



Certyfikuj się!

Przewodnik po procesie certyfikacji
łańcucha Dostaw MSC

Standard Podstawowy: Dla organizacji prowadzących działalność w jednej lub wielu lokalizacjach, handlujących certyfikowanymi rybami i owocami morza, takimi jak: przedsiębiorca działający w jednym biurze lub przetwórcza dysponujący zakładami w kilku lokalizacjach.

Przejdź



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

Wersja polska, listopad 2015 rok

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.

Zdjęcie na okładce: Obróbka morszczuka pochodzącego ze zrównoważonych połowów z certyfikatem MSC z rybołówstwa trałowego w Południowej Afryce / © Sea Harvest

Przejdź



Dołącz do międzynarodowej społeczności, która z dumą wspiera zrównoważone rybołówstwa certyfikowane zgodnie ze Standardami Rybołówstwa Marine Stewardship Council (MSC). Wspólnie możemy chronić światowe zasoby ryb dla przyszłych pokoleń.

Standard Łańcucha Dostaw MSC zapewnia, że możliwe jest prześledzenie pochodzenia certyfikowanych ryb i owoców morza od 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 opiera się na pięciu zasadach:

Standard Łańcucha Dostaw MSC

I

Zasada 1:

Certyfikowane produkty nabywane są od certyfikowanych dostawców

II

Zasada 2:

Certyfikowane produkty są możliwe do zidentyfikowania

III

Zasada 3:

Certyfikowane produkty są segregowane

IV

Zasada 4:

Certyfikowane produkty są możliwe do prześledzenia, a wolumen jest ewidencjonowany

V

Zasada 5:

Firma dysponuje systemem zarządzania

Kontakt do MSC Polska:



www.msc.org

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:



www.msc.org

Przejdź



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 **głównego (podstawowego) standardu**, przeznaczonego dla firm działających w jednej lub kilku lokalizacjach. Pozostałe dwie wersje standardu: grupową oraz dla podmiotów bezpośrednio obsługujących klienta znajdziesz na stronie internetowej MSC.

Przykłady przedsiębiorstw, które są uprawnione do certyfikacji w ramach Standardu Podstawowego

- ✓ Sprzedawca ryb obsługujący konsumentów końcowych oraz firmy cateringowe – z przewagą sprzedaży (pod względem wolumenu i wartości) do gastronomii.
- ✓ Firma w branży ryb i owoców morza z biurem handlowym, zakładem przetwórczym oraz działem magazynowania.

Przedsiębiorstwa, które nie są uprawnione 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 (znane jako 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 certyfikowanego.
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, gdy firma na zlecenie świadczy usługi dotyczące produktów certyfikowanych, dlatego też objęta jest certyfikatem łańcucha dostaw klienta, jako jego podwykonawca.

Znaki towarowe MSC



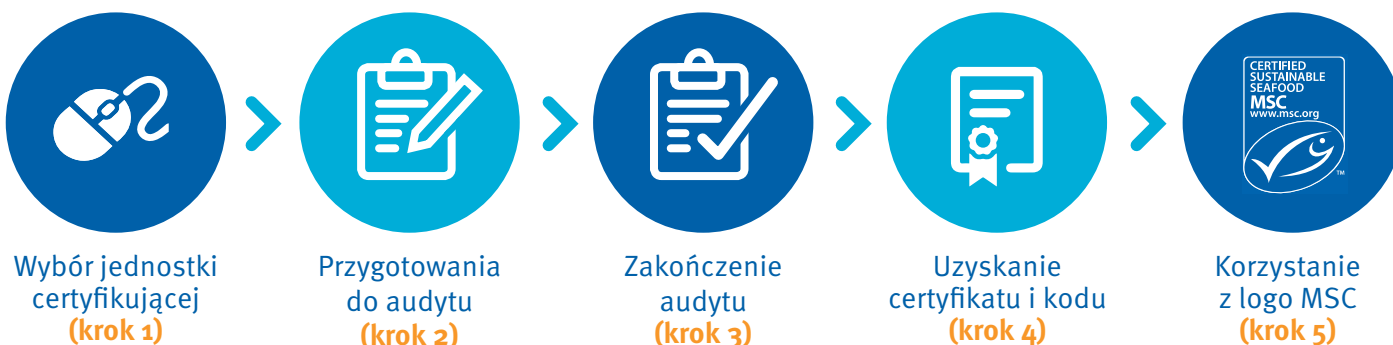
- Skrót „MSC”
- Nazwa „Marine Stewardship Council”
- Logo MSC

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, na przykład takich jak certyfikaty ekologiczne czy oznakowanie uznawane przez Światową Inicjatywę ds. Bezpieczeństwa Żywności. Jeśli Twoja firma uczestniczy już w audycie w ramach innych schematów, na przykład British Retail Consortium (BRC) czy Global Gap, 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.

Przejdź



© MSC

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) jako łącznik z jednostką certyfikującą powinna zapoznać się z niniejszym przewodnikiem oraz Standardem Łącucha 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, na przykład dotyczące rozszerzenia zakresu. Upewnij się, że masz długoterminowy obraz struktury kosztów. MSC nie ma wpływu na koszty certyfikacji, ani też nie pobiera żadnej części z tej opłaty.

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

- Jaki gatunek ryb lub owoców morza chcesz kupować i/lub sprzedawać, jako certyfikowany
- Jakie czynności będziesz podejmował wobec certyfikowanych ryb i owoców morza (np. pakowanie, przetwórstwo lub handel)
- Czy posiadasz certyfikowanych dostawców
- Gdzie mieści się siedziba firmy i ile ma lokalizacji („miejsc”, ang. *sites*)
- Czy zamierzasz korzystać z podwykonawców w celu przetwórstwa, pakowania, transportu czy magazynowania certyfikowanych ryb i owoców morza
- Czy oprócz gatunków certyfikowanych planujesz obsługiwać również gatunki niecertyfikowane.

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



Znajdź akredytowaną jednostkę certyfikującą na stronie:

www.msc.org

Zakres certyfikatu



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

Produkty w zakresie



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

Rodzaje certyfikatów w Standardzie Podstawowym



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

Tabela 1. Definicje zakresu czynności: operacje podejmowane przez Twoją firmę będą klasyfikowane zgodnie z poniższymi definicjami

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

Przejdź



Audyt może być prosty i przystępny, jeśli tylko masz jasny plan tego, co należy zrobić, kto ma wykonać tą 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 mające 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.

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 oraz systemy w rzeczywistości działają. Nawet jeżeli zmiany nie zostały wprowadzone, dobrym pomysłem jest przeprowadzenie praktycznej kontroli na miejscu przed zaplanowaniem audytu. Może ona pomóc w uniknięciu 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, i 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 www.msc.org, 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 pamiętaj, 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 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

Większość audytów odbywa się w siedzibie firmy, są one powtarzane dla każdego z miejsc uwzględnionych w certyfikacie.

Jednak początkowe audyty mogą być przeprowadzone zdalnie, jeśli firmy lub miejsca spełniają następujące kryteria:

- Czynności podejmowane wobec produktów certyfikowanych nie wykraczają poza handel (zakup/sprzedaż)
- Podwykonawstwo obejmuje tylko transport i/lub magazynowanie (nie jest podzlecane przetwórstwo lub przepakowywanie).

Czas trwania audytu

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

Minimalny ustalony przez MSC czas trwania audytu wynosi jedynie 12 godzin rozłożonych na dwa dni robocze. Dotyczy to firm spełniających **wszystkie** poniższe kryteria:

- firma jest przetwórcą lub przetwórcą kontraktowym
- znajduje się w kraju, w którym wskaźnik transparentności jest niższy niż 41 punktów w ostatnim Indeksie Percepcji Korupcji (ang. *Corruption Perception Index*). Dla Polski wyniósł on 61 punktów (w 2014 r.)
- obsługuje zarówno certyfikowane, jak i niecertyfikowane ryby i owoce morza
- nabywa ponad 5000 ton ryb i owoców morza lub ponad 20 partii rocznie (zarówno opatrzone certyfikatem, jak i niecertyfikowanych)

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.



Audytor przeprowadzi rozmowy z pracownikami.



Sprawdź wynik Twojego kraju w ostatnim Indeksie Percepcji Korupcji realizowanym przez Transparency International na www.transparency.org/research/cpi

Przejdź



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 oraz wizyty u podwykonawców lub w innych miejscach, o ile jest to zasadne.

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

Sprawdzi	Przejrzy
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Metody stosowane przez firmę i wszystkich podwykonawców w celu segregowania, identyfikowania oraz zapobiegania mieszaniu się certyfikowanych i niecertyfikowanych ryb i owoców morza <input type="checkbox"/> Pozwolenie na korzystanie ze znaków towarowych, prosząc o kopię podpisanej umowy licencyjnej i/lub zatwierdzonych projektów opakowań. Więcej informacji na stronie 13 <input type="checkbox"/> Wykorzystywanie składników niecertyfikowanych oraz ich poprawne wyliczenie (o ile będzie to zasadne) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> System(y) zarządzania dla każdej czynności w zakresie (na przykład handlu, dystrybucji, przetwórstwa) <input type="checkbox"/> Zawartość i wdrożenie pisemnych procedur (na przykład protokołów zachowania segregacji, zatwierdzonych list zakupów, podręczników szkoleniowych) <input type="checkbox"/> Przetwórstwo certyfikowanych ryb i owoców morza na zlecenie innych (o ile dotyczy) <input type="checkbox"/> Ewidencję obejmującą zakupy, fakturowanie, sprzedaż oraz fizyczną obsługę certyfikowanych gatunków
Porozmawia	Zweryfikuje
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Z wybranymi przedstawicielami odpowiedzialnego personelu o ich kompetencjach, rozumieniu i zastosowaniu procedur łańcucha dostaw (na przykład audytor może poprosić pracowników o wyjaśnienie ich roli w zapewnianiu integralności produktu) 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dokumentację Twojej firmy oraz wszystkich podwykonawców, w stosownych przypadkach: <ul style="list-style-type: none"> • Testy identyfikowalności – powiązanie danych na wejściu i wyjściu przez numery dostaw oraz ewidencję wewnętrzną identyfikowalności zakupu, obsługi i dostaw • Dopasowanie zakupu z dokumentami dostaw w stosunku do produktu • Uzgodnienie na wejściu i wyjściu w danym okresie i/lub partii, co obejmuje obliczenie i ocenę współczynnika przetworzenia

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.

Po zakończeniu powyższych czynności audytor skonkluduje swoje wyniki i podsumuje **wszelkie niezgodności**.



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

Audytora może stwierdzić nieprawidłowości, jeśli znajdzie odstępstwa od któregoś z wymogów Standardu 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 audytora stwierdzi, że firma świadomie korzystała z jednostek rybackich znajdujących się na czarnej liście regionalnej organizacji ds. zarządzania rybołówstwem (RFMO).
- ⊗ Jeśli audytora 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 audytora zwoła spotkanie kończące, mające na celu podsumowanie swoich ustaleń, w tym nieprawidłowości, szczegółów i ram czasowych wszelkich działań, jakie powinny być podjęte przed przyznaniem certyfikacji. Ponadto potwierdzi poprawność listy dostawców i podwykonawców, a także, że przedstawiciele firmy wiedzą, 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

© MSC

MSC wymaga, by jednostki certyfikujące wysłały 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

Prześlij do jednostki certyfikującej skuteczny plan działania zawierający propozycje działań naprawczych oraz harmonogram ich wdrożenia.

Uwaga: firma nie otrzyma certyfikatu przed przestaniem planu działania i stwierdzeniem jego skuteczności przez jednostkę certyfikującą.

Znaczne nieprawidłowości

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 „ważny” (ang. *valid*). 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 niewystępujące w katalogu nie mogą być wykorzystywane, jako certyfikowani dostawcy.



Sprawdź listę dostawców MSC na:
msc.org/suppliers



Logo MSC jest skutecznym narzędziem komunikowania z konsumentem, odnośnie pochodzenia ryb i owoców morza ze zrównoważonych połowów. Jeśli chcesz wykorzystywać znaki towarowe MSC, potrzebujesz licencji na logo.

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 na korzystanie z logo (ang. *Ecolabel Licence Agreement*).

Umowa licencyjna na korzystanie 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 znaku „MSC” lub „ASC” w handlu między firmowym, identyfikowalności, identyfikacji lub wewnętrznych szkoleniach.



Aby zapoznać się z kosztami korzystania ze znaków towarowych MSC, zajrzyj:

www.msc.org

Przejdź



Twój certyfikat jest ważny trzy lata. W tym okresie Twoja firma będzie poddana audytom monitorującym. W celu ponownej certyfikacji po trzech latach odbywa się nowy audyt.

Utrzymanie certyfikatu

Audyty monitorujące

Audyty monitorujące odbywają się corocznie, bądź też co 18 miesięcy, o ile spełnione są **którekolwiek** z następujących kryteriów:

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

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

- Twoja firma została sklasyfikowana jako handlowiec
- Twoja firma nie obejmuje w fizyczne posiadanie certyfikowanych ryb i owoców morza
- Firma nie korzysta z podwykonawców do przetwarzania lub przepakowywania certyfikowanych ryb i owoców morza
- Firma znajduje się w kraju, w którym wskaźnik transparentności jest wyższy niż 41 punktów w ostatnim Indeksie Percepcji Korupcji.

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

Ustalanie audytów monitorujących



Audyty monitorujące 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.

Nieprawidłowości w trakcie monitoringu

W trakcie audytu monitorującego audytor może stwierdzić nieprawidłowości, kiedy mają miejsce odstępstwa od standardu. W takim 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 powyższe nie zostanie dopełnione, certyfikat zostanie zawieszony.

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
- Firma nie potrafi dowieść, że ryby i owoce morza sprzedawane jako certyfikowane istotnie posiadają certyfikat
- Firma nie odniosła się do znacznych nieprawidłowości w przewidzianym terminie
- Firma nie wyraża zgody na audyt monitorujący lub konieczny do ponownej certyfikacji w wyznaczonym czasie
- MSC 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 zobowiązana jest poinformować swoich klientów na piśmie o zawieszeniu certyfikatu.

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 – sytuacja, gdy firma stwierdza przypadek błędnego etykietowania i zgłasza ten fakt jednostce certyfikującej. W przypadku zastosowania się do 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, zdarzają się przypadki, kiedy należy się z nimi skontaktować. Przedstawiamy je poniżej:

- 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 certyfikującej
- Skargi wobec audytora lub jednostki certyfikującej

Poinformuj swoją jednostkę certyfikującą

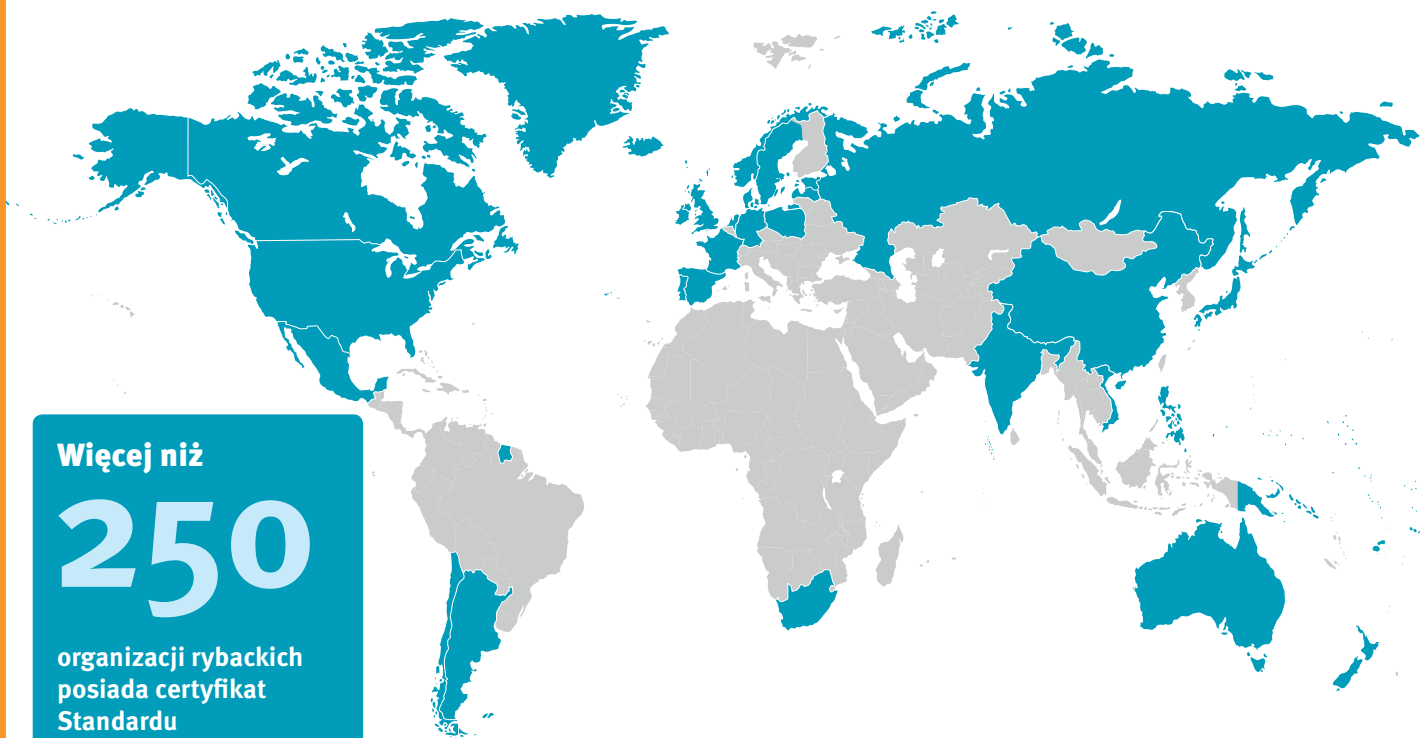
- Podjęcie nowej działalności, która nie wchodziła dotąd w zakres certyfikatu
- Wykorzystanie nowego podwykonawcy do przetwarzania lub pakowania certyfikowanych ryb i owoców morza
- Zakup produktu certyfikowanego w ramach schematu wspólnego z łańcuchem Dostaw MSC (np. ASC)
- Dodanie nowego miejsca do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

Poproś o zgodę jednostkę certyfikującą



W trakcie obowiązywania Twojego certyfikatu w każdej chwili możesz dodać nowe gatunki do jego zakresu. 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.

Projekt MSC w Polsce jest
współfinansowany przez

Dowiedz się więcej:

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



/MSCPolska



@MSCecolabel



/marine-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2015