

Program Certyfikacji Łańcucha Dostaw Marine Stewardship Council

# Lista kontrolna dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta (CFO) (wersja 1.0)

## Lista kontrolna – informacje ogólne

Lista kontrolna poprzedzająca audyt została wspomniana [w przewodniku Certyfikacja Łańcucha Dostaw MSC](#). Oba dokumenty są przydatnym wsparciem dla firm zainteresowanych certyfikacją i pomagają zrozumieć zakładany cel wszystkich zasad leżących u podstaw certyfikacji w ramach [Standardu Łańcucha Dostaw MSC: podmioty bezpośrednio obsługujące klienta](#). Lista pozwala określić, w jakim stopniu już teraz firma spełnia kryteria standardu MSC, a gdzie pojawiają się luki, w zakresie których potrzebna jest poprawa dotychczasowych działań przed rozpoczęciem audytu certyfikacyjnego. Prosimy najpierw o sprawdzenie, czy Państwa firma spełnia kryteria uprawniające do niniejszego Standardu – można je znaleźć w części E Standardu oraz w przewodniku Certyfikacji Łańcuch Dostaw. Niniejsza lista kontrolna odnosi się również do firm mających w obrocie produkty z certyfikatem ASC lub inne produkty z certyfikatem schematów korzystających z łańcucha Dostaw MSC.

**Zastrzeżenie:** Niniejsza lista kontrolna służy jedynie jako wskazówka. Korzystanie z tego dokumentu nie oznacza pełnego przygotowania do audytu zgodnie ze Standardem MSC. MSC zaleca, by wszyscy posiadacze certyfikatu dodatkowo zapoznali się z pełną treścią Standardu Łańcucha Dostaw MSC dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta, i oszacowali procedury odnoszące się konkretnie do Państwa firmy. Niniejsza lista kontrolna i jej zawartość jest chroniona prawami autorskimi „Marine Stewardship Council” – © Marine Stewardship Council 2015. Wszelkie prawa zastrzeżone. Oficjalnym językiem listy kontrolnej jest język angielski. Ostateczna wersja znajduje się na stronie internetowej MSC [www.msc.org](http://www.msc.org). Wszelkie rozbieżności pomiędzy kopiami, wersjami lub tłumaczeniami powinno się zweryfikować w odniesieniu do ostatecznej wersji angielskiej oraz anglojęzycznych dokumentów opisujących poszczególne schematy. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, zapraszamy do kontaktu z MSC na [standards@msc.org](mailto:standards@msc.org)

**Tabela 1:** Lista kontrolna poprzedzająca audyt MSC

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
<b>Zasada 1: Produkty certyfikowane nabywane są od certyfikowanych dostawców</b>					
<p><b>1.1</b> Posiadanie wdrożonego procesu gwarantującego, że wszystkie produkty certyfikowane nabywane są od certyfikowanych dostawców</p>	<p>Biuro centralne musi zapewnić, że wszystkie lokalizacje (ang. "site") mogą dokonywać zakupów jedynie od certyfikowanych dostawców, na przykład na podstawie zatwierdzonych list zakupowych. Sprawdź, który z Twoich dostawców posiada certyfikat łańcucha dostaw na <a href="#">MSC Find a Supplier</a>. Składając zamówienie, wyraźnie żądaj ryb i owoców morza z certyfikatem MSC / ASC</p>				
<p><b>1.2</b> Posiadanie procedury potwierdzania statusu certyfikacji fizycznych produktów na fakturze</p>	<p>Czy posiadasz system zarządzania przyjęciem towarów? Czy Twój personel potrafi określić, kiedy ryby i owoce morza opatrzone certyfikatem wchodzi do firmy? Jakie kroki podejmuje personel, by zidentyfikować i sprawdzić certyfikowane ryby i owoce morza w momencie przyjęcia?</p>				
<p><b>1.3</b> Towar znajdujący się na stanie w magazynie w czasie pierwszego audytu został zakupiony od certyfikowanych dostawców. Fakt ten powinien być udokumentowany oraz zgodny z odpowiednimi zapisami Standardu łańcucha Dostaw MSC.</p>	<p>Upewnij się, że w trakcie audytu możesz wykazać, że będący na stanie produkt certyfikowany pochodzi od certyfikowanego dostawcy. Jeśli firma kupiła ten produkt przed uzyskaniem certyfikatu, być może będzie musiała zwrócić się do dostawcy o stosowne potwierdzenie.</p>				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
<b>Zasada 2: Produkty certyfikowane są możliwe do zidentyfikowania</b>					
<p><b>2.1</b> Produkty opatrzone certyfikatem można zidentyfikować jako takie na wszystkich etapach zakupu, odbioru, przechowywania, przetwarzania, znakowania, wystawiania, serwowania lub sprzedaży</p>	<p>Jakie kroki podejmuje personel firmy w celu oznakowania oraz wyraźnego zidentyfikowania ryb i owoców morza opatrzonych certyfikatem od momentu przyjęcia do firmy aż do ich podania i/lub sprzedaży? Przejdź przez swój zakład: czy znakowanie w sposób wystarczająco czytelny dla każdego pozwala odróżnić ryby i owoce morza z certyfikatem od tych, które go nie posiadają?</p>				
<p><b>2.2</b> Twoja firma posiada system gwarantujący, że opakowanie, oznakowania (logo), menu lub inne materiały identyfikujące produkt mogą być wykorzystywane wyłącznie dla produktów certyfikowanych</p>	<p>Jakie są obowiązujące środki zapobiegania błędnej identyfikacji menu lub produktów na dziale rybnym przez personel? Czy ten system jest powtarzalny w sposób skuteczny dla certyfikowanych i niecertyfikowanych ryb i owoców morza?</p>				
<p><b>2.3</b> Twoja firma może promować produkty jako certyfikowane z użyciem znaków towarowych MSC wyłącznie jeśli uzyskała zgodę na warunkach umowy licencyjnej korzystania z logo MSC</p>	<p>Skorzystaj ze wskazówek zawartych w <a href="#">Logo MSC. Poradnik użytkownika</a>, jeśli Twoja firma chce korzystać z któregośkolwiek ze znaków towarowych MSC, z wyjątkiem wewnętrznej identyfikowalności produktów, gdzie skrót „MSC” może być używany bez umowy licencyjnej.</p>				
<b>Zasada 3: Produkty certyfikowane są segregowane</b>					
<p><b>3.1</b> Produkty certyfikowane nie mogą być zastępowane produktami nie posiadającymi certyfikatu</p>	<p>W jaki sposób zapewnisz oddzielne przechowywanie produktów certyfikowanych? Nie określa się, jak należy to robić, ale może to być tak prosty sposób, jak użycie konkretnych niebieskich</p>				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
	opakowań dla ryb i owoców morza z certyfikatem MSC lub jednej półki w chłodni opatrzonej logo. Należy mieć świadomość ryzyka pomyłki związanej z wyborem niewłaściwego produktu przez członków personelu i w ramach organizacji pracy wdrożyć procedury zabezpieczające.				
<b>3.2</b> Certyfikowane produkty nie mogą być mieszane z produktami niecertyfikowanymi, jeśli organizacja zamierza deklarować te produkty jako certyfikowane, z wyjątkiem określonymi w punkcie 3.2.1 poniżej	Jaki system zapobiegania mieszaniu się produktów certyfikowanych i nie posiadających certyfikatu posiada Twoja firma dla produktów, na których chce stosować logo MSC?				
<b>3.2.1</b> Jeśli niecertyfikowane ryby lub owoce morza wykorzystywane są jako składnik w produktach certyfikowanych, musi to być zgodne z regulacjami MSC	MSC zezwala na wykorzystanie niecertyfikowanych składników pochodzących z ryb lub owoców morza, o ile ich udział nie przekracza określonej części ryb i owoców morza zawartych w produkcie. Upewnij się, że personel odpowiedzialny za menu i rozwój produktu zna <a href="#">wymogi MSC</a> w tym zakresie i zachowaj dokumentację dotyczącą tych wycień do wglądu dla audytora.				
<b>3.3</b> Produkty certyfikowane w ramach innych uznanych schematów certyfikacji, które korzystają ze wspólnego łańcucha dostaw MSC nie mogą się mieszać, jeśli firma chce sprzedawać produkty jako certyfikowane, chyba że zastosowanie mają punkty 3.3.1 lub 3.3.2	MSC posługuje się wspólnym Standardem Łańcucha Dostaw z wybranymi organizacjami, takimi jak ASC. Jeśli chcesz ubiegać się o certyfikat, system rozdziału ryb i owoców morza opatrzonego certyfikatem od tych bez certyfikatu w firmie powinien być również stosowany wobec innych schematów, które korzystają ze wspólnego łańcucha dostaw.				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
<p><b>3.3.1</b> Twoja firma ma zgodę na takie działanie</p>	<p>MSC i ASC dopuszczają by – po uzyskaniu zgody – oba znaki towarowe pojawiały się na opakowaniu. Na przykład, pasztet rybny zawierający plamiaka MSC i krewetki ASC może być opatrzony obydwoma logotypami, o ile w trakcie procesu zatwierdzania produktu wydano stosowne pozwolenie. W celu uzyskania dodatkowych informacji, zajrzyj do <a href="#">Logo MSC. Poradnik użytkownika</a>.</p>				
<p><b>3.3.2</b> Ten sam produkt jest certyfikowany w ramach kilku uznanych schematów certyfikacji, które mają wspólny łańcuch dostaw z MSC</p>	<p>Jeśli ryby i owoce morza pochodzą ze <b>źródła</b>, które posiada certyfikat dwóch lub więcej schematów, które również korzystają z łańcucha dostaw MSC, możliwe jest używanie dwóch logotypów, za zgodą MSC (<a href="mailto:ecolabel@msc.org">ecolabel@msc.org</a>). Na przykład, połów mały certyfikowany zarówno zgodnie ze standardem MSC, jak i ASC.</p>				
<p><b>Zasada 4: Produkty certyfikowane są możliwe do prześledzenia, a wolumen jest ewidencjonowany</b></p>					
<p><b>4.1</b> W każdej lokalizacji można wykazać, że wszystkie serwowane lub sprzedawane produkty certyfikowane pochodzą z certyfikowanych dostaw</p>	<p>Pracownicy pracujący w dziale rybnym lub kuchni muszą poprzez dokonanie identyfikacji wstecz być w stanie wykazać audytorowi, skąd wiedzą, że certyfikowana potrawa lub ryba na stoisku opatrzona logo istotnie posiada certyfikat. Jeśli firma posiada system przypominania, może on służyć jako model.</p>				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
<p><b>4.2</b> Jeśli Twoja firma prowadzi działalność w wielu miejscach i produkty są transferowane pomiędzy nimi, identyfikowalność do momentu dostawy musi być zachowana</p>	<p>Jeśli restauracje lub sklepy dzielą się produktami, na przykład, gdy w jednym kończą się zapasy, a drugi ma w magazynie nadmiar produktów z certyfikatem, należy prowadzić dokumentację transferu produktów, która umożliwi audytorowi przesłanie produktu od jednego do drugiego miejsca i wstecz do punktu zakupu. Ten ruch produktu certyfikowanego może mieć również miejsce, gdy firma korzysta z zewnętrznego magazynu lub sieci dystrybucji.</p>				
<p><b>4.3</b> Twoja firma musi przechowywać dokumentację przyjęć (zakupy i dostawy) dla wszystkich gatunków certyfikowanych w całym danym okresie</p>	<p>Niniejsza dokumentacja musi być przechowywana minimum 18 miesięcy. Umożliwi to audytorowi zweryfikowanie punktów 1.1 i 1.2 powyżej, ale również porównanie z dokumentacją dostawcy w przypadku konieczności dochodzenia.</p>				
<p><b>4.3.1</b> Jeśli Twoja firma obsługuje ten sam lub podobnie wyglądający gatunek certyfikowany oraz nie posiadający certyfikatu, musisz przechowywać dokumentację przyjęcia również dla gatunku niecertyfikowanego</p>	<p>Pomoże to audytorowi potwierdzić, że jedynie produkty certyfikowane są identyfikowane lub oznakowane jako takie. Odnosi się to, na przykład, do sklepu zakupującego przegrzebki certyfikowane i niecertyfikowane, czy też certyfikowanego śledzia norweskiego oraz niecertyfikowanego śledzia bałtyckiego</p>				
<p><b>4.4</b> Dokumentacja produktu certyfikowanego musi być dokładna, kompletna i niezmieniona</p>	<p>Prowadź dokumentację w takim samym stanie, jak została przesłana przez dostawcę. Odnosi się to również do dokumentacji prowadzonej w Twojej firmie.</p>				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
4.4.1 Jeśli zapisy ulegają zmianie, musi to być wyraźnie udokumentowane z uwzględnieniem daty oraz nazwiska lub inicjałów osoby dokonującej zmian	Zaznacz te szczegóły w dokumentacji w przypadku, gdy Twoja firma musi wprowadzić zmiany w ewidencji zewnętrznej lub wewnętrznej, np. w związku z odrzuceniem produktu.				
4.5 Jako certyfikowane sprzedawaj jedynie te produkty, które wchodzą w zakres Twojego certyfikatu	Osoba odpowiedzialna za złożenie zamówienia/ dokonanie zakupu musi wiedzieć, w jakich przypadkach konieczne jest rozszerzenie zakresu certyfikatu, jakie są ramy czasowe realizacji tej czynności i z kim w jednostce certyfikującej należy się komunikować w tej sprawie.				
<b>Zasada 5: Organizacja dysponuje systemem zarządzania</b>					
<b>5.1. Zarządzanie i kontrola miejsc</b>					
5.1.1 Twoja firma korzysta z systemu zarządzania uwzględniającego wszystkie wymogi niniejszego standardu	Obejmuje on systemy, zasady i procedury wykorzystywane dla zapewnienia Standardu Łańcucha Dostaw. W przypadku drobnych lub prostych operacji, dokumentacja pisemna może nie być konieczna.				
5.1.2 Wyznacz osobę do kontaktu z MSC, która będzie odpowiedzialna za całość komunikacji z jednostką certyfikującą i będzie mogła dostarczyć wszelkich informacji lub dokumentów odnoszących się do zgodności ze standardem w łańcuchu dostaw	Dogodnym rozwiązaniem jest wyznaczenie jednego członka personelu z ramienia firmy do kontaktu z audytorem i/lub jednostką certyfikującą (może to być ta sama osoba, która jest odpowiedzialna za certyfikat łańcucha dostaw).				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
5.1.3 Prowadź dokumentację zgodności z niniejszym standardem przez minimum 18 miesięcy	Dokumentacja zazwyczaj obejmuje dowody zakupu produktów certyfikowanych (oraz podobnie lub tak samo wyglądających gatunków niecertyfikowanych), wewnętrzną dokumentację identyfikowalności, procedury dotyczące personelu oraz dokumentację szkoleń.				
5.1.4 Jeśli Twoja firma działa w więcej niż jednym miejscu, musisz zapewnić zgodność z wymogami 5.1.4.1 do 5.1.4.6	Ten punkt ma zastosowanie wyłącznie, jeśli w więcej niż jednym miejscu oferowane będą certyfikowane ryby i owoce morza. Na przykład, jeśli firma prowadzi pięć restauracji, ale tylko jedna będzie korzystać z logo MSC, niniejszych wymogów nie stosuje się, chyba że dwie lub więcej restauracji będą chciały używać logo MSC.				
5.1.4.1 Wyznacz w biurze centralnym komórkę odpowiedzialną za zgodność wszystkich miejsc z niniejszym standardem	Nie musi to być rzeczywiste biuro, ale będzie definiowane przez osobę odpowiedzialną za certyfikat łańcucha dostaw.				
5.1.4.2 Dysponuj procedurą gwarantującą, że wszystkie miejsca Twojego certyfikatu (te w których obsługiwane są ryby i owoce morza posiadające certyfikat) spełniają wymogi niniejszego standardu	Odnosi się to zarówno do sytuacji przed dodaniem miejsc do certyfikatu łańcucha dostaw, jak i później.				
5.1.4.3 Prowadź dokładną listę wszystkich miejsc w Twoim certyfikacie łańcucha dostaw z adresami oraz	Miejsce prowadzenia czynności służy przygotowywaniu/ przetwarzaniu, przechowywaniu, pakowaniu lub				



Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
danymi kontaktowymi każdego z nich oraz wskazaniem, które z nich są miejscami prowadzenia czynności, miejscami obsługi klienta, lub też obydwu	przepakowywaniu produktów certyfikowanych, na przykład magazyn lub centralna kuchnia. W miejscu obsługi klienta prowadzona jest sprzedaż lub serwuje się certyfikowane ryby i owoce morza bezpośrednio konsumentom końcowym, na przykład restauracja, stołówka lub supermarket ze stoiskiem rybnym.				
<b>5.1.4.4</b> Jeśli jednostka certyfikująca, audytor lub MSC poprosi o kopię listy na piśmie, dostarcz ją w ciągu 5 dni kalendarzowych	Lista zawiera informacje opisane w punkcie 5.1.4.3 wyżej. Twoja jednostka certyfikująca na podstawie listy obliczy liczbę miejsc wizytacji przy użyciu tabeli 4.				
<b>5.1.4.5</b> Zawczasu powiadom swoją jednostkę certyfikującą, jeśli Twoja firma zamierza dodać więcej niż 50% miejsc do certyfikatu (w porównaniu do całkowitej liczby podczas ostatniego audytu)	Do tego punktu Twoja firma może dodawać miejsca spełniające standardy dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta (zarówno czynności, jak i obsługa klienta) do istniejącego certyfikatu łańcucha dostaw bez konieczności informowania jednostki certyfikującej. Jeśli Twoja firma ma 10 miejsc w certyfikacie, dodaje 4 w jednym tygodniu i 2 w kolejnym. Przed dodaniem kolejnych 2, musisz zawczasu poinformować swoją jednostkę certyfikującą. Przepuszczalnie poproszą o potwierdzenie, że miejsca spełniają standard CFO jak w punkcie 5.1.4.2 wyżej oraz mogą przeprowadzić audyt w celu weryfikacji.				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
<p><b>5.1.4.6</b> Dysponuj procedurą gwarantującą, że miejsca, które już nie sprzedają lub nie serwują certyfikowanych ryb i owoców morza nie będą dłużej wykorzystywać znaków MSC</p>	<p>Jeśli Twoja firma posiada 200 sklepów ze stoiskami ze świeżymi rybami, ale 10 z nich nie będzie już zaopatrywanych w certyfikowane ryby i owoce morza – upewnij się, że zostali skutecznie powiadomieni, że nie mogą dłużej korzystać z logo MSC lub skrótu „MSC”. Kiedy następnym razem będziesz wysyłać jednostce certyfikującej zaktualizowaną listę, upewnij się, żeby zaznaczyć, które miejsca należy usunąć z certyfikatu.</p>				
<b>5.2 Szkolenia</b>					
<p><b>5.2.1</b> Personel odpowiedzialny posiada przeszkolenie i kompetencje niezbędne do zapewnienia zgodności z niniejszym standardem</p>	<p>Dotyczy to tych członków personelu/ wykonawców/wolontariuszy, którzy podejmują decyzje lub realizują procedury, które mogą mieć wpływ na integralność certyfikowanych ryb i owoców morza. Muszą oni być w stanie wyjaśnić audytorowi swoją rolę w zapewnianiu integralności produktu.</p>				
<p><b>5.2.2</b> Twoja firma musi zapewnić szkolenie dla odpowiedzialnego personelu co najmniej jak w punktach 5.2.2.1 do 5.2.2.3 niżej</p>	<p>Twoja firma może włączyć szkolenie z zakresu łańcucha dostaw w istniejące programy szkoleniowe.</p>				
<p><b>5.2.2.1</b> Przed wstępnym audytem certyfikacyjnym</p>	<p>Postaraj się nie zostawiać zbyt dużego odstępu pomiędzy tym szkoleniem a zaplanowanym audytem wstępnym.</p>				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
5.2.2.2 Jako element wprowadzania nowych pracowników	Jest to kluczowe dla uniknięcia przypadkowego błędnego oznakowania przez nowicjuszy, którzy w innym przypadku musieliby czekać na kolejny doroczny trening.				
5.2.2.3 Przynajmniej raz na rok po certyfikacji	Jeśli rotacja personelu jest duża, może być konieczne zorganizowanie szkoleń częściej niż to wynika z tego wymogu minimalnego.				
5.2.3 Przechowuj dokumentację potwierdzającą, że szkolenie odbyło się zgodnie z wymaganiami	<p>Dokumenty powinny być przechowywane przez 18 miesięcy, zgodnie z punktem 5.1.3 wyżej i posłużyć audytorowi jako potwierdzenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jakie materiały zostały wykorzystane i kiedy</li> <li>• że plan szkoleń istnieje i jest realizowany</li> </ul> <p>Na podstawie rozmów z co najmniej jednym odpowiedzialnym pracownikiem w każdym z miejsc obsługi klienta, audytor zweryfikuje, że efektem szkolenia było nabycie kompetencji.</p>				
<b>5.3 Raportowanie zmian</b>					
5.3.1 Poinformuj jednostkę certyfikującą na piśmie lub emailowo w ciągu 10 dni od zaistnienia zmian opisanych w punktach 5.2.1.1, 5.2.1.2 oraz 5.2.1.3 poniżej	Upewnij się, że osoba odpowiedzialna za komunikację z jednostką certyfikującą ma świadomość wyznaczonych terminów.				
5.3.1.1 Nowa osoba do kontaktu z MSC	Osoba odpowiedzialna za zarządzanie certyfikatem łańcucha dostaw i/lub komunikacją z jednostką certyfikującą.				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
5.3.1.2 Nowy dostawca produktów certyfikowanych	W ciągu 10 dni od otrzymania certyfikowanego produktu od nowego dostawcy (zgodnie z listą dostawców w trakcie ostatniego audytu).				
5.3.1.3 Odbiór nowego gatunku objętego certyfikatem (rozszerzenie zakresu)	W ciągu 10 dni od otrzymania produktu z nowego gatunku objętego certyfikatem (zgodnie z listą „zakresu certyfikacji” w trakcie ostatniego audytu).				
5.3.2 Uzyskaj zgodę na piśmie ze strony jednostki certyfikującej przed wprowadzeniem jakichkolwiek zmian opisanych w punktach 5.3.2.1 do 5.3.2.3 niżej	Upewnij się, że osoba odpowiedzialna za komunikację z jednostką certyfikującą ma świadomość wyznaczonych terminów.				
5.3.2.1 Podjęcie nowej czynności w odniesieniu do produktów certyfikowanych (rozszerzenie zakresu)	Przed poddaniem certyfikowanych ryb i owoców morza czynnościom wcześniej niezadeklarowanym wobec jednostki certyfikującej (czynności nie wymienione w ramach „zakresu certyfikatu” w trakcie ostatniego audytu). Na przykład, gdy firma dotychczas prowadziła „sprzedaż detaliczną konsumentom”, ale w następnym roku planuje otworzyć restaurację, co uznawane jest jako nowa aktywność (sprawdź w definicjach w <a href="#">tabeli 2</a> ).				
5.3.2.2 Sprzedaż lub obsługa produktów certyfikowanych w ramach różnych uznanych schematów certyfikacji, które występują we wspólnym łańcuchu dostaw z MSC (rozszerzenie zakresu)	Na <a href="#">stronie MSC</a> znajdziesz wszystkie procedur certyfikacji, z którymi MSC oficjalnie podziela zasady dotyczące łańcucha dostaw.				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
5.3.2.3 Wykorzystanie nowego podwykonawcy, który będzie przetwarzał, pakował lub przepakowywał produkty certyfikowane	Pamiętaj, że wszyscy podwykonawcy podejmujący się przetwórstwa/pakowania/przepakowywania muszą zostać niezależnie certyfikowani, zanim Twoja firma będzie mogła zatrudnić ich do obsługi certyfikowanych ryb i owoców morza.				
<b>5.4 Podwykonawcy</b>					
5.4.1 Wszyscy podwykonawcy obsługujący produkty certyfikowane spełniają stosowne wymogi niniejszego standardu	Generalnie, Twoja firma musi mieć pewność, że podwykonawcy identyfikują, segregują oraz śledzą produkt certyfikowany w ramach wszystkich swoich czynności oraz są w stanie wyjaśnić audytorowi, w jaki sposób to realizują.				
5.4.2 Prowadź aktualną ewidencję nazw i adresów wszystkich podwykonawców obsługujących produkty certyfikowane, z wyłączeniem transportu	Dysponuj jedną listą, którą możesz okazać audytorowi.				
5.4.3 Do przetwarzania/pakowania/przepakowywania certyfikowanych ryb i owoców morza korzystaj wyłącznie z podwykonawców, którzy posiadają własny certyfikat łańcucha dostaw	Pamiętaj, że wszyscy podwykonawcy w zakresie przetwarzania/pakowania/ przepakowywania muszą zostać niezależnie certyfikowani, zanim Twoja firma będzie mogła zatrudnić ich do obsługi certyfikowanych ryb i owoców morza.				
5.4.4 Jeśli Twoja firma zleca magazynowanie, musisz mieć możliwość poproszenia podwykonawcy o dokumenty dotyczące Twoich produktów certyfikowanych oraz dostęp do ich zakładu dla audytora	Twój audytor może chcieć sprawdzić raporty identyfikowalności Twojego produktu lub obejrzeć Twój produkt certyfikowany w wynajętym magazynie.				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
<b>5.5 Produkt niezgodny z wymogami</b>					
<p><b>5.5.1</b> Musisz dysponować procedurą na wypadek pojawienia się produktów niezgodnych z wymogami, z uwzględnieniem punktów 5.5.1.1 do 5.5.1.4 niżej.</p>	<p>Może to się zdarzyć, gdy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Firma nie może potwierdzić, że produkt z logo MSC pochodzi z certyfikowanego źródła. Na przykład, na dokumencie zamówienia wskazane jest „MSC”, ale na otrzymanej fakturze nie</li> <li>Twój dostawca informuje Cię, że omyłkowo sprzedał produkt niezgodny z wymogami</li> <li>Członek personelu na koniec dnia zdaje sobie sprawę, że wykorzystano niewłaściwe opakowanie do przyrządzenia potrawy z certyfikowanych ryb i owoców morza</li> </ul> <p>Jeśli firma dysponuje systemem przypominania, może wykorzystać go jako model radzenia sobie z produktami niezgodnymi z wymogami w ramach łańcucha dostaw.</p>				
<p><b>5.5.1.1</b> Niezwłocznie zaprzestań sprzedaży produktów niezgodnych z wymogami jako produktów certyfikowanych</p>	<p>Oznacza to usunięcie informacji o certyfikacie danej pozycji w menu lub stoisku rybnym wówczas, gdy certyfikowany status danego produktu jest poddany w wątpliwość. Jeśli nie jest to możliwe, obsługa musi informować klientów ustnie, że dane ryby lub owoce morza nie posiadają certyfikatu.</p>				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
<p><b>5.5.1.2</b> Poinformuj swoją jednostkę certyfikującą w ciągu 2 dni od wykrycia produktu niezgodnego z wymogami oraz zapewnij jednostce certyfikującej informacje potrzebne do sprawdzenia statusu certyfikacji produktu</p>	<p>Informacje istotne dla jednostki certyfikującej mogą obejmować dowody dostaw, wewnętrzne druki transferu, faktury, opisy pozycji w menu oraz instrukcje układu stoisk rybnych.</p>				
<p><b>5.5.1.3</b> Ustal, dlaczego produkt jest niezgodny z wymogami oraz uruchom środki zapobiegawcze</p>	<p>Działania zapobiegawcze powinny odnosić się do źródła problemu (o ile ustalono, że znajduje się ono wewnątrz firmy) i mogą obejmować, na przykład, ponowne przeszkolenie personelu lub przeredagowanie procedur postępowania z towarem.</p>				
<p><b>5.5.1.4</b> W sytuacji, gdy nie można udowodnić pochodzenia produktu niezgodnego z wymogami z certyfikowanego źródła, należy ponownie oznakować lub przepakować produkt tak, aby nie mógł zostać sprzedany jako produkt opatrzony certyfikatem</p>	<p>Dokonaj zmiany statusu pozostałości produktu w danej partii/ pudełku/dostawie na pozbawiony certyfikatu.</p>				
<p><b>5.6 Wnioski dotyczące pewności co do identyfikowalności w łańcuchu dostaw</b></p>					
<p><b>5.6.1</b> Współpracuj z MSC oraz jednostką certyfikującą w przypadku wniosków o dokumenty umożliwiające identyfikowalność oraz rejestry zakupu/sprzedazy produktów certyfikowanych</p>	<p>W przypadku dochodzenia, uzgodnienia łańcucha dostaw lub przesłedzenia pochodzenia (łowiska), MSC lub jednostka certyfikująca może poprosić o taką dokumentację.</p>				

Wymóg	Co należy zrobić?	Czy moje biuro centralne spełnia ten wymóg? Tak   Nie   Brak   Nie dotyczy	Jakie zmiany należy wprowadzić?	Czy miejsca spełniają ten wymóg?	Jakie zmiany należy wprowadzić?
<p><b>5.6.1.1</b> Dostarcz dokumentację w ciągu 10 dni kalendarzowych od otrzymania wniosku</p>	<p>Dane finansowe mogą zostać usunięte, ale pozostałe zapisy muszą pozostać niezmienione. Jeśli ze względu na wyjątkowe okoliczności firma nie może dotrzymać wskazanego terminu, można poprosić o jego uzasadnione przedłużenie.</p>				
<p><b>5.6.2</b> Pozwól na pobranie próbek certyfikowanych ryb lub owoców morza na potrzeby badania DNA przez MSC, jednostkę certyfikującą lub organizację akredytującą</p>	<p>Jeśli Twoja firma zalicza się do firm „standardowego ryzyka” (zob. <a href="#">tabela 3</a>), audytor pobierze małe próbki produktu certyfikowanego podczas audytu kontrolnego i związanego z ponowną certyfikacją. Nawet jeśli Twoja firma oceniana jest jako „niskiego ryzyka”, próbki produktu mogą zostać pobrane przez nieznanego kupującego/klienta jako część corocznego badania DNA MSC lub część dochodzenia.</p>				
<p><b>5.6.2.1</b> W przypadku negatywnego rezultatu, firma musi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zbadać potencjalne źródło</li> <li>• Przedstawić wyniki badania jednostce certyfikującej</li> </ul> <p>a) Współpracować przy dalszej analizie próbek i badaniach</p>	<p>Jeśli wyniki testów wykażą, że ryby lub owoce morza są innego gatunku lub pochodzą z innego obszaru połowów niż zadeklarowany przez firmę w punkcie sprzedaży, firma musi przeprowadzić dochodzenie. Jego celem jest zbadanie, czy problem wystąpił w ramach działań firmy, czy też w czynnościach na dalszych etapach łańcucha dostaw (na przykład, produkt został sprzedany z błędnym oznakowaniem przez certyfikowanego dostawcę). Jeśli problem ma swoje źródło w działaniach firmy, musi ona mieć program działań naprawczych w celu jego usunięcia.</p>				



Tabela 2: Definicje zakresu działalności

Activity	Definition
Działalność	Definicja
<b>Handel rybami i owocami morza (zakup/ sprzedaż)</b>	Przypuszczalnie odnosi się do wszystkich firm, z wyłączeniem podwykonawców, którzy nie dokonują zakupów produktów
<b>Magazynowanie</b>	Produkty przechowywane w przestrzeni magazynowej
<b>Dystrybucja</b>	Przedsiębiorstwa, które otrzymują zaplombowane kontenery (pojemniki), palety, itp. i dostarczają je klientom lub innym członkom swojej grupy
<b>Sprzedaż hurtowa</b>	Przedsiębiorstwa, które otrzymują zaplombowane kontenery (pojemniki), palety, itp. i sprzedają je klientom lub innym członkom swojej grupy
<b>Przetwarzanie</b>	Obejmuje przetwórstwo pierwotne lub wtórne, przetwórstwo wartości dodanej, obróbkę ryb lub wszelkie inne czynności zmieniające produkt (z wyłączeniem „sprzedaży konsumentom” oraz przypadków „restauracja/ sprzedaż na wynos konsumentowi”)
<b>Przetwórstwo kontraktowe</b>	Każdy posiadacz certyfikatu, który przetwarza w imieniu właściciela produktu (sam nie jest prawnym właścicielem ryb lub owoców morza)
<b>Korzystanie z przetwórstwa kontraktowego</b>	Każdy posiadacz certyfikatu, który zleca przetwarzanie w celu obróbki, przepakowywania lub przekształcenia produktu w jego imieniu
<b>Handel detaliczny do konsumenta</b>	Kiedy produkt jest kupowany, odbierany i przygotowywany przez konsumenta. Obejmuje stoiska rybne w sklepach, sprzedawców ryb oraz targi, hale prowadzące sprzedaż bezpośrednio konsumentom
<b>Restauracja/sprzedaż na wynos konsumentowi</b>	Każda sytuacja w gastronomii, kiedy produkt jest przygotowywany na miejscu i sprzedawany bezpośrednio konsumentom

Tabela 3: Ocena ryzyka

Pytanie	Odpowiedź	Punktacja
Ile gatunków certyfikowanych może być wystawionych, sprzedawanych lub serwowanych w każdym miejscu w tym samym czasie?	Więcej niż jeden	3
	Jeden	1
Czy etykieta lub identyfikator produktów certyfikowanych będzie aplikowany przez pracowników w każdym z miejsc obsługi klienta (raczej niż w siedzibie centralnej lub w scentralizowanym miejscu działalności)?	Tak	3
	Nie	1
Czy w trakcie ostatniego audytu została wskazana jedna lub więcej nieprawidłowości?	Tak	5
	Nie	1
Ile miejsc będzie obsługiwać certyfikowane ryby i owoce morza?	3 lub więcej	3
	1 – 2	1
Czy organizacja prowadzi coroczne (lub częstsze) audyty wewnętrzne we wszystkich miejscach obsługi klienta, z uwzględnieniem testów identyfikowalności certyfikowanych ryb i owoców morza?	Nie	0
	Tak	-3
Czy organizacja posiada elektroniczny system, który pozwala na porównanie całości wolumenu certyfikowanych ryb i owoców morza sprzedanego/ zaserwowanego klientom końcowych do wolumenu zakupionych ryb i owoców morza z certyfikatem?	Nie	0
	Tak	-3
<b>Total Score</b>	1 – 12	Low Risk
	13 – 18	Standard Risk
<b>Wynik łączny</b>	1 – 12	Niskie ryzyko
	13 – 18	Standardowe ryzyko

Tabela 4: Ocena ryzyka

Liczba miejsc razem	Liczba miejsc do wizytacji w trakcie audytu	
	Audyt wstępny	Audyt monitorujący/ ponownej certyfikacji
1 do 6	1	1
7 do 16	2	2
17 do 36	3	2
37 do 64	4	2
65 do 100	5	2
101 do 144	6	2
145 do 196	7	3
197 do 256	8	3
257 do 324	9	3
325 do 400	10	3
401 do 484	11	4
485 do 576	12	4
577 do 676	13	4
677 do 784	14	5
785 do 900	15	5
901 do 1024	16	5
Powyżej 1024	Pierwiastek pomnożony przez 0,2, zaokrąglony w górę	Pierwiastek pomnożony przez 0,15, zaokrąglony w górę