



Certyfikuj się!

Przewodnik po procesie certyfikacji łańcucha dostaw wg. standardów MSC i ASC

Standard Łańcucha Dostaw MSC: wersja podstawowa

Dla firm prowadzących działalność w jednej lub wielu lokalizacjach, handlujących certyfikowanymi rybami i owocami morza, takich jak np. przedsiębiorca prowadzący działalność w jednym zakładzie lub przetwórcza dysponujący kilkoma zakładami w wielu lokalizacjach.

Spis treści

Witamy	03
Czy powinieneś przystąpić do procesu certyfikacji?	05
Proces certyfikacji	06
Przygotowanie do audytu	09
Audyt	10
Po audycie	13
Korzystanie ze znaków towarowych MSC i ASC w sprzedaży certyfikowanych ryb i owoców morza	15
Utrzymanie certyfikatu	16
Zastosowanie się do wymogów dotyczących kwestii pracy przymusowej i pracy dzieci	19
Kontakt z jednostką certyfikującą	22





Witamy

Dołącz do międzynarodowej społeczności, która z dumą wspiera zrównoważone rybołówstwa certyfikowane zgodnie ze Standardem Zrównoważonego Rybołówstwa MSC oraz odpowiedzialne hodowle ryb certyfikowane zgodnie ze Standardem Odpowiedzialnej Hodowli ASC. Razem możemy chronić światowe zasoby ryb i owoców morza dla przyszłych pokoleń.

Standard Łańcucha Dostaw zapewnia możliwość prześledzenia drogi certyfikowanych ryb i owoców morza do ich zrównoważonego i certyfikowanego źródła. Celem niniejszego poradnika jest przedstawienie, czego możesz się spodziewać na każdym etapie procesu certyfikacji.

Publikacja opisuje Standard Łańcucha Dostaw: wersja podstawowa 5.0. Jeżeli na jakimkolwiek etapie procesu certyfikacji będziesz mieć pytania, lokalny przedstawiciel MSC lub ASC z przyjemnością udzieli Ci wsparcia.

Skontaktuj się z lokalnym biurem MSC

✉ www.msc.org/commercial-contacts

Skontaktuj się z lokalnym biurem ASC

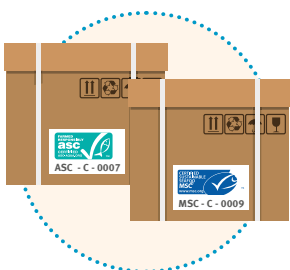
✉ www.asc-aqua.org/what-you-can-do/get-certified/chain-of-custody

Standard Łańcucha Dostaw: wersja podstawowa opiera się na 5 zasadach:



Zasada 1:

Certyfikowane produkty nabywane są od certyfikowanych dostawców



Zasada 2:

Certyfikowane produkty są możliwe do zidentyfikowania



Zasada 3:

Certyfikowane produkty są segregowane i nie mieszają się z niecertyfikowanymi produktami



Zasada 4:

Certyfikowane produkty są możliwe do prześledzenia, a wolumen jest ewidencjonowany



Zasada 5:

System zarządzania w organizacji odzwierciedla wymogi Standardu Łańcucha Dostaw

Czy powinieneś przystąpić do procesu certyfikacji?

Standard Łańcucha Dostaw dotyczy identyfikowalności oraz segregacji ryb i owoców morza, obejmując pełen łańcuch dostaw: od certyfikowanego rybołówstwa lub hodowli aż do ostatecznej sprzedaży.

Przykłady firm, które są uprawnione do certyfikacji w ramach Standardu Łańcucha Dostaw

- Sprzedawca ryb obsługujący konsumentów końcowych oraz firmy cateringowe.
- Firma w branży ryb i owoców morza z biurem handlowym, zakładem przetwórczym oraz działem magazynowania.

Kiedy certyfikacja w łańcuchu dostaw *nie* jest konieczna

- Jeżeli Twoja firma nabywa produkty certyfikowane, które są już uprzednio zapakowane i są przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu bez otwierania, przepakowywania lub ponownego znakowania. Takie produkty nazywane są produktami zabezpieczonymi i są one przeznaczone do sprzedaży bezpośrednio konsumentowi. Przykładami takich produktów są np. pakowane w pudełka mrożone paluszki rybne lub puszki z filetemi makreli.
- Jeżeli Twoja firma kupuje produkty opatrzone certyfikatem, ale nie zamierza sprzedawać ich dalej jako certyfikowanych. W tym przypadku łańcuch dostaw ulega przerwaniu, a produkt nie może być oznaczony ani sprzedawany jako certyfikowany.
- Jeżeli Twoja firma w sensie prawnym nie jest właścicielem certyfikowanych ryb i owoców morza. Może to mieć miejsce w przypadku, jeżeli firma na zlecenie świadczy usługi dotyczące produktów certyfikowanych. W takim wypadku objęta jest certyfikatem łańcucha dostaw klienta.

Przykłady firm, które nie są uprawnione do certyfikacji

- Firma, która w ostatnich 2 latach została zasadnie oskarżona o naruszenie przepisów dotyczących pracy przymusowej oraz pracy dzieci.
- Firma, której certyfikat w okresie ostatnich 2 lat został odebrany za naruszenia w zakresie łańcucha dostaw.
- Firma, której certyfikat został zawieszony w ciągu ostatnich 6 miesięcy.
- Rybołówstwa wspomagane lub hodowle, których działalność nie kwalifikuje się do oceny pod względem Standardu Zrównoważonego Rybołówstwa MSC lub Standardu Odpowiedzialnej Hodowli ASC.

Proces certyfikacji

Organizacje Marine Stewardship Council (MSC) i Aquaculture Stewardship Council (ASC) nawiązały współpracę na rzecz wspólnego Standardu Łańcucha Dostaw. Oznacza to, że ten sam audyt certyfikacyjny w Twojej firmie może objąć zarówno produkty MSC, jak i ASC.

Pięć kroków do uzyskania certyfikatu:



Proces certyfikacji łańcucha dostaw – od złożenia wniosku aż do przyznania certyfikatu – prowadzony jest przez niezależną akredytowaną jednostkę certyfikującą. Jednostka certyfikująca wyznaczy audytora, najczęściej eksperta z doświadczeniem w zakresie audytu identyfikowalności, do przeprowadzenia audytu. Audytor będzie Twoją główną osobą kontaktową w trakcie całego procesu certyfikacji.

Jeżeli Twoja firma przechodzi już audyty w ramach innych programów (np. programów certyfikacji uznawanych przez Global Food Safety Initiative), warto skonsultować się ze swoją jednostką certyfikującą czy możliwe jest włączenie audytu pod względem Standardu Łańcucha Dostaw w harmonogram tych audytów.

WARTO WIEDZIEĆ



Przygotowanie i dobre zarządzanie projektem są kluczowe dla zapewnienia sprawnej, szybkiej i ekonomicznej certyfikacji. Ważne jest, by wyznaczyć przedstawiciela personelu lub kierownika projektu, który będzie odpowiedzialny za zarządzanie procesem certyfikacji. Osoba wyznaczona do kontaktu w sprawie procesu certyfikacji będzie łącznikiem z jednostką certyfikującą i powinna zapoznać się z niniejszym przewodnikiem oraz Standardem Łańcucha Dostaw.



Krok 1 Wybór jednostki certyfikującej (ang. Conformity Assessment Body, CAB)

Rolą jednostki certyfikującej jest przeprowadzenie niezależnej, neutralnej oceny procedur łańcucha dostaw Twojej firmy oraz wyznaczenie audytora do przeprowadzenia audytu.

Pierwszym krokiem jest [wybór jednostki certyfikującej](#), która działa w miejscu prowadzenia działalności przez Twoją firmę. Wszystkie jednostki certyfikujące muszą być zaaprobowane przez niezależną organizację Accreditation Services International, ASI.

Zalecamy zwrócenie się do więcej niż jednej jednostki certyfikującej w celu uzyskania wycen porównawczych. Łączny koszt usług związanych z procesem certyfikacji może obejmować koszty podróży, opłaty za audyt oraz inne opłaty, dotyczące na przykład rozszerzenia zakresu certyfikacji. Upewnij się, że posiadasz długoterminowy obraz struktury kosztów związanych z certyfikacją. MSC i ASC nie mają wpływu na koszty certyfikacji, ani też nie pobierają żadnych opłat z nią związanych.

Aby dokonać poprawnej wyceny, jednostka certyfikująca może zadać Ci następujące pytania:

- Jaki gatunek ryb lub owoców morza chcesz kupować lub sprzedawać jako certyfikowany?
- Jakie czynności będziesz podejmował wobec certyfikowanych ryb i owoców morza (np. pakowanie, przetwórstwo lub handel)?
- Czy posiadasz certyfikowanych dostawców?
- Gdzie mieści się siedziba firmy i w ilu lokalizacjach posiada swoje zakłady?
- Czy zamierzasz korzystać z podwykonawców w celu przetwarzania, pakowania, transportu lub magazynowania certyfikowanych ryb i owoców morza?
- Czy planujesz obsługiwać zarówno gatunki certyfikowane, jak i niecertyfikowane?

Po zaakceptowaniu przez Ciebie oferty, wybrana jednostka certyfikująca prześle Ci stosowną umowę.



Krok 2 Przygotowanie do audytu

Audyt może być prosty i przystępny, jeśli tylko masz jasny plan tego, co należy zrobić, kto ma wykonać tę pracę i w jakim terminie.

Przeszkolenie personelu

Obowiązkiem Twojej firmy jest zapewnienie, by wszyscy pracownicy odpowiedzialni za proces certyfikacji rozumieli swoją rolę w zapewnianiu integralności łańcucha dostaw i identyfikowalności produktu. Standard definiuje „odpowiedzialnych pracowników” jako tych, którzy podejmują decyzje lub realizują procedury, które mają wpływ na integralność certyfikowanych ryb i owoców morza.

Twoja firma może włączyć szkolenia dotyczące Standardu Łańcucha Dostaw do istniejącego programu szkoleń personelu. Szkolenie może przybrać dowolną formę: może ono zostać przeprowadzone osobiście, online, mieć formę materiałów pisemnych, z którymi pracownicy muszą się zapoznać. Szkolenie może zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego trenera lub przez każdego, kto zapozna się z wymaganiami Standardu Łańcucha Dostaw. Ważne jest, aby zachować dokumentację dotyczącą programu szkolenia personelu. Sprawdź w lokalnym biurze MSC materiały szkoleniowe dostępne w Twoim języku.

Lista kontrolna poprzedzająca audyt

Skorzystaj z [listy kontrolnej](#) poprzedzającej audyt, by stwierdzić, w jakim stopniu Twoja firma już spełnia Standardy bez wprowadzania zmian, a gdzie konieczne jest wprowadzenie modyfikacji i ulepszeń w dotychczasowych działaniach.

Jeżeli konieczne było wprowadzenie nowych procedur, procesów lub systemów, sprawdź, czy zostały one wdrożone prawidłowo i faktycznie działają. Warto to zrobić przed zaplanowanym audytem. Również w sytuacji, w której nie trzeba było wprowadzać zmian, dobrym pomysłem jest przeprowadzenia praktycznej kontroli na miejscu przed zaplanowanym audytem. Może ona pomóc uniknąć wskazania nieprawidłowości przez jednostkę certyfikującą podczas audytu.

Planowanie audytu

Przy ustalaniu daty audytu, warto pamiętać, że może być konieczne działanie z odpowiednim wyprzedzeniem ze względu na dostępność audytora. Pamiętaj również, by poprosić o audyt przeprowadzany w preferowanym przez Ciebie języku.



POBIERZ

[Listę kontrolną poprzedzającą audyt.](#)



Krok 3 Audyt

W trakcie audytu audytor będzie poszukiwał dowodów potwierdzających skuteczność i trwałość obowiązujących w Twojej firmie procedur, procesów, systemów i szkoleń, dzięki którym Twoja firma spełnia wymogi Standardu. Z tego względu audytor poprosi Cię o wgląd do dokumentów lub rejestrów, przeprowadzi również wywiady z personelem oraz sprawdzi, jak działają wdrożone procedury w praktyce.

Miejsce audytu

Większość audytów będzie odbywać się na miejscu, w siedzibie firmy i będą one powtarzane dla każdej z lokalizacji zakładów uwzględnionych w certyfikacie.

Początkowe audyty mogą być przeprowadzone zdalnie, jeśli firmy lub zakłady do niej należące spełniają następujące kryteria:

- Twoja firma zleca innym firmom obsługę certyfikowanych produktów.
- Nie istnieją podwyższone czynniki ryzyka, które uzasadniałyby audyt na miejscu.

Czas trwania audytu

Czas trwania audytu będzie się różnić w zależności od wielkości firmy, złożoności czynności oraz liczby certyfikowanych gatunków, jakie zamierzasz kupować lub sprzedawać jako certyfikowane.

MSC/ASC nie ustala minimalnego czasu trwania audytu, za wyjątkiem firm, które:

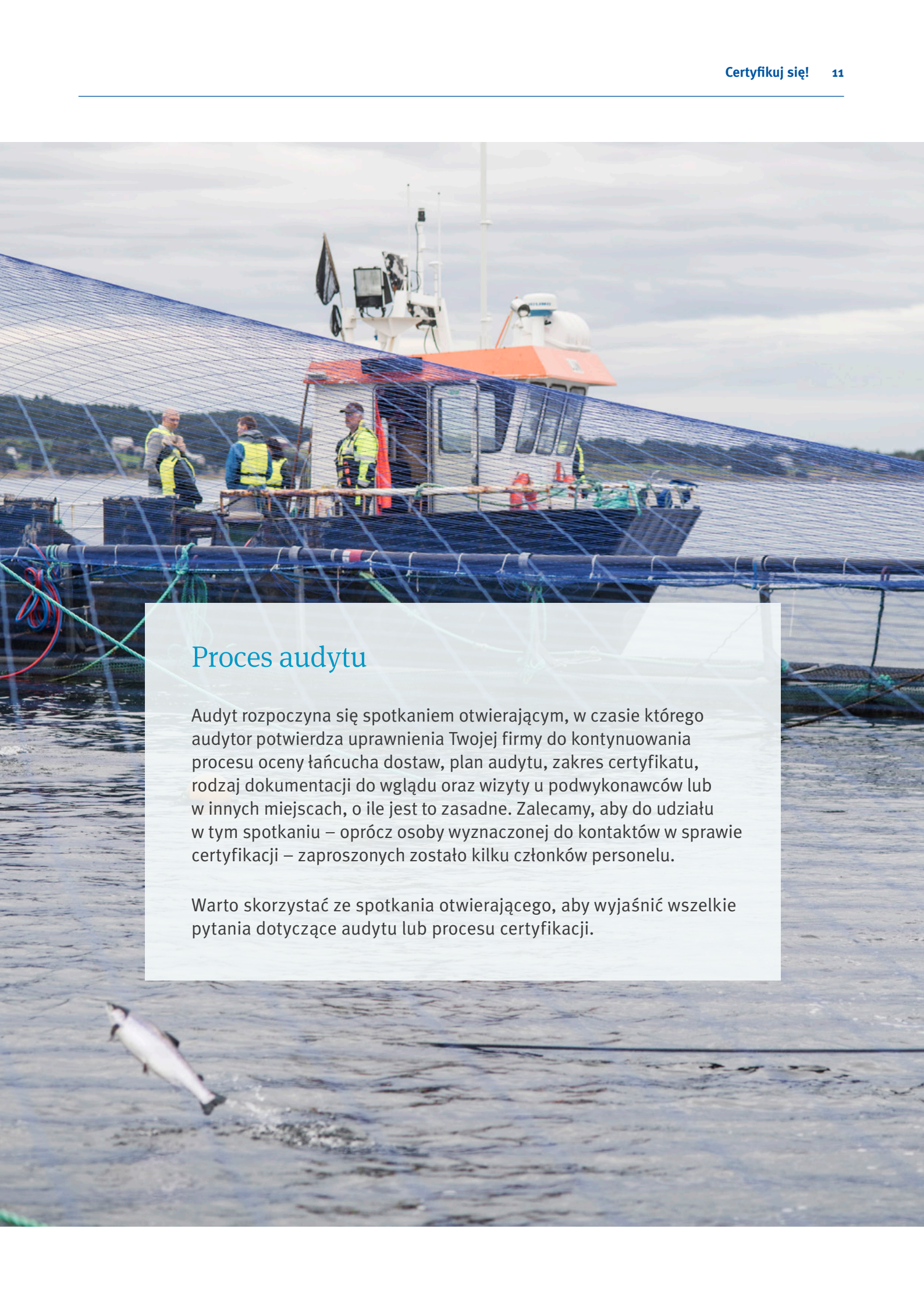
- są przetwórcami lub przetwórcami kontraktowymi;
- znajdują się w kraju, w którym wskaźnik transparentności jest niższy niż 41 punktów w ostatnim Indeksie Percepcji Korupcji (ang. Corruption Perception Index) – dla Polski wskaźnik ten w 2014 r. wyniósł 61 punktów, aktualne wskaźniki można sprawdzić na stronie www.transparency.org/research/cpi;
- obsługują zarówno certyfikowane, jak i niecertyfikowane ryby i owoce morza;
- kupują ponad 5 000 ton ryb i owoców morza lub ponad 20 partii rocznie (zarówno opatrzonych certyfikatem, jak i niecertyfikowanych).

W przypadku firm, które spełniają wszystkie powyższe kryteria MSC ustala jedynie minimalny czas trwania audytu, który wynosi 12 godzin na miejscu, rozłożonych na 2 dni robocze.

WARTO WIEDZIEĆ



Często zdarza się, że firma przed wstępnym audytem nie kupiła jeszcze certyfikowanych ryb i owoców morza. W takim przypadku audytor przyjrzy się podobnym produktom, by ocenić stosowane metody identyfikowalności i segregowania produktów.



Proces audytu

Audyt rozpoczyna się spotkaniem otwierającym, w czasie którego audytor potwierdza uprawnienia Twojej firmy do kontynuowania procesu oceny łańcucha dostaw, plan audytu, zakres certyfikatu, rodzaj dokumentacji do wglądu oraz wizyty u podwykonawców lub w innych miejscach, o ile jest to zasadne. Zalecamy, aby do udziału w tym spotkaniu – oprócz osoby wyznaczonej do kontaktów w sprawie certyfikacji – zaproszonych zostało kilku członków personelu.

Warto skorzystać ze spotkania otwierającego, aby wyjaśnić wszelkie pytania dotyczące audytu lub procesu certyfikacji.

Podczas trwania audytu audytor:

Sprawdzi

- ☐ Metody stosowane przez firmę i wszystkich podwykonawców w celu segregowania, identyfikowania oraz zapobiegania mieszanemu się certyfikowanych i niecertyfikowanych ryb i owoców morza.
- ☐ Pozwolenie na korzystanie ze znaków towarowych MSC i/lub ASC, prosząc o kopię podpisanej umowy licencyjnej i/ lub zatwierdzonych projektów opakowań – jeśli podpisał taką umowę przed rozpoczęciem procesu certyfikacji. Więcej informacji na str. 15.
- ☐ Czy wykorzystywanie składników niecertyfikowanych jest poprawnie wyliczane (o ile jest to zasadne).
- ☐ Czy Twoja firma prowadzi działania w kraju z podwyższonej grupy ryzyka związanego z przestrzeganiem kwestii praw pracowniczych oraz pracy dzieci lub czy potrzebuje audytu dotyczącego kwestii pracowniczych.

Przejrzy

- ☐ System(y) zarządzania dla każdej czynności w zakresie (np. handlu, dystrybucji, przetwórstwa).
- ☐ Zawartość i wdrożenie pisemnych procedur (np. protokołów zachowania segregacji, zatwierdzonych list zakupów, podręczników szkoleniowych).
- ☐ Przetwórstwo certyfikowanych ryb i owoców morza na zlecenie innych (o ile jest to zasadne).
- ☐ Ewidencję obejmującą zakupy, fakturowanie, sprzedaż oraz fizyczną obsługę certyfikowanych gatunków.

Porozmawia

- ☐ Z wybranymi przedstawicielami personelu o ich kompetencjach, rozumieniu i zastosowaniu procedur Standardu Łańcucha Dostaw (np. audytor może poprosić pracowników o wyjaśnienie ich roli w zapewnianiu identyfikowalności produktu).

Zweryfikuje

- ☐ Dokumentację Twojej firmy oraz wszystkich podwykonawców, w stosownych przypadkach:
 - Testy identyfikowalności – powiązanie danych wejściowych i wyjściowych poprzez numery dostaw oraz ewidencję wewnętrznej identyfikowalności, zakupu, obsługi i dostaw.
 - Dopasowanie zakupu z dokumentami dostawy w stosunku do produktu.
 - Uzgodnienie danych wejściowych i wyjściowych w danym okresie i/ lub partii, obejmujące obliczenie masy produktów i ewaluację.
- ☐ Czy Twoja firma spełnia odpowiednie wymagania dotyczące niezależnych audytów w kwestii pracy przymusowej i pracy dzieci.

Badania identyfikowalności

W szczególnych okolicznościach audytor może pobrać próbki certyfikowanych ryb lub owoców morza w celu potwierdzenia ich identyfikowalności, poprzez np. badanie DNA.

Spotkanie zamykające audyt

Pod koniec audytu audytor zaprosi Cię na spotkanie zamykające proces oceny, aby podsumować swoje ustalenia. Audytor upewni się również, że zakres certyfikacji, lista dostawców i podwykonawców jest poprawna i że wiesz, kiedy należy poinformować jednostkę certyfikującą o wszelkich zmianach dotyczących certyfikatu.



Krok 4 Po audycie

Twoja jednostka certyfikująca wyśle Ci kompletny raport z audytu w ciągu 10 dni od jego zakończenia. Raport szczegółowo wskaże wszelkie nieprawidłowości stwierdzone przez audytora.

Nieprawidłowości

Audytora może stwierdzić nieprawidłowości, jeśli znajdzie odstępstwa od któregośkolwiek z wymogów w Standardzie Łącucha Dostaw. Otrzymasz konkretny termin, w którym należy zapoznać się z wynikami audytu i zdecydować, w jaki sposób się do nich odnieść.

	Wymagane działania
Drobne nieprawidłowości W przypadku, gdy firma nie stosuje się do Standardu Łącucha Dostaw, ale integralność łańcucha dostaw nie jest zagrożona.	Prześlij do jednostki certyfikującej plan zawierający propozycje skutecznych działań naprawczych oraz harmonogram ich wdrożenia. Twoja firma nie otrzyma certyfikatu przed przestaniem planu działania i stwierdzeniem jego skuteczności przez jednostkę certyfikującą.
Znaczne nieprawidłowości W przypadku, gdy firma nie stosuje się do Standardu Łącucha Dostaw i integralność łańcucha dostaw jest zagrożona.	Prześlij do jednostki certyfikującej plan zawierający analizę kluczowych przyczyn, propozycje skutecznych działań naprawczych oraz harmonogram ich wdrożenia w celu obniżenia statusu nieprawidłowości w ciągu 90 dni od audytu wstępnego. Jeśli nie jest to możliwe, firma będzie musiała przejść kolejny audyt wstępny.

Przykłady nieprawidłowości

- Jeśli audytor stwierdzi, że Twój personel posiada niewystarczającą wiedzę lub nie rozumie swojej roli w odniesieniu do łańcucha dostaw, co może zagrażać integralności produktu.
- Jeżeli audytor stwierdzi, że firma nie spełnia odpowiednich wymagań dotyczących kwestii pracy przymusowej i pracy dzieci.

WARTO WIEDZIEĆ



Jeśli Twoi pracownicy nie potrafią rozróżnić ryb i owoców morza opatrzonych certyfikatem od tych niecertyfikowanych, będzie to prowadzić do stwierdzenia nieprawidłowości. Rozwiązaniem tego problemu może być wykorzystanie etykiet, kodów i oznaczeń pozwalających odróżnić od siebie te produkty.

Ustalenie certyfikacji

Twoja jednostka certyfikująca musi podjąć decyzję, co do przyznania twojej firmie certyfikatu w ciągu 30 dni od zakończenia audytu lub w ciągu 30 dni od otrzymania dowodów prowadzących do zamknięcia lub obniżenia statusu nieprawidłowości. Wówczas jednostka certyfikująca zaktualizuje raport z audytu i prześle ostateczną wersję w ciągu 10 dni od podjęcia tej decyzji.

O ile to konieczne, zostaniesz poproszony o zaakceptowanie pewnych fragmentów raportu z audytu w celu potwierdzenia ich poprawności. Twoja jednostka certyfikująca prześle wówczas do bazy danych MSC i/ lub ASC informacje dotyczące ostatecznego raportu z audytu, Twojego certyfikatu, unikalnego kodu łańcucha dostaw oraz dane o zakresie, podwykonawcach, dostawcach i dacie audytu.

Gratulacje, otrzymałeś certyfikat!

Po uzyskaniu certyfikatu, Twoja firma powinna uzyskać status „ważny” (ang. valid) w [katalogu dostawców MSC](#) i/ lub [ASC](#). Możesz już oficjalnie sprzedawać ryby i owoce morza z certyfikatem MSC i/ lub ASC.

Katalog jest oficjalnym źródłem informacji na temat ważności certyfikatu. Firmy niewystępujące w katalogu nie mogą być uważane za certyfikowanych dostawców. Raport z audytu oraz informacje poufne nie będą wyświetlane w katalogu dostawców MSC ani ASC.

Certyfikat Łańcucha Dostaw Twojej firmy

– Zakres certyfikatu

Zakupione gatunki opatrzone certyfikatem oraz czynności podejmowane w odniesieniu do certyfikowanych ryb i owoców morza będą określane mianem „zakresu” Twojego certyfikatu (ang. *scope*). Zobacz tabelę definicji na końcu niniejszej publikacji.

– Produkty w zakresie

Nie wszystkie produkty z ryb i owoców morza muszą posiadać certyfikat MSC, aby możliwa była kontynuacja działań związanych z procesem certyfikacji łańcucha dostaw.

– Lokalizacje w Twoim certyfikacie

Każda lokalizacja, w której następuje objęcie w fizyczne posiadanie lub prawną własność produktów certyfikowanych, musi być uwzględniona w certyfikacie. Te lokalizacje (obiekty, zakłady, magazyny, biura) zgodnie ze standardem nazywane są „miejscami”.

– Rodzaje certyfikatów w Standardzie w wersji podstawowej

Certyfikacja jednego miejsca nazywana jest „certyfikatem jednego miejsca” (ang. *single-site certificate*).

Certyfikacja więcej niż jednego miejsca nazywana jest „certyfikatem dla wielu miejsc” (ang. *multi-site certificate*).



Krok 5 Korzystanie ze znaków towarowych MSC i ASC przy sprzedaży certyfikowanych ryb i owoców morza

Logo MSC i ASC są skutecznym narzędziem komunikacji z konsumentami o zrównoważonym pochodzeniu ryb i owoców morza. Aby z nich korzystać, Twoja firma musi podpisać Umowę licencyjną na korzystanie z logo (ang. Ecolabel Licence Agreement). Tylko wtedy logo może być przez Ciebie wykorzystane na dowolnych materiałach promocyjnych, widocznych dla użytkowników końcowych lub klientów biznesowych.

Umowa licencyjna na korzystanie z logo może zostać podpisana w trakcie ubiegania się o certyfikat, a więc już przed audytem wstępnym. Umożliwi to Twojej firmie uzyskanie plików z logo MSC i/ lub ASC w wysokiej rozdzielczości do zastosowania w projektach opakowań. Oprócz podpisania umowy licencyjnej, Twoja firma będzie zobowiązana przedstawić projekty opakowań oraz wypełniony [Formularz Zatwierdzenia Produktu \(Product Approval Form\)](#), zawierający informacje o produkcie, który zamierzasz sprzedawać ze znakiem MSC i/lub ASC. Nie jest konieczna akceptacja użycia skrótu „MSC” lub „ASC” w celach związanych z identyfikowalnością i segregacją produktów lub w czasie wewnętrznych szkoleń.

Aby dowiedzieć się więcej o zasadach korzystania ze znaków towarowych MSC i ASC, zajrzyj na msc.org/pl/uzywaj-logo-msc lub www.asc-aqua.org/our-logo



Utrzymanie certyfikatu

Twój certyfikat jest ważny 3 lata. W tym okresie Twoja firma przejdzie audyty monitorujące. Audyt w celu ponownej certyfikacji odbywa się co 3 lata.

Audyty monitorujące

Audyty monitorujące co roku lub co 18 miesięcy, o ile spełnione są **którekolwiek** z następujących kryteriów i nie zidentyfikowano żadnych innych podwyższonych czynników ryzyka:

- Wszystkie ryby i owoce morza są certyfikowane.
- Twoja firma działa wyłącznie w handlu (zakup/ sprzedaż) certyfikowanych produktów.
- Certyfikowane ryby i owoce morza przechowywane są w zamkniętych skrzyniach lub pojemnikach i nie są przepakowywane, przetwarzane lub w żaden sposób zmieniane.

Audyty monitorujące mogą być przeprowadzone zdalnie, o ile spełnione są **wszystkie** następujące kryteria:

- Twoja firma zaklasyfikowana została jako handlowiec (kupno/sprzedaż).
- Firma znajduje się w kraju, w którym wskaźnik transparentności jest wyższy niż 41 punktów w ostatnim Indeksie Percepcji Korupcji.
- Nie zidentyfikowano żadnych innych podwyższonych czynników ryzyka.

Istnieje niewielka szansa, że Twoja firma zostanie poddana niezapowiedzianemu audytowi. Każda jednostka certyfikująca zobowiązana jest przeprowadzić niezapowiedziane audyty, wobec co najmniej 1% swoich klientów. Jeśli tak się zdarzy, nie otrzymasz powiadomienia, co do dnia audytu (ale będziesz znał przedział sześciu miesięcy, kiedy będzie mógł mieć on miejsce). W takim przypadku, audyt traktowany jest automatycznie jako kolejny ustalony audyt monitorujący.

Ustalanie audytów monitorujących

Audyty monitorujące powinny zostać zaplanowane 12 lub 18 miesięcy po otrzymaniu certyfikatu i mogą być przyspieszone bądź opóźnione o 90 dni w stosunku do przewidzianego terminu tak, by firma oraz jednostka certyfikująca mogły uzgodnić datę dogodną dla obydwu stron.

Nieprawidłowości w trakcie audytu monitorującego

W trakcie audytu monitorującego audytor może stwierdzić nieprawidłowości, kiedy mają miejsce odstępstwa od Standardu. W tym przypadku firma zobowiązana jest podjąć następujące działania:

Drobne nieprawidłowości	Znaczne nieprawidłowości
Muszą zostać usunięte do kolejnego zapowiedzianego audytu. Jeżeli audytor stwierdzi te same drobne nieprawidłowości w kolejnym audycie, jest prawdopodobne, że zostaną one uznane za znaczne nieprawidłowości.	W ciągu 30 dni od audytu prześlij do jednostki certyfikującej plan działania, zawierający analizę kluczowych przyczyn, propozycje skutecznych działań naprawczych oraz harmonogram ich wdrożenia w celu zamknięcia lub obniżenia statusu nieprawidłowości. Jeżeli nie jest to możliwe, certyfikat zostanie zawieszony.

Wymogi dotyczące kwestii pracy przymusowej i pracy dzieci

Pamiętaj, że w przypadku wymagań dotyczących pracy przymusowej i pracy dzieci wszelkie znaczne nieprawidłowości muszą zostać zaadresowane i nie można ich lekceważyć. Certyfikat może stracić ważność w dowolnym momencie, jeśli okaże się, że firma została skutecznie oskarżona o naruszenie przepisów dotyczących pracy przymusowej lub pracy dzieci w ciągu ostatnich dwóch lat.

Zawieszenie certyfikatu

System klasyfikacji nieprawidłowości służy Twojej firmie jako ostrzeżenie i jest okazją do wprowadzenia niezbędnych usprawnień w celu uniknięcia zawieszenia certyfikatu. Jednak w przypadku naruszenia integralności produktu lub łańcucha dostaw, konieczne jest podjęcie natychmiastowych działań.

Certyfikat może zostać zawieszony z następujących powodów:

- Nastąpiło widoczne przerwanie łańcucha dostaw spowodowane przez działania lub zaniechania ze strony firmy.
- Firma sprzedawała ryby i owoce morza pozbawione certyfikatu jako certyfikowane.
- Firma nie potrafi dowieść, że ryby i owoce morza sprzedawane jako certyfikowane istotnie posiadają certyfikat.
- Firma nie odniosła się do znacznych nieprawidłowości w przewidzianym terminie.
- Firma nie wyraża zgody na audyt monitorujący lub konieczny do ponownej certyfikacji w wyznaczonym czasie.
- MSC lub ASC wycofało umowę licencyjną z firmą, a firma nie zastosowała się do wskazówek w wyznaczonym czasie.
- Firma przestała spełniać wymogi dotyczące kwestii pracy przymusowej i pracy dzieci, a jednostka certyfikująca nie została o tym poinformowana w ciągu 2 dni od zaistnienia sytuacji.

Od dnia zawieszenia certyfikatu firma nie może sprzedawać produktów jako certyfikowanych. Musi również na piśmie poinformować o zawieszeniu certyfikatu swoich klientów w ciągu 4 dni od jego zawieszenia.

W celu odwołania zawieszenia certyfikatu, firma musi przedstawić jednostce certyfikacyjnej plan działań naprawczych, zawierający analizę kluczowych przyczyn, propozycje skutecznych działań naprawczych oraz harmonogram ich wdrożenia w celu zamknięcia lub obniżenia statusu nieprawidłowości w ciągu 30 dni od audytu. Plan musi zostać zatwierdzony przez jednostkę certyfikacyjną.

Co zrobić, gdy w Twojej firmie znajdują się produkty obsługiwane niezgodnie ze Standardem?

W przypadku zidentyfikowania przez firmę błędnie oznakowanego lub niezgodnego ze Standardem produktu i zgłoszenia tego faktu jednostce certyfikującej, Twój certyfikat nie zostanie zawieszony, jeżeli postępujesz zgodnie z procedurą dotyczącą niezgodności produktu. Stosowanie się do procedur pokazuje, że firma jest gotowa utrzymać integralność produktu. Certyfikat nie zostanie zawieszony, o ile problem nie będzie się powtarzał.

Zgodność z wymogami dotyczącymi pracy przymusowej i pracy dzieci

MSC i ASC wprowadziły zmiany w Standardzie Łańcucha Dostaw, aby zapewnić, że produkty z certyfikatem MSC i ASC nie zostały wyprodukowane przez firmy stosujące praktyki pracy przymusowej lub/oraz pracy dzieci. Oznacza to, że Twoja organizacja może potrzebować audytu dotyczącego kwestii pracowniczych w celu utrzymania certyfikatu łańcucha dostaw MSC lub ASC.

Twoja organizacja będzie wymagała audytu, jeżeli w zakresie jej certyfikatu znajduje się przetwarzanie produktów (włączając w to przetwarzanie produktów jako podwykonawca lub wykorzystanie podwykonawców do ich przetwarzania), pakowanie, przepakowywanie oraz ręczny wyładunek ryb i owoców morza ze statków rybackich. Audyt nie będzie wymagany w organizacjach, które prowadzą działalność w kraju z grupy, w której wystąpienie ryzyka uważa się za niższe, zgodnie z dwoma lub więcej z poniższych wskaźników:

- [Proces oceny ryzyka kraju dla standardu SA8000](#)
- Międzynarodowy Indeks [Praw Międzynarodowej Konfederacji Związków Zawodowych](#)
- Ratyfikacja pięciu lub więcej [konwencji ONZ](#) dotyczących pracy przymusowej lub pracy dzieci, handlu ludźmi lub ryb i owoców morza / rybołówstwa ([C188](#), [C105](#), [C182](#), [C29](#), [Protocol to C29](#), [Palermo Protocol](#), [UN Slavery Convention \(1926\)](#), [UN Supplemental Slavery Convention \(1956\)](#), [Port State Measures Agreement](#))
- Lista towarów [Departamentu Pracy Stanów Zjednoczonych](#) wyprodukowanych przez firmy, w których wystąpiły przypadki pracy przymusowej lub pracy dzieci

Przed kolejnym audytem związanym z certyfikacją łańcucha dostaw Twoja jednostka certyfikująca poinformuje Cię o tym, czy kraj, w którym Twoja organizacja prowadzi działalność, znajduje się w grupie ryzyka.

Jeżeli Twoja organizacja wymaga przeprowadzenia audytu dotyczącego kwestii pracowniczych, będzie on musiał:

- zostać przeprowadzony na miejscu w organizacji;
- zostać przeprowadzony przez niezależnego audytora zewnętrznego;
- zostać przeprowadzony pod względem jednego z trzech, uznanych przez MSC, programów kontroli kwestii pracowniczych;
- spełniać kryteria odpowiedniego programu kontroli kwestii pracowniczych.

Programy kontroli kwestii pracowniczych uznawane przez MSC	Kryteria, które muszą zostać spełnione pod względem określonego programu kontroli kwestii pracowniczych
Amfori Business Social Compliance Initiative	Podczas audytu nie stwierdzono naruszeń w zakresie Zero Tolerance
SEDEX Sedex Members Ethical Trade Audit	Podczas audytu nie stwierdzono naruszeń w zakresie Business Critical Issues
Standard SA8000 organizacji Social Accountability International	Ważny certyfikat SA8000

Naruszenia odnośnie kwestii Zero Tolerance oraz Business Critical Issues stanowią poważne problemy związane z kwestiami pracowniczymi i wymagają natychmiastowego działania. Mogą one obejmować naruszenie lokalnego prawa, stanowiące poważne naruszenie pracowniczych praw człowieka lub rażące naruszenia praw człowieka. Więcej na temat polityki [amfori BSCI Zero Tolerance Protocol](#) oraz wytycznych [SEDEX-SMETA Non-Compliance Guidance](#) można znaleźć na stronach internetowych tychże programów.

Twoja organizacja będzie musiała przestrzegać harmonogramu audytu określonego przez wybrany przez nią program kontroli kwestii pracowniczych.

Dlaczego MSC wybrało te programy kontroli kwestii pracowniczych?

MSC zdecydowało się uznać te programy, ponieważ są one:

- uznawane na całym świecie;
- powszechnie stosowane w branży rybnej.

W jaki sposób MSC wybrało wskaźniki oceny ryzyka?

MSC przeprowadziło szeroko zakrojone konsultacje zewnętrzne, aby zapewnić, że wybrane wskaźniki oceny ryzyka są odpowiednie, skuteczne i wydajne. Wskaźniki zostały wybrane, ponieważ są:

- uznawane na całym świecie;
- powszechnie stosowane w metodologii oceny ryzyka w branży rybnej;
- charakteryzują się przejrzystą metodologią;
- są preferowane przez interesariuszy MSC;
- koncentrują się na pracy przymusowej i pracy dzieci oraz jednocześnie na branży rybnej, tam gdzie jest to możliwe.

W jaki sposób możesz udowodnić, że przestrzegasz odpowiedniego programu kontroli kwestii pracowniczych?

Aby wykazać, że przestrzegasz odpowiedniego programu kontroli kwestii pracowniczych, możesz zostać poproszony o dostarczenie certyfikatu do swojej jednostki certyfikującej. Konieczne może być również zalogowanie się na platformę lub portal określonego programu. Audyt dotyczący kwestii pracowniczych oraz związany z nim dostęp do platformy lub portalu określonego programu mogą być obowiązkiem innej osoby w Twojej organizacji. Jeżeli tak jest, musisz upewnić się, że dana osoba jest dostępna w dniu audytu MSC, aby pokazać audytorom wyniki audytu kwestii pracowniczych.

Co stanie się, jeżeli moja organizacja nie spełni wymagań programu kontroli kwestii pracowniczych?

Jeżeli w jakimkolwiek momencie Twoja organizacja nie spełni wymogów dotyczących kwestii pracowniczych określonych w Standardzie Łańcucha Dostaw (np. audyt przeprowadzony przez amfori BSCI wykaże problematyczne kwestie związane z polityką Zero Tolerance), będziesz musiał poinformować o tym swoją jednostkę certyfikującą w ciągu 2 dni roboczych. Następnie będziesz miał 30 dni na skorygowanie działań, aby utrzymać certyfikat.

Okres karencji

MSC i ASC uznają, że zaplanowanie audytów dotyczących kwestii pracowniczych może wymagać czasu i wysiłku. Z tego powodu wprowadzony został okres karencji na ich przeprowadzenie.

Podczas pierwszego audytu pod kątem zgodności ze zaktualizowanym Standardem Łańcucha Dostaw (niezależnie czy będzie on pierwszym audytem, audytem rocznym czy też audytem związanym z ponowną certyfikacją) Twoja organizacja nie musi być poddana audytowi kwestii pracowniczych. Zostaniesz poproszony o podpisanie oświadczenia, w którym zgadzasz się na przeprowadzenie takiego audytu przed następnym audytem łańcucha dostaw.

Oznacza to, że będziesz miał około 12 miesięcy od daty pierwszego audytu związanego z nowym Standardem Łańcucha Dostaw, aby przeprowadzić audyt kwestii pracowniczych w swojej organizacji. Jeżeli jednostka certyfikująca nie otrzyma informacji w ciągu 2 dni od niespełnienia wymogów dotyczących kwestii pracy przymusowej i pracy dzieci, certyfikat Twojej organizacji zostanie natychmiast zawieszony.

Kontakt z jednostką certyfikującą

Chociaż znaczna część komunikacji z Twoją jednostką certyfikującą będzie miała miejsce w związku z audytem, mogą zaistnieć sytuacje, w przypadku których należy się z nią skontaktować niezależnie od harmonogramu audytów.

Poinformuj swoją jednostkę certyfikującą o zmianach

Jesteś zobowiązany poinformować swoją jednostkę certyfikacyjną w poniższych przypadkach:

- Zidentyfikowanie produktów niezgodnych z wymogami (poinformuj w ciągu 2 dni).
- Dodanie gatunku certyfikowanego (poinformuj w ciągu 10 dni).
- Zakup produktu certyfikowanego od nowego dostawcy (poinformuj w ciągu 10 dni).
- Wyznaczenie nowego pracownika do kontaktu w sprawie Standardu Łańcucha Dostaw (poinformuj w ciągu 10 dni).
- Twoja firma przestanie spełniać kryteria Standardu Łańcucha Dostaw dotyczące pracy przymusowej oraz pracy dzieci (np. naruszenia w zakresie kwestii Zero Tolerance zostaną zidentyfikowane podczas audytu amfori BSCI) (poinformuj w ciągu 2 dni).
- Zmiana jednostki certyfikującej.
- Skargi wobec audytora lub jednostki certyfikującej.

Poproś o zgodę jednostkę certyfikującą, jeżeli planujesz:

- Podjęcie nowej działalności, która nie wchodziła dotąd w zakres certyfikatu.
- Wykorzystanie nowego podwykonawcy do przetwarzania lub pakowania certyfikowanych ryb i owoców morza.
- Zakup produktu certyfikowanego w ramach schematu wspólnego ze Standardem Łańcucha Dostaw (np. ASC).
- Dodanie nowej lokalizacji/zakładu do certyfikatu. Dodanie nowej lokalizacji/zakładu wymaga przeprowadzenia pełnego wstępnego audytu przez jednostkę certyfikującą.
- Obsługę ryb i owoców morza znajdujących się w procesie oceny.
- Zmianę adresu zakładu lub nazwy firmy.

Tabela 1: Definicje działań w zakresie certyfikatu. Działania Twojej firmy zostaną zaklasyfikowane w Twoim certyfikacie łańcucha dostaw. Poniżej znajdziesz najpopularniejsze czynności i ich definicje, które mogą się w nim znaleźć.

Handel rybami (kupno/sprzedaż)

Dotyczy prawdopodobnie wszystkich firm przystępujących do procesu certyfikacji, z wyjątkiem podwykonawców, którzy nie przejmują prawnej własności nad certyfikowanym produktem. (Istnieją również podkategorie zakresu certyfikatu dla handlu mączką rybną i handlem olejem rybnym.)

Przechowywanie

Firmy przechowujące certyfikowany produkt w magazynie.

Transport

Firmy odpowiedzialne za transport certyfikowanego produktu, którego są właścicielami pod względem prawnym.

Dystrybucja

Firmy, które otrzymują zapieczętowane opakowania, palety itp. certyfikowanego produktu (które mogą, ale nie muszą być podzielone na mniejsze jednostki), którego nie są właścicielami pod względem prawnym. Firmy te dostarczają produkt klientom lub innym firmom wchodzącym w grupę zakładów.

Hurt

Firmy, które otrzymują zapieczętowane pojemniki, palety itp., których są właścicielami i które sprzedają klientom lub innym członkom wchodzącym w grupę zakładów.

Pakowanie/przepakowywanie

Gdy opakowanie zostanie zmienione, ale produkt pozostanie taki sam.

Przetwarzanie

Obejmuje pierwotne lub wtórne przetwarzanie, przetwarzanie o wartości dodanej, przygotowywanie ryb lub wszelkie inne działania, w których produkt jest zmieniany (z wyjątkiem „sprzedaży detalicznej konsumentowi” i „restauracji / dań na wynos”)

Przetwarzanie kontraktowe

Każdy posiadacz certyfikatu, który przetwarza certyfikowany produkt w imieniu jego prawnego właściciela (nie jest prawnie właścicielem ryb i owoców morza).

Wykorzystanie podwykonawcy

Każdy posiadacz certyfikatu, który korzysta z usług niecertyfikowanego podwykonawcy w celu przetwarzania, przepakowywania lub przekształcania certyfikowanego produktu w ich imieniu.

Sprzedaż detaliczna konsumentowi

Produkt został zakupiony, zabrany i przygotowany przez konsumenta. Obejmuje stoiska rybne w sklepach i sieciach handlowych, handlarzy ryb i owoców morza, stoiska na targach sprzedające ryby i owoce morza bezpośrednio konsumentom.

Restauracja / sprzedaż na wynos

Każdy zakład usług gastronomicznych, w którym produkt jest przygotowywany na miejscu i sprzedawany bezpośrednio konsumentowi.

Różne warianty Standardu Łańcucha Dostaw

	Wersja podstawowa	Wersja dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta (CFO)	Wersja grupowa
Dla kogo?	Dla organizacji prowadzących działalność w jednej lub wielu lokalizacjach, handlujących certyfikowanymi rybami i owocami morza, takich jak: przedsiębiorca działający w jednym biurze lub przetwórcza dysponująca zakładami w kilku lokalizacjach.	Dla sieci handlowych i detalistów, restauracji, firm cateringowych i sprzedawców świeżych ryb i owoców morza niezależnie od wielkości, którzy chcą sprzedawać certyfikowane ryby i owoce morza bezpośrednio konsumentom końcowym.	Dla organizacji posiadających biuro główne i wiele zakładów (grupę zakładów), w których prowadzona jest dystrybucja, przetwarzanie lub handel certyfikowanymi rybami i owocami morza, takich jak: spółdzielnie, franczyzy i firmy o pionowo zintegrowanej strukturze.
Przechowywanie dokumentacji	Dokumentacja musi być przechowywana przez 3 lata lub dłużej, jeżeli okres ważności certyfikowanego produktu jest dłuższy.	Dokumentacja musi być przechowywana przez 18 miesięcy.	Dokumentacja musi być przechowywana przez 3 lata lub dłużej, jeżeli okres ważności certyfikowanego produktu jest dłuższy. Biuro główne / kierownik zakładów musi prowadzić aktualny rejestr danego zakładu.
Częstotliwość audytu	Wszystkie zakłady przechodzą regularne audyty. Audyty mogą być przeprowadzane na miejscu lub zdalnie z częstotliwością 12 lub 18 miesięcy, w zależności od poziomu ryzyka określonego dla danej firmy.	Biuro główne i wybrane lokalizacje są corocznie kontrolowane, a audyt przeprowadzany jest na miejscu. W zależności od poziomu ryzyka w krótkim czasie (48 h) audytowi poddanych zostanie również określony procent lokalizacji.	Biuro główne / kierownictwo grupy i wybrane zakłady są corocznie kontrolowane, a audyt przeprowadzany jest na miejscu. Wielkość próby zależy od poziomu ryzyka grupy określonego dla danej firmy.
Nieprawidłowości w trakcie audytu i zasady zawieszenia certyfikatu	Wykryte nieprawidłowości mogą dotyczyć poszczególnych zakładów, a ich certyfikacja może zostać zawieszona niezależnie od certyfikatu firmy.	Wykryte nieprawidłowości są kierowane do biura głównego. Zawieszenie certyfikacji poszczególnego zakładu wpływa na cały certyfikat podmiotu bezpośrednio obsługującego klienta. Sprzedaż produktu niecertyfikowanego jako certyfikowanego w wyniku jednorazowego błędu ludzkiego, traktowana jest jako znaczna nieprawidłowość, co nie wiąże się z natychmiastowym zawieszeniem certyfikatu.	Niezgodności można zgłaszać w odniesieniu do poszczególnych zakładów i / lub biura głównego / jednostki zarządzającej grupą. Zawieszenie certyfikatu może dotyczyć konkretnego zakładu lub całej grupy.
Audyty wewnętrzne i rewizja procedur	Brak wymagań dotyczących audytu wewnętrznego.	Opcjonalne audyty wewnętrzne.	Obowiązkowe audyty wewnętrzne i rewizja procedur.
Szkolenia personelu	Cały odpowiedzialny personel musi zostać przeszkolony.	Rygorystyczne wymagania szkoleniowe dla wszystkich odpowiedzialnych pracowników. Dokumentacja z przeprowadzonych treningów musi być przechowywana.	Cały odpowiedzialny personel musi zostać przeszkolony. Dokumentacja z przeprowadzonych treningów musi być przechowywana.

Bądź z nami w kontakcie:

Marine Stewardship Council (MSC)

www.msc.org/commercial-contacts
polska@msc.org



/MSCPolska



/MSCPolska

Aquaculture Stewardship Council (ASC)

[www.asc-aqua.org/what-you-can-do/
get-certified/chain-of-custody](http://www.asc-aqua.org/what-you-can-do/get-certified/chain-of-custody)

info@asc-aqua.org



@asc_aqua



/aquaculture-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2019

Niniejsza publikacja dotyczy Standardu Łańcucha Dostaw: wersja podstawowa. Wszystkie szczegóły niniejszego dokumentu są aktualne w momencie publikacji. Publikacja pełni funkcję poradnika. Jeżeli powstaną jakiegokolwiek wątpliwości dotyczące interpretacji treści niniejszej publikacji, w każdym przypadku zasadnicze i nadrzędne znaczenie ma tekst dokumentu w języku angielskim.