

Ga voor certificering!

**Handleiding voor de MSC
traceerbaarheidscertificering**

Groepsversie: Voor organisaties met een centrale administratieve functie en vele locaties waar gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten worden gedistribueerd, verwerkt of verhandeld, zoals coöperaties, franchises en verticaal geïntegreerde bedrijven.

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	10
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

© Albert Heijn

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)



Neem contact op met uw lokale MSC kantoor via msc.org/contact

De MSC-traceerbaarheidsstandaard (groepsversie) gaat uit van zes principes:

MSC-traceerbaarheidsstandaard (groepsversie)

**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

**Principe 6:**

Specifieke eisen voor groepen

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 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

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

Om in te spelen op de verschillende behoeften van de uiteenlopende bedrijven in de toeleveringsketen zijn er drie versies van de MSC-traceerbaarheidsstandaard. In deze handleiding gaat het over de **Groepsversie** van de standaard, die is ontwikkeld voor bedrijven die hun activiteiten verdelen over meerdere locaties. Voor meer informatie over de andere twee versies van de standaard (Hoofd en Consumentgerichte organisatie) kunt u kijken op de [MSC website](#).

De basis voor de groepsversie is dat interne controles effectief zijn en dat daarom alleen een steekproef van de locaties die gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten verwerken een audit hoeft te ondergaan. Dit is met het oog op de certificeringskosten efficiënter dan een aparte audit voor elke locatie. Deze interne controles worden verzorgd door een centraal bureau; dit moet een rechtspersoon zijn (niet per se een hoofdkantoor) die audits coördineert en ervoor zorgt dat iedere locatie voldoet aan de standaard.

Wanneer komen bedrijven in aanmerking voor groeps-certificering?

- ✓ Het centrale bureau neemt de controle ter hand op **een** van de volgende manieren:
 - De locaties zijn voor 100% eigendom óf zijn franchises van het centrale bureau
 - Het centrale bureau is een overeenkomst aangegaan met de locaties die de locaties de verplichting oplegt om zich te houden aan de standaard en beslissingen van relevante partijen.
- ✓ Bedrijven met activiteiten verspreid over meerdere locaties die een product bewerken, verpakken of distribueren.

Bijvoorbeeld: Een coöperatie van distributeurs van vis-, schaal- en schelpdierproducten met distributiecentra verspreid over Europa of een transnationale bewerker van vis-, schaal- en schelpdierproducten met 10 locaties.
- ✓ Bedrijven die actief zijn aan het einde van de toeleveringsketen, waarbij een externe certificeringsbeheerder de coördinatie verzorgt van het certificaat voor bedrijven die onafhankelijk van elkaar zijn.

Bijvoorbeeld: Een aantal onafhankelijke restaurants die een groeps-certificeringsmanager aanstellen.

Bedrijven die niet in aanmerking komen voor een traceerbaarheids-certificering

- ✗ 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 traceerbaarheids-certificering

Geen traceerbaarheids-certificering 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 traceerbaarheids-certificering 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](#).



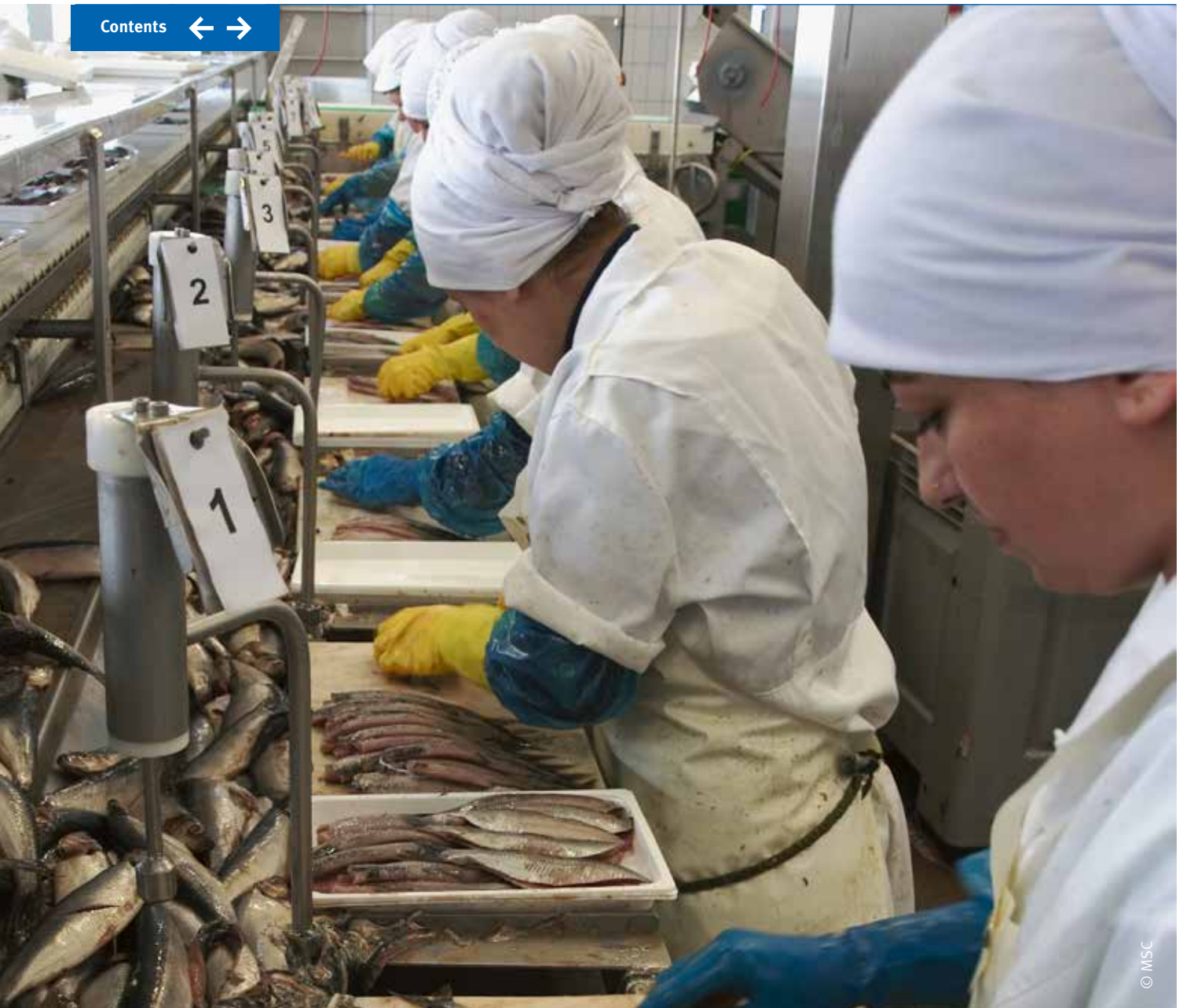
Een overzicht van de belangrijkste stappen op weg naar certificering:



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

Voorbereiding en een goed projectmanagement zijn essentieel voor een soepele, tijdige en kostenefficiënte certificering. Het is belangrijk dat er iemand van het personeel of een projectmanager wordt aangewezen die de verantwoordelijkheid krijgt voor de aansturing van het certificeringsproces. Deze MSC vertegenwoordiger onderhoudt de contacten met de certificeerder en moet ervoor zorgen dat de groep de MSC-traceerbaarheidsstandaard naleeft.

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 [msc.org/ga-voor-certificering/vind-certificeerder/beoordeling-traceerbaarheid-in-de-visketen](https://www.msc.org/ga-voor-certificering/vind-certificeerder/beoordeling-traceerbaarheid-in-de-visketen) 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).

Definities van 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/afhaalservice 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	Afhaalservice voor consument Foodservice-situatie met bereiding ter plaatse en rechtstreekse verkoop aan consumenten

Om de audit eenvoudig en overzichtelijk te laten verlopen is een goede planning belangrijk; wat moet er gebeuren, door wie en wanneer?

Stap 2

Vorbereiding op de audit

Het personeel trainen

Het is de verantwoordelijkheid van uw bedrijf om ervoor te zorgen dat alle verantwoordelijke medewerkers goed weten wat hun rol is binnen de handhaving van de traceerbaarheid en de productintegriteit volgens **principe 5 van de MSC-standaard**. 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.

Het personeel trainen



De training kan op allerlei manieren - persoonlijk, online, op papier - en kan worden gegeven door iedereen die de eisen kent (of die snel kan leren). Het is belangrijk om een goede registratie bij te houden van het trainingsprogramma voor uw personeel. Overleg ook met uw lokale MSC kantoor over het beschikbare trainingsmateriaal in uw taal.



Kijk altijd goed welke locaties u moet meenemen in het certificaat.

Locatielijst

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

- Een aangewezen contactpersoon bij iedere locatie die verantwoordelijk is voor de naleving van de traceerbaarheidsregels door de locatie
- Naam en functie van deze contactpersoon
- E-mail of telefoonnummer voor deze contactpersoon
- Fysiek adres en postadres van iedere locatie

Uw certificeerder zal deze locatielijst opvragen vóór de eerste audit, zodat zij kunnen bekijken hoeveel locaties er bezocht moeten worden. Wanneer het aantal locaties in uw certificaat verandert, gelden er bepaalde regels die u moet volgen voor de communicatie van deze veranderingen richting uw certificeerder. Deze vindt u op **pagina 15**.

Pre-audit-checklijst

Gebruik de MSC pre-audit-checklijst om te kijken aan welk deel van de standaard uw centrale bureau en locaties al voldoen zonder dat er wijzigingen nodig zijn en op welke punten u uw manier van werken moet gaan aanpassen.



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



Interne audit

Na deze aanpassingen moet uw groep een interne auditor aanstellen die interne audits op locatie gaat uitvoeren voordat de certificeerder wordt ingeschakeld. De bedoeling is dat wordt gecontroleerd of de veranderingen ook daadwerkelijk zijn doorgevoerd en in de praktijk ook echt werken. Alle locaties moeten voldoen aan de standaard. Locaties die voldoen aan een van de volgende criteria hebben echter geen interne audit nodig:

- ☐ Locaties die alleen gecertificeerde producten verwerken in afgesloten containers (dozen, verpakkingen, zakken, pallets enz.)
- ☐ Locaties zonder fysieke verwerking van gecertificeerde producten (alleen handel)
- ☐ Locaties die alleen gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten verwerken (geen niet-gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten aanwezig op de locatie)

Eventuele afwijkingen die uw interne auditor constateert, moeten worden gecorrigeerd vóór de eerste (externe) audit. Een nadere specificatie van het gradatiesysteem voor afwijkingen en de afrondingstermijnen daarvoor vindt u in de [pre-audit-checklijst](#). Als uw bedrijf er helemaal klaar voor is, kunt u samen met uw certificeerder uw audit inplannen.

Interne auditor



Als interne auditor kunt u iemand aanwijzen die goed op de hoogte is van de standaard en die in staat is om objectief te zijn bij audits en besluitvorming.

Vorbereiding 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.

Alle traceerbaarheidsaudits (eerste audit, controle-audit en hercertificering) volgen hetzelfde auditproces, waarbij het de bedoeling is om te controleren of uw bedrijf voldoet (of 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 audits vinden plaats op locatie bij het aangewezen centrale bureau van uw bedrijf en een steekproef van locaties. Hoeveel locaties dat zijn, is afhankelijk van het totale aantal locaties dat in het certificaat wordt opgenomen en het risicoprofiel van uw bedrijf. Uw risiconiveau wordt door de certificeerder berekend op basis van factoren als uw activiteit, andere certificeringen die u hebt, de ligging en andere factoren. Raadpleeg tabellen 3 en 4 in de [pre-audit-checklijst](#) voor nadere informatie hierover.

Duur van de audit

De duur van audit is afhankelijk van de omvang van het aantal locaties dat bezocht moet worden, 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.

Auditproces

De audit begint met een openingsbijeenkomst waarbij de auditor ingaat op de geschiktheid van uw bedrijf voor het verdere verloop van het traceerbaarheidsproces, het auditplan, 'scope' van het certificaat, het type documentatie voor de review, locatieaudits en bezoeken aan onderaannemers indien van toepassing. De auditor zal een bepaalde termijn stellen waarbinnen uw bedrijf tijdens de audit vereiste gegevens moet aanleveren.

Wij adviseren om naast uw aangewezen vertegenwoordiger voor de MSC ook een aantal andere medewerkers uit te nodigen voor deze bijeenkomst, zoals de interne auditor. Gebruik de openingsbijeenkomst om duidelijkheid te krijgen over eventuele vragen waar u mee zit over uw audit of over het certificeringsproces.

Tijdens de audit doet de auditor het volgende:

Controleren	Beoordelen
☐ De maatregelen die door uw bedrijf en eventuele onderaannemers zijn genomen voor de scheiding, de identificatie en de preventie van vermenging van gecertificeerde en niet-gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten.	☐ Het/de management-syste(e)m(en) voor iedere activiteit binnen de 'scope'
☐ De toestemming voor het gebruik van de handelsmerken door te vragen om de getekende licentieovereenkomst en/of de goedgekeurde verpakkingsontwerpen. Ga naar pagina 13 voor meer informatie.	☐ De inhoud en de implementatie van schriftelijke procedures (d.w.z. goedgekeurde inkooplijsten, trainingshandleidingen)
☐ De correcte berekening van niet-gecertificeerde ingrediënten (indien van toepassing)	☐ De bewerking op contractbasis van gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten voor anderen (indien van toepassing)
	☐ De geregistreerde gegevens voor inkoop, ontvangst, verkoop en fysieke verwerking van gecertificeerde soorten
	☐ De controles en de planning van de groep en de resultaten van de interne audit
Interviewen	Verifiëren
☐ Een steekproef van medewerkers over 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)	☐ De geregistreerde gegevens van uw bedrijf en, indien van toepassing, uw onderaannemers: • Traceerbaarheidstests - koppelen van in- en uitgaande stromen via leveringsnummers en gegevens voor interne traceerbaarheid, inkoop, verwerking en toelevering • Naast elkaar leggen van inkoop en leveringsgegevens t.o.v. het product • Afstemming van in- en uitgaande stromen op basis van periode en/of batch, inclusief een berekening en evaluatie van de conversieratio.

DNA-tests



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

Als de auditor de audit heeft afgerond voor het centrale bureau van uw groep en alle bezochte locaties, zal deze op basis van de bevindingen een overzicht geven van eventuele afwijkingen.

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 drie gradaties:

Afwijkingen ('non-conformities')



Kleine en grote afwijkingen die worden geconstateerd voor locaties, worden met dezelfde gradaties het centrale bureau aangerekend.

	Bij locatieaudits	Bij de audit van het centrale bureau
Kleine afwijkingen ('minor non-conformities')	Een systeemafwijking waarbij het onwaarschijnlijk is dat deze zal leiden tot de verkoop van niet-gecertificeerde producten als zijnde gecertificeerd	Een gedeeltelijke afwijking of gedeeltelijke uitval bij activiteiten gerelateerd aan één element van het management- of interne auditsysteem van het bedrijf
Grote afwijkingen ('major non-conformities')	Een systeemuitval waarbij het waarschijnlijk is dat deze zal leiden tot de verkoop van niet-gecertificeerde producten als zijnde gecertificeerd	Een uitval bij activiteiten gerelateerd aan één element van het management- of interne auditsysteem van het bedrijf
Kritieke afwijkingen ('Critical non-conformities')	Niet-gecertificeerd product blijkt te zijn verkocht als zijnde gecertificeerd	Een volledige uitval van het managementsysteem van het bedrijf waardoor de naleving van de standaard niet meer betrouwbaar is

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



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 opleveren. Door labels, codes en markeringen te gebruiken als hulpmiddel voor het maken van onderscheid, kunt u de traceerbaarheid in stand houden.

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 daarbij waarschijnlijk iedereen uitnodigen die ook bij de openingsbijeenkomst aanwezig was. Bij deze bijeenkomst kan de auditor een overzicht geven van de bevindingen, met inbegrip van eventuele afwijkingen, eventuele maatregelen die vereist zijn - en binnen welke termijn - 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 veranderingen in het certificaat (bijvoorbeeld het toevoegen van een nieuwe locatie; 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 voor audits van locaties en het centrale bureau:

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.
Kritieke afwijkingen ('Critical non-conformities')	Moeten worden gecorrigeerd voordat er gecertificeerd kan worden.

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 een effectief hulpmiddel om richting consumenten van vis-, schaal- en schelpdierproducten te laten zien dat u duurzaam werkt. Als u de MSC handelsmerken wilt gebruiken, hebt u een keurmerklicentie nodig.

© Bewuste Visweek / Studio Ketchup

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/ecolabel

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

Interne audits en jaarlijkse reviews

Interne audits moeten jaarlijks plaatsvinden. En wel op zo'n wijze dat de groep blijft voldoen aan de groepsversie van de MSC-standaard en om de effectiviteit van het mangementsysteem te beoordelen.

Jaarlijkse interne audits zijn van toepassing op alle locaties, met uitzondering van de locaties die uitsluitend gecertificeerde vis-, schaal- en schelpdierproducten verwerken. Deze interne audits kunnen op afstand of op locatie plaatsvinden. Ook interne reviews dienen jaarlijks plaats te vinden. Deze kunnen worden uitgevoerd door het centrale bureau, door locaties of door een combinatie daarvan. Kijk voor meer informatie op de [MSC pre-audit-checklijst](#).

Controle-audits

Controle-audits vinden jaarlijks plaats. Ze kunnen tot drie maanden voor of na de datum die ervoor staat worden ingepland om het vinden van een geschikte datum te faciliteren.

Afwijkingen 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:

Locatiebezoek



Het aantal locaties dat bij controle-audits moet worden bezocht, is gelijk aan het aantal van de eerste audits of lager. Raadpleeg tabellen 3 en 4 van de [pre-audit-checklijst](#) of vraag uw auditor hoeveel locatiebezoeken er nodig zijn.

Er bestaat een kleine kans dat er een onaangekondigde audit zal worden 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.

	Bij locatieaudits	Bij de audit van het centrale bureau
Kleine afwijkingen (‘minor non-conformities’)	Moeten worden gecorrigeerd binnen 12 maanden (de volgende audit). Let op: Indien de auditor constateert dat kleine afwijkingen bij de volgende audit niet zijn gecorrigeerd, kan hij die opschalen naar een grote afwijking.	Moeten worden gecorrigeerd binnen 90 dagen . Let op: Indien de afwijking niet binnen deze termijn wordt gecorrigeerd, wordt deze als grote afwijking het centrale bureau aangerekend.
Grote afwijkingen (‘major non-conformities’)	De certificeerder een effectief actieplan sturen met een root cause-analyse, corrigerende maatregelen en een geschikte termijn daarvoor. Doel is dat de certificeerder de afwijking binnen 30 dagen na de audit kan afronden of naar beneden bijstellen. Let op: Als dit niet mogelijk is, moet de locatie worden geschorst voor het groeps-certificaat.	Moeten worden gecorrigeerd binnen 30 dagen . Let op: Indien de afwijking niet binnen deze termijn wordt gecorrigeerd, wordt deze als kritieke afwijking het centrale bureau aangerekend en wordt de groep geschorst.
Kritieke afwijkingen (‘Critical non-conformities’)	De locatie moet per direct worden geschorst voor het groeps-certificaat tot de afwijking is gecorrigeerd.	Het groeps-certificaat wordt per direct geschorst.

Schorsing van certificaat

Indien er afwijkingen geconstateerd zijn krijgt uw bedrijf een waarschuwing en de kans om verbeteringen door te voeren en zo de schorsing van uw certificaat te voorkomen. Als echter de productintegriteit of de traceerbaarheid in het geding zijn, moet er onmiddellijk worden opgetreden.

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

- Er is bij het centrale bureau een kritieke afwijking geconstateerd.
- De termijn voor grote afwijking is overschreden.
- 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 moet u uw klanten schriftelijk informeren over uw schorsing.

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 zelf 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 (binnen 2 dagen)
- U wilt een nieuwe gecertificeerde soort toevoegen (binnen 10 dagen)
- U wilt een gecertificeerd product kopen van een nieuwe leverancier (10 dagen)
- U wilt een nieuwe medewerker aanstellen als uw vertegenwoordiger voor MSC (binnen 10 dagen)
- U wilt tot 10% nieuwe locaties toevoegen aan het groepscertificaat (bijgewerkte locatielijst meesturen)
- U wilt van certificeerder veranderen
- U hebt een klacht over uw auditor of certificeerder

Doorgeven
aan uw
certificeerder

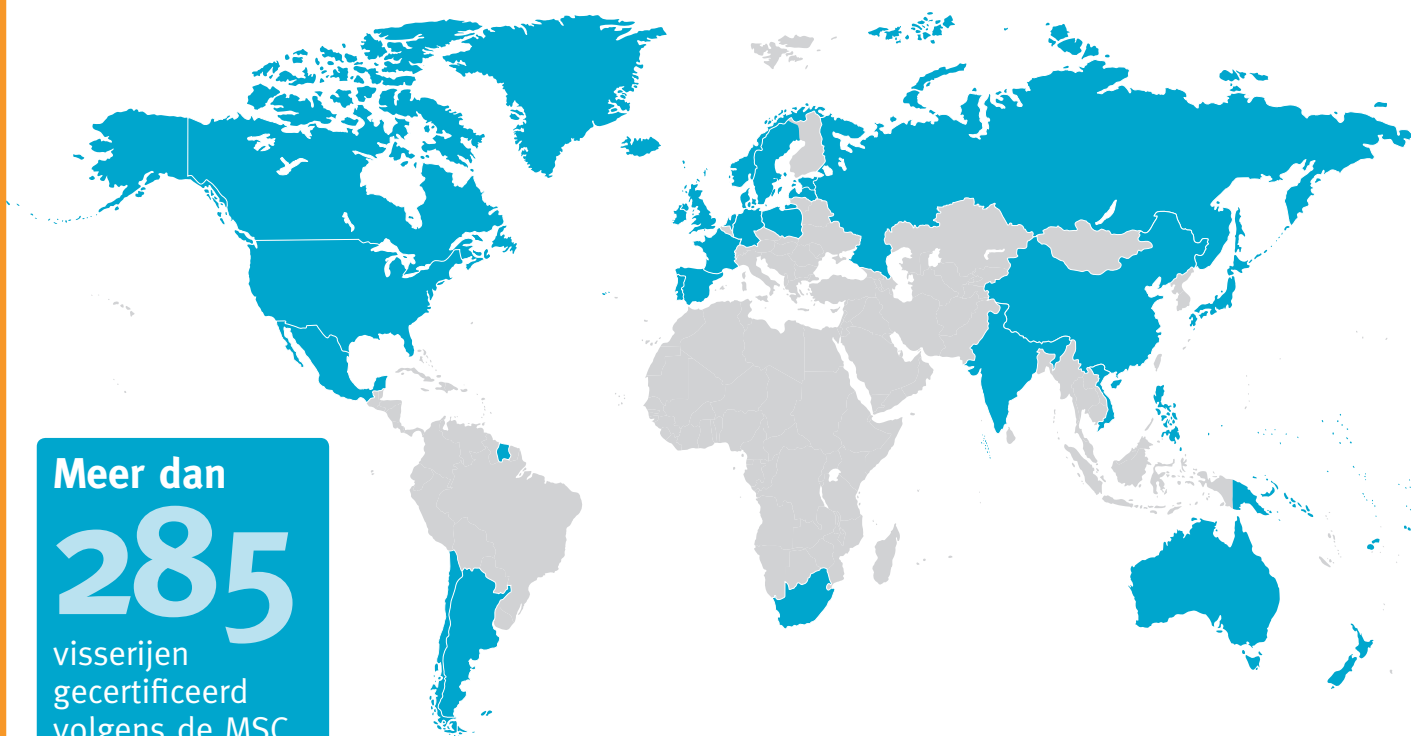
- U wilt meer dan 10% nieuwe locaties toevoegen aan het groepscertificaat (stuur bewijs mee dat de locaties voldoen aan de standaard)
- U wilt een nieuwe activiteit opzetten die nog niet binnen de 'Scope' van uw certificaat valt (op het niveau van het centrale bureau of op locatieniveau)
- U wilt een nieuwe bewerker op contractbasis of verpakker inschakelen
- U wilt een product kopen dat is gecertificeerd volgens een programma met dezelfde traceerbaarheidsstandaard als de MSC (bijv. ASC).

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



/marine-stewardship-council



/MSCkeurmerk en /MSClabel