unternehmen als „Bewerber (Applicant)“ in die MSC-Datenbank eintragen.

Es besteht auch nach der Zertifizierung die Möglichkeit, je nach Vertrag, einen Zertifiziererwechsel vorzunehmen.



Eine Liste der zugelassenen Zertifizierer im deutschsprachigen Raum finden Sie unter www.msc.org/zertifizierung/zertifizierer-finden



Zertifikatsumfang



Die eingekauften zertifizierten Fischarten und die mit zertifizierten Produkten ausgeführten Tätigkeiten werden als Ihr „Zertifikatsumfang“ bezeichnet. Die Definitionen der Tätigkeiten im Zertifikatsumfang finden Sie in nachstehender Tabelle.

Standorte in Ihrem Zertifikat



Jeder Standort, der zertifizierte Produkte physisch in Besitz nimmt oder der rechtliche Eigentümer der zertifizierten Produkte wird, muss auf Ihrem Zertifikat verzeichnet sein. Die Standorte eines Unternehmens umfassen i.d.R. den Hauptsitz, Produktionsstätten, Lager und Vertriebsbüros.

Produkte im Zertifikatsumfang



Um eine Zertifizierung nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard zu erhalten, müssen nicht alle Ihre Fischprodukte MSC-zertifiziert sein. Nur die in Ihrem Zertifikatsumfang verzeichneten Produkte und Tätigkeiten werden auditiert.

Tabelle 1: Definitionen der Tätigkeiten im Zertifikatsumfang

<p>Handel (Kauf/Verkauf)</p> <p>Dies trifft i.d.R. auf fast alle Unternehmen zu, mit der Ausnahme von Subunternehmen, die keine zertifizierten Produkte einkaufen.</p>	<p>Lagerung</p> <p>Aufbewahrung von Produkten in internen oder externen Lagerbereichen.</p>	<p>Transport</p> <p>Erhalt von versiegelten Behältnissen, Paletten, etc. und Auslieferung an externe Kunden oder andere Mitglieder der Unternehmensgruppe.</p>	<p>Großhandel</p> <p>Erhalt von versiegelten Behältnissen, Paletten, etc. und Verkauf an externe Kunden oder andere Mitglieder der Unternehmensgruppe.</p>	<p>Verpackung/Umverpackung</p> <p>Die Verpackung wird verändert, aber der Inhalt des Produkts bleibt unverändert.</p>
<p>Verarbeitung</p> <p>Alle Erst- und Zweitverarbeitungstätigkeiten, wertschöpfenden Verarbeitungstätigkeiten, Fischzubereitung und jegliche andere Tätigkeiten, durch die das Produkt verändert wird (ausgenommen Einzelhandel an Verbraucher und Gastronomie/Mitnahme durch Verbraucher).</p>	<p>Lohnherstellung</p> <p>Ausführen von Verarbeitungstätigkeiten im Auftrag des Eigentümers der Produkte (Verarbeiter wird nicht rechtlicher Eigentümer der zertifizierten Ware).</p>	<p>Beauftragung von Lohnherstellern</p> <p>Beauftragung von Subunternehmen mit der Verarbeitung, Umverpackung oder sonstiger Umwandlung zertifizierter Ware.</p>	<p>Einzelhandel an Verbraucher</p> <p>Verkauf von zertifizierten Produkten direkt an Endverbraucher, die diese mitnehmen und selbst zubereiten. Dazu gehören Fischtheken im Einzelhandel, Fischfachhändler und Märkte, die direkt an Verbraucher verkaufen.</p>	<p>Gastronomie/Mitnahme durch Verbraucher</p> <p>Verkauf von bereits zubereiteten zertifizierten Produkten direkt an Endverbraucher. Dazu gehören Gastronomie, Gemeinschafts- oder Außer-Haus-Verpflegung.</p>

Bereiten Sie sich gut auf das Audit vor. Während des Audits müssen Sie zeigen können, dass MSC-zertifizierter Fisch zu keinem Zeitpunkt Gefahr läuft, mit nicht zertifiziertem Fisch verwechselt zu werden.

Schritt 2

Vorbereiten des Audits

Checkliste vor dem Audit

Zur Vorbereitung auf Ihr Audit können Sie mithilfe der MSC-Checkliste genau erfassen, wo Ihr Unternehmen die MSC-Anforderungen bereits erfüllt und an welcher Stelle Ihre Betriebsabläufe ggf. angepasst oder geändert werden müssen. Die **Checkliste** finden Sie am Ende dieses Leitfadens.

Überprüfen Sie in jedem Fall, ob neu eingeführte Abläufe, Verfahren und Systeme tatsächlich umgesetzt wurden und in der Praxis funktionieren. Auch wenn keine Veränderungen vorgenommen wurden, sollte vor dem Audittermin am Standort eine praktische Prüfung erfolgen. So wird Ihr Audit schneller, reibungsloser und kostengünstiger ablaufen.

Unser Tipp



In den meisten Unternehmen existieren bereits Warenwirtschaftssysteme, welche meist nur etwas angepasst werden müssen, um MSC-zertifizierte Ware verwalten zu können.

Mitarbeiterschulungen



Von zentraler Bedeutung für eine erfolgreiche Zertifizierung ist die Schulung aller involvierten und zuständigen Mitarbeiter **vor** dem Audittermin. Nur wenn Ihre Mitarbeiter das Prinzip der eindeutigen Warentrennung und -kennzeichnung und die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit verstehen, werden sie diese fehlerfrei umsetzen können. Schulungen können in jeglicher Form stattfinden – als Präsenzveranstaltung, online oder mithilfe von schriftlichen Materialien. MSC-Schulungen können auch in bereits vorhandene Schulungsprogramme integriert werden. Verantwortlich für die Schulungen ist in der Regel der MSC-Beauftragte. Sie sollten alle Unterlagen über durchgeführte Schulungen unbedingt aufbewahren. Ihr Berliner MSC-Büro stellt Ihnen kostenlos Präsentationen, kurze Videos und andere Informationsmaterialien zu Schulungszwecken zur Verfügung.

Standortliste



Über die Standorte, die auf Ihrem Zertifikat verzeichnet werden sollen, müssen die folgenden Angaben vorliegen:

- Eine zuständige Kontaktperson
- Adresse des Standorts
- Ob es sich um einen Betriebsstandort oder einen Standort mit Endverbrauchergeschäft (oder beides) handelt.

Vor dem Erstaudit wird Ihre Zertifizierungsstelle die Standortliste anfordern, damit sie die Anzahl der zu auditierenden Standorte ermitteln kann.

Kommunikation



Informieren Sie alle relevanten Mitarbeiter, Lieferanten und Subunternehmen über Ihre Pläne, sich als Unternehmen zertifizieren zu lassen. Die Kooperationsbereitschaft aller Beteiligten von Anfang an erleichtert die erfolgreiche Durchführung des Zertifizierungsverfahrens.

Gut zu wissen



Während des Audits wird der Auditor prüfen, ob Ihr Unternehmen die Anforderungen des Rückverfolgbarkeits-Standards erfüllt. Zu diesem Zeitpunkt kann Ihnen der Auditor **keine** Empfehlungen für mögliche Verbesserungen geben. Wenn Ihr Unternehmen eine Bestimmung des MSC-Standards nicht erfüllt, wird der Auditor eine Abweichung anzeigen. Auf **Seite 11** finden Sie dazu weitere Informationen.

Audittermin



Bei der Festlegung des Audittermins sollten Sie berücksichtigen, dass – je nach Verfügbarkeit des Auditors – eine langfristige Terminplanung notwendig ist. Geben Sie auch die von Ihnen bevorzugte Sprache an, in der das Audit durchgeführt werden soll.

Erst wenn Sie sich davon überzeugt haben, dass Ihr Unternehmen für das Audit umfassend vorbereitet ist, sollten Sie mit Ihrem Zertifizierer einen Audittermin vereinbaren.

Ziel des MSC-Audits ist es, zu prüfen, ob Ihr Unternehmen die MSC-Anforderungen bezüglich Trennung und Rückverfolgbarkeit zertifizierter Waren erfüllt (bzw. weiterhin erfüllt).

Schritt 3

Durchführen des Audits

Ort des Audits

Alle Audits finden in den Räumlichkeiten und auf dem Gelände Ihres Unternehmens sowie an jedem Standort statt, der auf dem Zertifikat verzeichnet ist.

Wenn Ihr Unternehmen mehr als nur einen Standort betreibt und auf dem Zertifikat mehrere Standorte verzeichnen möchte, so besucht der Auditor die Zentrale, alle Betriebsstandorte, an denen zertifizierte Produkte verarbeitet und/oder verpackt werden, und eine Stichprobe an Standorten im Endverbrauchergeschäft. Der Auditor wird die Anzahl der zu auditierenden Standorte ermitteln. Sie können Ihren Auditor fragen, wie diese Berechnung erfolgt, entsprechende Informationen finden Sie auch in Tabelle 2 der Checkliste.

Dauer des Audits

Die Dauer des Audits bei der zentralen Geschäftsleitung und den Standorten hängt davon ab, ob Ihr Unternehmen von der Zertifizierungsstelle mit „niedrigem Risiko“ oder „Standardrisiko“ bewertet wurde. Außerdem richtet sich die Auditdauer nach der Komplexität Ihrer Betriebsabläufe, Ihren Tätigkeiten bezüglich der zertifizierten Fisch- und Meeresfrüchteprodukte und der Anzahl der Fischarten, die Sie als zertifiziert ein- und verkaufen wollen.

Ihre Zertifizierungsstelle wird während der Planungsphase des Audits das Risiko Ihres Unternehmens bewerten, das von der Anzahl der Standorte, der Anzahl der zertifizierten Fischarten und anderen Faktoren abhängig ist. Die Risikobewertung hat einen Einfluss auf die drei Elemente des Audits, wie aus der nachstehenden Tabelle ersichtlich ist, wobei die ersten beiden den vom Auditor vor Ort benötigten Zeitaufwand bestimmen.

Inhalte des Audits

- Während des Audits müssen Sie u.a. nachweisen können, dass:
- MSC-Fisch nur von MSC-zertifizierten Lieferanten eingekauft wird,
 - es einen Prozess gibt, mit dem der Erhalt von MSC-Fisch bereits bei der Warenannahme überprüft wird,
 - MSC-Fisch während Lagerung und Verarbeitung jederzeit als solcher identifizierbar ist,
 - Lieferscheine und andere Dokumente zur Rückverfolgbarkeit von MSC-Fisch für die letzten drei Jahre verfügbar sind,
 - das MSC-Siegel nur auf Produkten verwendet wird, in denen MSC-Fisch zum Einsatz gekommen ist,
 - Mitarbeiter, die mit MSC-Fisch arbeiten, in Bezug auf die MSC-Anforderungen geschult sind.

Gut zu wissen



Das Audit kann auch dann durchgeführt werden, wenn Ihr Unternehmen bisher noch keine zertifizierten Fischprodukte eingekauft hat, zum Beispiel bei Erstaudits. In diesem Fall wird sich der Auditor ähnliche Produkte ansehen, um die bei Ihnen vorhandenen Verfahren zur Identifizierung, Trennung und Rückverfolgung zertifizierter Produkte zu evaluieren.

Risikobasierte Elemente des Audits

Auditelement	Geringes Risiko	Standardrisiko
Probenentnahme während des Audits für DNA-Tests	Keine Probenentnahme	Bei Kontroll- und Rezertifizierungsaudits (nicht bei Erstaudits)
Durchführung von Rückverfolgbarkeitstests (vom Verkaufsort zurück zu der Lieferung zertifizierter Produkte)	Ein Rückverfolgbarkeitstest pro besuchtem Standort mit Endverbrauchergeschäft	Zwei Rückverfolgbarkeitstests pro besuchtem Standort mit Endverbrauchergeschäft
Prozentsatz der kurzfristig angekündigten Standortbesuche (es wird nicht eher als 48 Stunden im Voraus mitgeteilt, welche Standorte besucht werden)	10% oder mindestens 1 Standort (wenn weniger als 10 besucht werden)	100% der besuchten Standorte (es sei denn, eine kurzfristige Ankündigung ist nicht möglich)

Das Auditverfahren

Das Audit beginnt mit einem Eröffnungstreffen, bei dem der Auditplan, der Zertifikatsumfang, die zur Prüfung vorzulegenden Dokumente sowie ggf. Audittermine bei Subunternehmen sowie ggf. die Risikobewertung Ihres Unternehmens besprochen werden.

Bei diesem ersten Treffen können außer dem MSC-Beauftragten Ihres Unternehmens bei Bedarf auch andere Mitarbeiter anwesend sein. Während des Audits wird der Auditor:

Prüfen	Einsicht nehmen
<ul style="list-style-type: none"> • Welche Maßnahmen ergriffen wurden, damit zertifizierter und nicht-zertifizierter Fisch und Meeresfrüchte bzw. Produkte aus unterschiedlichen Zertifizierungsprogrammen (ASC) getrennt, identifiziert und nicht miteinander vermischt werden können. • Ob bei der Beauftragung von Subunternehmen geeignete Systeme vorhanden sind, um zertifizierte Produkte bei Wareneingang und -ausgang zu identifizieren. • Ob die von der zentralen Geschäftsleitung bereitgestellten oder dokumentierten Informationen mit den entsprechenden Verfahren, Aufzeichnungen und Arbeitsabläufen bei einem Standort übereinstimmen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Welche(s) Management-system(e) gibt es für jede im Zertifikatsumfang aufgeführte Tätigkeit (zum Beispiel Einzelhandel an Verbraucher, Lagerung)? • Weisen die Aufzeichnungen den Einkauf, Wareneingang und die physische Handhabung der zertifizierten Fischarten nach? • Wurden benutzte nicht-zertifizierte Zutaten richtig berechnet (falls zutreffend)? • Liegt die Genehmigung für die Nutzung der Markenzeichen vor (Nachweis durch Vorlage der unterzeichneten Lizenzvereinbarung und/ oder der bestätigten Verpackungsdesigns)? Auf Seite 13 finden Sie dazu weitere Informationen.
Befragen	Zurückverfolgen
<ul style="list-style-type: none"> • An jedem besuchten Standort werden mit mindestens einem zuständigen Mitarbeiter Gespräche geführt, um dessen Kompetenz, Verständnis und Anwendung der Verfahren nach Rückverfolgbarkeits-Standard zu überprüfen (so kann der Auditor die Mitarbeiter z.B. bitten, ihre Aufgaben bei der Sicherstellung der Produktintegrität zu erläutern). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ist es möglich, als zertifiziert verkaufte oder gekennzeichnete Produkten zurück zu einer zertifizierten Warenlieferung zu verfolgen, einschließlich von Transporten innerhalb eines Betriebsstandorts? Dies wird als Rückverfolgbarkeitstest bezeichnet.

Unser Tipp



Klären Sie gleich bei dem Eröffnungstreffen alle Fragen, die Sie im Zusammenhang mit dem Audit oder dem Zertifizierungsverfahren haben.

DNA-Tests

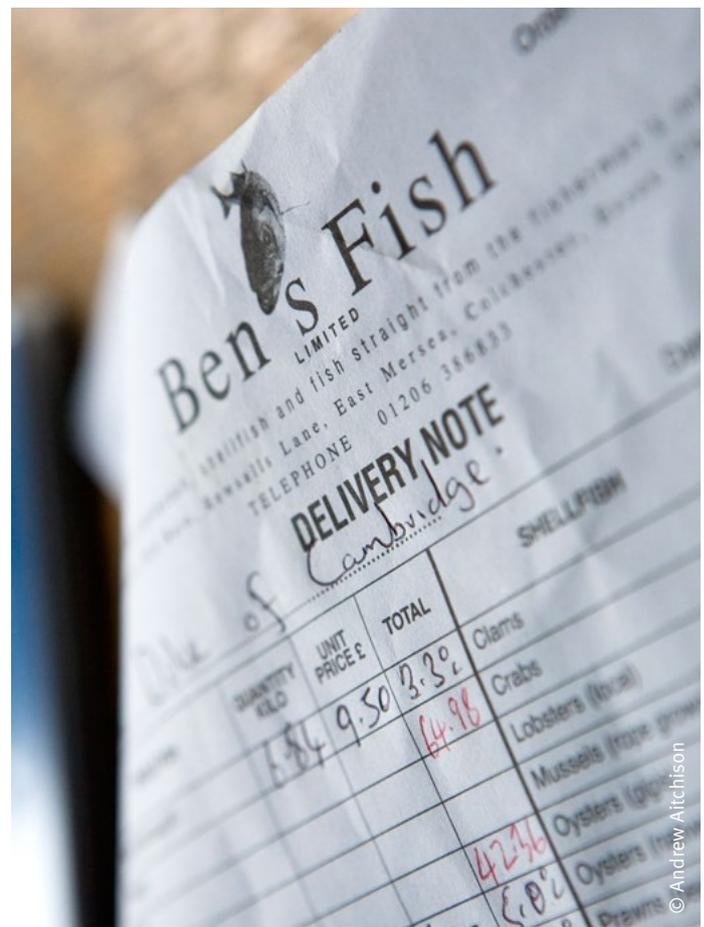


Ihr Auditor kann kleine Stichproben von zertifiziertem Fisch für DNA-Tests entnehmen wenn Ihr Unternehmen mit „Standardrisiko“ bewertet wurde.

Fristen



Der Auditor wird Ihrem Unternehmen während des Audits bestimmte zeitliche Vorgaben für die Bereitstellung von Aufzeichnungen machen.



Sie werden gebeten, nachzuweisen, dass die von Ihrem Unternehmen als zertifiziert verkauften Produkte von einem zertifizierten Lieferanten stammen.

Sobald der Auditor die oben beschriebenen Prüfungsverfahren abgeschlossen hat, wird er die Auditergebnisse zusammenfassen und Abweichungen festhalten.

Alle Audits nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard (Erstaudit, Kontrollaudit und Re-Zertifizierungsaudit) umfassen die gleichen hier beschriebenen Verfahren.



Sollten Ihre Mitarbeiter nicht in der Lage sein, zertifizierten von nicht-zertifiziertem Fisch zu unterscheiden, wird eine Abweichung festgestellt. Etiketten, Codes und Kennzeichnungen auf zertifizierten Produkten erleichtern die Trennung und sichern eine lückenlos rückverfolgbare Lieferkette.

© MSC

Abweichungen

Eine Abweichung kann angezeigt werden, wenn der Auditor feststellt, dass die Anforderungen des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards nicht eingehalten werden.

Es gibt zwei Arten von Abweichungen:

Geringfügige Abweichungen	Erhebliche Abweichungen
Ihr Unternehmen hält eine Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards nicht ein, aber die Integrität der rückverfolgbaren Lieferkette wird nicht gefährdet .	Ihr Unternehmen hält eine Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards nicht ein und die Integrität der rückverfolgbaren Lieferkette ist gefährdet .

Beispiele für Abweichungen

- ⊗ Ihr Auditor stellt fest, dass Ihre Mitarbeiter ihre Aufgaben im korrekten Umgang mit zertifizierten Produkten nur unzureichend verstehen, wodurch die Produktintegrität gefährdet werden kann.
- ⊗ Produkte Ihres Unternehmens, die mit MSC-Siegel oder als MSC-zertifiziert gekennzeichnet sind, können anhand der bereitgestellten Unterlagen nicht mit einem zertifizierten Wareneingang in Verbindung gebracht werden.

Abschlussstreifen des Audits

Am Ende des Audits beruft der Auditor ein Abschlussstreifen ein: Es werden möglicherweise festgestellte Abweichungen vermerkt und genaue Angaben und Fristen für Korrekturmaßnahmen festgelegt, die abgeschlossen werden müssen, bevor Ihr Zertifikat ausgestellt werden kann. Beim Abschlussstreifen wird auch noch einmal bestätigt, ob der Zertifikatsumfang, die Lieferantenliste und das Verzeichnis der Subunternehmen korrekt sind und ob Sie wissen, wann die Zertifizierungsstelle über Änderungen Ihres Zertifikatsumfangs informiert werden muss (siehe auch [Seite 15](#)).

Unser Tipp

? Diese Gelegenheit sollten Sie nutzen, um Fragen im Zusammenhang mit den Ergebnissen des Audits oder zu den nächsten Schritten zu klären.

Ihr Unternehmen muss möglicherweise erst Korrekturmaßnahmen ergreifen, bevor Ihr Auditor Ihre MSC-Zertifizierungsnummer und Ihr MSC-Zertifikat ausstellen kann.

Schritt 4 Nach dem Audit

© MSBY / Aitchison

Der MSC-Standard regelt, dass Ihre Zertifizierungsstelle den Auditbericht innerhalb von 10 Tagen nach Abschluss des Audits an Sie schicken muss. In dem Bericht sind detaillierte Angaben über die vom Auditor festgestellten Abweichungen enthalten. Sie sollten die Auditergebnisse innerhalb der vorgegebenen zeitlichen Fristen prüfen und, wenn notwendig, einen entsprechenden Maßnahmenplan erstellen.

Korrekturmaßnahmen für bei einem Erstaudit angezeigte Abweichungen:

Geringfügige Abweichungen	Erhebliche Abweichungen
<p>Schicken Sie der Zertifizierungsstelle einen wirksamen Maßnahmenplan, in dem Sie die Korrekturen und den Zeitrahmen für deren Umsetzung festgelegt haben.</p> <p>Bitte beachten Sie: Ihr Unternehmen darf erst zertifiziert werden, wenn der Maßnahmenplan eingereicht und geprüft wurde und die Zertifizierungsstelle bestätigt hat, dass dieser die festgestellten Abweichungen ausreichend adressiert.</p>	<p>Schicken Sie an die Zertifizierungsstelle einen wirksamen Maßnahmenplan, in dem Sie die Ursache(n) der Abweichung darlegen. Legen Sie die Korrekturen und den Zeitrahmen für deren Umsetzung fest, damit die Abweichung innerhalb von 90 Tagen nach dem Erstaudit herabgestuft werden kann.</p> <p>Hinweis: Sollte dies nicht möglich sein, muss bei Ihrem Unternehmen ein weiteres Erstaudit durchgeführt werden.</p>

Zertifizierungsentscheidung

Die Entscheidung über die Erteilung der Zertifizierung muss innerhalb von 30 Tagen nach dem Audit erfolgen; bzw. innerhalb von 30 Tagen nach dem Erhalt von Nachweisen, dass eine Abweichung korrigiert wurde oder herabgestuft werden kann. Die Zertifizierungsstelle wird dann den Auditbericht aktualisieren und Ihnen innerhalb von 10 Tagen nach dieser Entscheidung eine Endfassung schicken.

Sie werden möglicherweise gebeten, bestimmte Abschnitte des Auditberichts gegenzuzeichnen, um dessen Richtigkeit zu bestätigen. Anschließend wird Ihre Zertifizierungsstelle Informationen über Zertifikatsumfang, Subunternehmen, Lieferanten, Auditdatum, den bestätigten Auditbericht, Ihr Zertifikat und Ihre Zertifizierungsnummer in der internen MSC-Datenbank hinterlegen.

Herzlichen Glückwunsch, Sie sind jetzt zertifiziert!



Sobald Sie die Zertifizierung erhalten haben, werden die Kontaktdaten Ihres Unternehmens in der externen Lieferantendatenbank auf der MSC-Webseite erscheinen und Ihr Zertifikat als „valid (gültig)“ angezeigt (Ihr Auditbericht und vertrauliche Daten werden hier natürlich nicht veröffentlicht). Sie dürfen jetzt offiziell MSC-zertifizierten Fisch verkaufen. Die Lieferantendatenbank ist der offizielle Nachweis über die Gültigkeit Ihres Zertifikats.



Die Lieferantendatenbank des MSC finden Sie hier:
www.msc.org/wo-kaufen/lieferantendatenbank



Mit dem MSC-Siegel werden Verbraucher wirksam über die umweltverträgliche Herkunft von Fisch informiert. Wenn Sie nach erfolgreicher Zertifizierung die eingetragenen MSC-Markenzeichen benutzen möchten, benötigen Sie eine Lizenz.

© MSC

Schritt 5

Nutzen des MSC-Siegels zum Verkauf von zertifiziertem Fisch

Möchten Sie die Markenzeichen des MSC (also das MSC-Siegel, die Begriffe „Marine Stewardship Council“ oder „MSC“) auf Ihren Produkten, Kommunikations- oder Werbematerialien nutzen, benötigen Sie eine Lizenz. Dies gilt ebenso für den ASC (Aquaculture Stewardship Council).

Eine entsprechende Lizenzvereinbarung können Sie bereits während der Vorbereitung auf die Zertifizierung (also vor dem Erstaudit) beantragen. Damit können wir Ihnen bereits die druckfähigen Bilddateien des MSC-Siegels zur Verfügung stellen, z.B. zur Vorbereitung von Verpackungsdesigns. Mit Abschluss der Lizenzvereinbarung verpflichten Sie sich, sämtliche Produkte mit MSC-Siegel vor Verkauf anhand des Genehmigungsformulars für MSC-gekennzeichnete Artikel beim MSC anzumelden sowie Entwürfe Ihrer Produktverpackungen und aller Kommunikationsmaterialien vorab vom MSC freigeben zu lassen.

Eine Lizenz ist nicht erforderlich, wenn Sie das Kürzel „MSC“ lediglich im Firmenkundengeschäft zum Nachweis der Rückverfolgbarkeit, zur Identifizierung oder für interne Schulungen verwenden. Alle Anfragen zur Nutzung des MSC-Siegels richten Sie bitte an ecolabel@msc.org.



Die Nutzung des MSC-Siegels für werbliche Zwecke ist mit jährlichen Lizenzgebühren verbunden. Informationen über die Höhe der Lizenzgebühren finden Sie unter www.msc.org/publikationen/zertifizierung/logonutzung/logolizenzgebuehren/view

Ihr Zertifikat hat eine Geltungsdauer von drei Jahren. In diesem Zeitraum werden in Ihrem Unternehmen Kontrollaudits durchgeführt. Re-Zertifizierungsaudits finden alle drei Jahre statt.

Aufrechterhalten der Zertifizierung

Kontrollaudits

Kontrollaudits für alle Unternehmen im Endverbrauchergeschäft finden jährlich statt. Diese können drei Monate vor oder drei Monate nach ihrem Fälligkeitsdatum stattfinden, damit Sie und der Auditor einen für beide Parteien geeigneten Termin finden können.

Anzahl der Standortbesuche

Die Anzahl der bei einem Kontrollaudit besuchten Standorte ist gegebenenfalls abweichend von der Anzahl der Standortbesuche bei dem Erstaudit. Sie können Ihren Auditor fragen, wie diese Berechnung erfolgte, entsprechende Informationen finden Sie auch in Tabelle 2 der Checkliste.

Es besteht grundsätzlich die Möglichkeit, dass in Ihrem Unternehmen ein nicht angekündigtes Audit stattfindet. Jede Zertifizierungsstelle muss bei mindestens 1% ihrer Kunden kurzfristige, nicht angekündigte Audits durchführen. In einem solchen Fall erfahren Sie zwar nicht den genauen Termin des Audits. Sie erhalten jedoch ein Zeitfenster von drei Monaten vor und nach Ihrem planmäßigen Kontrollaudit, in dem ein nicht angekündigtes Audit stattfinden kann. Dieses zählt dann automatisch als Ihr nächstes planmäßiges Kontrollaudit.

Bei einem Kontrollaudit festgestellte Abweichungen

Es ist möglich, dass der Auditor während des Kontrollaudits eine Abweichung von den Anforderungen des Rückverfolgbarkeits-Standards feststellt. In einem solchen Fall muss Ihr Unternehmen die folgenden Maßnahmen ergreifen:

Geringfügige Abweichungen

Geringfügige Abweichungen müssen bis zum nächsten planmäßigen Audit korrigiert sein.

Bitte beachten Sie: Findet der Auditor bei dem nächsten Audit die gleiche geringfügige Abweichung, so wird diese wahrscheinlich in eine erhebliche Abweichung hochgestuft.

Erhebliche Abweichungen

Schicken Sie an die Zertifizierungsstelle einen wirksamen Maßnahmenplan, in dem Sie die Ursache(n) der Abweichung analysieren. Legen Sie die Korrekturen und den Zeitrahmen für deren Umsetzung fest, damit die Abweichung innerhalb von 30 Tagen nach dem Audit behoben oder herabgestuft werden kann.

Hinweis: Sollte dies nicht möglich sein, wird Ihr Zertifikat ausgesetzt.

Vor allen Dingen wird nach jeder erheblichen Abweichung automatisch innerhalb von 90 Tagen nach dem Audit ein Standortbesuch durchgeführt. Dieser dient zur Überprüfung, dass die Korrekturmaßnahmen an den Standorten oder an dem Standort wirksam umgesetzt wurden, an denen bzw. dem die Abweichung festgestellt worden war. Sollten Ihr Zertifikat mehr als sechs Standorte umfassen, besucht der Auditor den/die Standort/e mit Abweichung sowie einen weiteren Standort.

Aussetzen des Zertifikats

Mit der Klassifizierung der Abweichungen nach einem Zweistufensystem (geringfügige und erhebliche Abweichungen) erhält Ihr Unternehmen genügend Vorwarnungen und die Möglichkeit für Korrekturmaßnahmen und Verbesserungen, um ein Aussetzen des Zertifikats zu vermeiden. Sollte es jedoch zu Verstößen gegen die Produktintegrität oder die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Lieferkette kommen, kann dies zum unverzüglichen Aussetzen Ihres Zertifikats führen.

Ein Zertifikat kann aus einem der folgenden Gründe ausgesetzt werden:

- Die Handlungen oder Unterlassungen Ihres Unternehmens führen nachweislich zu einem Zusammenbruch der lückenlos zertifizierten Produktkette.
- Ihr Unternehmen hat Produkte als zertifiziert verkauft, die nachweislich nicht zertifiziert waren (eine bei einem Audit festgestellte einmalige falsche Produktkennzeichnung oder Substitution darf nur als erhebliche Abweichung klassifiziert werden und führt nicht unweigerlich zur Aussetzung).
- Ihr Unternehmen kann nicht nachweisen, dass die als zertifiziert verkauften Produkte tatsächlich zertifiziert sind.
- Die Anzahl der erheblichen Abweichungen übersteigt die Höchstanzahl (fragen Sie Ihren Auditor nach der Berechnung).
- Der Auditor hat bei einem Nachfolgebesuch die gleiche erhebliche Abweichung festgestellt.
- Ihr Unternehmen hat eine festgestellte erhebliche Abweichungen nicht innerhalb von 30 Tagen zufriedenstellend behoben.
- Ihr Unternehmen gewährt in den erforderlichen Fristen nicht die Möglichkeit zur Durchführung eines Kontroll- oder Re-Zertifizierungsaudits.
- Der MSC hat die Lizenz Ihres Unternehmens ausgesetzt oder entzogen und Ihr Unternehmen erfüllt nicht die Anweisungen des MSC innerhalb der vorgegebenen Fristen.

Ab dem Tag der Zertifikatsaussetzung (egal aus welchen Gründen) dürfen Produkte nicht mehr als zertifiziert verkauft werden und Sie müssen Ihre Kunden schriftlich über die Aussetzung Ihres Zertifikats informieren.

Damit eine Aussetzung wieder aufgehoben wird, muss Ihr Unternehmen bei der Zertifizierungsstelle einen Korrekturmaßnahmenplan zur Bestätigung vorlegen.

Verfahren bei nicht-konformen Produkten



Falls Ihr Unternehmen falsche Produktkennzeichnungen feststellt (sogenannte „nicht-konforme Produkte“), müssen Sie dies innerhalb von zwei Tagen an Ihre Zertifizierungsstelle melden. Wenn Sie die Verfahrensweise für Meldung und Umgang mit nicht-konformen Produkten einhalten, wird die Zertifizierungsstelle Ihr Zertifikat nicht aussetzen, es sei denn, es handelt sich um wiederkehrende Vorkommnisse.

Was Sie unbedingt wissen sollten



Ein Zertifikat kann zu jedem Zeitpunkt seine Gültigkeit verlieren, wenn festgestellt wird, dass ein Unternehmen in den letzten zwei Jahren wegen des Einsatzes von Zwangsarbeit strafrechtlich verurteilt wurde.

Kontakte mit Ihrer Zertifizierungsstelle

Obwohl es bei Ihren Kontakten mit dem Auditor und/oder Ihrer Zertifizierungsstelle in erster Linie um das Auditverfahren gehen wird, müssen Sie sich auch bei anderen Gelegenheiten an sie wenden, u.a. bei:

- Feststellung falsch gekennzeichnete Produkte (Mitteilung innerhalb von 2 Tagen nach Feststellung)
- Hinzufügen von zertifizierten Arten (Mitteilung innerhalb von 10 Tagen nach erstem Wareneingang)
- Einkauf zertifizierter Produkte von einem neuen Lieferanten (Mitteilung innerhalb von 10 Tagen nach erstem Wareneingang)
- Ernennung eines neuen MSC-Beauftragten (Mitteilung innerhalb von 10 Tagen)
- Wechsel der Zertifizierungsstelle
- Beschwerde über Ihren Auditor oder die Zertifizierungsstelle

Informieren Sie die Zertifizierungsstelle

- Aufnahme einer neuen Tätigkeit, die noch nicht in Ihrem Zertifikatsumfang enthalten ist
- Beauftragung eines neuen Lohnherstellers oder Verpackers für zertifizierten Fisch
- Einkauf von Produkten, die nach einem anderen Zertifizierungsprogramm zertifiziert wurden, welches den MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard nutzt, d.h. ASC-zertifizierte Produkte
- Erhöhung der Anzahl der Standorte auf Ihrem Zertifikat um mehr als 50%

Holen Sie vorab die Zustimmung Ihrer Zertifizierungsstelle ein



© Ulf Berglund

Während Ihres Zertifizierungszeitraums können Sie zu Ihrem Zertifikatsumfang jederzeit neue zertifizierte Fischarten hinzufügen. Dafür müssen Sie lediglich Ihre Zertifizierungsstelle innerhalb von 10 Tagen nach erstem Wareneingang der neuen Fischarten informieren.

Checkliste zur Auditvorbereitung für Unternehmen im Endverbrauchergeschäft

Mithilfe der folgenden Checkliste können Sie feststellen, welche Kriterien des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards in Ihrem Unternehmen bereits erfüllt sind und an welchen Stellen möglicherweise Änderungen an Ihren Betriebsabläufen vorgenommen werden müssen. Diese Checkliste ist auch für Unternehmen geeignet, die ASC-zertifizierte Produkte handhaben. Sie können entsprechend für die Vorbereitung einer ASC-Zertifizierung in der Checkliste das „MSC-Kürzel“ jederzeit mit „ASC“ austauschen.

Bitte beachten Sie: Diese Checkliste dient lediglich als Referenz, um sich auf ein Audit nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard vorzubereiten. Bitte lesen Sie sich zur bestmöglichen Vorbereitung auch den MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard selbst vollständig durch.



Den Rückverfolgbarkeits-Standard und die Checkliste finden Sie unter:
www.msc.org/publikationen/zertifizierung/zertifizierungsanforderungen/

Bei Fragen zu den beschriebenen Anforderungen wenden Sie sich bitte jederzeit an das MSC-Büro in Berlin. Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der **hinteren Umschlagseite**.

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
1. Prinzip: Zertifizierte Produkte werden von zertifizierten Lieferanten eingekauft					
1.1 Es ist ein Prozess festgelegt, der sicherstellt, dass zertifizierte Produkte von zertifizierten Lieferanten eingekauft werden.	Die Zentrale muss sicherstellen, dass alle Standorte zertifizierten Fisch nur von zertifizierten Lieferanten bestellen (z.B. durch genehmigte Einkaufslisten). Nutzen Ihre Standorte auch lokale Lieferanten, müssen Sie auch hier kontrollieren können, dass zertifizierte Produkte von zertifizierten Lieferanten stammen. Prüfen Sie in der Lieferantendatenbank auf der Webseite des MSC, dass Ihre Lieferanten ein gültiges MSC-Zertifikat besitzen. Bei Bestellungen muss ausdrücklich MSC-zertifizierter Fisch angefordert werden. Für ASC-zertifizierte Produkte besuchen sie bitte: www.asc-aqua.org .				
1.2 Es ist ein Prozess festgelegt, mit dem beim Wareneingang der Zertifizierungsstatus der erhaltenen Produkte geprüft wird.	I.d.R. gibt es in Ihrem Unternehmen bereits Wareneingangskontrollen bezüglich Mengen, Qualität, Temperatur, etc. Integrieren Sie hier einen zusätzlichen „MSC-Check“ um sicherzugehen, dass die bestellte MSC-Ware tatsächlich geliefert wurde (Abgleich Bestellung/ Lieferschein). Sollte Ihr Lieferant (z.B. bei Lieferengpässen) konventionell gefangene Ware statt MSC-Ware schicken, muss dies bei den Wareneingangskontrollen auffallen und die Ware entsprechend als nicht-MSC in Ihrem System verbucht werden.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
1.3 Zertifizierte Produkte, die sich zum Zeitpunkt eines Erstaudits im Warenbestand befinden, müssen nachweislich von einem zertifizierten Lieferanten gekauft worden sein und alle zutreffenden Abschnitte des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards erfüllen.	Sie müssen Ihrem Auditor gegenüber nachweisen können, dass die zertifizierten Produkte in Ihrem Warenbestand von einem zertifizierten Lieferanten stammen, z.B. anhand von Lieferscheinen. Da Ihr Unternehmen diese Produkte vor einer Zertifizierung eingekauft hat, müssen Sie ggf. von Ihren Lieferanten weitere Nachweise einholen.				
2. Prinzip: Zertifizierte Produkte sind identifizierbar					
2.1 Zertifizierte Produkte müssen in allen Phasen von Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Vorbereitung, Kennzeichnung, Auslage, Servieren oder Verkauf als zertifiziert identifizierbar sein.	Ihre Mitarbeiter müssen zertifizierten Fisch sofort nach Wareneingang und bis zum Zeitpunkt des Verkaufs bzw. Servierens eindeutig als zertifiziert kennzeichnen und identifizieren. Gehen Sie Ihre Betriebsstätten und -abläufe durch: Sind zertifizierte Produkte ausreichend gekennzeichnet, sodass sie jeder von nicht-zertifizierten Fischprodukten unterscheiden kann?				
2.2 Ihr Unternehmen verfügt über ein System, mit dem sichergestellt wird, dass Verpackungen, Etiketten, Speisekarten und andere Materialien mit einer Zertifizierungskennzeichnung ausschließlich für zertifizierte Produkte benutzt werden.	In Ihrem Unternehmen muss es Prozesse bzw. Systeme geben, die verhindern, dass Mitarbeiter auf Speisekarten oder an Fischtheken das MSC-Siegel für nicht-zertifizierte Produkte verwenden. Ist jederzeit gewährleistet, dass nur zertifizierte Ware mit MSC-Siegel gekennzeichnet wird?				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
<p>2.3 Ihr Unternehmen darf Produkte nur dann als zertifiziert bewerben und die eingetragenen MSC-Markenzeichen benutzen, wenn es eine gültige Logolizenzvereinbarung abgeschlossen hat.</p>	<p>Wenn Ihr Unternehmen das MSC-Siegel oder das Kürzel „MSC“ benutzen möchte, müssen Sie eine Lizenzvereinbarung mit dem MSC abschließen und die Nutzungsrichtlinien für das MSC-Siegel einhalten. (Ausnahme ist, wenn Sie die MSC-Markenzeichen lediglich intern nutzen, z.B. auf Unterlagen zum Nachweis der Rückverfolgbarkeit oder für Schulungen.)</p>				
<p>3. Prinzip: Zertifizierte Produkte werden getrennt</p>					
<p>3.1 Zertifizierte Produkte dürfen nicht durch nicht-zertifizierte Produkte ersetzt werden.</p>	<p>Sie müssen alle zertifizierten Produkte physisch von nicht-zertifizierten Produkten getrennt halten. Es ist nicht vorgeschrieben, wie dies erfolgen muss. Sie können die Trennung einfach z.B. durch blaue Behältnisse nur für MSC-Produkte oder durch speziell mit dem MSC-Siegel gekennzeichnete Plätze im Kühlregal sicherstellen. Besteht das Risiko, dass Ihre Mitarbeiter das falsche Produkt auswählen? Welche Verfahrensweisen können in Ihre Arbeitsabläufe integriert werden, um dieses Risiko einzuschränken?</p>				
<p>3.2 Zertifizierte und nicht-zertifizierte Produkte dürfen nicht vermischt werden, wenn Ihr Unternehmen eine Aussage über die zertifizierte Herkunft der Produkte machen möchte. Davon ausgenommen ist nachstehender Punkt 3.2.1.</p>	<p>Wenn Sie das MSC-Siegel auf einem Produkt benutzen möchten, muss dieses Produkt zu 100% zertifizierten Fisch enthalten. Es ist nicht zulässig, einem Produkt mit MSC-Logo nicht-zertifizierte Ware beizumischen. Ausnahme ist nachstehender Punkt.</p>				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
<p>3.2.1 Werden nicht-zertifizierter Fisch bzw. Meeresfrüchte als Zutat in zertifizierten Produkten verwendet, müssen die vom MSC festgelegten Regeln eingehalten werden.</p>	<p>Der MSC gestattet die Benutzung von nicht-zertifizierten Fischzutaten (z.B. Soßen) unter der Voraussetzung, dass diese weniger als 5% der gesamten Fisch- und Meeresfrüchtebestandteile des Produkts ausmachen. Sie sollten sicherstellen, dass Ihre für Produktentwicklungen und Speisekarten zuständigen Mitarbeiter die MSC-Prozentregeln für zertifizierte Zutaten kennen und entsprechende Unterlagen zu den Berechnungen aufbewahren, damit diese bei einem Audit überprüft werden können.</p>				
<p>3.3 Produkte, die nach verschiedenen Zertifizierungsprogrammen zertifiziert wurden, dürfen nicht miteinander vermischt werden, wenn sie als zertifiziert verkauft werden sollen. Davon ausgenommen sind die Klauseln 3.3.1 und 3.3.2.</p>	<p>Wenn Sie ASC- und MSC-Produkte einkaufen und als zertifiziert weiterverkaufen wollen, müssen Sie auch MSC- und ASC-Fischarten eindeutig kennzeichnen und auseinander halten können. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie MSC- und ASC-Produkte der gleichen Fischart nutzen (z.B. MSC-Wildlachs und ASC-Zuchtlachs). Es muss z.B. ausgeschlossen werden, dass Ihre Mitarbeiter aus Versehen eine MSC-Fischart mit einem ASC-Logo kennzeichnen.</p>				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
3.3.1 Ihr Unternehmen hat die Genehmigung erhalten, MSC- und ASC-zertifizierte Produkte zu mischen.	Mit Genehmigung ist es möglich, MSC- und ASC-Fischarten in einem Endverbraucherprodukt zu mischen. So dürfen z.B. in einer Fischpfanne MSC-zertifizierter Seelachs und ASC-zertifizierte Garnelen gemeinsam verwendet werden. Die Verpackung darf dann sowohl das MSC-Siegel als auch das ASC-Logo tragen. Wichtig ist, diese speziellen Produkte im Rahmen der Produktfreigabe genehmigen zu lassen. Weitere Informationen finden Sie in den Nutzungsrichtlinien für das MSC-Siegel.				
3.3.2 Ein Produkt ist nach mehreren anerkannten Zertifizierungsprogrammen zertifiziert.	Manchmal kommt es vor, dass eine Fischerei sowohl unter den MSC- als auch unter den ASC-Standard fällt – z.B. bei Muschelfischereien. Ist eine Fischerei nach beiden Standards zertifiziert, so dürfen sowohl das MSC-Siegel als auch ASC-Logo verwendet werden. Auch hier ist vorab eine Genehmigung einzuholen (ecolabel@msc.org).				
4. Prinzip: Zertifizierte Produkte sind rückverfolgbar und die Mengen werden aufgezeichnet					
4.1 Jeder Standort muss nachweisen können, dass die zertifizierten Produkte vom Ort des Verkaufs oder Servierens zu einer zertifizierten Quelle zurückverfolgt werden können.	Mitarbeiter an Fischtheken oder in Küchen müssen dem Auditor zeigen können, dass für Gerichte oder Fischthekenprodukte mit MSC-Siegel tatsächlich zertifizierter Fisch verwendet wurde. I.d.R. wählt der Auditor einen Fisch oder ein Gericht mit MSC-Siegel aus, und lässt sich die dazugehörigen Warendokumente zeigen. Wenn Sie über ein Rückrufsystem verfügen, so können Sie dieses ggf. als Modell dafür verwenden.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
4.2 Wenn Ihr Unternehmen über mehrere Standorte verfügt und zwischen den Standorten Produkttransfers stattfinden, so muss jederzeit die Rückverfolgbarkeit zurück zu einer zertifizierten Warenlieferung aufrechterhalten werden.	Wenn z.B. zwischen Restaurants oder Märkten Produkte verschickt werden, z.B. weil an einem Standort zertifizierte Waren fehlen, so muss dieser Produkttransfer aufgezeichnet werden. So kann der Auditor das Produkt weiterhin von einem Standort zum anderen und zurück zum Wareneinkauf verfolgen. Zu Transfers von zertifizierten Produkten zählt auch, wenn Ihr Unternehmen interne Lager- oder Vertriebsunternehmen beauftragt.				
4.3 Ihr Unternehmen muss Aufzeichnungen zu den Gesamtmengen der über einen bestimmten Zeitraum eingegangenen zertifizierten Produkte führen (bestellt und geliefert).	Diese Aufzeichnungen müssen über einen Mindestzeitraum von 18 Monaten aufbewahrt werden, damit der Auditor die vorstehenden Punkte 1.1 und 1.2 überprüfen und bei Nachforschungen ggf. Ihre Unterlagen mit denen Ihrer Lieferanten abgleichen kann.				
4.3.1 Wenn an einem Standort zum gleichen Zeitpunkt zertifizierte und nicht-zertifizierte Produkte der gleichen (oder ähnlicher) Fischarten gehandhabt werden, muss Ihr Unternehmen auch Aufzeichnungen über diese eingegangenen nicht-zertifizierten Fischarten führen.	Dies ermöglicht Ihrem Auditor zu prüfen, dass nur zertifizierte Produkte als zertifiziert identifiziert oder gekennzeichnet sind. Dieser Punkt trifft z.B. zu, wenn ein Einzelhändler sowohl zertifizierte als auch nicht-zertifizierte Jakobsmuscheln einkauft.				
4.4 Unterlagen zur Rückverfolgbarkeit und zu Mengen müssen richtig und vollständig sein und dürfen nicht verändert werden.	Bewahren Sie Aufzeichnungen in dem gleichen Zustand auf, wie Sie sie von Ihren Lieferanten erhalten. Gleiches gilt für die in Ihrem Unternehmen erstellten Aufzeichnungen.				
4.4.1 Werden Aufzeichnungen verändert, dann sind diese Veränderungen deutlich zu dokumentieren, einschließlich des Datums, Namens oder der Initialen der Person, die diese Veränderungen vornimmt.	Wenn Ihr Unternehmen eine Änderung vornehmen muss, z.B. bei Produktmängeln oder Rücksendungen, müssen Sie diese Angaben in den Unterlagen vermerken.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
4.5 Es werden nur Produkte als zertifiziert verkauft, die im Zertifikatsumfang enthalten sind.	Alle für Beschaffung/Einkauf verantwortlichen Mitarbeiter müssen wissen, wann eine Erweiterung des Zertifikatsumfangs erforderlich ist, welche Fristen dafür bestehen und wer bei Ihrer Zertifizierungsstelle darüber informiert werden muss.				
5. Prinzip: Die Organisation verfügt über ein Managementsystem					
5.1 Management und Kontrolle der Standorte					
5.1.1 Ihr Unternehmen verfügt über ein Managementsystem, mit dem alle Anforderungen dieses Standards umgesetzt werden.	Dazu gehören Systeme, Richtlinien und Verfahrensanweisungen, die gewährleisten, dass Ihr Unternehmen und alle Standorte den Rückverfolgbarkeits-Standard einhalten. Kleine oder übersichtliche Betriebe benötigen möglicherweise keine schriftlichen Verfahrensanweisungen.				
5.1.2 Es wird ein MSC-Beauftragter ernannt, der für jegliche Kommunikation mit Ihrer Zertifizierungsstelle verantwortlich ist und Anfragen nach Dokumenten oder Informationen im Zusammenhang mit der Einhaltung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards beantworten kann.	Idealerweise ist nur ein Mitarbeiter Ihres Unternehmens für die Kommunikation mit Ihrem Auditor und/oder der Zertifizierungsstelle verantwortlich. Es bietet sich an, dass dies dieselbe Person ist, die auch intern für Ihre Zertifizierung nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard zuständig ist.				
5.1.3 Ihr Unternehmen muss über einen Mindestzeitraum von 18 Monaten Aufzeichnungen zum Nachweis der Einhaltung dieses Standards führen.	Diese Aufzeichnungen umfassen in der Regel Einkaufsunterlagen von zertifizierten Produkten (bzw. von gleich/ähnlich aussehenden nicht-zertifizierten Fischarten), interne Unterlagen zum Nachweis der Rückverfolgbarkeit, interne Arbeitsanweisungen und Schulungsunterlagen.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
5.1.4 Gibt es in Ihrem Unternehmen mehrere Standorte, an denen zertifizierte Produkte gehandhabt werden, so müssen alle in den Punkten 5.1.4.1 bis 5.1.4.6 genannten Anforderungen eingehalten werden.	Diese Anforderung gilt nur, wenn zertifizierte Produkte an mehr als einem Standort angeboten werden. Betreibt Ihr Unternehmen zum Beispiel fünf Restaurants, aber nur in einem werden MSC-Produkte serviert, so gelten diese Anforderungen nicht (sondern nur, wenn Sie in zwei oder mehr Restaurants MSC-zertifizierten Fisch anbieten wollen).				
5.1.4.1 Legen Sie eine zentrale Abteilung (Zentrale) fest, die dafür verantwortlich ist, dass der Standard von allen Standorten eingehalten wird.	Dabei muss es sich nicht notwendigerweise um ein Büro o.Ä. handeln, sondern die Zentrale kann auch eine bestimmte Person sein, die für das MSC-Zertifikat und die Einhaltung des Standards zuständig ist.				
5.1.4.2 Legen Sie Verfahrensweisen fest, um zu gewährleisten, dass alle Standorte in Ihrem Zertifikat (d.h. an denen zertifizierter Fisch gehandhabt wird) die Anforderungen dieses Standards einhalten.	Diese Anweisung betrifft sowohl aktuell in Ihrem Zertifikat gelistete Standorte als auch solche, die dem Zertifikat zukünftig beitreten möchten.				
5.1.4.3 Führen Sie eine korrekte Liste aller Standorte, an denen zertifizierter Fisch gehandhabt wird, mit u.a. Adress- und Kontaktinformationen jedes Standorts und der Angabe, ob es sich um Standorte mit Endverbrauchergeschäft bzw. Betriebsstandorte oder beides handelt.	An einem Betriebsstandort werden zertifizierte Produkte vorbereitet/ zubereitet, gelagert, verpackt oder umverpackt, z.B. ein Lager oder eine Zentralküche. An einem Standort mit Endverbrauchergeschäft wird zertifizierter Fisch direkt an Endverbraucher verkauft oder serviert, zum Beispiel in Restaurants, Kantinen oder Supermärkten mit Fischtheke.				
5.1.4.4 Sie müssen Ihrem Zertifizierer, Auditor oder dem MSC innerhalb von 5 Kalendertagen nach schriftlicher Aufforderung eine aktuelle und vollständige Standortliste zur Verfügung stellen.	Diese Standortliste enthält die in vorstehendem Punkt 5.1.4.3 genannten Angaben. Diese Liste ist wichtig, damit Ihr Auditor berechnen kann, wie viele Standorte er als Stichprobe auditieren wird (vgl. Tabelle 2).				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
<p>5.1.4.5 Informieren Sie Ihren Zertifizierer schriftlich im Voraus, wenn Sie die Anzahl der Standorte (verglichen mit der Gesamtzahl der Standorte seit dem letzten Audit) um mehr als 50 % erhöhen wollen.</p>	<p>Bis zu diesem Zeitpunkt können Sie einem bestehenden Zertifikat Standorte hinzufügen, ohne vorab die Zertifizierungsstelle zu informieren. Allerdings müssen Sie sichergestellt haben, dass die neuen Standorte die Anforderungen des Standards einhalten (sowohl Betriebsstandorte als auch Standorte mit Endverbrauchergeschäft). Wenn z.B. das Zertifikat Ihres Unternehmens 10 Standorte umfasst und Sie in einer Woche 4 und in der folgenden Woche 2 Standorte hinzufügen möchten, so müssen Sie die Zertifizierungsstelle im Voraus über die zusätzlichen 2 Standorte informieren. Der Zertifizierer wird wahrscheinlich Nachweise darüber anfordern, dass die Standorte gemäß vorstehendem Punkt 5.1.4.2 die Anforderungen des Rückverfolgbarkeits-Standards erfüllen. Es wird zur Kontrolle möglicherweise ein Audit durchgeführt.</p>				
<p>5.1.4.6 Es muss ein Prozess festgelegt sein, der sicherstellt, dass Standorte, die keine zertifizierten Produkte mehr ein-/verkaufen oder anbieten/servieren, die Markenzeichen des MSC nicht mehr verwenden können.</p>	<p>Verfügt Ihr Unternehmen z.B. über 200 Geschäfte mit Fischtheken, von denen 10 nicht mehr mit zertifiziertem Fisch beliefert werden, so müssen Sie diese Standorte darüber informieren, dass sie das MSC-Siegel oder das Kürzel „MSC“ nicht mehr benutzen dürfen. Wenn Sie Ihrer Zertifizierungsstelle das nächste Mal eine aktuelle Standortliste schicken, vermerken Sie bitte, welche Standorte das Zertifikat wann verlassen haben.</p>				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
5.2 Schulungen					
5.2.1 Zuständige Mitarbeiter sind kompetent, um die Einhaltung dieses Standards zu gewährleisten.	Zuständige Mitarbeiter sind diejenigen, die direkt mit MSC-Waren arbeiten, z.B. im Einkauf, beim Wareneingang, im Lager, in der Verarbeitung, beim Verpacken oder Verkauf. Sie müssen dem Auditor gegenüber erläutern können, wie sie die korrekte Trennung und Kennzeichnung von MSC-Waren sicherstellen.				
5.2.2 Ihr Unternehmen muss Schulungen für zuständige Mitarbeiter anbieten (mindestens zu den in 5.2.2.1 bis 5.2.2.3 genannten Zeitpunkten).	Schulungen speziell zum Rückverfolgbarkeits-Standard können in bereits bestehende Schulungsprogramme integriert werden. Fragen Sie Ihr zuständiges MSC-Büro nach vorhandenen Schulungsmaterialien, die Sie nutzen können.				
5.2.2.1 Vor dem ersten Zertifizierungsaudit	Lassen Sie nicht zu viel Zeit zwischen dieser Schulung und Ihrem geplanten Erstaudit verstreichen.				
5.2.2.2 Im Rahmen von Einführungsveranstaltungen für neue Mitarbeiter	Dies ist sehr wichtig um zu vermeiden, dass Produkte durch neue Mitarbeiter falsch gekennzeichnet werden (ansonsten müssten diese bis zu der jährlich durchgeführten Schulung warten).				
5.2.2.3 Mindestens einmal jährlich nach der Zertifizierung	Wenn es eine sehr hohe Mitarbeiterfluktuation gibt, müssen Sie möglicherweise auch öfter als einmal im Jahr Schulungen anbieten.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
5.2.3 Sie müssen Aufzeichnungen führen, um nachzuweisen, dass Schulungen gemäß den Anforderungen durchgeführt wurden.	Diese Aufzeichnungen müssen für einen Zeitraum von 18 Monaten gemäß vorstehendem Punkt 5.1.3 aufbewahrt werden und dem Auditor ermöglichen, Folgendes festzustellen: <ul style="list-style-type: none"> – Vorhandensein eines Schulungsplans, der eingehalten wurde. – Nachweise über den Schulungstermin und die benutzten Materialien. – Der Auditor wird an jedem auditierten Standort mit mindestens einem zuständigen Mitarbeiter sprechen, um dessen Kompetenz zu prüfen. 				
5.3 Mitteilung von Veränderungen					
5.3.1 Ihre Zertifizierungsstelle muss innerhalb von 10 Tagen von den in den nachstehenden Punkten 5.3.1.1 bis 5.3.1.3 beschriebenen Veränderungen informiert werden.	Sorgen Sie dafür, dass der für Mitteilungen an Ihre Zertifizierungsstelle verantwortliche Mitarbeiter diese Fristen kennt.				
5.3.1.1 Ein neuer MSC-Beauftragter	Informieren Sie Ihren Auditor innerhalb von 10 Tagen, wenn Sie einen neuen Mitarbeiter benennen, der für Ihr MSC-Zertifikat und die Kommunikation mit Ihrer Zertifizierungsstelle verantwortlich ist.				
5.3.1.2 Ein neuer Lieferant von zertifizierten Produkten	Informieren Sie Ihren Auditor innerhalb von 10 Tagen, nachdem Sie erstmals zertifizierte Produkte von einem neuen Lieferanten erhalten haben.				
5.3.1.3 Eingang neuer zertifizierter Fischarten (Erweiterung des Zertifikatsumfangs)	Informieren Sie Ihren Auditor innerhalb von 10 Tagen, nachdem Sie erstmals eine neue zertifizierte Fischart geliefert bekommen haben, die noch nicht in Ihrem Zertifikatsumfang enthalten ist.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
5.3.2 Holen Sie von Ihrer Zertifizierungsstelle eine schriftliche Genehmigung ein, bevor Sie die in den nachstehenden Punkten 5.3.2.1 , 5.3.2.2 und 5.3.2.3 beschriebenen Änderungen vornehmen.	Sorgen Sie dafür, dass der für Mitteilungen an Ihre Zertifizierungsstelle verantwortliche Mitarbeiter diese Fristen kennt.				
5.3.2.1 Durchführung neuer Tätigkeiten in Bezug auf zertifizierte Produkte (Erweiterung des Zertifikatsumfangs)	Sie benötigen eine Genehmigung, bevor Sie neue Tätigkeiten in Bezug auf zertifizierte Produkte durchführen (also eine Tätigkeit, die bei Ihrem letzten Audit nicht in Ihrem Zertifikatsumfang beschrieben war). Wenn Ihr Unternehmen z.B. Einzelhandelstätigkeiten an Verbraucher ausgeführt hat und im nächsten Jahr ein Restaurant eröffnen möchte, zählt dies als eine neue Tätigkeit.				
5.3.2.2 Sie benötigen ebenfalls eine Genehmigung, wenn Sie zertifizierte Produkte verkaufen oder handhaben, die nach einem anderen anerkannten Zertifizierungsprogramm zertifiziert sind (Erweiterung des Zertifikatsumfangs).	Derzeit betrifft dies nur ASC-zertifizierte Produkte. Sie finden alle offiziell anerkannten Programme auf der Internetseite des MSC .				
5.3.2.3 Eine Genehmigung ist erforderlich, wenn Sie ein neues Subunternehmen für Lohnherstellung, Verpackungs- oder Umverpackungstätigkeiten beauftragen.	Denken Sie daran, dass alle Subunternehmen für Lohnherstellung, Verpackungs- oder Umverpackungstätigkeiten selbst zertifiziert sein müssen, bevor Sie diese für zertifizierte Fischprodukte beauftragen können.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
5.4 Subunternehmen					
5.4.1 Alle Subunternehmen, die zertifizierte Produkte handhaben, müssen die relevanten Anforderungen dieses Standards einhalten.	Ihr Unternehmen muss sich sicher sein, dass Ihre Subunternehmen die zertifizierten Produkte in ihren Betriebsabläufen identifizieren, trennen und verfolgen und dem Auditor beschreiben können, wie sie dies tun.				
5.4.2 Führen Sie aktuelle Aufzeichnungen über die Namen und Adressen aller Subunternehmen, die zertifizierte Produkte handhaben (ausgenommen Transportunternehmen).	Diese Informationen sollten in einer Liste enthalten sein, die Sie dem Auditor vor oder während des Audits vorlegen können.				
5.4.3 Für die Verarbeitung, Verpackung und Umverpackung von zertifizierten Produkten dürfen Sie nur solche Subunternehmen beauftragen, die ein eigenes gültiges MSC-Zertifikat besitzen.	Denken Sie daran, dass alle Subunternehmen für Lohnherstellung, Verpackungs- oder Umverpackungstätigkeiten selbst zertifiziert sein müssen, bevor Sie diese für zertifizierte Fischprodukte beauftragen dürfen.				
5.4.4 Wenn Ihr Unternehmen Lagereinrichtungen von Subunternehmen nutzt, müssen Sie berechtigt sein, von diesen Subunternehmen Aufzeichnungen über die zertifizierten Produkte anzufordern und zu verlangen, dass diese Subunternehmen dem Zertifizierer jederzeit den Zugang zu zertifizierten Produkten gewähren.	Ihr Auditor wird möglicherweise Rückverfolgungsunterlagen für Ihre zertifizierten Produkte prüfen und sich die zertifizierten Produkte in Lagereinrichtungen von Subunternehmen ansehen wollen.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
5.5 Nicht konforme Produkte					
<p>5.5.1 Ihr Unternehmen muss über ein Verfahren für nicht konforme Produkte verfügen, das die in den nachstehenden Klauseln 5.5.1.1 bis 5.5.1.4 erwähnten Punkte abdeckt.</p>	<p>Nicht konforme Produkte liegen z.B. vor, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ihr Unternehmen nicht bestätigen kann, dass Produkte mit dem MSC-Siegel aus einer zertifizierten Quelle stammen (wenn z.B. auf der Bestellung MSC angegeben ist, auf der dazugehörigen Rechnung aber nicht). – Ihr Lieferant Sie informiert, dass er Ihnen falsch gekennzeichnete Produkte verkauft hat. – Ein Mitarbeiter bemerkt, dass für die Zubereitung eines Gerichts mit zertifiziertem Fisch Produkte aus dem falschen (nicht-zertifizierten) Behältnis verwendet wurden. – Wenn Sie über ein Rückrufsystem verfügen, so können Sie dieses als Modell dafür verwenden, wie mit nicht konformen Produkten verfahren wird. 				
<p>5.5.1.1 Der Verkauf von nicht konformen Produkten muss unverzüglich eingestellt werden.</p>	<p>Das heißt, dass alle auf Speisekarten oder an Fischtheken vorhandenen Hinweise auf den Zertifizierungsstatus eines Gerichts oder Artikels entfernt werden müssen. Sollte dies nicht möglich sein, müssen Kunden von Mitarbeitern mündlich informiert werden, dass der Fisch nicht zertifiziert ist.</p>				
<p>5.5.1.2 Informieren Sie die Zertifizierungsstelle innerhalb von 2 Tagen nach Feststellung der nicht konformen Produkte und übermitteln Sie die entsprechenden Informationen, um den Zertifizierungsstatus der Produkte zu überprüfen.</p>	<p>Die Zertifizierungsstelle benötigt wahrscheinlich Angaben zu Lieferscheinen, Belege über interne Transfers, Rechnungen, Rezepte zur Zubereitung von Gerichten und Hinweise für Auslagen an Fischtheken.</p>				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
5.5.1.3 Die Ursache der Nicht-Konformität muss identifiziert werden und es müssen vorbeugende Maßnahmen ergriffen werden, um ggf. ein Wiederauftreten des Problems zu verhindern.	Vorbeugende Maßnahmen sollten auf die Ursache des Problems abzielen (sofern diese in Ihrem Unternehmen festgestellt wurde). Es könnte z.B. notwendig werden, Mitarbeiter erneut zu schulen oder die Verfahrensweisen für Wareneingänge zu überarbeiten.				
5.5.1.4 Kann nicht nachgewiesen werden, dass die nicht konformen Produkte von einer zertifizierten Quelle stammen, dann müssen Sie diese Produkte neu kennzeichnen bzw. umverpacken, damit sie nicht als zertifiziert verkauft werden können.	Der Status der restlichen Produkte aus dieser Charge/Lieferung bzw. diesem Behältnis muss in nicht-zertifiziert geändert werden.				
5.6 Anfragen bzgl. Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit von Lieferketten					
5.6.1 Sofern der MSC oder Ihre Zertifizierungsstelle Unterlagen für Rückverfolgungen bzw. Einkaufsunterlagen für zertifizierte Produkte anfordern, müssen Sie diese zur Verfügung stellen.	Bei Nachforschungen, Mengenabgleichen der Lieferkette oder Rückverfolgungen zu einer Fischerei, könnten der MSC oder Ihr Zertifizierer solche Unterlagen von Ihnen verlangen.				
5.6.1.1 Legen Sie diese Unterlagen innerhalb von 10 Kalendertagen nach Aufforderung vor.	Finanzielle Angaben können entfernt werden, ansonsten dürfen die Aufzeichnungen jedoch nicht geändert werden. Sollte Ihr Unternehmen nicht in der Lage sein, diese Frist einzuhalten, können Sie mit gerechtfertigter Begründung um eine Verlängerung bitten.				

Anforderung des MSC-Rückverfolgbarkeits-Standards	Was Sie tun sollten	Erfüllt Ihre Zentrale diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?	Erfüllen Ihre Standorte diese Anforderung?	Welche Änderungen müssen vorgenommen werden?
<p>5.6.2 Räumen Sie dem MSC, dem Zertifizierer oder einem Vertreter der Akkreditierungsstelle die Möglichkeit ein, vor Ort Proben von zertifizierten Produkten zu entnehmen, um deren DNA bzw. Authentizität zu prüfen.</p>	<p>Wird Ihr Unternehmen mit einem „Standardrisiko“ bewertet (vgl. Tabelle 1), wird der Auditor bei Kontroll- und Rezertifizierungsaudits kleine Proben zertifizierter Produkte entnehmen. Selbst wenn Ihr Unternehmen ein „geringes Risiko“ hat, können im Rahmen der jährlichen DNA-Tests oder im Zusammenhang mit Nachforschungen durch einen Testkäufer/anonymen Gast Produktproben entnommen werden.</p>				
<p>5.6.2.1 Bei einem negativen Testergebnis muss Ihr Unternehmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Untersuchungen zu der potenziellen Ursache durchführen – der Zertifizierungsstelle die Ergebnisse dieser Untersuchungen vorlegen – bei der weiteren Entnahme von Proben und den entsprechenden Untersuchungen behilflich sein. 	<p>Wenn anhand eines Testergebnisses nachgewiesen wird, dass es sich um eine andere als auf dem Produkt angegebene Fischart oder ein anderes als das angegebene Fanggebiet handelt, so muss Ihr Unternehmen eine Untersuchung einleiten. Dabei muss geklärt werden, ob sich das Problem auf betriebliche Abläufe in Ihrem eigenen Unternehmen zurückführen lässt oder bereits an einem anderen Punkt der Lieferkette seinen Ursprung hatte (wenn die Produkte z.B. von einem zertifizierten Lieferanten falsch gekennzeichnet worden waren). Ist die Problemursache in Ihrem Unternehmen zu finden, müssen Sie einen Korrekturmaßnahmenplan festlegen.</p>				

Tabelle 1: Risikobewertung

Frage	Antwort	Punkte
Wie viele zertifizierte Fischarten könnten am Standort gleichzeitig ausgelegt, verkauft oder serviert werden?	Mehr als eine	3
	Eine	1
Ist es möglich, dass an einem Standort gleichzeitig zertifizierte und nicht-zertifizierte Waren der gleichen Art bzw. von ähnlichem Aussehen gehandhabt werden?	Ja	4
	Nein	1
Wird das Etikett oder die Produktkennzeichnung von einem Mitarbeiter an jedem Standort mit Endverbrauchergeschäft angebracht (und nicht in einer zentralen Einrichtung oder zentralen Betriebsstätte)?	Ja	3
	Nein	1
Sind bei dem letzten Audit eine oder mehrere erhebliche Abweichungen festgestellt worden?	Ja	5
	Nein	1
An wie vielen Standorten werden zertifizierte Fischprodukte gehandhabt?	3 oder mehr	3
	1-2	1
Führt die Organisation an allen Standorten mit Endverbrauchergeschäft jährliche (oder häufigere) interne Audits durch, bei denen auch die Rückverfolgbarkeit zertifizierter Produkte getestet wird?	Nein	0
	Ja	-3
Verfügt die Organisation über ein elektronisches System, anhand dessen die Mengen von an Endverbraucher verkauften/servierten zertifizierten Fischprodukten mit den Mengen der eingekauften zertifizierten Produkte abgeglichen werden können?	Nein	0
	Ja	-3
Gesamtbewertung	1-12	Geringes Risiko
	13-18	Standardrisiko

Tabelle 2: Stichprobenplan

Gesamtzahl der Standorte	Anzahl der Standorte, die während des Audits besucht werden müssen	
	Erstaudit	Kontrollaudit/ Rezertifizierungsaudit
1 bis 6	1	1
7 bis 16	2	2
17 bis 36	3	2
37 bis 64	4	2
65 bis 100	5	2
101 bis 144	6	2
145 bis 196	7	3
197 bis 256	8	3
257 bis 324	9	3
325 bis 400	10	3
401 bis 484	11	4
485 bis 576	12	4
577 bis 676	13	4
677 bis 784	14	5
785 bis 900	15	5
901 bis 1024	16	5
Mehr als 1024	Quadratwurzel multipliziert mit 0,2 (aufgerundet)	Quadratwurzel multipliziert mit 0,15 (aufgerundet)

Das MSC-Programm

Unsere Vision

Wir setzen uns ein für Ozeane, in denen marines Leben wächst und gedeiht und deren Ertragsfähigkeit für die heutige wie für künftige Generationen gesichert ist.

Unsere Mission

Indem wir Unternehmen der Lieferkette für unsere Mission gewinnen, setzen wir Fischereien Anreize, nachhaltig zu arbeiten und dies mithilfe einer MSC-Zertifizierung unter Beweis zu stellen.

Das MSC-Programm

Das MSC-Siegel auf Fisch und Meeresfrüchten sagt Ihnen, dass die Rohware aus einer nachhaltig arbeitenden Fischerei stammt. Das MSC-Siegel, der MSC-Umweltstandard für Fischereien sowie der MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard für die Lieferkette werden vom Marine Stewardship Council (kurz MSC) verwaltet.

Die Organisation MSC

Der MSC ist eine gemeinnützige, unabhängige Organisation, die sich vorrangig über Zuwendungen von Stiftungen und über Lizenzgebühren für die Nutzung des MSC-Siegels durch kommerzielle Unternehmen finanziert. Aus den Zertifizierungen der Fischereien und Unternehmen erhält der MSC keine Gelder.

Der MSC-Umweltstandard

Der MSC legt die Kriterien fest, mit denen Fischereien auf Nachhaltigkeit geprüft werden. Diese Prüfung wird von unabhängigen Experten durchgeführt. Dies macht Bewertungen nach MSC-Standard objektiv und glaubwürdig.

Fischereien auf der ganzen Welt können sich freiwillig nach dem MSC-Standard prüfen lassen und zeigen, ob sie dessen Kriterien für eine nachhaltige Fischerei erfüllen. Auch nach erfolgter Zertifizierung müssen die Fischereien weiterhin an sich arbeiten und kontinuierlich ihre gute Leistung unter Beweis stellen.

Unser Zertifizierungsprogramm gilt ausschließlich für Fischereien. Unser Siegel können Sie daher nur auf Fisch aus Wildfang finden und nicht auf Produkten aus der Zucht.

Theorie des Wandels

MSC-Zertifizierungsauflagen werden Fischereien auferlegt, die bereits nachhaltig arbeiten und das MSC-Siegel tragen dürfen, aber noch Raum für Verbesserungen aufweisen. Gemessen wird das an den Punkten, die während einer Bewertung durch die Zertifizierer vergeben werden.

Die Möglichkeit Fischereien im Rahmen einer MSC-Zertifizierung an Auflagen zu binden, ist ein sehr wichtiger Hebel. So werden Anreize geschaffen, dass sich Fischereien während der Dauer ihres Zertifikates noch weiter verbessern.

Glaubwürdig und transparent

Der MSC ist in hohem Maße transparent und verfolgt einen partizipativen Ansatz. Wir arbeiten mit vielen externen Gruppen, um unser Programm kontinuierlich zu verbessern und sie dazu anzuregen, sich an Fischereibewertungen zu beteiligen. Alle Bewertungen können auf der MSC-Webseite eingesehen werden.

Steht MSC drauf, ist MSC drin: Der MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard

Fisch und Meeresfrüchte mit MSC-Siegel können bis zu ihrem Ursprung zurückverfolgt werden, denn alle Unternehmen der Lieferkette müssen ebenfalls zertifiziert sein. So können Sie sicher sein, dass in einem MSC-gekennzeichneten Produkt tatsächlich Fisch aus einer nachhaltig arbeitenden Fischerei steckt.

Dank der Bemühungen des MSC und seiner Partner wird das MSC-Siegel zunehmend weltweit als glaubwürdiges Zeichen für nachhaltigen Fischfang anerkannt.

