

MSC (海洋管理協議会)

変更の概要

Chain of Custody 規準
バージョン 4.0

2015年2月20日



South African Hake processing / © Sea Harvest

MSC CoC 規準の改訂により、CoC プログラムの効率性および厳格性が向上し、より多くの企業が CoC プログラムに参加できるようになります。

本文書は、2014年に実施された MSC Chain of Custody (CoC) プログラムの見直しを踏まえ改訂された、MSC CoC 規準の主な変更点をまとめたものです。改訂された規準、および関連する文書は 2015年2月20日に公開されました。

実施に向けたスケジュール

公開日: 2015年2月20日

発効日: 2015年9月01日

2015年9月1日以降に予定されている監査は全て、改訂されたCoC規準に則って行われます。2015年9月よりも前に監査が予定されている場合には、新旧どちらの規準が用いられるかを認証機関にご確認下さい。

この件に関する詳細およびCoC規準の改訂版は**MSCのウェブサイト**に掲載されており、改訂版への移行に向けたサポートについても詳しく説明しています。ご質問等がある場合には **MSC日本事務所**へお問い合わせ下さい。

2014年に実施されたCoCプログラムの見直し

MSC認証を取得した持続可能な漁業からの水産物のみエコラベルを表示するというMSCのミッションを確実に遂行するための核となるのがMSC CoCプログラムです。

MSCでは、2014年1月より、CoC規準および認証要求事項に関する関係者主導の見直しを徹底的に行いました。MSCの規準策定手順はFAOのエコラベルガイドラインおよびISEALの規準策定規範に準じています。

見直しを行うにあたり、CoC規準および認証要求事項の明確性、アクセス性、効率性および厳格性をより高めるための意見の提供を各国のサプライチェーン関係者に呼びかけました。

海洋管理協議会(MSC)について

MSCは、水産物市場を持続可能なものにしていくために設立された国際的な非営利団体です。漁業とサプライチェーンの認証制度により、持続可能な漁業が認識、評価されます。また、持続可能な水産物を推奨するために、漁業、水産会社、研究者、環境団体、そして広く一般の人々と手を携えています。世界の海が生命に溢れ、現在と将来の世代にわたって水産物の供給が確保されること、これが私たちのビジョンです。

MSCエコラベルが意味すること

MSCエコラベルは世界中で認知されている水産物のマークであり、ラベルの付いた水産物は、その供給源である適切に管理された持続可能な漁業まで、サプライチェーンを遡っての追跡が可能です。

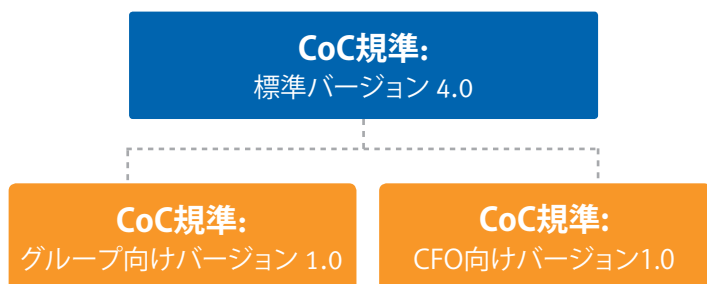
MSCエコラベルを表示することで、水産物バイヤー、加工業者、小売業者、および外食サービス企業は、世界的に認知された持続可能な漁業で獲られた水産物のみを調達していることを顧客に示すことができます。こうしたMSCエコラベル・プログラムに参加している事業者は、バイヤーや消費者に持続可能な認証水産物を提供することによって、適切に管理された漁業で獲られた水産物の需要拡大に大いに貢献しています。



© MSC

すべての認証取得事業者に関する変更点の概要

改訂された**MSCのCoC規準**は、主となる標準バージョンに加え、グループ向け、および消費者向け事業者 (CFO) 向けのバージョンで構成されています。



CoC規準全般に関する変更

既存のCoC規準を再構成し、事業者への要求事項をすべて一つの文書としてまとめ、ガイダンスを新たに加えました。グループCoCの要求事項については、標準のCoC規準(単独サイト/複数サイト向け)に即している内容が多いのですが、グループ向けの規準として別途策定しました。

加えて、消費者向け事業者(CFO)に特化した規準をオプションとして新たに策定しました。CFOには、ケータリング業者、レストラン/レストランチェーン、鮮魚店、および小売店舗内の鮮魚売場が含まれます。

CoC規準への主な変更点

MSC/ASC認証水産物は、認証取得サプライヤーからのみ購入することを要求事項として明記:

以前のCoC規準(バージョン3.0)にははっきりと示されていませんでしたが、明記されるようになりました。

製品の認証状況の確認:

製品入荷時に、現物の認証状況を確認する方法が講じられていることが企業に求められるようになりました。

認証水産物であることが目視で確認できること:

ガイダンスでは、可能であれば、現物/パッケージングに認証の水産物であることを識別できるようにすることを推奨しています。これができない場合には、製品をトレーサビリティ記録と照合し、明確に識別できなければなりません。

インボイスにてMSC/ASC製品であることを明記:

CoC規準では、認証製品として販売されるものについては、インボイスに記載されている製品すべてが認証製品である場合を除き、各々のインボイスにおいて認証製品であることを明記することが求められるようになりました。**注:** 様々な方法が認められています。

販売時点までのトレーサビリティ:

認証製品として購入し、入荷された製品については、販売時点まで追跡できなければなりません。これは、最終的に認証製品として販売されず、MSC/ASCラベルが表示されない製品にも該当します。

現実的な転換率:

認証製品の加工を行う企業の場合、認証製品に用いられる転換率は正確で正当と認められるものでなければなりません。**注:** 品質や季節等による転換率の変化はもちろん想定されません。

請負加工業者の監査:

非認証の加工業者に業務を委託している場合、その請負加工業者は、初期認証審査の際の認証機関による現場訪問以降、少なくとも年に一回は認証機関の現地訪問を受け入れなければなりません(これは、改定前の規準には明記されていませんでした)。

最終消費者への直接販売の際の入出荷照合記録について:

これまでと異なり、最終消費者への販売数量の記録をつける必要はありませんが、販売より前の時点(集中調理施設での加工数量等)での記録については、認証機関によって確認される場合があります。

スタッフはCoCに関する研修を受け、しるべき知識を有していなくてはなりません:

審査員は、審査/監査時における責任者に対する聞き取りをこれまでよりも重視し、CoCに関する適格性を検証することになりました。

他の制度への適用:

CoC規準の文言に変更を加えることで、水産養殖管理協議会(ASC)のように、MSCのCoCプログラムの共有に正式に合意した、広く認知されている認証制度にも適用できるようになりました。

認証審査中の製品に対する新たな取り決め(以前のMSC認証審査中魚介類 UMAF):

認証審査中の漁業/養殖場から製品を購入、貯蔵し、当該漁業/養殖場の認証取得後にそれを認証製品として販売することができるのは、審査中の漁業/養殖場に含まれている漁業や養殖場、事業者だけです。認証審査中の製品は、漁業/養殖場が認証を取得するまでは、サプライチェーンの川下へ販売することはできません。

保管を行う請負業者については、契約の必要はありません:

その他の要求事項が満たされている場合、保管を行う請負業者については、書面による同意書を結ぶ必要はありません。



すべての認証取得事業者に関係する変更点の概要 続き

CoC監査の変更点

監査頻度の変更:

監査頻度を定めるためのリスク評価(および汚職認識指数、CPIスコア)は削除されました。以下の条件のいずれかを満たす一部の企業については18ヶ月毎の縮小監査となり、その他の企業はすべて年次監査を受けることとなります。

- I. 密閉容器に入った認証水産物のみを取り扱う。
- II. 100%認証水産物のみを取り扱う、もしくは、
- III. 現物の製品を取り扱わない。

低リスクの貿易会社の監査は遠隔で実施されることもあります。詳しくは認証機関にお問い合わせください。

少数の企業への抜き打ち監査:

各認証機関は、クライアント企業の少なくとも1%に対して、抜き打ち監査を行わなければなりません。対象となる企業は無作為、あるいはリスク要因を踏まえ選択されます。抜き打ち監査は、予定されていた監査に代わるものですので、費用負担が増えることはありません。

グループCoC認証取得者のみに関係する規程の変更点

低リスクグループ:

消費者向け事業者(CFO)向けのCoC規程の導入により、低リスクグループ(RRG)向けの要求事項が削除されました。ただし、RRGであっても新しいCFO向け規程の対象とならないグループ(卸売企業や仲卸企業のグループ等)については、グループ向けCoC規程の改訂により、内部監査やその他の主な項目について、これまでのRRG向け要求事項がより反映された内容になっています。

手順の文書化がより柔軟に:

これまで、標準リスクグループ(非低リスクグループ)は、CoC規程をどのようにして満たすかについて、その手順を文書化しなければならませんでした。今後は、全ての現場においてCoCに関する手順が実施されていることをグループは実証しなければなりません。**注:**必ずしも書面での文書化の必要はありません。

新たな現場の適合性の確認:

新たな現場をグループ認証に加える前に、当該現場のグループCoC規程への適合を実証しなければならないという要求事項が新たに加えられました。**注:**監査、研修、質問票等、様々な手段が認められています。

内部監査で不適合が提起された場合の措置:

内部監査で不適合が提起された場合の不適合の等級付けおよび対応措置の実施期限が簡略化されました。

内部監査:

RRGに関する要求事項が削除されたことにより、多少の修正が加えられました。内部監査は次の現場を除く全ての現場に対して認証前に行わなければなりません。

- I. 密封された製品のみを取り扱う現場(開封されない箱や木箱、梱包にて密封されている製品)
- II. 現物の製品を取り扱わない現場、もしくは
- III. 100%認証水産物のみを扱う現場

認証後は、100%認証水産物のみを扱う現場を除き、グループ内の全ての現場に対して、内部監査を毎年実施しなければなりません。

入出荷照合(マスバランス):

グループ内の全ての現場について、少なくとも年に一回は入出荷照合を行わなければなりません。現場毎もしくはグループ(本社)レベルでの実施が認められるようになります。

サプライチェーン末端企業(消費者向け事業者)に特化した情報

関係者からの意見に対応して、MSCでは、鮮魚売場を有する小売企業、ケータリング業者、レストラン等のCFO(消費者向け事業者)向けの新たなCoC規程を策定しました。

CFO向けCoC規程は、幅広い関係者からの意見を踏まえて策定され、これまで認証を取得していない6つの企業で試行されました。これまでの試行の結果によると、新しい規程は、これまでのCoC要求事項よりも、かなり利用しやすく、より目的に合致したものとなっています。

その規模に関係なく、最終消費者への直接販売を行っている企業の場合には、**CFO向けCoC規程**の適用対象となるかどうかについて、認証機関もしくは**MSC日本事務所**にお問い合わせください。



ドイツのEDEKA小売店/© MSC

CoCプログラムの変更についてのさらなる詳細については、
www.msc.org/chainofcustodyよりご確認ください。

ご質問がございましたら standards@msc.org までご連絡ください。