

Program Certyfikacji Łańcucha Dostaw Marine Stewardship Council

Lista kontrolna poprzedzająca audyt dla firm prowadzących działalność w jednej lub wielu lokalizacjach (wersja 1.0)

Lista kontrolna – informacje ogólne

Lista kontrolna poprzedzająca audyt została wspomniana w [przewodniku MSC Certyfikacja Łańcucha Dostaw](#). 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 \(wersja podstawowa\)](#). 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, wersją podstawową, 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. 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

Tabela 1: Lista kontrolna poprzedzająca audyt MSC

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? Tak Nie | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|--|--|--|---------------------------------|
| Zasada 1: Produkty certyfikowane nabywane są od certyfikowanych dostawców | | | | |
| <p>1.1 Posiadanie wdrożonego procesu gwarantującego, że wszystkie produkty certyfikowane nabywane są od certyfikowanych dostawców</p> | <p>Sprawdź, który z Twoich dostawców posiada certyfikat łańcucha dostaw na MSC Find a Supplier. Składając zamówienie, wyraźnie żądaj ryb i owoców morza z certyfikatem MSC / ASC.</p> | | | |
| <p>1.2 Posiadanie procedury potwierdzania statusu certyfikacji fizycznych produktów na fakturze</p> | <p>Musisz posiadać system zarządzania przyjęciem towarów. Czy Twój personel potrafi określić, kiedy ryby i owoce morza opatrzone certyfikatem wchodzą do firmy? Jakie kroki podejmuje personel, by zidentyfikować i sprawdzić certyfikowane ryby i owoce morza w momencie przyjęcia?</p> | | | |
| <p>1.3 Towar znajdujący się na stanie w magazynie w czasie pierwszego auditu został zakupiony od certyfikowanych dostawców. Fakt ten powinien być udokumentowany oraz zgodny z odpowiednimi zapisami Standardu Łańcucha Dostaw MSC</p> | <p>W trakcie audytu należy 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> | | | |
| Zasada 2: Produkty certyfikowane są możliwe do zidentyfikowania | | | | |
| <p>2.1 Produkty opatrzone certyfikatem można zidentyfikować jako takie na wszystkich etapach zakupu, przyjęcia, przechowywania, przetwarzania, pakowania, etykowania, sprzedaży i dostawy</p> | <p>Personel firmy musi podjąć kroki w celu oznakowania oraz wyraźnego zidentyfikowania ryb i owoców morza opatrzonych certyfikatem od momentu przyjęcia do firmy aż do ich sprzedaży i/lub dostawy. Przejdź przez swój zakład i/lub przejrzyj systemy online w celu weryfikacji, czy znakowanie w sposób wystarczająco czytelny dla każdego pozwala odróżnić</p> | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|--|--|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| | ryby i owoce morza z certyfikatem od tych, które go nie posiadają? | | | |
| 2.2 Produkty sprzedawane jako certyfikowane można zidentyfikować jako certyfikowane w odpowiedniej pozycji właściwej faktury | Faktury wystawiane przez firmę powinny umożliwiać szczegółową identyfikację sprzedawanych ryb i owoców morza. Można to zrobić używając skrótu „MSC”, kodu łańcucha dostaw lub unikalnego kodu produktu (znanego klientom firmy). Sprawdź czy łatwo Ci jest zidentyfikować produkt certyfikowany na fakturze dostawcy. | | | |
| 2.3 Twoja firma posiada system gwarantujący, że opakowanie, etykiety i inne materiały identyfikujące produkt jako certyfikowany będą używane tylko w odniesieniu do produktów certyfikowanych | Firma musi dysponować procedurami i/lub systemami zabezpieczającymi przed użyciem niewłaściwego opakowania lub etykiet przez personel/ maszyny. Czy jest on powtarzalny w sposób skuteczny dla certyfikowanych i niecertyfikowanych ryb i owoców morza? | | | |
| 2.4 Twoja firma może promować produkty jako certyfikowane z użyciem znaków towarowych MSC wyłącznie jeśli uzyskała zgodę na warunkach umowy licencyjnej korzystania z logo MSC | Skorzystaj ze wskazówek zawartych w Logo MSC. Poradnik użytkownika , jeśli Twoja firma chce korzystać z któregośkolwiek ze znaków towarowych MSC. Wyjątek: w wewnętrznej identyfikowalności produktów, gdzie skrót „MSC” może być używany bez umowy licencyjnej. | | | |
| Zasada 3: Produkty certyfikowane są segregowane | | | | |
| 3.1 Produkty certyfikowane nie mogą być zastępowane produktami nieposiadającymi certyfikatu | Produkty certyfikowane należy przechowywać oddzielnie. Nie określa się, jak należy to robić, ale może to być tak prosty sposób, jak użycie innego koloru opakowań lub innej przestrzeni chłodniczej dla ryb i owoców morza z certyfikatem MSC. Należy mieć świadomość ryzyka pomyłki związanej z wyborem niewłaściwego produktu przez członków personelu i w ramach organizacji pracy wdrożyć procedury zabezpieczające. | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|--|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| 3.2 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 | Jeśli firma chce korzystać z logo MSC na swoich produktach, musi posiadać system zapobiegania mieszanemu się produktom certyfikowanym i nieposiadającym certyfikatu. | | | |
| 3.2.1 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 rozwój produktu zna wymogi MSC w tym zakresie i zachowaj dokumentację dotyczącą tych wyliczeń do wglądu dla audytora. | | | |
| 3.3 Products certified against different recognised certification schemes that share MSC chain of custody must not be mixed if the organisation wishes to sell the product as certified, unless 3.3.1 or 3.3.2 apply | MSC shares its Chain of Custody Standard with selected organisations, such as ASC. If you do want to make a claim about the certified status, your systems for keeping certified seafood separate from non-certified seafood must also work for other schemes that share chain of custody. | | | |
| 3.3 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 firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|--|---|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| 3.3.1 Your company has permission to do so | MSC and ASC allow both trademarks to appear on packaging with approval. For example, a fish pie containing MSC haddock and ASC prawns can show both logos if permission has been granted as part of the product approval process. See the MSC Ecolabel User Guide for more information. | | | |
| 3.3.1 Twoja firma ma zgodę na takie działanie | MSC i ASC dopuszczają by – po uzyskaniu zgody – oba znaki towarowe pojawiały się na opakowaniu. Na przykład, paszтет 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 MSC Logo MSC. Poradnik użytkownika . | | | |
| 3.3.2 Ten sam produkt jest certyfikowany w ramach kilku uznanych schematów certyfikacji, które mają wspólny łańcuch dostaw z MSC | Jeśli ryby i owoce morza pochodzą ze źródła , które posiada certyfikat dwóch lub więcej schematów, które również korzystają z łańcucha dostaw MSC, możliwe jest używanie dwóch logotypów, za zgodą MSC (ecolabel@msc.org). Na przykład, połów mały certyfikowany zarówno zgodnie ze standardem MSC, jak i ASC. | | | |
| Zasada 4: Produkty certyfikowane są możliwe do przesłedzenia, a wolumen jest ewidencjonowany | | | | |
| 4.1 Firma posiada system identyfikowalności, który zapewnia realizację punktów 4.1.1 i 4.1.2 niżej | Sprawdź, czy obowiązujący w firmie system identyfikowalności spełnia poniższe wymogi lub określ, jakie zmiany w tym zakresie są konieczne. | | | |
| 4.1.1 Każdy produkt lub partię sprzedawaną z certyfikatem można przesłedzić od faktury sprzedaży aż do certyfikowanego dostawcy | Prześlędź drogę produktu oraz jego dokumentację – sprawdź czy osoba spoza firmy może przesłedzić pochodzenie produktu od momentu sprzedaży do certyfikowanego dostawcy? Czy system jest powtarzalny dla wszystkich produktów opatrzonych certyfikatem? | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|--|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| 4.1.2 Każdy produkt zakupiony jako certyfikowany lub wskazany jako certyfikowany na fakturze można prześledzić od punktu zakupu do punktu sprzedaży | Prześledź dokumentację produktu i dokumentację – sprawdź czy osoba spoza firmy może prześledzić drogę od punktu zakupu do punktu sprzedaży? Czy system jest powtarzalny dla wszystkich produktów zakupionych jako certyfikowane? | | | |
| 4.2 Zapisy dotyczące identyfikowalności muszą być w stanie powiązać certyfikowany produkt na każdym etapie pomiędzy kupnem i sprzedażą, w tym na etapach odbioru/przyjęcia, przetwarzania, transportu, pakowania, magazynowania i wysyłki. | Identyfikatory i kody stosowane przez Twoją firmę muszą pokazywać drogę produktu certyfikowanego poprzez wszystkie czynności. Musi to być czytelne dla osoby spoza firmy (np. audytora). | | | |
| 4.3 Dokumentacja produktu certyfikowanego musi być dokładna, kompletna i niezmieniona | Prowadź dokumentację w takim samym stanie, jak została przesłana przez dostawcę. Odnosi się to również do dokumentacji prowadzonej w Twojej firmie. | | | |
| 4.3.1 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. | | | |
| 4.4 Organizacja musi prowadzić zapisy, które pozwalają na wyliczenie ilości certyfikowanych produktów kupionych i sprzedanych (lub dostarczonych i wysłanych), z wyjątkiem pkt 4.4.1 poniżej. | Dokumentacja musi umożliwić audytorowi przeprowadzenie uzgodnienia wielkości na wejściu – na wyjściu (inaczej zwanego obliczeniem bilansu masy). | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|--|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| 4.4.1 Wielkości certyfikowanego produktu sprzedane lub podawane do odbiorców końcowych / konsumentów nie muszą być rejestrowane. | Jeśli firma prowadzi zarówno sprzedaż konsumentom końcowym, jak i innym przedsiębiorstwom i możliwe jest ich rozróżnienie (np. sprzedawca ryb prowadzi sprzedaż głównie do gastronomii, ale również w weekendy w małym sklepie), nie ma potrzeby rejestrowania sprzedaży konsumentom końcowym. | | | |
| 4.5 4.5 W przypadku przetwarzania lub pakowania / przepakowywania, zapisy muszą umożliwić obliczenie współczynników przetworzenia (ang. conversion rates) dla certyfikowanych „wyjść” z certyfikowanych „wejść” dla każdej zadanej partii lub w zadanym czasie. | Firma musi umieć obliczyć wielkość wskaźnik przeliczenia (wydajność) wówczas, gdy ma miejsce przetwarzanie, pakowanie lub przepakowywanie. Odnosi się to również do sytuacji, gdy czynności te są podzlecane. | | | |
| 4.5.1 Współczynniki przeliczeniowe dla przetwórstwa produktów certyfikowanych muszą być uzasadnione i dokładne. | Rzeczywista wielkość wskaźnika przeliczenia nie ma znaczenia dla łańcucha dostaw, o ile tylko firma potrafi wykazać, dlaczego i w jaki sposób została skalkulowana. | | | |
| 4.6 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. | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? Tak Nie | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|--|--|--|--|---------------------------------|
| Zasada 5: Organizacja dysponuje systemem zarządzania | | | | |
| 5.1. Zarządzanie i szkolenia | | | | |
| 5.1.1 Twoja firma korzysta z systemu zarządzania uwzględniającego wszystkie wymogi niniejszego standardu | Obejmuje on systemy, zasady, procedury wykorzystywane dla zapewnienia Standardu Łańcucha Dostaw. W przypadku drobnych lub prostych operacji, dokumentacja pisemna może nie być konieczna. | | | |
| 5.1.2 Personel odpowiedzialny posiada przeszkolenie i kompetencje niezbędne do zapewnienia zgodności z niniejszym standardem | 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, audytor zaś przeprowadzi wywiady z personelem w celu weryfikacji. Zachowaj potwierdzenie, że szkolenia są i/lub były prowadzone. | | | |
| 5.1.3 Prowadź dokumentację zgodności z niniejszym standardem przez minimum trzy lata lub przez okres trwałości produktów, o ile jest on dłuższy niż 3 lata | Dokumentacja zazwyczaj obejmuje dowody zakupu produktów certyfikowanych, wewnętrzną dokumentację identyfikowalności, procedury dotyczące personelu oraz dokumentację szkoleń. | | | |
| 5.1.4 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 firma aktualnie spełnia dane kryterium? Tak Nie | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|---|--|--|---------------------------------|
| 5.2 Raportowanie zmian | | | | |
| 5.2.1 Poinformuj jednostkę certyfikującą na piśmie lub emailem 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. | | | |
| 5.2.1.1 Nowa osoba do kontaktu z MSC | Członek personelu odpowiedzialny za zarządzanie certyfikatem łańcucha dostaw i/lub komunikacją z jednostką certyfikującą. | | | |
| 5.2.1.2 Nowy dostawca produktów certyfikowanych | W ciągu 10 dni od otrzymania certyfikowanego produktu od nowego dostawcy (zgodnie z listą dostawców w trakcie ostatniego audytu). | | | |
| 5.2.1.3 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). | | | |
| 5.2.2 Uzyskaj zgodę na piśmie ze strony jednostki certyfikującej przed wprowadzeniem jakichkolwiek zmian opisanych w punktach 5.2.2.1, 5.2.2.2 i 5.2.2.3 niżej | Upewnij się, że osoba odpowiedzialna za komunikację z jednostką certyfikującą ma świadomość wyznaczonych terminów. | | | |
| 5.2.2.1 Undertake a new activity related to certified products (scope extension) | Before passing certified seafood through an activity previously undeclared to your certification body (an activity not listed in your ‘certificate scope’ at your last audit). For example, if your company has been conducting ‘trading’, but is going to open a distribution warehouse next year, this counts as a new activity (please see definitions in table 2). | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|---|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| 5.2.2.1 Podjęcie nowej czynności w odniesieniu do produktów certyfikowanych (rozszerzenie zakresu) | Przed poddaniem certyfikowanych ryb i owoców morza czynnościom wcześniej niezadeklarowanym wobec jednostki certyfikującej (czynności niewymienione w ramach „zakresu certyfikatu” w trakcie ostatniego audytu). Na przykład, gdy firma dotychczas prowadziła „handel”, ale w następnym roku planuje otworzyć centrum dystrybucji, co uznawane jest jako nowa aktywność (sprawdź w definicjach w tabeli 2). | | | |
| 5.2.2.2 Rozszerzenie zakresu CoC w celu sprzedaży lub „obsługi” produktów certyfikowanych na zgodność z innymi uznanymi systemami certyfikacji, które mogą być zintegrowane z MSC CoC. | Na stronie MSC znajdziesz wszystkie procedur certyfikacji, z którymi MSC oficjalnie podziela zasady dotyczące łańcucha dostaw. | | | |
| 5.2.2.3 Zastosowanie nowego podwykonawcy, który wykonuje kontraktowo przetwarzanie pakowanie/przepakowywanie produktów certyfikowanych. | Skonsultuj się z jednostką certyfikującą przed zatrudnieniem danego podwykonawcy do obsługi ryb i owoców morza z certyfikatem. | | | |
| 5.3 Podwykonawcy, transport i przetwórcy kontraktowi | | | | |
| 5.3.1 Wszyscy podwykonawcy obsługujący produkty certyfikowane spełniają stosowne wymogi niniejszego standardu | Podwykonawcą – zgodnie z definicją MSC – jest firma, która zgodnie z prawem nie jest właścicielem, nabywcą lub sprzedawcą produktów certyfikowanych. Audytor zweryfikuje, czy Twoja firma kontroluje podwykonawców w celu zapewnienia, że przestrzegają integralności produktu. | | | |
| 5.3.2 Organizacja musi prowadzić aktualną listę nazw i adresów wszystkich podwykonawców zajmujących się certyfikowanymi | Dysponuj jedną listą, którą możesz okazać audytorowi. | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|--|---|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| produktami, z wyłączeniem firm transportowych | | | | |
| 5.3.3 Poinformuj wszystkich nieposiadających certyfikatu przetwórców kontraktowych, którym zlecasz pracę, że przed rozpoczęciem obsługi produktów certyfikowanych zostaną poddani audytowi, a kolejne audyty będą miały miejsce raz do roku | Audytor przeprowadzi, co najmniej jeden test identyfikowalności oraz uzgodnienia na wejściu i na wyjściu u przetwórcy kontraktowego działającego na Twoje na zlecenie. Jeśli na miejscu dostępne są produkty certyfikowane, audytor przeprowadzi również weryfikację wzajemną w zakresie ewidencji wysyłki i odbioru, szczegółów produktu oraz wolumenu | | | |
| 5.3.4 Zapewnij możliwość zażądania dokumentacji produktów certyfikowanych oraz dostępu do magazynu podwykonawcy dla prowadzącego audyt | Audytor może chcieć sprawdzić ewidencję identyfikowalności dla produktów certyfikowanych w ofercie firmy lub obejrzeć produkt certyfikowany w magazynie podwykonawcy. | | | |
| 5.3.5 Upewnij się, że posiadasz pisemne porozumienie ze wszystkimi podwykonawcami, którzy przekształcają, przetwarzają lub przepakowują produkty certyfikowane, z uwzględnieniem punktów 5.3.5.1 i 5.3.5.2 poniżej | Może to być część istniejącego kontraktu, musi jednak obejmować wszystkie punkty. Odnosi się to również do podwykonawców posiadających własny certyfikat łańcucha dostaw. | | | |
| 5.3.5.1 Podwykonawca posiada wdrożone systemy zapewniające identyfikowalność, segregację i identyfikację certyfikowanych produktów na każdym etapie postępowania | 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. | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|---|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| <p>5.3.5.2 Podwykonawca zezwala MSC, jednostce certyfikującej oraz organizacji akredytującej na dostęp do miejsca wykonywania działalności oraz dokumentacji produktów certyfikowanych</p> | <p>W przypadku, gdy istnieje potrzeba, by audytor lub inna z wymienionych stron udała się na miejsce (na przykład, podczas dorocznej wizyty audytoryjnej u przetwórcy kontraktowego lub dla celów dochodzenia).</p> | | | |
| <p>5.3.6 Twoja firma nie może świadomie wysłać lub odbierać produkt przewożony na, lub otrzymany ze statków notowanych na czarnych listach regionalnych organizacji zarządzania rybołówstwem (RFMO).</p> | <p>Ten wymóg odnosi się do wszystkich produktów, nie tylko produktów certyfikowanych. W celu sprawdzenia aktualnej listy jednostek rybackich prowadzących nielegalne, nieraportowane lub nieuregulowane połowy (IUU) lub list skonsolidowanych, zajrzyj na stronę RFMO.</p> | | | |
| <p>5.3.7 Prowadź dokumentację wszystkich zleceń przetwórstwa produktów certyfikowanych, obejmującą:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkty odebrane (wolumen i szczegóły produktu) • Produkty wysłane (wolumen i szczegóły produktu) • Daty wysyłki i pokwitowanie | <p>Taka dokumentacja umożliwi przeprowadzenie uzgodnienia produktu na wejściu – na wyjściu oraz testów identyfikowalności pomiędzy podwykonawcą oraz Twoją firmą. Odnosi się to do sytuacji podzlecenia przetwórstwa lub podejmowania się przetwórstwa na zlecenie innych.</p> | | | |
| <p>5.3.8 Jeśli Twoja firma zajmuje się przetwórstwem kontraktowym należy rejestrować nazwę i kod łańcucha dostaw dla wszystkich klientów w okresie od poprzedniego audytu</p> | <p>Taka sytuacja ma miejsce, gdy Twoja firma pełni rolę podwykonawcy innej firmy z łańcuchem dostaw, przez co Twoja firma nie jest właścicielem, ani nabywcą/ sprzedawcą produktów certyfikowanych.</p> | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? Tak Nie | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|--|--|--|---------------------------------|
| 5.4 Produkty niezgodne z wymogami | | | | |
| <p>5.4.1 Musisz dysponować procedurą na wypadek pojawienia się produktów niezgodnych z wymogami, z uwzględnieniem punktów 5.4.1.1 do 5.4.1.5 niżej.</p> | <p>Może to się zdarzyć, gdy:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Twój dostawca informuje Cię, że omyłkowo sprzedał produkt niezgodny z wymogami Członek personelu na końcu taśmy zdaje sobie sprawę, że na linii produkcyjnej zapakowano ryby i owoce morza bez certyfikatu w opakowania z logo ASC <p>Jeśli firma dysponuje systemem przypominania, może wykorzystać go, jako model radzenia sobie z produktami niezgodnymi z wymogami w ramach łańcucha dostaw.</p> | | | |
| <p>5.4.1.1 Niezwłocznie zaprzestań sprzedaży produktów niezgodnych z wymogami jako produktów certyfikowanych</p> | <p>Zatrzymaj dany produkt, a więc – w zależności od konkretnych okoliczności – partię, paletę, skrzynię, transport, itp..</p> | | | |
| <p>5.4.1.2 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, faktury, instrukcje specyfikacji produktów i raporty serii produktów.</p> | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|---|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| 5.4.1.3 Ustal, dlaczego produkt jest niezgodny z wymogami oraz uruchom środki zapobiegawcze ponownym takim przypadkiem, o ile to konieczne | 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. | | | |
| 5.4.1.4 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 | Dokonaj zmiany statusu pozostałości produktu w danej partii/ palecie/skrzyni/ transporcie na pozbawiony certyfikatu. | | | |
| 5.4.1.5 W sytuacji, gdy produkt został już sprzedany lub wysłany jako certyfikowany, poinformuj wszystkich właściwych klientów o wykryciu produktu niezgodnego z wymogami w ciągu czterech dni roboczych | Skontaktuj się z klientami, którym sprzedano produkt oznaczony jako certyfikowany, lecz de facto nie posiadający certyfikatu. | | | |
| 5.5 Wnioski dotyczące pewności co do identyfikowalności w w łańcuchu dostaw | | | | |
| 5.5.1 Współpracuj z MSC oraz jednostką certyfikującą w przypadku wniosków o dokumenty umożliwiające identyfikowalność oraz rejestry zakupu/ sprzedaży produktów certyfikowanych | W przypadku dochodzenia, uzgodnienia łańcucha dostaw lub prześledzenia pochodzenia (łowiska), MSC lub jednostka certyfikująca może poprosić o taką dokumentację. | | | |
| 5.5.1.1 Dostarcz dokumentację w ciągu 10 dni kalendarzowych od otrzymania wniosku | 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. | | | |

| Wymóg | Co należy zrobić? | Czy firma aktualnie spełnia dane kryterium? | | Jakie zmiany należy wprowadzić? |
|---|--|---|-----|---------------------------------|
| | | Tak | Nie | |
| <p>5.5.2 Pozwól na pobranie próbek certyfikowanych ryb lub owoców morza na potrzeby badania DNA przez MSC, jednostkę certyfikującą lub organizację akredytującą</p> | <p>W ramach corocznego badania DNA, jakie prowadzi MSC lub w celach badawczych audytor może pobrać próbki produktów.</p> | | | |
| <p>5.5.2.1 W przypadku negatywnego rezultatu, firma musi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Z badać potencjalne źródło • Przedstawić wyniki badania jednostce certyfikującej • Współpracować przy dalszej analizie próbek i badaniach. | <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 |
|--|--|
| Aktywność | Definicja |
| Handel rybami i owocami morza (zakup/ sprzedaż) | Przypuszczalnie odnosi się do wszystkich firm, z wyłączeniem podwykonawców, którzy nie dokonują zakupów produktów |
| Magazynowanie | Produkty przechowywane w przestrzeni magazynowej |
| Dystrybucja | Przedsiębiorstwa, które otrzymują zaplombowane kontenery (pojemniki), palety, itp. i dostarczają je klientom lub innym członkom swojej grupy |
| Hurtownie | Przedsiębiorstwa, które otrzymują zaplombowane kontenery (pojemniki), palety, itp. i sprzedają je klientom lub innym członkom swojej grupy |
| Pakowanie lub przepakowywanie | Kiedy następuje zmiana opakowania, ale produkt pozostaje ten sam |
| Przetwarzanie | 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”) |
| Przetwórstwo kontraktowe | Każdy posiadacz certyfikatu, który przetwarza w imieniu właściciela produktu (sam nie jest prawnym właścicielem ryb lub owoców morza) |
| Korzystanie z przetwórstwa kontraktowego | Każdy posiadacz certyfikatu, który zleca przetwarzanie w celu obróbki, przepakowywania lub przekształcenia produktu w jego imieniu |
| Handel detaliczny do konsumenta | Kiedy produkt jest kupowany, odbierany i przygotowywany przez konsumenta. Obejmuje stoiska rybne w sklepach, sprzedawców ryb oraz targi, hale prowadzące sprzedaż bezpośrednio konsumentom |
| Restauracja/sprzedaż na wynos konsumentowi | Każda sytuacja w gastronomii, kiedy produkt jest przygotowywany na miejscu i sprzedawany bezpośrednio konsumentom |