

Certyfikuj się!

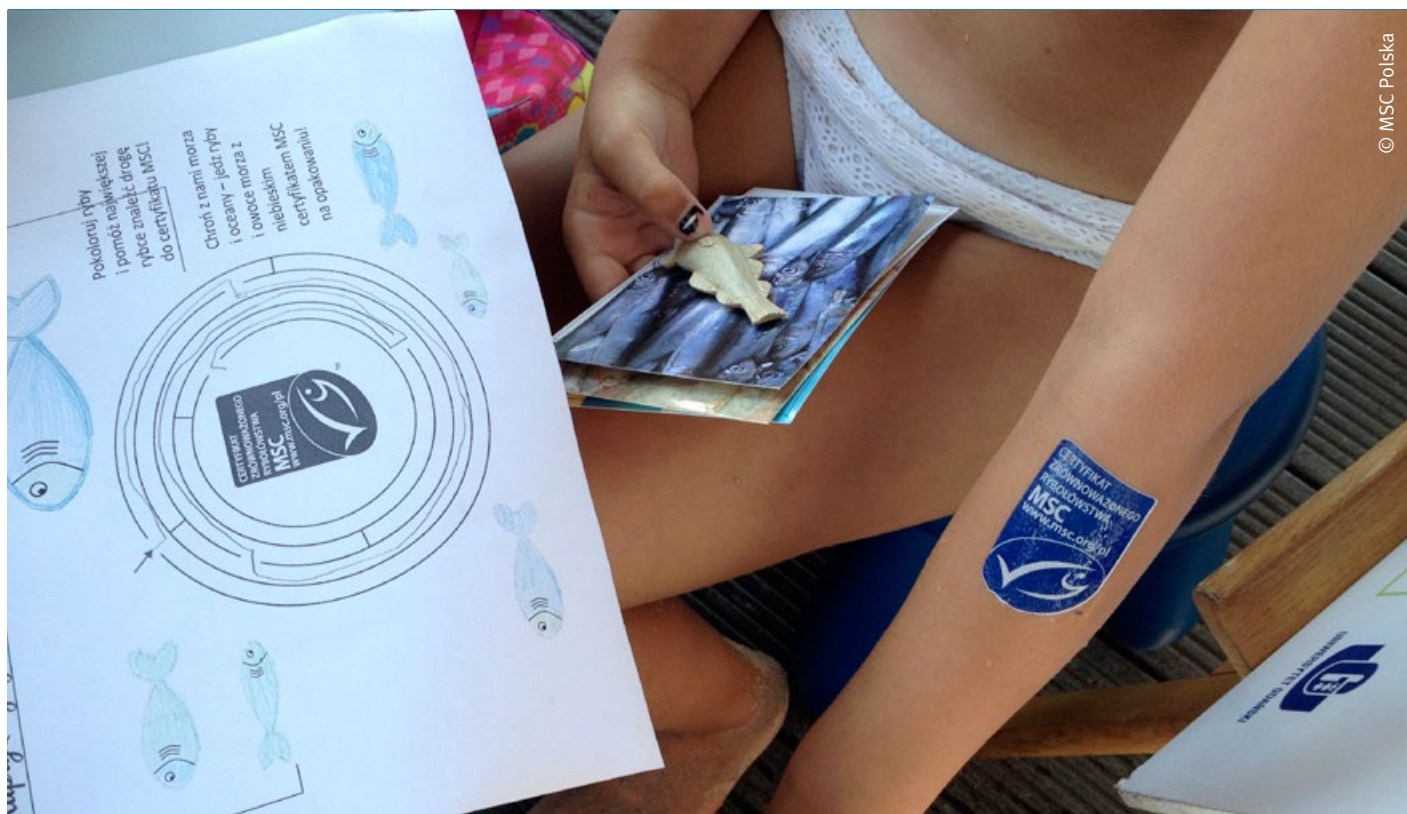
Przewodnik po procesie certyfikacji
łańcucha Dostaw MSC

Wersja dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta
(ang. *Consumer-Facing Organisation, CFO*): dla sprzedawców
detalicznych, sklepów, restauracji, firm cateringowych
oraz stoisk ze świeżymi rybami, zainteresowanych sprzedażą
ryb i owoców morza z certyfikatem MSC bezpośrednio
konsumentom końcowym

Spis

Witamy	3
Uprawnienia do certyfikacji	4
Proces certyfikacji	5
Krok 1: Rozpoczęcie	6
Krok 2: Przygotowanie do audytu	8
Krok 3: Audyt	9
Krok 4: Po audycie	12
Krok 5: Korzystanie ze znaków towarowych w sprzedaży certyfikowanych ryb i owoców morza	13
Utrzymanie certyfikacji	14

Zastrzeżenie: Wszystkie szczegóły niniejszego dokumentu są aktualne w momencie publikacji. Należy zauważyć, że dokument pełni funkcję wspierającą i jeśli powstają jakiegokolwiek wątpliwości interpretacyjne w odniesieniu do treści publikacji, w każdym przypadku zasadnicze znaczenie ma tekst dokumentu opisującego **schematy MSC w języku angielskim**.



Standard Łańcucha Dostaw MSC zapewnia, że możliwe jest prześledzenie pochodzenia certyfikowanych ryb i owoców morza do certyfikowanego zrównoważonego źródła. Celem niniejszego poradnika jest przedstawienie, czego należy się spodziewać na każdym etapie procesu certyfikacji. Jeśli w jakimkolwiek momencie będziesz mieć pytania, **lokalny przedstawiciel MSC** z przyjemnością udzieli Ci wsparcia.

Standard Łańcucha Dostaw MSC (dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta – CFO) opiera się na pięciu zasadach:

Standard Łańcucha Dostaw MSC – wersja dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta (CFO)



Zasada 1:

Certyfikowane produkty nabywane są od certyfikowanych dostawców



Zasada 2:

Certyfikowane produkty są możliwe do zidentyfikowania



Zasada 3:

Certyfikowane produkty są segregowane



Zasada 4:

Certyfikowane produkty są możliwe do prześledzenia, a wolumen jest ewidencjonowany



Zasada 5:

Firma dysponuje systemem zarządzania



Skontaktuj się z lokalnym biurem MSC na: www.msc.org/pl

Wskazówka



Zalecamy, by osoba odpowiedzialna za wprowadzenie i utrzymanie certyfikacji w Państwa firmie zapoznała się z niniejszym przewodnikiem oraz Standardem Łańcucha Dostaw MSC. Firma może dysponować systemami zgodnymi z wymogami standardu. Jednak fragmenty tego przewodnika będą przydatne, aby proces certyfikacji przebiegał sprawniej i był bardziej przewidywalny.



Zapoznaj się ze Standardami MSC

Standard Łańcucha Dostaw MSC jest standardem dotyczącym identyfikowalności produktu oraz jego segregacji i obejmującym pełny łańcuch dostaw od certyfikowanego rybołówstwa lub hodowli aż do ostatecznej sprzedaży.

Uprawnienia do certyfikacji

Standardy Łańcucha Dostaw MSC występują w trzech wersjach, aby sprostać potrzebom różnorodnym typom podmiotów w łańcuchu dostaw. Niniejszy poradnik odnosi się do **wersji standardu skierowanej do podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta**, przeznaczonej dla firm działających na końcu łańcucha dostaw. Pozostałe dwie wersje standardu (podstawową oraz grupową) **znajdziesz na stronie internetowej MSC**.

Kluczową kwestią w wersji CFO jest fakt, że ryby i owoce morza są sprzedawane wyłącznie lub głównie (pod względem wolumenu lub wartości) konsumentom końcowym. Odnosi się to do restauracji, firm cateringowych oraz sklepów posiadających stoiska ze świeżymi rybami.

Firmy posiadające więcej niż jedną lokalizację (and. site) są uprawnione do certyfikacji dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta, jeśli spełnione są wszystkie poniższe kryteria:

- ✓ Wszystkie lokalizacje znajdują się pod kontrolą tego samego systemu zarządzania prowadzonego przez główne biuro firmy
- ✓ Biuro główne pozostaje w stosunku własności lub franszyzy wobec każdego z miejsc lub też tymczasowego prawa do zarządzania wszystkimi miejscami i ich pracownikami
- ✓ Twoje biuro główne kontroluje zakupy ryb i owoców morza, gwarantując, że miejsca mogą nabywać ryby i owoce morza wyłącznie od certyfikowanych dostawców

Firmy zajmujące się przetwórstwem lub przepakowywaniem są uprawnione do certyfikacji dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta, jeśli spełnione są wszystkie poniższe kryteria:

- ✓ Przetwarzanie lub przepakowywanie realizowane jest wyłącznie dla Twojej firmy
- ✓ Zakontraktowane firmy świadczące przetwórstwo lub przepakowywanie na zlecenie są niezależnie certyfikowane i posiadają własny certyfikat łańcucha dostaw

Przykłady firm uprawnionych do certyfikacji podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta: Firma cateringowa świadcząca usługi gastronomiczne w pociągach. Biuro główne firmy nabywa certyfikowanego tuńczyka od certyfikowanego dostawcy. Firma posiada zakład pakowania, którym zarządza i który obsługuje wyłącznie zakłady, dla których firma świadczy usługi gastronomiczne.

Firmy nieuprawnione do certyfikacji łańcucha dostaw

- ✗ Przedsiębiorstwa w ostatnich dwóch latach zasadnie oskarżone o naruszenie przepisów dotyczących pracy przymusowej
- ✗ Firmy, których certyfikat w okresie ostatnich dwóch lat został odebrany za naruszenia w zakresie łańcucha dostaw

Kiedy łańcuch dostaw nie jest konieczny

- ✗ Jeśli firma nabywa uprzednio zapakowane produkty certyfikowane przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu bez otwierania, przepakowywania lub ponownego znakowania (tzw. produkty zabezpieczone przeznaczone bezpośrednio dla konsumenta)
- ✗ Jeśli firma kupuje produkty opatrzone certyfikatem, ale nie zamierza sprzedawać ich dalej, jako certyfikowanych. W tym przypadku łańcuch dostaw ulega przerwaniu, a klienci nie mogą zgłaszać żadnych roszczeń co do produktu jako opatrzonego certyfikatem
Uwaga: jeśli kupujesz zapakowane produkty z którymkolwiek ze znaków MSC, nie musisz ich przepakowywać, ale nie możesz ich aktywnie sprzedawać jako certyfikowanych
- ✗ Jeśli firma w sensie prawnym nie jest właścicielem certyfikowanych ryb i owoców morza. Może to mieć miejsce w przypadku, jeśli firma na zlecenie świadczy usługi dotyczące produktów certyfikowanych, dlatego też objęta jest certyfikatem łańcucha dostaw klienta, jako jego podwykonawca

Znaki towarowe MSC



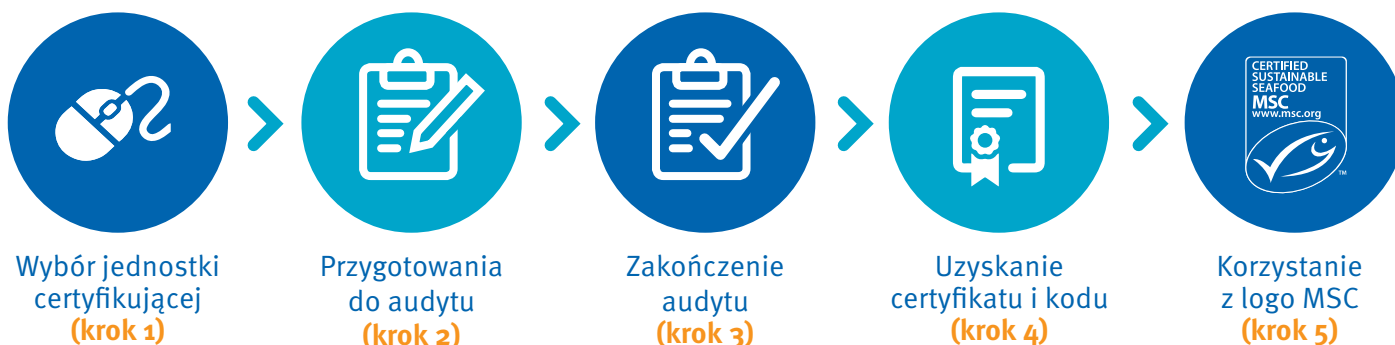
- Skrót „MSC”
- Nazwa „Marine Stewardship Council”
- Logo MSC

Korzystanie z tych znaków na jakichkolwiek materiałach skierowanych do konsumentów końcowych lub klientów biznesowych dla celów promocyjnych wymaga zgody ze strony MSC. Więcej informacji na **stronie 13**.



Proces certyfikacji

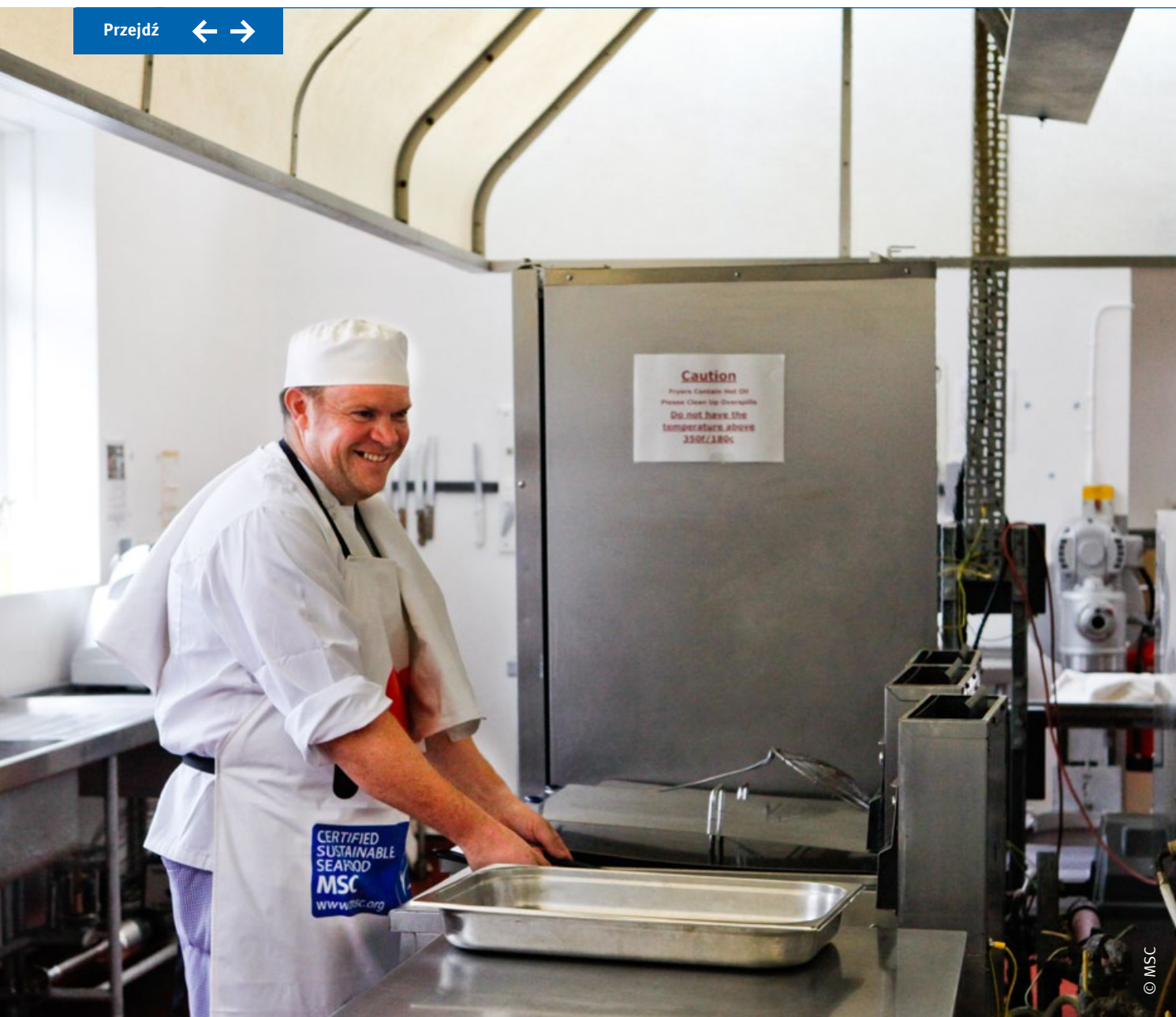
Przegląd głównych etapów ubiegania się o certyfikat:



Proces certyfikacji łańcucha dostaw – od złożenia wniosku aż do przyznania certyfikatu – zarządzany 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.

Proces certyfikacji MSC jest podobny do innych międzynarodowych schematów certyfikacji, takich jak uznawane przez Światową Inicjatywę ds. Bezpieczeństwa Żywności. Jeśli Twoja firma uczestniczy już w audycie w ramach innych schematów (np. certyfikacji ekologicznej), warto skonsultować się ze swoją jednostką certyfikującą, czy możliwe jest włączenie audytu łańcucha Dostaw MSC w Twój harmonogram audytów.

MSC i ASC (Aquaculture Stewardship Council) nawiązały współpracę na rzecz wspólnego Standardu Łańcucha Dostaw MSC. Oznacza to, że jeden audyt certyfikacyjny może objąć zarówno produkty MSC, jak i ASC.



Krok 1

Rozpoczęcie

Przygotowanie i dobre zarządzanie projektem są kluczem do zapewnienia sprawnej, szybkiej i ekonomicznej certyfikacji. Ważne jest, by wyznaczyć członka personelu lub kierownika projektu, który weźmie odpowiedzialność za zarządzanie procesem certyfikacji. Ta osoba wyznaczona do kontaktu z MSC będzie łącznikiem z jednostką certyfikującą i powinna zapoznać się z niniejszym przewodnikiem oraz Standardem Łańcucha Dostaw MSC.

Wybór jednostki certyfikującej (ang. CAB)

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

Pierwszym krokiem jest **wybór jednostki certyfikującej**, która działa w miejscu prowadzenia działalności Twojej firmy. Wszystkie jednostki certyfikujące znajdujące się na liście zostały zaaprobowane przez niezależną organizację (Accreditation Services International, ASI).

Zalecamy zwrócenie się do więcej niż jednej jednostki certyfikującej w celu uzyskania wycen porównawczych. Łączny koszt pełnej usługi certyfikacyjnej może obejmować koszty podróży, opłaty za audyt i być może również inne opłaty, np.: dotyczące rozszerzenia zakresu. Upewnij się, że masz długoterminowy obraz struktury kosztów. MSC nie ma wpływu na koszty certyfikacji, ani też nie pobiera żadnej części tej opłaty.

Aby dokonać poprawnej wyceny, jednostka certyfikująca, do której się zwrócisz, wyśle Ci formularz w celu ustalenia:

- Czy Twoja firma spełnia kryteria dla standardu w wersji dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klientów
- Poziom ryzyka dla Twojej firmy
- Jaki gatunek ryb lub owoców morza chcesz kupować lub sprzedawać jako certyfikowany
- Jakie czynności będziesz podejmował wobec certyfikowanych ryb i owoców morza (sprawdź definicje zakresu czynności w tabeli niżej)
- Czy posiadasz certyfikowanych dostawców
- Gdzie mieści się siedziba firmy i ile ma lokalizacji („miejsce”, ang. *sites*)
- Czy Twoja firma posiada więcej niż jedno miejsce, w którym prowadzone są czynności (np. magazyn lub centralna kuchnia) i w których prowadzona jest sprzedaż/ obsługa konsumentów końcowych (np. restauracja)
- Czy zamierzasz korzystać z podwykonawców w celu przetwórstwa, pakowania, transportu czy magazynowania certyfikowanych ryb i owoców morza

Po zaakceptowaniu oferty, wybrana jednostka certyfikująca prześle Ci umowę obejmującą elementy specyficzne dla jej usług, jak również te określone przez MSC.



Znajdź akredytowaną jednostkę certyfikującą na stronie [msc.org/pl](https://www.msc.org/pl)

Zakres certyfikatu



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

Produkty w zakresie



Nie wszystkie produkty z ryb i owoców morza muszą posiadać certyfikat MSC, aby kontynuować działania związane z certyfikacją łańcucha dostaw. Audytowi podlegać będą jedynie pozycje wymienione w Twoim zakresie.

Miejsca 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”.

Definicje zakresu działalności: Operacje podejmowane przez Twoją firmę będą klasyfikowane zgodnie z poniższymi definicjami

Handel rybami (zakup/sprzedaż) Przypuszczalnie odnosi się do wszystkich firm, z wyjątkiem podwykonawców, którzy nie zakupują produktów	Magazynowanie Produkt jest przechowywany w przestrzeni magazynowej	Dystrybucja Firmy, które odbierają zaplombowane kontenery, palety itd. i dostarczają je do klientów lub innych członków swojej grupy	Hurtownie Firmy, które odbierają zaplombowane kontenery, palety itd. i sprzedają je klientom lub innym członkom swojej grupy	Pakowanie/ przeopakowywanie Kiedy opakowanie zostaje zmienione, ale produkt nie ulega zmianie
Przetwórstwo Obejmuje przetwarzanie pierwotne lub wtórne oraz przetwarzanie wartości dodanej lub jakkolwiek działalność, w wyniku której produkt ulega zmianie (z wyjątkiem „sprzedaży detalicznej konsumentom” oraz „restauracji / sprzedaży na wynos konsumentom”)	Przetwórstwo kontraktowe Każdy posiadacz certyfikatu, który zajmuje się przetwórstwem w imieniu właściciela produktu (nie jest prawnym właścicielem ryb i owoców morza)	Wykorzystanie przetwórcy kontraktowego Każdy posiadacz certyfikatu, który zleca przetwarzanie, by przetworzyć, przepakować lub przekształcić produkt certyfikowany w jego imieniu	Sprzedaż detaliczna konsumentowi Kiedy produkt jest kupowany, odbierany i przygotowywany przez konsumenta. Obejmuje stoiska rybne w sklepach, sprzedawców ryb oraz targi, hale prowadzące sprzedaż bezpośrednią konsumentom	Restauracja / sprzedaż na wynos konsumentom Każda sytuacja w gastronomii, kiedy produkt jest przygotowywany na miejscu i sprzedawany bezpośrednio konsumentom



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

Krok 2

Przygotowanie do audytu

Przeszkolenie personelu

Obowiązkiem Twojej firmy jest zapewnienie, by wszyscy odpowiedzialni pracownicy rozumieli swoją rolę w zapewnianiu integralności łańcucha dostaw i produktu, czego wymaga Zasada nr 5 w Standardzie MSC. 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 konkretne szkolenie dotyczące łańcucha dostaw MSC/ASC w ramy istniejącego programu szkolenia personelu.

Wykaz miejsc

Wykaz miejsc wskazuje te miejsca, które chcesz objąć certyfikatem, z następującymi szczegółami:

- Wyznaczony kontakt
- Adres miejsca
- Czy jest to miejsce prowadzenia czynności czy też bezpośredniej obsługi klienta (lub obu)

Twoja jednostka certyfikująca poprosi o wykaz miejsc przed audytem wstępnym tak, aby móc obliczyć liczbę miejsc do odwiedzenia.

Lista kontrolna poprzedzająca audyt

Skorzystaj z listy kontrolnej poprzedzającej audyt, by stwierdzić, w jakim stopniu Twoja firma już w tej chwili spełnia standardy bez wprowadzania zmian, a gdzie konieczne jest wprowadzenie zmian w dotychczasowych działaniach.

Po wprowadzeniu poprawek, sprawdź czy zmiany faktycznie zostały wdrożone i czy nowe procesy, procedury i systemy w rzeczywistości działają. Nawet, jeżeli zmiany nie zostały wprowadzone, dobrym pomysłem jest przeprowadzenia praktycznej kontroli na miejscu przed zaplanowaniem audytu. Może ona pomóc uniknąć wskazania nieprawidłowości.

Dobrym pomysłem jest również poinformowanie odpowiednich pracowników, dostawców i podwykonawców o zamiarze ubiegania się o certyfikat przez Twoją firmę. Współpraca z nimi od początku procesu będzie kluczowa dla pomyślnego wyniku.

Kiedy masz pewność, że Twoja firma jest w pełni przygotowana, możesz zaplanować termin audytu.

Przeszkolenie personelu



Szkolenie może przybrać dowolną formę: osobiste, online, pisemne oraz może zostać przeprowadzone przez jakąkolwiek osobę, która zna wymagania lub też potrafi szybko się ich nauczyć. Ważne jest, by zachować dokumentację dotyczącą programu szkolenia pracowników. Sprawdź również w lokalnym biurze MSC, czy są dostępne materiały szkoleniowe w Twoim lokalnym języku.



Odwiedź msc.org/pl, by zapoznać się listą kontrolną poprzedzającą audyt

Przygotowanie jest kluczowe



W trakcie audytu, audytor oceni czy Twoja firma spełnia standardy. Na tym etapie nie może udzielić rady dotyczącej ulepszeń i jeżeli zaobserwuje, że przedsiębiorstwo nie spełnia standardów, stwierdzi nieprawidłowości. Na [stronie 11](#) znajdziesz więcej informacji.

Planowanie audytu



Kiedy ustalasz datę audytu, miej w pamięci, że może to wymagać działania z odpowiednim wyprzedzeniem, w zależności od dostępności audytora. Pamiętaj również, by poprosić o preferowany język audytu.

Celem audytów łańcucha dostaw jest sprawdzenie, czy Twoja firma spełnia (lub też wciąż spełnia) Standard Łańcucha Dostaw MSC.

Krok 3

Audyt

W trakcie audytu audytor będzie poszukiwał dowodów potwierdzających skuteczność i trwałość obowiązujących w Twojej firmie procedur, procesów, systemów i szkoleń, które spełniają wymogi Standardu MSC. Dlatego też poprosi o wgląd do dokumentów lub rejestrów, przeprowadzi wywiady z personelem i obejrzy Twoje procedury w działaniu.

Miejsce audytu

Wszystkie audyty biura głównego i wizytacje miejsc będą odbywać się w ich siedzibach.

Jeśli Twoja firma działa w więcej niż jednym miejscu i zamierza uwzględnić więcej miejsc w certyfikacie, audytor odwiedzi biuro główne, wszystkie miejsca prowadzenia czynności, w których prowadzone jest przetwórstwo i/lub pakowanie oraz wybrane miejsca bezpośredniej obsługi klienta. Audytor obliczy liczbę miejsc poddanych audytowi. Możesz poprosić audytora o wyjaśnienie metody obliczania lub sprawdzić w tabeli 4 listy kontrolnej poprzedzającej audyt.



© Magnus Sandberg

Audytor przeprowadzi również rozmowy z pracownikami.

Czas trwania audytu

Czas trwania audytu biura głównego i wizytacje miejsc będą się różnić w zależności od tego, czy jednostka certyfikująca oceniła Twoją firmę jako „standardowego ryzyka” czy też „niskiego ryzyka”. Inne czynniki wpływające na czas trwania audytu to złożoność czynności, twoje działania w odniesieniu do certyfikowanych ryb i owoców morza oraz liczba certyfikowanych gatunków, jakie zamierzasz kupować lub sprzedawać, jako certyfikowane.

Twoja jednostka certyfikująca przyzna ocenę ryzyka na etapie planowania audytu na podstawie liczby miejsc, liczby gatunków objętych certyfikatem i innych czynników. Ocena ryzyka wpływa na trzy elementy audytu, co przedstawia tabela niżej, pierwsze dwa elementy audytu mają wpływ na czas, jakiego audytor potrzebuje na miejscu.

Elementy audytu oparte na ocenie ryzyka

Element audytu	Niskie ryzyko	Standardowe ryzyko
Czy w trakcie audytu pobierane są próbki ryb i owoców morza do testów DNA	Nie pobierane	Pobierane w trakcie audytu monitorującego oraz powtórnej certyfikacji)
Ile testów identyfikowalności jest przeprowadzanych (od punktu sprzedaży wstecz do certyfikowanej dostawy)	Jeden test identyfikowalności na wizytowane miejsce bezpośredniej obsługi klienta	Dwa testy identyfikowalności na wizytowane miejsce bezpośredniej obsługi klienta
Procent wizytacji miejsc przeprowadzonych z powiadomieniem z niewielkim wyprzedzeniem czasowym (nie więcej niż 48 godzin wcześniej informacja, które z miejsc będą podlegać wizytacji)	10% lub minimum 1 miejsce, jeśli wizytacje obejmują mniej niż 10 miejsc	100% miejsc objętych wizytacją (chyba że dostęp w krótkim czasie jest niemożliwy)

Warto wiedzieć



Audyt może być przeprowadzony również wtedy, gdy Twoja firma nie kupowała jeszcze certyfikowanych ryb i owoców morza, co często ma miejsce w przypadku audytów wstępnych. Wówczas audytor przyjrzy się podobnym produktom, by ocenić stosowane metody identyfikowania, segregowania czy śledzenia.



Proces audytu

Audyt rozpoczyna się spotkaniem otwierającym, w czasie którego audytor potwierdza uprawnienia Twojej firmy do kontynuowania procesu łańcucha dostaw, plan audytu, zakres certyfikatu, rodzaj dokumentacji do wglądu, ocenę ryzyka Twojej firm oraz wizyty u podwykonawców, o ile to zasadne.

Zalecamy, aby do udziału w tym spotkaniu – oprócz osoby wyznaczonej do kontaktów z MSC – zaproszonych zostało kilku członków personelu.

W czasie audytu audytor:

Sprawdzi	Przejrzy
☐ Metody stosowane w celu segregowania, identyfikowania oraz zapobiegania mieszanii się certyfikowanych i niecertyfikowanych ryb i owoców morza i/lub pomiędzy różnymi schematami mającymi wspólny łańcuch dostaw (np. ASC)	☐ System(y) zarządzania dla każdej czynności w zakresie (np. sprzedaży konsumentom, magazynowaniu)
☐ Obowiązki adekwatnych systemów współpracy z podwykonawcami dotyczących identyfikacji certyfikowanych produktów w punkcie odbioru i wysyłki	☐ Ewidencję obejmującą zakupy, fakturowanie, sprzedaż oraz fizyczną obsługę certyfikowanych gatunków
☐ Udzielone informacje lub dokumenty do wglądu w biurze centralnym dotyczące procedur, rejestrów oraz sprawdzi osobiście organizację pracy na miejscu	☐ Poprawność wycień wykorzystanych składników nie objętych certyfikatem (o ile dotyczy)
	☐ Pozwolenie na korzystanie ze znaków towarowych na podstawie dokumentu podpisanej umowy licencyjnej na korzystanie z logo i/lub zaaprobowanych wzorów opakowań. Więcej informacji na stronie 13
Porozmawia	Zweryfikuje
☐ Co najmniej z jednym pracownikiem odpowiedzialnym w każdym miejscu na temat jego kompetencji, rozumienia i zastosowania procedur łańcucha dostaw (dla przykładu, audytor może poprosić pracowników o wyjaśnienie ich roli w zapewnianiu integralności produktu)	☐ Każdy produkt sprzedawany lub oznakowany jako certyfikowany wstecz do certyfikowanego zakupu lub dostawy, włączając ruch produktu w ramach miejsca prowadzenia działalności. Nazywa się to testem identyfikowalności

Po zakończeniu powyższych audytor skonkluduje swoje wyniki i podsumuje wszelkie nieprawidłowości.

Wszystkie audyty kontrolne (wstępny, monitorujący i powtórnej certyfikacji) obejmują taki sam proces audytu, jak opisany tutaj.

Wskazówka



Wykorzystaj spotkanie otwierające do wyjaśnienia wszystkich kwestii dotyczących audytu lub procesu certyfikacji.

Badania DNA



W szczególnych okolicznościach audytor może pobrać próbki certyfikowanych ryb lub owoców morza do badań DNA.

Limit czasowy



Audytor wyznaczy limit czasowy, do kiedy firma powinna dostarczyć dokumentację potrzebną do audytu.



Audytor poprosi o udowodnienie, że ryby i owoce morza sprzedawane przez firmę, jako certyfikowane pochodzą od certyfikowanego dostawcy.



Jeśli Twoi pracownicy nie potrafią rozróżnić ryb i owoców morza opatrzonych certyfikatem od tych niecertyfikowanych, będzie to prowadzić do stwierdzenia nieprawidłowości. Wykorzystanie pozwalających je odróżnić etykiet, kodów i oznaczeń jest sposobem utrzymania łańcucha dostaw.

© MSC

Niezgodności

Audytory może stwierdzić nieprawidłowości, jeśli znajdzie odstępstwa od któregośkolwiek z wymogów w Standardzie Łańcucha Dostaw MSC.

Można wyróżnić dwa stopnie nieprawidłowości:

Drobne nieprawidłowości	Znaczne nieprawidłowości
W przypadku, gdy firma nie stosuje się do Standardu Łańcucha Dostaw MSC, ale integralność łańcucha dostaw nie jest zagrożona .	W przypadku gdy firma nie stosuje się do Standardu Łańcucha Dostaw MSC i integralność łańcucha dostaw jest zagrożona .

Przykłady stwierdzenia nieprawidłowości

- ✗ Jeśli audytor stwierdzi, że firma świadomie korzystała z jednostek znajdujących się na czarnej liście regionalnej organizacji ds. zarządzania rybołówstwem (RFMO)
- ✗ Jeśli audytor stwierdzi, że personel posiada niewystarczającą wiedzę lub rozumienie swojej roli w odniesieniu do łańcucha dostaw, co może zagrażać integralności produktu

Wskazówka

- ? Wykorzystaj tę okazję do wyjaśnienia wszystkich kwestii dotyczących rezultatów audytu lub kolejnych kroków.

Spotkanie kończące audyt

Na zakończenie audytu audytor zwoła spotkanie kończące, by podsumować swoje ustalenia, w tym nieprawidłowości, szczegóły i ramy czasowe wszelkich działań, jakie powinny być podjęte przed przyznaniem certyfikacji. Ponadto potwierdzi, że zakres oraz lista dostawców i podwykonawców są poprawne, a także że firma wie, kiedy należy powiadomić jednostkę certyfikującą o jakichkolwiek zmianach certyfikatu. (Szczegóły znajdziesz na [stronie 15](#))

Przejdź



Być może Twoja firma będzie musiała wprowadzić stosowne poprawki, by uzyskać certyfikat.

Krok 4 Po audycie

© Andy Aitchison

MSC wymaga, by jednostki certyfikujące wysyłały swoim klientom kompletny raport z audytu w ciągu 10 dni od jego zakończenia. Raport szczegółowo wskazuje wszelkie nieprawidłowości stwierdzone przez audytora. Otrzymasz konkretny termin, w którym należy zapoznać się z wynikami i zdecydować, w jaki sposób się do nich odnieść.

Działania wymagane wobec nieprawidłowości stwierdzonych w trakcie audytu wstępnego:

Drobne nieprawidłowości	Znaczne nieprawidłowości
Prześlij do jednostki certyfikującej skuteczny plan działania zawierający propozycje działań naprawczych oraz harmonogram ich wdrożenia. Uwaga: firma nie otrzyma certyfikatu przed przesłaniem planu działania i stwierdzeniem jego skuteczności przez jednostkę certyfikującą.	Prześlij do jednostki certyfikującej skuteczny plan działania zawierający analizę kluczowych przyczyn, propozycje działań naprawczych oraz harmonogram ich wdrożenia w celu obniżenia statusu nieprawidłowości w ciągu 90 dni od audytu wstępnego. Uwaga: jeśli nie zostanie to zrealizowane, firma będzie musiała przejść kolejny audyt wstępny.

Ustalenie certyfikacji

Twoja jednostka certyfikująca musi podjąć decyzję, co do przyznania 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.

W razie potrzeby, zostaniesz poproszony o podpisanie niektórych fragmentów raportu w celu potwierdzenia jego poprawności. Twoja jednostka certyfikująca prześle wówczas do bazy danych MSC 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, w katalogu dostawców MSC Twoja firma powinna uzyskać status „obowiązujący”. Możesz już oficjalnie sprzedawać ryby i owoce morza z certyfikatem MSC i/lub ASC.

Raport z audytu oraz informacje poufne nie będą wyświetlane w katalogu dostawców MSC. Katalog jest oficjalnym źródłem informacji na temat ważności certyfikatu. Firmy nie występujące w katalogu nie mogą być wykorzystywane jako certyfikowani dostawcy.



Sprawdź listę dostawców MSC na:
msc.org/suppliers



Logo MSC jest skutecznym narzędziem komunikowania konsumentom, że ryby i owoce morza pochodzą ze zrównoważonych połowów. Jeśli chcesz wykorzystywać znaki towarowe MSC, potrzebujesz licencji na logo.

© MSC

Krok 5

Korzystanie ze znaków towarowych przy sprzedaży certyfikowanych ryb i owoców morza

Jeśli chcesz korzystać ze znaku MSC i/ lub ASC na jakichkolwiek materiałach dla konsumentów końcowych lub klientów biznesowych dla celów promocyjnych, Twoja firma musi podpisać Umowę licencyjną dotyczącą korzystania z logo (ang. Ecolabel Licence Agreement).

Umowa licencyjna dotycząca korzystania z logo może zostać podpisana w trakcie ubiegania się o certyfikat (przed audytem wstępnym). Umożliwi to 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, zawierający informacje o produkcie, jaki zamierzasz sprzedawać ze znakiem MSC i/ lub ASC. Nie jest konieczne stosowanie skrótu „MSC” lub „ASC” w handlu między firmowym, identyfikowalności, identyfikacji lub wewnętrznych szkoleniach.



Aby zapoznać się z kosztami korzystania ze znaków towarowych MSC, zajrzyj na: msc.org/pl



Twój certyfikat jest ważny trzy lata.
W tym okresie Twoja firma przejdzie audyty monitorujące. W celu ponownej certyfikacji po trzech latach odbywa się nowy audyt.

Utrzymanie certyfikatu

Audyty monitorujące

Audyty monitorujące odbywają się corocznie dla wszystkich podmiotów obsługujących klienta. Mogą być przyspieszone bądź opóźnione o trzy miesiące w stosunku do przewidzianego terminu tak, by firma oraz jednostka monitorująca mogły uzgodnić datę dogodną dla obydwu stron.

Liczba wizytacji miejsc

Liczba wizytacji miejsc podczas audytów monitorujących może różnić się od liczby wizytacji w ramach audytu początkowego. Możesz poprosić audytora o wyjaśnienie metody obliczania lub sprawdzić w tabeli 4 listy kontrolnej poprzedzającej audyt.



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.

Nieprawidłowości w trakcie monitoringu

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

Muszą być uwzględnione do kolejnego zapowiedzianego audytu.

Uwaga: jeśli audytor stwierdzi te same drobne nieprawidłowości w kolejnym audycie, jest prawdopodobne, że zostaną one uznane za znaczne nieprawidłowości.

Znaczne nieprawidłowości

Prześlij do jednostki certyfikującej skuteczny plan działania zawierający analizę kluczowych przyczyn, propozycje działań naprawczych oraz harmonogram ich wdrożenia w celu zamknięcia lub obniżenia statusu nieprawidłowości w ciągu 30 dni od audytu.

Uwaga: jeśli nie zostanie to dopełnione, certyfikat zostanie zawieszony.

Co ważne, wszelkie znaczne nieprawidłowości zawsze prowadzą do uruchomienia wizyty kontrolnej w ciągu 90 dni od audytu. Służy to możliwości sprawdzenia przez audytora, że plan działania został skutecznie wdrożony w miejscach, gdzie stwierdzono nieprawidłowości. Jeśli certyfikat Twojej firmy obejmuje więcej niż 6 miejsc, audytor przeprowadzi wizytację w tych miejscach, gdzie została stwierdzona nieprawidłowość plus w jednym dodatkowym miejscu.

Zawieszenie certyfikatu

System klasyfikacji nieprawidłowości służy firmie jako ostrzeżenie i jest okazją do wprowadzenia poprawek 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 załamanie w łańcuchu dostaw spowodowane przez działania lub zaniechania ze strony firmy
- Firma sprzedawała ryby i owoce morza pozbawione certyfikatu jako certyfikowane (jednostkowa sytuacja przypadkowego błędnego znakowania lub zamiany ujawniona w trakcie audytu może być uznana jako znaczne naruszenie, nie konieczne powód do zawieszenia)
- Firma nie potrafi dowieść, że ryby i owoce morza sprzedawane jako certyfikowane istotnie posiadają certyfikat
- Liczba znacznych nieprawidłowości przekroczyła dozwolony próg (zapytaj audytora, w jaki sposób jest kalkulowany)
- Audytor wskazał znaczne nieprawidłowości wobec tych samych wymogów w trakcie wizyty kontrolnej
- Firma nie odniosła się do znacznych nieprawidłowości **w ciągu 30 dni**
- Firma nie wyraża zgody na audyt monitorujący lub konieczny do ponownej certyfikacji w wyznaczonym czasie
- MSC zawiesiło lub wycofało umowę licencyjną z firmą, a firma nie zastosowała się do wskazówek w wyznaczonym czasie

Niezależnie od przyczyny, od dnia zawieszenia nie wolno sprzedawać produktów jako certyfikowanych, a firma nie może zgłaszać żadnych roszczeń odnośnie certyfikacji.

W celu odwołania zawieszenia, firma musi przedstawić plan działań naprawczych, który podlega zatwierdzeniu przez jednostkę certyfikującą.

Procedura dotycząca niezgodności produktu



Zawieszenie certyfikatu różni się od procedury produktu niezgodnego z wymogami – w sytuacji, gdy firma stwierdza przypadek błędnego etykietowania i zgłasza ten fakt jednostce certyfikującej. W przypadku zastosowania się do tej procedury raportowania i rozwiązywania problemów stwierdzonych przez firmę, jednostka certyfikująca nie zawiesi certyfikatu, o ile problem nie będzie się powtarzał.

Trzeba wiedzieć



Certyfikat może utracić ważność w każdym momencie, jeśli okaże się, że firma została zasadnie oskarżona o pogwałcenie przepisów dotyczących pracy przymusowej w ostatnich dwóch latach.

Kontakt z jednostką certyfikującą

Chociaż znaczna część komunikacji z Twoim audytorem i/lub jednostką certyfikującą będzie miała miejsce w związku z audytem, są przypadki, kiedy należy się z nimi skontaktować, jak przedstawiono niżej:

- 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 z MSC (poinformuj w ciągu 10 dni)
- Zmiana jednostki certyfikacyjnej
- Skargi wobec audytora lub jednostki certyfikującej

Poinformuj
swoją
jednostkę
certyfikującą

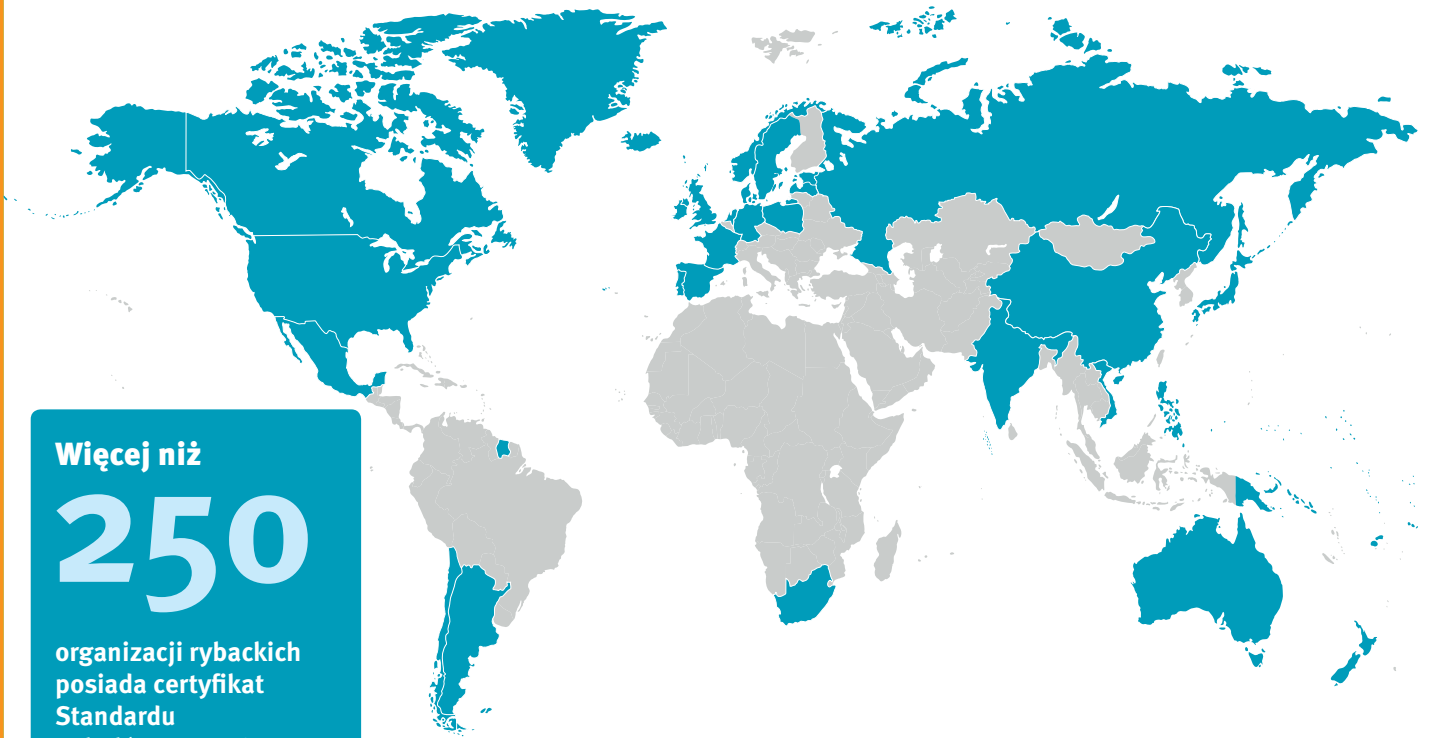
- Podjęcie nowej działalności, która nie wchodziła dotąd w zakres certyfikatu
- Wykorzystanie nowego podwykonawcy do przetwarzania lub pakowania certyfikowanych ryb i owoców morza
- Zakup produktu certyfikowanego w ramach schematu wspólnego z łańcuchem Dostaw MSC (np. ASC)
- Dodanie nowego miejsca do certyfikatu

Poproś
o zgodę
jednostkę
certyfikującą



W trakcie obowiązywania certyfikatu w każdej chwili możesz dodać nowe gatunki do zakresu Twojego certyfikatu. Wystarczy poinformować Twoją jednostkę certyfikującą w ciągu 10 dni od daty przyjęcia.

Kraje, w których rybołówstwo uczestniczy w programie MSC



Więcej niż

250

**organizacji rybackich
posiada certyfikat
Standardu
Rybołówstwa MSC**

Opracowanie wersji polskiej:
Anna Debicka, Katarzyna Skawińska
Listopad, 2015 r.

Dowiedz się więcej:

www.msc.org/pl
info@msc.org



/MSCPolska

