

Ga voor certificering!

**Handleiding voor de
MSC traceerbaarheidscertificering**

Versie voor consumentgerichte organisaties: Voor retailers, restaurants, cateraars, vishandelaren en vitrines voor verse vis die, ongeacht hun grootte, gecertificeerde visproducten rechtstreeks aan eindklanten willen verkopen.

Inhoud

Welkom	3
In aanmerking komen voor certificering	4
Het certificeringsproces	5
Stap 1: Aan de slag	6
Stap 2: Voorbereiding op de audit	8
Stap 3: De audit	9
Stap 4: Na de audit	12
Stap 5: Regels bij gebruik van het keurmerk	13
Gecertificeerd blijven	14

Disclaimer: Alle gegevens in dit document zijn correct op het moment van publicatie. Wij wijzen er wel op dat dit document uitsluitend bedoeld is ter ondersteuning. Bij meningsverschillen over de interpretatie van de inhoud van de publicatie is de tekst van de Engelstalige MSC-procedures te allen tijde doorslaggevend.

Als u zich certificeert tegen de MSC standaard en kiest voor MSC product; ondersteunt u duurzame visserijen die zijn gecertificeerd volgens de visserijstandaard van de Marine Stewardship Council (MSC). Samen behouden we zo visbestanden voor toekomstige generaties.

Welkom

De MSC-traceerbaarheidsstandaard zorgt ervoor dat gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten kunnen worden getraceerd naar een gecertificeerde, duurzame bron. Deze handleiding geeft u een overzicht van wat u mag verwachten tijdens het certificeringsproces.

Mocht u op enig moment vragen hebben, dan kunt u altijd contact opnemen met uw lokale MSC kantoor. (zie achterkant folders)

De MSC-traceerbaarheidsstandaard (versie voor consumentgerichte organisaties) gaat uit van vijf principes:

MSC-traceerbaarheidsstandaard (versie voor consumentgerichte organisaties)



Principe 1:

Gecertificeerde producten worden ingekocht bij gecertificeerde leveranciers



Principe 2:

Gecertificeerde producten zijn identificeerbaar



Principe 3:

Gecertificeerde producten worden gescheiden



Principe 4:

Gecertificeerde producten zijn traceerbaar en volumes worden bijgehouden



Principe 5:

Het bedrijf beschikt over een managementsysteem



Neem contact op met uw lokale MSC kantoor via [msc.org/contact](https://www.msc.org/contact)

Tip



Wij raden de persoon die de verantwoordelijkheid heeft voor invoering en het behoud van de certificering van uw bedrijf aan om deze handleiding en de [MSC-traceerbaarheidsstandaard](https://www.msc.org/coc/standard) goed door te lezen.

Wellicht beschikt uw bedrijf al over de systemen die voldoen aan de principes van de standaard. Toch zullen bepaalde delen van deze handleiding nodig zijn om het certificeringsproces soepel te laten verlopen.



Ga naar de MSC-standaard [msc.org/coc/standard](https://www.msc.org/coc/standard)



De MSC-traceerbaarheidsstandaard is van toepassing op de totale toeleveringsketen, van gecertificeerde visserij of kwekerij tot verkoop aan de eindklant.

In aanmerking komen voor certificering

Er zijn drie versies van de MSC-traceerbaarheidsstandaard. Deze handleiding gaat het over de **versie voor consumentgerichte organisaties**, die is ontwikkeld voor bedrijven met één of slechts enkele fysieke locaties. De andere twee versies van de standaard (voor groepen en voor consumentgerichte organisaties) zijn beschikbaar via de [website van de MSC](#).

De basis van de versie voor consumentgerichte organisaties is dat uw vis-, schaal- en schelpdierproducten exclusief of primair (qua volume of qua waarde) worden verkocht aan eindconsumenten. Dit geldt voor restaurants, cateraars en retailers met vitrines voor verse vis.

Bedrijven met meerdere locaties komen in aanmerking voor certificering als consumentgerichte organisatie indien wordt voldaan aan al deze voorwaarden:

- ✓ Alle locaties worden aangestuurd via hetzelfde managementsysteem dat wordt beheerd door het hoofdkantoor van uw bedrijf
- ✓ Uw hoofdkantoor heeft een eigendoms- of franchiserelatie met iedere locatie, of een tijdelijk recht om alle locaties en medewerkers aan te sturen
- ✓ Uw hoofdkantoor controleert aankopen van vis-, schaal- en schelpdierproducten en zorgt er zo voor dat alle locaties uitsluitend vis-, schaal- en schelpdierproducten van gecertificeerde leveranciers kunnen bestellen

Bedrijven die producten bewerken en herverpakken, komen in aanmerking voor certificering als consumentgerichte organisatie indien wordt voldaan aan al deze voorwaarden:

- ✓ Bewerking en herverpakking vinden exclusief plaats voor uw bedrijf
- ✓ Bewerkers of herverpakkers op contractbasis zijn zelfstandig gecertificeerd en hebben hun eigen traceerbaarheidscertificaat

Een voorbeeld van een bedrijf dat in aanmerking komt voor certificering als consumentgerichte organisatie:

Een cateringbedrijf verzorgt foodservice in treinen. Het hoofdkantoor van het bedrijf koopt gecertificeerde tonijn van een gecertificeerde leverancier. Het bedrijf bezit en exploiteert een verpakkingslocatie waar alleen wordt verpakt voor faciliteiten waaraan foodservice-diensten worden verleend.

Bedrijven die niet in aanmerking komen voor een traceerbaarheidscertificering

- ✗ Een bedrijf dat in de afgelopen twee jaar is veroordeeld wegens dwangarbeid
- ✗ Een bedrijf waarvan in de afgelopen twee jaar het certificaat is ingetrokken vanwege het niet naleven van de traceerbaarheidscertificering

Geen traceerbaarheidscertificering nodig

- ✗ Als uw bedrijf voorverpakte gecertificeerde producten inkoopt voor verkoop aan de eindconsument zonder dat deze worden geopend, herverpakt of opnieuw worden geëtiketteerd (ook wel aangeduid als producten in fraudebestendige consumentenverpakking). (CRTP)
- ✗ Als uw bedrijf gecertificeerde producten inkoopt, maar deze niet wil doorverkopen als zijnde gecertificeerd. In dat geval zit er een onderbreking in de keten en mogen ook uw klanten niet claimen dat het product gecertificeerd is.

Let op: Als u verpakte producten koopt met een van de handelsmerken van de MSC, hoeft u die niet opnieuw te verpakken, maar mag u ze niet actief aanprijzen als zijnde gecertificeerd.
- ✗ Als uw bedrijf niet de wettige eigenaar wordt van gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten. Hiervan kan sprake zijn als uw bedrijf contractdiensten levert voor gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten en daarom als onderaannemer onder de traceerbaarheidscertificering van uw klant kan vallen.

De handelsmerken van de MSC



- De afkorting 'MSC'
- De naam 'Marine Stewardship Council'
- Het MSC-keurmerk

Voor het gebruik van deze handelsmerken op promotiematerialen (voor eindconsumenten en zakelijke klanten) is toestemming vereist van de MSC. Kijk voor meer informatie op [pagina 13](#).



Het certificeringsproces

Een overzicht van de belangrijkste stappen op weg naar certificering:



Het proces voor traceerbaarheidscertificering, van de aanvraag tot het toekennen van een certificaat, wordt gecoördineerd door een onafhankelijke en geaccrediteerde certificeerder. De certificeerder stelt een auditor aan. Deze auditor wordt uw voornaamste contactpersoon gedurende het gehele certificeringsproces.

Het MSC certificeringsproces is vergelijkbaar met andere internationale certificeringstrajecten, zoals die voor biologische producten en de trajecten die erkend worden door het Global Food Safety Initiative. Als u al audits hebt doorlopen voor andere trajecten (bijvoorbeeld het British Retail Consortium of Global Gap) is het de moeite waard om met uw certificeerder te overleggen of zij de MSC traceerbaarheidsaudits kunnen opnemen in uw auditschema.

De MSC en de ASC (Aquaculture Stewardship Council) zijn een samenwerking aangegaan voor een gezamenlijke MSC-traceerbaarheidsstandaard. Dat betekent dat u voor MSC en ASC producten slechts één certificeringsaudit nodig hebt.



Stap 1

Aan de slag

Vorbereiding en goed projectmanagement zijn essentieel voor een soepele, en kostenefficiënte certificering. Het is belangrijk dat er een projectmanager wordt aangewezen die de verantwoordelijkheid krijgt voor het certificeringsproces. Dit contactpersoon onderhoudt de contacten met de certificeerder en moet ervoor zorgen dat hij of zij goed op de hoogte is van deze handleiding en de MSC-traceerbaarheidsstandaard.

Kiezen van een certificeerder

Een certificeerder moet als derde partij een onafhankelijke beoordeling verrichten van de traceerbaarheidsprocedures bij uw bedrijf.

De eerste stap is het kiezen van een certificeerder die actief is in de regio waar uw bedrijf gevestigd is. Alle certificeerders op de lijst zijn goedgekeurd door een onafhankelijke organisatie (Accreditation Services International, ASI).

Wij adviseren om meerdere certificeerders te benaderen, zodat u offertes naast elkaar kunt leggen. In de totale kosten voor de volledige certificering zijn waarschijnlijk reiskosten en auditvergoedingen opgenomen en mogelijk ook andere kosten, bijvoorbeeld voor uitbreiding van uw 'scope'. Zorg ervoor dat u een goed beeld hebt van de kostenstructuur voor de langere termijn. De MSC heeft geen invloed op de kosten van certificering en ontvangt geen vergoeding van de certificeerder.

Om een correcte offerte te kunnen geven, zullen de certificeerders die u benadert u waarschijnlijk een aanvraagformulier sturen om vast te stellen:

- welke soorten vis-, schaal- en schelpdierproducten u wilt in- en verkopen als zijnde gecertificeerd
- welke activiteiten u ontplooit met de gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten (bijvoorbeeld verpakking, verwerking/verwerking of handel)
- of u al gecertificeerde leveranciers hebt
- waar uw bedrijf gevestigd is en vanuit hoeveel locaties u werkt
- of u van plan bent om onderaannemers in te schakelen voor het bewerken, verpakken, transporteren of opslaan van gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten
- of u zowel gecertificeerde als niet-gecertificeerde soorten verwerkt

Nadat u akkoord bent gegaan met een offerte, zal de geselecteerde certificeerder u een contract sturen met elementen die specifiek zijn voor hun bedrijf plus een aantal door de MSC voorgeschreven elementen.



Vind geaccrediteerde certificeerders op www.msc.org

'Scope' of toepassingsgebied van het certificaat



De gecertificeerde soort die wordt gekocht en de activiteiten die worden uitgevoerd met betrekking tot gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten worden samen aangeduid als de 'scope' van het certificaat. Raadpleeg hiervoor ook tabel 1 met definities voor scope-activiteiten.

Producten binnen de scope



Bij de audit wordt alleen gekeken naar de vis-, schaal- en schelpdierproducten binnen uw scope. Niet gecertificeerde producten worden buiten beschouwing gelaten.

Locaties binnen uw certificaat



Iedere locatie die een gecertificeerd product fysiek in bezit neemt of er wettig eigenaar van wordt, moet in het certificaat zijn opgenomen. Deze plaatsen (bijvoorbeeld fabrieken, magazijnen of kantoren) worden in de standaard aangeduid als 'locaties' ('sites' in de Engelse versie).

Tabel 1: Definities voor scope-activiteiten: de activiteiten van uw bedrijf worden ingedeeld op basis van de onderstaande definities.

Vishandel (aankoop/verkoop) Dit geldt waarschijnlijk voor alle bedrijven, m.u.v. onderaannemers die geen product inkopen	Opslag Het product wordt bewaard in een opslagruimte	Distributie Bedrijven die afgesloten containers, pallets enz. ontvangen en afleveren bij klanten of andere leden van hun groep	Groothandel Bedrijven die afgesloten containers, pallets enz. ontvangen en verkopen aan klanten of leden van hun groep	Verpakking/herverpakking Als de verpakking verandert maar het product niet
Verwerking Primaire/secundaire verwerking, verwerking met toegevoegde waarde, visbereiding of andere activiteiten waarbij het product verandert (m.u.v. 'retail naar consument' en 'restaurant/afhaal-service voor consument')	Verwerking op contractbasis Certificaathouder die producten bewerkt namens de producteigenaar (geen wettig eigenaar van de producten)	Gebruik van bewerker op contractbasis Certificaathouder die gebruik maakt van een bewerker op contractbasis voor verwerking, herverpakking of transformatie van gecertificeerd product	Retail naar consument Product wordt gekocht, afgehaald en bereid door de consument. Dit zijn o.a. visvitrines bij retailers, viszaken en markten met directe verkoop aan consumenten	Afhaal-service voor consument Foodservice-situatie met bereiding ter plaatse en rechtstreekse verkoop aan consumenten

De audit kan eenvoudig en overzichtelijk verlopen als u een duidelijk plan hebt; wat moet er gebeuren, door wie en wanneer?

Stap 2

Voorbereiding op de audit

Het personeel trainen

Het is de verantwoordelijkheid van uw bedrijf om ervoor te zorgen dat alle verantwoordelijke medewerkers goed op de hoogte zijn van hun rol binnen de handhaving van de traceerbaarheid en de productintegriteit. De standaard definieert 'verantwoordelijk personeel' als de mensen die beslissingen nemen of procedures uitvoeren die gevolgen kunnen hebben voor de integriteit van de gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten.

Wellicht kan uw bedrijf specifieke traceerbaarheidstraining opnemen in het bestaande trainingsprogramma voor het personeel.

Locatielijst

Uw locatielijst geeft aan welke locaties u wilt meenemen in uw certificaat, onder vermelding van:

- Een aangewezen contactpersoon
- Locatieadres
- Of het gaat om een verwerkende of consumentgerichte locatie (of beide)

Uw certificeerder zal deze locatielijst opvragen vóór de eerste audit, zodat zij kunnen bekijken hoeveel locaties er bezocht moeten worden.

Pre-audit-checklijst

Gebruik de MSC pre-audit-checklijst om te kijken aan welk deel van de standaard uw bedrijf al voldoet en op welke punten u uw manier van werken moet gaan aanpassen.

Na deze aanpassingen controleert u of de wijzigingen daadwerkelijk zijn doorgevoerd en of de nieuwe processen, procedures en systemen in de praktijk ook goed functioneren. Zelfs als er geen wijzigingen zijn doorgevoerd, is het verstandig om vóór het inplannen van een audit een praktijkcontrole op locatie uit te voeren op locatie te voorkomen dat er toch nog afwijkingen worden geconstateerd.

Verder is het verstandig om alle betreffende medewerkers, leveranciers en onderaannemers op de hoogte te brengen van het voornemen van uw bedrijf om over te gaan tot certificering. Hun medewerking is vanaf het begin bepalend voor succes. Als u er van overtuigd bent dat uw bedrijf helemaal is voorbereid, bent u klaar voor de audit.

Het personeel trainen



De training kan op allerlei manieren - persoonlijk, online, op papier - en kan worden gegeven door iedereen die de eisen kent. Het is belangrijk om een goede registratie bij te houden van het trainingsprogramma voor uw personeel. Hiernaar wordt gevraagd bij de audit.



Ga voor de MSC pre-audit-checklijst naar msc.org/coc/pre-audit-checklist-cfo

Voorbereiding is essentieel



Tijdens de audit zal de auditor beoordelen of uw bedrijf voldoet aan de standaard. In dit stadium kan deze geen advies geven over verbeteringen. Als uw bedrijf niet voldoet aan de standaard zal de auditor een afwijking registreren. Ga naar [pagina 11](#) voor meer informatie.

Uw audit inplannen



Denk er bij het inplannen van een datum voor de audit wel aan dat u mogelijk wel van tevoren moet reserveren. Dit is afhankelijk van de beschikbaarheid van uw auditor. Vergeet ook niet om de taal van uw voorkeur door te geven voor de audit.

Het doel van traceerbaarheidsaudits is om te controleren of uw bedrijf (nog steeds) voldoet aan de MSC-traceerbaarheidsstandaard.

Stap 3

De audit

Bij uw audit zal de auditor kijken of procedures, processen, systemen en trainingen bij uw bedrijf voldoen aan de vereisten van de standaard. Hij zal daarom documenten of gegevens bekijken, met medewerkers praten en kijken hoe uw bedrijfsproces in de praktijk functioneert.

Auditlocatie

Alle bezoeken aan centrale bureaus en locaties vinden plaats op de fysieke locatie.

Als uw bedrijf opereert vanuit meerdere locaties en meerdere locaties in het certificaat wil laten opnemen, zal de auditor een bezoek brengen aan het centrale bureau, aan alle operationele locaties die zich bezighouden met bewerking en/of verpakking en aan een steekproef van de consumentgerichte locaties. De auditor zal berekenen hoeveel locaties er bezocht moeten worden. U kunt uw auditor vragen hoe dit wordt berekend of kijken in tabel 4 van de [pre-audit-checklijst](#).



© Magnus Sandberg

De auditor zal een rondgang maken door uw pand en met medewerkers praten.

Duur van de audit

De duur van de audit in het centrale bureau en de locatiebezoeken is afhankelijk van de vraag of de certificeerder voor uw bedrijf een 'standaardrisico' of een 'laag risico' heeft vastgesteld. De duur van audit is verder afhankelijk van de complexiteit van uw bedrijfsvoering, uw activiteiten die verband houden met gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten en het aantal gecertificeerde soorten dat u wilt gaan kopen en verkopen als zijnde gecertificeerd.

Uw certificeerder kent aan uw bedrijf tijdens de planningsfase voor de audit een risicoscore toe op basis van het aantal locaties, het aantal gecertificeerde locaties en andere factoren. De risicoscore heeft gevolgen voor drie auditelementen (zie de tabel hieronder), waarvan de eerste twee gevolgen hebben voor de tijd die uw auditor op locatie nodig heeft.

Risk-based auditing elements

Auditelement	Laag risico	Standaard risico
Worden er bij de audit monsters van de vis-, schaal- en schelpdierproducten genomen voor DNA-tests?	Niet genomen	Genomen bij controle- en hercertificerings-audits (niet bij eerste audits)
Hoeveel traceerbaarheids-tests worden er uitgevoerd (vanaf het verkooppunt terugkijkend tot op een gecertificeerde levering)	Eén traceerbaarheidstest per bezochte consument-gerichte locatie	Twee traceerbaarheidstests per bezochte consument-gerichte locatie
Hoeveel procent van de locatiebezoeken wordt op korte termijn uitgevoerd (maximaal 48 uur van tevoren aankondiging welke locaties er worden bezocht)?	10% of minimaal 1 locatie bij minder dan 10 bezoeken	100% van locaties bezocht (tenzij toegang op korte termijn niet mogelijk is)

Goed om te weten



Ook als uw bedrijf nog geen gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten heeft ingekocht, wat bij de eerste audits vaak het geval is, kan de audit worden uitgevoerd. De auditor zal dan kijken naar vergelijkbare producten om zich een oordeel te vormen over de ingevoerde maatregelen voor de identificatie, scheiding en tracering.

Auditproces

De audit begint met een openingsbijeenkomst waarbij de auditor ingaat op uw bedrijf en het verdere verloop van het traceerbaarheidsproces, het auditplan, de scope van het certificaat, het type documentatie voor de review, bezoeken aan locaties van onderaannemers (indien van toepassing) en de risicoscore van uw bedrijf.

Wij adviseren om, al naargelang de situatie, naast uw aangewezen contactpersoon voor de MSC ook een aantal andere medewerkers uit te nodigen voor deze bijeenkomst.

Tijdens de audit doet de auditor het volgende:

Controleren	Beoordelen
☐ De maatregelen die zijn genomen voor de scheiding, identificatie en de preventie van vermenging van gecertificeerde en niet-gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten en/of van verschillende programma's met dezelfde traceerbaarheidsketen (zoals ASC). ☐ Er zijn adequate systemen ingevoerd met betrekking tot onderaannemers voor de identificatie van gecertificeerde producten bij ontvangst en verzending ☐ Verstrekte of geziene Informatie gedocumenteerd bij het centrale bureau met procedures, documentatie en workflows zichtbaar op locatieniveau	☐ De/het management-syste(e)m(en) voor iedere activiteit binnen de scope (bijvoorbeeld retail-klant, opslag) ☐ De geregistreerde gegevens voor inkoop, ontvangst en fysieke verwerking van gecertificeerde soorten. ☐ De correcte berekening van niet-gecertificeerde ingrediënten (indien van toepassing) ☐ De toestemming voor het gebruik van de handelsmerken door te vragen om bewijsmateriaal voor de getekende licentie-overeenkomst en/of de goedgekeurde verpakking-ontwerpen. Ga naar pagina 13 voor meer informatie
Interviewen	Verifiëren
☐ Bezoek van minimaal één verantwoordelijke medewerker per locatie met betrekking tot hun competentie, hun inzicht en toepassing van de traceerbaarheidsprocedures (zo kan de auditor medewerkers bijvoorbeeld vragen om uit te leggen welke rol zij spelen bij het waarborgen van de productintegriteit)	☐ Ieder product dat wordt verkocht of gelabeld als zijnde gecertificeerd moet terug zijn te herleiden naar een gecertificeerde inkoop of levering, inclusief de beweging van het product door een operationele locatie. Dit noemen we een traceerbaarheidstest.

Als de auditor de bovenstaande punten heeft afgerond, zal deze op basis van de bevindingen een overzicht geven van eventuele afwijkingen.

Alle traceerbaarheidsaudits (eerste audit, controle-audit en hercertificering) volgen hetzelfde auditproces als hier beschreven.



Gebruik de openingsbijeenkomst om duidelijkheid te krijgen over eventuele vragen over uw audit of over het certificeringsproces.

DNA-tests



Uw auditor kan monsters nemen van gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten voor DNA-tests.

Termijn



De auditor zal een termijn stellen waarbinnen uw bedrijf tijdens de audit gegevens moet aanleveren.



De auditor zal om bewijsmateriaal vragen waaruit blijkt dat vis-, schaal- en schelpdierproducten die uw bedrijf verkoopt als zijnde gecertificeerd ook afkomstig zijn van een gecertificeerde leverancier.



Als uw medewerkers niet in staat zijn om gecertificeerde en niet-gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdieren van elkaar te onderscheiden, zal dat waarschijnlijk een afwijking ('non-conformity') opleveren. Door labels, codes en markeringen te gebruiken als hulpmiddel voor het maken van onderscheid, kunt u de traceerbaarheid garanderen.

© MSC

Afwijkingen ('non-conformities')

Er zal een afwijking worden geconstateerd als de auditor vaststelt dat er niet voldaan wordt aan de eisen in de MSC-traceerbaarheidsstandaard.

Afwijkingen zijn er in twee gradaties:

Kleine afwijkingen ('minor non-conformities')

Hiervan is sprake als uw bedrijf niet voldoet aan de MSC-traceerbaarheidsstandaard zonder de integriteit van de traceerbaarheid in gevaar te brengen.

Grote afwijkingen ('major non-conformities')

Hiervan is sprake als uw bedrijf niet voldoet aan de MSC-traceerbaarheidsstandaard en daarbij de integriteit van de traceerbaarheid in gevaar brengt.

Voorbeelden waarbij afwijkingen kunnen worden geconstateerd

- ⊗ Als uw auditor vaststelt dat uw bedrijf bewust producten afkomstig van vaartuigen heeft gebruikt die zijn opgenomen in de zwarte lijsten van de Regional Fisheries Management Organisation (RFMO)
- ⊗ Als uw auditor vaststelt dat uw medewerkers dusdanig weinig kennis en inzicht hebben met betrekking tot hun rol in de traceerbaarheid dat de productintegriteit in gevaar kan komen



Tip

Maak van deze gelegenheid gebruik om duidelijkheid te krijgen over eventuele vragen over de auditbevindingen of over volgende stappen.

Afsluitende bijeenkomst

Aan het eind van de audit zal de auditor een afsluitende bijeenkomst beleggen en zijn bevindingen bespreken, inclusief eventuele afwijkingen en details en termijnen voor eventuele maatregelen die vereist zijn voordat er tot certificering kan worden overgegaan. Ook zal de auditor controleren of de scope en de leveranciers- en onderaannemerslijsten correct zijn en of u weet wanneer u de certificeerder moet inlichten over eventuele veranderingen in uw certificaat (zie [pagina 15](#) voor nadere informatie).

Uw bedrijf moet mogelijk bepaalde aanpassingen doorvoeren om gecertificeerd te kunnen worden.

Stap 4 Na de audit

© Victor Simoncelli | MSC

De MSC vereist van certificeerders dat zij binnen 10 dagen na de audit hun cliënten het volledige auditrapport toesturen. In het rapport worden eventuele afwijkingen aangegeven die zijn geconstateerd door de auditor. U krijgt een specifieke termijn waarbinnen u moet aangeven wat u aan eventuele afwijkingen gaat doen.

Vereiste maatregelen voor afwijkingen die worden geconstateerd bij de eerste audit:

Kleine afwijkingen (‘minor non-conformities’)

De certificeerder een actieplan sturen met voorstellen voor corrigerende maatregelen en de termijnen daarvoor.

Let op: Uw bedrijf kan pas worden gecertificeerd als het actieplan door de certificeerder is goedgekeurd.

Grote afwijkingen (‘major non-conformities’)

De certificeerder een actieplan sturen met een root cause-analyse, corrigerende maatregelen en de termijnen daarvoor. Doel is de afwijking binnen **90 dagen** na de eerste audit naar beneden bij te stellen of te sluiten.

Let op: Als dit niet mogelijk is, moet uw bedrijf mogelijk opnieuw een eerste audit ondergaan.

Certificeringsbesluit

Uw certificeerder moet binnen 30 dagen na de audit - of binnen 30 dagen na ontvangst van bewijsmateriaal dat leidt tot het afronden of naar beneden bij stellen van een afwijking - een besluit nemen over het al dan niet certificeren. De certificeerder zal vervolgens het auditrapport bijwerken en u binnen 10 dagen na dit besluit een definitieve versie sturen.

Indien nodig wordt u gevraagd om voor bepaalde delen van het auditrapport te tekenen om zeker te zijn van de juistheid. Uw certificeerder zal vervolgens informatie over scope, onderaannemers, leveranciers, de auditdatum, het definitieve auditrapport, uw certificaat en unieke traceerbaarheidscode uploaden naar de MSC database.

Gefeliciteerd met uw certificering!



Na certificering staat uw bedrijf in de lijst ‘Find a Supplier’ met de MSC de status ‘valid’. U mag nu officieel MSC en/of ASC gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten verkopen.

In de ‘Find a Supplier’ functie op de MSC-website worden geen auditrapporten of vertrouwelijke informatie weergegeven. De lijst is bedoeld als officiële bron om geldigheid van een certificaat te controleren. Bedrijven die niet op deze lijst staan, mogen niet worden gebruikt als gecertificeerde leverancier.



Kijk voor MSC Find a Supplier op msc.org/suppliers



Het MSC-keurmerk is het middel om aan consumenten te laten zien dat u met duurzame vis-, schaal- en schelpdierproducten werkt. Als u de MSC handelsmerken wilt gebruiken, hebt u een keurmerklicentie nodig.

Stap 5

Gebruik van de handelsmerken bij de verkoop van gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten

Uw bedrijf moet een keurmerklicentieovereenkomst ondertekenen als u de handelsmerken van MSC of ASC wilt gebruiken op promotiemateriaal, of materiaal voor consumenten. Dit is niet nodig als u de afkorting 'MSC' en/of 'ASC' wilt gebruiken voor b2b-handel, traceerbaarheid, identificatie of interne trainingsdoeleinden.

De keurmerklicentieovereenkomst kan al worden ondertekend zodra uw bedrijf certificering heeft aangevraagd (vóór de eerste audit). Uw bedrijf kan dan beschikken over bestanden met een hoge resolutie voor het ontwerpen van verpakkingsmateriaal. Naast het ondertekenen van een licentieovereenkomst moet uw bedrijf ook de verpakkingsontwerpen plus een ingevuld productgoedkeuringsformulier overleggen. In dit productgoedkeuringsformulier staat informatie over het product dat u wilt gaan verkopen met de MSC en/of ASC handelsmerken.



Om na te gaan wat de kosten zijn van het gebruik van de MSC handelsmerken kunt u kijken op [msc.org/gebruik-msc-keurmerk/gebruik-het-msc-keurmerk](https://www.msc.org/gebruik-msc-keurmerk/gebruik-het-msc-keurmerk)

Uw certificaat is drie jaar geldig. Gedurende deze periode worden er controle-audits uitgevoerd bij uw bedrijf. Om de drie jaar vindt er een hercertificeringsaudit plaats.

Gecertificeerd blijven

Controle-audits

Controle-audits vinden voor alle consumentgerichte organisaties jaarlijks plaats. Ze kunnen tot drie maanden eerder of later worden ingepland dan de datum die ervoor staat, zodat de u met de auditor een datum kunt inplannen die beide partijen goed uitkomt.

Aantal locatiebezoeken



Het aantal bezochte locaties kan bij controle-audits afwijken van het aantal bezoeken bij uw eerste audit. U kunt uw auditor vragen hoe dit wordt berekend of kijken in tabel 4 van de [pre-audit-checklijst](#).

Er bestaat een kans dat er een onaangekondigde audit wordt uitgevoerd bij uw bedrijf. Iedere certificeerder moet bij minimaal 1% van zijn cliënten een onaangekondigde audit uitvoeren. Als dat gebeurt, wordt u niet geïnformeerd over de dag waarop de audit zal plaatsvinden (maar u krijgt wel een periode van zes maanden waarbinnen uw controle zal plaatsvinden). In dat geval geldt de audit automatisch als uw volgende geplande controle-audit.

Afwijkingen ('Non-conformity') bij controle

Tijdens de controle-audit kan de auditor een afwijking constateren wanneer er niet wordt gehandeld volgens de standaard. In dat geval zal uw bedrijf de volgende maatregelen moeten nemen:

Kleine afwijkingen ('minor non-conformities')

Moeten zijn verholpen voor de volgende ingeplande audit.

Let op: Als de auditor bij de volgende audit dezelfde afwijking constateert, zal deze waarschijnlijk worden opgeschaald naar een grote afwijking.

Grote afwijkingen ('major non-conformities')

De certificeerder een actieplan sturen met een root cause-analyse, corrigerende maatregelen en de termijnen daarvoor. Doel is de afwijking binnen **30 dagen** na de audit naar beneden bij te stellen of te sluiten.

Let op: Als dit niet mogelijk is, kan uw certificeerder uw certificaat schorsen.

Belangrijk is dat bij alle grote afwijkingen altijd een vervolgbezoek aan de locatie volgt binnen 90 dagen na de audit. Op die manier kan de auditor controleren of het actieplan effectief is doorgevoerd bij de locatie(s) waar de afwijking is geconstateerd. Als uw bedrijf meer dan zes locaties in het certificaat heeft, zal de auditor de locatie(s) bezoeken waar de afwijking is gevonden plus één andere locatie.

Schorsing van certificaat

In het kader van het gradatiesysteem voor afwijkingen krijgt uw bedrijf waarschuwingen en kansen om verbeteringen door te voeren en zo de schorsing van uw certificaat te voorkomen. Als echter de productintegriteit of de traceerbaarheid in het geding is, moet er onmiddellijk worden opgetreden.

Een certificaat kan om een van de volgende redenen worden geschorst:

- Er is een aantoonbare onderbreking in de traceerbaarheid door het handelen - of juist niet-handelen - van het bedrijf
- Het bedrijf heeft niet-gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten verkocht als zijnde gecertificeerd (een geïsoleerd geval waarbij op een audit wordt geconstateerd dat er per ongeluk verkeerd is gelabeld of verwisseld, wordt mogelijk alleen als grote afwijking beoordeeld en leidt niet altijd tot een schorsing)
- Het bedrijf kan niet aantonen dat vis-, schaal- en schelpdierproducten die worden verkocht als zijnde gecertificeerd ook daadwerkelijk gecertificeerd zijn
- Het aantal grote afwijkingen is uitgekomen boven de drempelwaarde (vraag uw auditor naar de berekening hiervan)
- De auditor heeft tijdens een follow-upbezoek een grote afwijking geconstateerd met betrekking tot dezelfde bepaling
- Het bedrijf heeft een grote afwijking niet verholpen binnen 30 dagen
- Het bedrijf gaat niet akkoord met een controle- of hercertificeringsaudit binnen de vereiste termijnen
- De MSC heeft de licentieovereenkomst van een bedrijf geschorst of ingetrokken en het bedrijf heeft niet binnen de gestelde termijn voldaan aan instructies van de MSC

Ongeacht de oorzaak mag uw bedrijf met ingang van de schorsingsdatum geen producten meer verkopen als zijnde gecertificeerd en mag uw bedrijf niet meer claimen gecertificeerd te zijn.

Om een schorsing te laten opheffen, moet er een actieplan met corrigerende maatregelen worden overlegd dat door de certificeerder moet worden goedgekeurd.

Procedure voor afwijkende producten



Als uw bedrijf constateert dat er verkeerd gelabeld is en dit meldt bij de certificeerder. Zal de certificeerder uw certificaat niet schorsen, tenzij het een terugkerend probleem is.

Belangrijk om te weten



Een certificaat kan op elk moment ongeldig worden indien wordt geconstateerd dat een bedrijf de afgelopen twee jaar is veroordeeld voor overtredingen van wetten ten aanzien van dwangarbeid.

Contact houden met uw certificeerder

Naast communicatie over uw audits zijn er andere momenten waarop u contact met uw certificeerder zult moeten opnemen:

- U heeft een afwijkend product gevonden (doorgeven binnen 2 dagen)
- U wilt een nieuwe gecertificeerde soort toevoegen (doorgeven binnen 10 dagen)
- U wilt een gecertificeerd product kopen van een nieuwe leverancier (doorgeven binnen 10 dagen)
- U wilt een nieuwe medewerker aanstellen als uw contactpersoon voor MSC (doorgeven binnen 10 dagen)
- U wilt van certificeerder veranderen
- U hebt een klacht over uw auditor of certificeerder

Doorgeven
aan uw
certificeerder

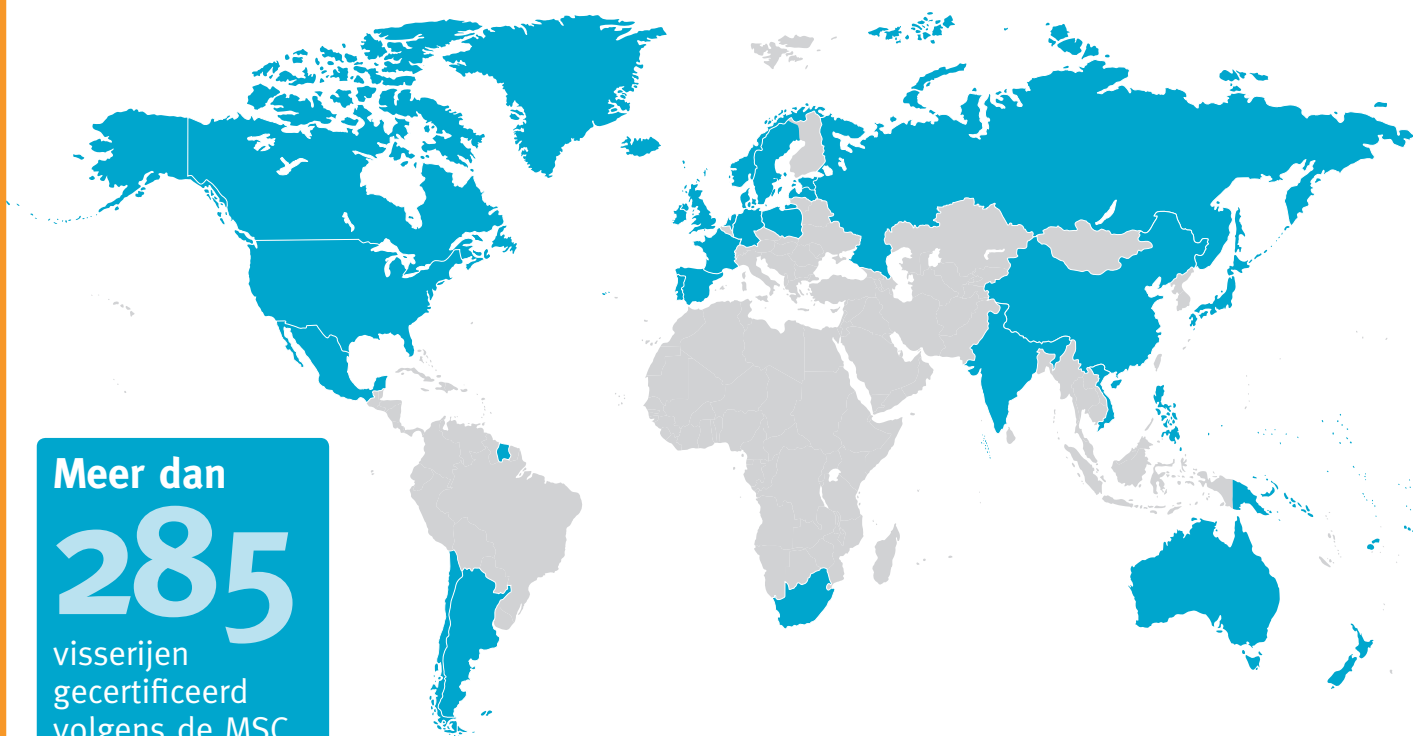
- U wilt een nieuwe activiteit opzetten die nog niet binnen de scope van uw certificaat valt
- U wilt een nieuwe bewerker op contractbasis of verpakker gebruiken voor gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdieren
- U wilt een product kopen dat is gecertificeerd volgens een programma met dezelfde traceerbaarheidsstandaard als de MSC (bijv. ASC).
- U wilt meer dan 50% nieuwe locaties toevoegen aan uw certificaat.

Toestemming
vragen van uw
certificeerder



Tijdens uw certificeringsperiode kunt u op elk gewenst moment nieuwe gecertificeerde soorten toevoegen aan de scope van uw certificaat. U moet dit dan alleen binnen 10 dagen na ontvangst doorgeven aan uw certificeerder.

Landen met visserijen die betrokken zijn bij het MSC-programma



Meer dan

285

visserijen
gecertificeerd
volgens de MSC
visserijstandaard



Ons werk wordt mede
mogelijk gemaakt door de
Nationale Postcode Loterij.

Contact opnemen:

**www.msc.org/ga-voor-
certificering/visketen
benelux@msc.org**



@MSCkeurmerk



/MSCkeurmerk en /MSClabel