



Obtenha Certificação

Seu guia para o processo de certificação MSC e ASC da Cadeia de Custódia

Padrão Cadeia de Custódia: Versão Padrão

Para organizações individuais ou com múltiplos locais que comercializam pescado certificado, como um comerciante operando de um escritório ou um processador com vários locais de produção.

Conteúdo

Bem-vindo.....	01
Você precisa de certificação?	01
O processo de certificação.....	01
Preparando-se para a auditoria	01
A auditoria.....	01
Após a auditoria.....	01
Usando as marcas MSC e ASC para vender pescado certificado.....	01
Manutenção da certificação.....	01
Cumprindo os requisitos trabalhistas.....	01
Mantendo contato com a certificadora.....	01

Bem-vindo

Junte-se à comunidade internacional que orgulhosamente apoia a sustentabilidade de pescado certificado pelos Padrões do Marine Stewardship Council (MSC) - pesca; e do Aquaculture Stewardship Council (ASC) - aquicultura. Juntos podemos proteger o pescado do mundo para o futuro.

O Padrão da Cadeia de Custódia garante que o pescado certificado pode ser rastreado até uma fonte certificada. O objetivo deste guia é apresentar uma visão geral de cada etapa do processo de certificação. Este guia abrange o Padrão da Cadeia de Custódia - Versão Padrão 5.0. Em caso de dúvidas em qualquer etapa, seu escritório local MSC ou ASC ficará feliz em ajudá-lo.

Entre em contato com seu escritório local do MSC em www.msc.org/commercial-contacts

Entre em contato com seu escritório local do ASC em www.asc-aqua.org/what-you-can-do/get-certified/chain-of-custody

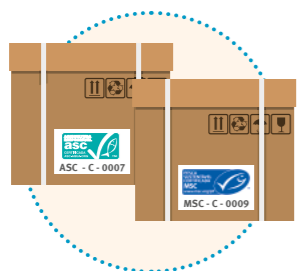


O Padrão da Cadeia de Custódia - Versão Padrão tem cinco Princípios



Princípio 1:

As empresas devem comprar produtos certificados de um fornecedor certificado



Princípio 2:

Produtos certificados são claramente identificáveis



Princípio 3:

Produtos certificados são separados de não certificados



Princípio 4:

Produtos certificados são rastreáveis e seus volumes registrados



Princípio 5:

O sistema de gestão da empresa atende aos requisitos do Padrão da Cadeia de Custódia

Você precisa de certificação?

O Padrão da Cadeia de Custódia é um padrão de rastreabilidade e segregação que é aplicável a toda a cadeia de suprimentos – desde uma pescaria ou fazenda certificada até a venda final.

Exemplos de empresas elegíveis para a certificação da Cadeia de Custódia:

- Um vendedor de peixe que serve consumidores finais e fornecedores;
- Uma empresa de pescado com um escritório de comércio, instalações de processamento e unidade de armazenamento.

A certificação da Cadeia de Custódia não é necessária nos casos em que:

- Sua empresa compra produtos certificados pré-embalados e rotulados que serão vendidos para o consumidor final sem serem abertos, reembalados ou re-rotulados. Tais itens são conhecidos como produtos à prova de adulteração prontos para o consumidor. Pacotes de peixe congelado, latas de filés de cavala defumados vendidos no varejo são exemplos de produtos à prova de adulteração;
- Sua empresa compra produtos certificados, mas não deseja vendê-los como certificados. Neste caso, há quebra na cadeia de custódia e seus clientes não podem fazer qualquer comunicação sobre o produto ser certificado;
- Sua empresa não é proprietária dos produtos de pescado certificado. Este pode ser o caso se sua empresa fornece serviços contratados para empresas certificadas e, portanto, pode ser coberta pelo certificado da cadeia de custódia do seu cliente como uma subcontratada.

Empresas não elegíveis para a certificação Cadeia de Custódia:

- Empresa que foi processada e condenada por incidência de trabalho forçado ou infantil nos últimos dois anos;
- Empresa cujo certificado foi retirado por uma violação da Cadeia de Custódia nos últimos dois anos;
- Empresa cujo certificado foi suspenso nos últimos seis meses;
- Pescarias ou fazendas fora do escopo dos Padrões do MSC e ASC.

O processo de certificação

O Marine Stewardship Council (MSC) e o Aquaculture Stewardship Council (ASC) estabeleceram uma parceria para compartilhar o Padrão da Cadeia de Custódia. Isto significa que uma única auditoria de certificação pode abranger tanto produtos do MSC quanto do ASC.

Existem cinco etapas para a certificação Cadeia de Custódia:



O processo de certificação da Cadeia de Custódia, desde a candidatura da empresa até a concessão de um certificado, é gerenciado por um organismo de certificação independente e credenciado, que nomeia um auditor que se tornará seu contato mais frequente durante todo processo de certificação.

Se você já tem auditorias para outros programas (por exemplo, programas reconhecidos pelo Global Food Safety Initiative) vale a pena verificar com seu organismo de certificação a possibilidade de incluir as auditorias da Cadeia de Custódia no seu cronograma de auditoria existente.

É BOM SABER

Preparação e boa gestão de projetos são fundamentais para garantir um bom, oportuno e econômico processo de certificação. É importante designar um membro da equipe ou um gestor que assumirá a responsabilidade de conduzir o processo de certificação. Esta pessoa de contato para assuntos relacionados com a Cadeia de Custódia vai entrar em contato com o organismo de certificação e deve familiarizar-se com este guia e o Padrão da Cadeia de Custódia.

Passo 1 Escolher um organismo de certificação

O papel de um organismo de certificação é fornecer uma avaliação independente dos procedimentos da cadeia de custódia da sua empresa e nomear um auditor.

O primeiro passo é escolher um organismo de certificação com capacidade de operar onde sua empresa está sediada. Todos os organismos de certificação são aprovados por um organismo de acreditação

Recomendamos que você contacte mais de um organismo de certificação para obter orçamentos. O custo total para o serviço de certificação completo provavelmente incluirá custos de viagem, taxas de auditoria e possivelmente outros encargos. Certifique-se de obter um panorama dos custos a longo prazo. O MSC ou o ASC não podem influenciar o custo da certificação e nem recebem qualquer um desses pagamentos.

Para o orçamento da sua certificação os organismos de certificação podem perguntar:

- quais espécies de pescado você quer comprar e vender como certificado;
- quais atividades você realiza com o pescado certificado (por exemplo, embalagem, processamento ou comercialização);
- se você tem algum fornecedor certificado;
- onde sua empresa está sediada e quantos locais (sites) de operação ela tem;
- se você pretende usar subcontratados para processar, embalar, transportar ou armazenar pescados certificados;
- se você manipula espécies certificadas e não certificadas.

Uma vez aceito o orçamento o organismo de certificação lhe enviará um contrato.



Passo 2 Preparando-se para a auditoria

A auditoria pode ser simples se você tiver claro um plano do que precisa ser feito, um responsável pela execução e um cronograma.

Treinamento da equipe

É responsabilidade da sua empresa garantir que todos os responsáveis entendam seu papel na manutenção da cadeia de custódia e rastreabilidade. O Padrão da Cadeia de Custódia define os responsáveis como aqueles que tomam decisões ou realizam procedimentos que podem afetar a integridade do pescado certificado.

Sua empresa pode incorporar o treinamento da Cadeia de Custódia em um programa existente de treinamento de funcionários. O treinamento pode ter qualquer formato: presencial, online, através de material impresso e pode ser realizado por qualquer pessoa que saiba (ou possa aprender) sobre os requisitos. É importante manter registros de seu programa de treinamento de equipe. Verifique com o escritório local do MSC os materiais para treinamento em seu idioma local.

Lista de verificação de pré-auditoria e ajustes em suas operações

Use a lista de verificação de pré-auditoria para determinar quais requisitos do Padrão da Cadeia de Custódia sua empresa já cumpre e se você precisa ajustar suas operações.

Caso haja necessidade da inclusão de novos processos, procedimentos e sistemas para atender ao Padrão, certifique-se de que eles estejam funcionando antes de sua auditoria. Mesmo que não tenham sido feitas alterações, recomenda-se uma verificação prática no local antes do agendamento da auditoria, pois isso ajudará a evitar que sejam levantadas não-conformidades.

Agendando sua auditoria

Ao agendar uma data para a auditoria, tenha em mente a necessidade de reserva com antecedência, em função da disponibilidade do auditor. Lembre-se também de solicitar seu idioma preferido para a auditoria.



BAIXE A LISTA DE VERIFICAÇÃO DE PRÉ-AUDITORIA DO PADRÃO MSC CADEIA DE CUSTÓDIA EM

www.msc.org/docs/coc-pre-audit-checklist-V2



Passo 3 A auditoria

O auditor buscará evidência que demonstre a eficácia e durabilidade dos procedimentos, processos, sistemas e treinamento que sua empresa tem em vigor para cumprir os requisitos do padrão da Cadeia de Custódia. O auditor pedirá para revisar documentos ou registros, entrevistar equipe e ver seus processos em ação.

Local da auditoria

A maioria das auditorias ocorrerá nas instalações da sua empresa e será repetida para cada local incluído no certificado.

As auditorias iniciais podem ser realizadas remotamente se as empresas ou locais atenderem aos seguintes critérios:

- As empresas não subcontratam outras pessoas para manipulação de seus produtos certificados;
- Não há outros fatores de risco que justifiquem uma auditoria no local.

Duração da auditoria

A duração da auditoria vai variar dependendo do tamanho da sua empresa, da complexidade das operações e do número de espécies que você pretende comprar e vender como certificadas.

O MSC/ASC não estabelece uma duração mínima de auditoria, exceto para as empresas que:

- são processadoras ou contratam processadores;
- estão localizadas em um país com uma pontuação de transparência abaixo de 41 de acordo com o mais recente Índice de Percepção de Corrupção (*Confira a pontuação do seu país na Transparency International's latest Corruption Perception Index em www.transparency.org/research/cpi)
- lidem com pescados certificados e não certificados;
- comprem mais de 5.000 t de pescado ou mais de 20 lotes por ano de pescado (certificados e não certificados).

Para empresas que atendam a todos os critérios acima, o MSC estabelece uma duração mínima de 12 horas para auditoria no local, ao longo de dois dias úteis.

É BOM SABER

É comum que as empresas não tenham adquirido pescados certificados na auditoria inicial. Neste caso, o auditor analisa produtos similares para avaliar as medidas que você tem em vigor para identificar, segregar e rastrear pescado.



Processo de auditoria

A auditoria começa com uma reunião de abertura, durante a qual o auditor confirma a elegibilidade da sua empresa para continuar no processo de auditoria, o plano e o escopo da auditoria (os produtos e atividades a serem auditados), o tipo de documentação para revisão e visitas a subcontratados ou outros locais quando pertinente. Além de sua pessoa de contato da Cadeia de Custódia nomeada, recomendamos convidar outros membros relevantes da equipe para esta reunião. Aproveite a reunião de abertura para esclarecer quaisquer dúvidas acerca de sua auditoria ou do processo de certificação.

Durante a auditoria, o auditor irá:

Verificar

- As medidas tomadas por sua empresa e quaisquer subcontratados para segregar, identificar e impedir a mistura entre pescados certificados e não certificados;
- A permissão para usar os selos do MSC e ASC, solicitando a comprovação dos projetos de embalagem aprovados cobertos por um contrato de licença válido. Consulte a página 15 para obter mais informações;
- Se os ingredientes não certificados utilizados foram corretamente calculados (quando aplicável);
- Sua pontuação de risco de trabalho e se uma auditoria trabalhista é necessária

Revisar

- O sistema de gerenciamento para cada atividade no escopo (por exemplo, negociação, distribuição, processamento);
- O conteúdo e a implementação de procedimentos escritos (por exemplo, protocolos para manutenção da segregação, listas de compra aprovadas, manuais de treinamento);
- O contrato de outros processadores de pescado certificado (se aplicável);
- Os registros que demonstram a compra, recebimento, venda e manuseio físico de espécies certificadas

Entrevistar

- Uma amostra da equipe responsável sobre sua competência, compreensão e aplicação dos procedimentos da Cadeia de Custódia (por exemplo, o auditor pode pedir aos membros da equipe que expliquem seu papel em assegurar a rastreabilidade)

Verificar

- Sua empresa e os registros de qualquer subcontratado, quando for relevante:
 - Testes de rastreabilidade – vinculando entrada e saída através de números de entrega e registros de rastreabilidade interna, compra, manuseio e fornecimento;
 - Correspondência de compra com registros de entrega do produto;
 - Dados de entrada-saída com base em um período de tempo e/ou lote, que inclui cálculo e avaliação da taxa de conversão (rendimento)
- Se sua empresa cumpre os requisitos relevantes da auditoria trabalhista

Teste de rastreabilidade

Em circunstâncias específicas, o auditor pode colher amostras de pescados certificados para testes de rastreabilidade, como testes de DNA.

Reunião de encerramento da auditoria

Ao final da auditoria, o auditor convocará uma reunião de encerramento para resumir suas conclusões. Ele também confirmará que o escopo, a lista de fornecedores e subcontratados está correta e que você sabe quando informar o organismo de certificação de quaisquer alterações no seu certificado.



Passo 4 Após a auditoria

Seu auditor enviará um resumo de todas as conclusões da auditoria dentro de 10 dias úteis que detalharão quaisquer não-conformidades.

Não-conformidades

Um auditor pode levantar uma não-conformidade quando encontrar um desvio de qualquer um dos requisitos do Padrão da Cadeia de Custódia. Você terá um prazo especificado para revisar os resultados e decidir como abordá-los.

Ações necessárias	
<p>Não-conformidades menores</p> <p>Quando a empresa não cumpre os requisitos do Padrão da Cadeia de Custódia, mas a integridade da cadeia não é comprometida.</p>	<p>Envie ao organismo de certificação um plano de ação eficaz propondo ações corretivas e prazos para implementá-las. Sua empresa não será certificada até que o plano de ação tenha sido enviado e revisado/ aprovado pelo organismo de certificação.</p>
<p>Não-conformidades maiores</p> <p>Quando a empresa não cumpre com os requisitos do Padrão da Cadeia de Custódia, e a integridade da cadeia está comprometida.</p>	<p>Envie ao organismo certificador um plano de ação eficaz propondo ações corretivas e prazos para implementá-las, a fim de fechar a não no prazo de 90 dias após a auditoria inicial. Se isso não puder ser feito, sua empresa precisará de outra auditoria inicial.</p>

Exemplos de não-conformidades

Se o auditor achar que a equipe demonstra insuficientes conhecimentos e compreensão de seu papel relacionado com o Padrão da Cadeia de Custódia, que poderia comprometer a integridade do produto. Se o seu auditor descobrir o não cumprimento dos requisitos trabalhistas.

É BOM SABER



Se sua equipe não souber como diferenciar pescados não certificados, isso provavelmente levará a uma não-conformidade. Usar rótulos, códigos e marcas para ajudar a diferenciá-los são formas de manter a cadeia de custódia.

Certificação

Seu organismo de certificação decidirá se deve conceder a certificação dentro de 30 dias após a auditoria ou dentro de 30 dias após o recebimento de provas que levem a fechar ou reduzir o nível de uma não-conformidade. O organismo de certificação enviará uma versão finalizada do relatório de auditoria dentro de 10 dias desta decisão.

Quando necessário, será solicitada a sua assinatura em algumas seções do relatório de auditoria para confirmar sua precisão. Seu organismo de certificação então carregará informações para o banco de dados do MSC ou ASC abrangendo escopo, subcontratados, fornecedores, data de auditoria, o relatório final da auditoria, seu certificado e código único da cadeia de custódia.

Parabéns, você está certificado!

Uma vez certificado, seu status deve aparecer como válido no diretório [MSC Find a Supplier](#) e/ou [ASC Find a Supplier](#). Agora você pode vender oficialmente pescados certificados MSC e/ou ASC.

Os diretórios MSC e ASC Find a Supplier são as fontes oficiais para consulta da validade de certificados. Empresas que não aparecem com um status válido do certificado de cadeia de custódia nestes diretórios não podem ser utilizadas como fornecedores certificados. O relatório de auditoria e as informações confidenciais não serão exibidos nos diretórios MSC e ASC Find a Supplier.

Entendendo seu certificado da Cadeia de Custódia:

- **Escopo do certificado:** O escopo do seu certificado incluirá as espécies certificadas manipuladas e as atividades realizadas em relação aos pescados certificados. As atividades de escopo são definidas em uma tabela no final deste guia.
- **Produtos do escopo:** Nem todos os seus produtos de pescado precisam ser certificados pelo MSC/ASC Cadeia de Custódia.
- **Locais (sites) em seu certificado:** Cada local em que seja tomada posse física ou legal de produto certificado deve ser incluído no certificado. Esses locais (instalações, plantas, armazéns, escritórios) são chamados de locais (=sites) no Padrão.
- **Tipos de certificados para a Versão Padrão:** A certificação de um local corresponde à emissão do certificado de um único local. A certificação de mais de um local resulta na emissão de certificado múltiplos locais.



Passo 5 Usando as marcas MSC e ASC para vender pescados certificados

Os selos MSC e ASC são uma ferramenta eficaz para comunicar a sustentabilidade de pescado aos consumidores. Sua empresa deve assinar um contrato de licença se deseja usar qualquer uma das marcas comerciais do MSC ou do ASC em quaisquer materiais que serão vistos pelos consumidores finais ou por clientes de negócios para fins promocionais.

O contrato de licença pode ser assinado enquanto sua empresa está solicitando certificação ou após a primeira auditoria. Isso permite que sua empresa adquira arquivos de alta definição dos selos MSC e/ou ASC para utilização em embalagens. Além de assinar um contrato de licença, sua empresa terá que submeter os projetos das embalagens e um Formulário de Aprovação do [Produto preenchido para ambos](#) MSC e ASC contendo informações sobre o produto que você pretende vender com as marcas MSC e/ou ASC. Se houver uso do logotipo ASC para negociação entre empresas, também há necessidade de aprovação. Não há necessidade de aprovação no caso de utilização das siglas MSC e/ou ASC para rastreabilidade, identificação ou fins de treinamento interno.

Visite www.msc.org/msc-label ou www.asc-aqua.org/our-logo para obter mais informações.



Manutenção da certificação

Seu certificado é válido por três anos. Durante esse período, sua empresa receberá auditorias de manutenção. As auditorias de recertificação ocorrem a cada três anos.

Auditorias de manutenção

Auditorias de manutenção são anuais. Este prazo pode ser alterado para cada 18 meses se algum dos seguintes critérios for atendido e nenhum outro fator de risco for identificado:

- Todos os pescados manipulados são certificados;
- Sua empresa ou local atua apenas como um comerciante (compra/venda) de produtos certificados;
- Os pescados certificados são manipulados apenas em caixas ou recipientes lacrados e não são reembalados, processados ou alterados de qualquer forma.

As auditorias de manutenção podem ser realizadas remotamente se **todos os** seguintes critérios forem atendidos:

- Sua empresa ou local atua apenas como um comerciante (compra/venda);
- O país de operação tem uma pontuação de transparência acima de 41 de acordo com o mais recente Índice de Percepção de Corrupção;
- Não são identificados outros fatores de risco.

Existe a possibilidade de sua empresa receber uma auditoria não anunciada. Cada organismo de certificação deve realizar auditorias não anunciadas para pelo menos 1% de seus clientes. Neste caso, você não será avisado de qual dia a auditoria ocorrerá (porém saberá do intervalo de seis meses da sua auditoria de manutenção). Neste caso, ela contará automaticamente como sua próxima auditoria de manutenção programada.

Agendamento de auditorias de manutenção

As auditorias de manutenção devem ser agendadas 12 ou 18 meses a partir da data de certificação e podem ser realizadas 90 dias antes ou depois da data de vencimento da auditoria, dando-lhe flexibilidade para agendamento de uma data conveniente.

Não-conformidade na auditoria de manutenção

Durante a auditoria de manutenção, o auditor pode levantar uma não-conformidade quando há incumprimento do Padrão. Neste caso, sua empresa é obrigada a tomar as seguintes ações:

Não-conformidades menores

Deve ser solucionada até a próxima auditoria programada. Se o auditor encontrar a mesma não-conformidade menor na próxima auditoria, ela vai tornar-se uma não-conformidade maior.

Não-conformidades maiores

Deverá ser enviado ao organismo de certificação um plano de ação eficaz com ações corretivas e prazos para fechar ou reduzir o nível da não-conformidade dentro de 30 dias da auditoria. Se isso não puder ser feito, seu certificado será suspenso.

Requisitos trabalhistas (acerca do trabalho forçado e infantil)

Observe que, para os requisitos acerca do trabalho forçado e infantil, quaisquer não conformidades maiores devem ser solucionadas. Nestas não se pode reduzir o nível da não conformidade. Um certificado pode tornar-se inválido a qualquer momento se for provado que uma empresa tenha sido processada/condenada por trabalho forçado ou infantil nos últimos dois anos.

Suspensão do certificado

O sistema de classificação de não conformidade dá à sua empresa avisos e oportunidades para implementação de melhorias a fim de evitar uma suspensão do certificado. Se houve violações de Integridade do produto ou da cadeia de custódia, seu certificado pode ser imediatamente suspenso.

Um certificado pode ser suspenso por qualquer uma das seguintes razões:

- Quebra na cadeia de custódia causada por ação ou falta de ação da empresa;
- A empresa vendeu pescado não certificado como certificado;
- A empresa não pode provar que os pescados vendidos como certificados são de fato certificados;
- A empresa não solucionou uma não-conformidade maior dentro do prazo especificado;
- A empresa não concorda com uma auditoria de manutenção ou recertificação dentro do prazo necessário;
- MSC ou ASC retirou o contrato de licença de uma empresa e a empresa não cumpriu as instruções no prazo determinado;
- A empresa não cumpre os requisitos trabalhistas do Padrão MSC e não informa seu auditor dentro de 2 dias.

A partir do dia da suspensão, os produtos não podem ser vendidos como certificados e você deve informar seus clientes sobre a suspensão, por escrito, dentro de quatro dias.

Para que uma suspensão seja cancelada dentro de 30 dias, um plano de ação corretivo, incluindo uma análise da causa, deve ser aceito pelo seu organismo de certificação e implementado por sua empresa.

O que fazer quando produtos não conformes são encontrados em sua empresa?

Quando sua empresa encontra produto com rotulagem incorreta ou não-conformidade e reporta este fato ao organismo de certificação, este não suspenderá o seu certificado se você seguiu o procedimento de produto não conforme corretamente, pois isso mostra que você está disposto a manter a integridade do produto. Se houver reincidência do fato, sua empresa pode ser suspensa.

Cumprindo os requisitos sobre o trabalho forçado e infantil

O MSC e o ASC incluíram alterações no programa da Cadeia de Custódia para fornecer maior garantia de que os produtos MSC/ASC não estão associados ao trabalho forçado ou infantil. Por isso pode haver necessidade de uma auditoria trabalhista como parte da sua certificação da Cadeia de Custódia.

Você precisará de uma auditoria trabalhista se as atividades do escopo da Cadeia de Custódia (CoC) incluírem processamento (incluindo contrato de processamento e uso de um processador contratado), embalagem ou reembalagem ou descarregamento manual diretamente de uma pesca ou fazenda certificada, a menos que seu país esteja com menor risco de acordo com dois ou mais dos seguintes indicadores:

- [Processo de avaliação de risco do país para SA8000;](#)
- [Índice de Direitos Globais da Confederação Sindical Internacional;](#)
- Ratificação de cinco ou mais convenções da ONU sobre trabalho forçado ou infantil, tráfico humano ou pescado/pesca ([C188](#), [C105](#), [C182](#), [C29](#), Protocolo para [C29](#), Protocolo de [Palermo](#), Convenção da [Escravidão da ONU \(1926\)](#), Convenção de [Escravidão Suplementar da ONU \(1956\)](#), Acordo de Medidas do Estado [Portuário](#);
- [Lista de Bens do Departamento do Trabalho dos EUA feita com incidência de trabalho forçado e infantil](#)

Seu auditor irá informá-lo do risco do seu país antes do dia da sua auditoria da CoC.

Em caso de necessidade de uma auditoria trabalhista, a auditoria precisa:

- ser realizada no local;
- ser realizada por um auditor independente;
- ser um dos programas de auditoria trabalhista reconhecidos pelo MSC;
- atender aos critérios de desempenho do programa de auditoria trabalhista relevante.

Programas de auditoria trabalhista reconhecidos pelo MSC	Dentro desses programas, você terá que atender a esses critérios de desempenho
Iniciativa de Conformidade Social Empresarial da Amfori	Sem problemas de Tolerância Zero encontrados na auditoria
Auditoria de Comércio Ético dos Membros da SEDEX.	Não foram encontrados problemas críticos na auditoria
Responsabilidade Social Internacional SA8000.	Um certificado SA8000 válido

Tolerância zero e problemas críticos são questões trabalhistas sérias que requerem ação imediata. Isso pode incluir uma violação da lei local que apresenta uma violação crítica dos direitos humanos dos trabalhadores ou um flagrante de violação dos direitos humanos. Você pode saber mais sobre o [Amfori BSCI Zero Tolerance Protocol](#) e o [SEDEX-SMETA Non-Compliance Guidance](#) em seus sites.

Você precisará seguir o cronograma de auditoria definido pelo programa de auditoria trabalhista escolhido. A auditoria pode ser a cada seis meses, um ano ou dois anos.

Por que o MSC escolheu esses programas de auditoria trabalhista?

O MSC optou por reconhecer esses programas porque são:

- globalmente reconhecidos;
- habitualmente utilizados na indústria de pescado.

Como o MSC escolheu os indicadores de pontuação de risco?

O MSC realizou ampla consulta externa para garantir que os indicadores de pontuação de risco fossem adequados, eficazes e eficientes. Os indicadores foram selecionados por serem:

- globalmente reconhecidos;
- habitualmente utilizados em metodologias de avaliação de risco na indústria de pescado;
- de metodologia transparente;
- preferido pelos stakeholders;
- específicos para o trabalho forçado e infantil e/ou pescado, quando disponível.

Como você demonstrará ao seu auditor da Cadeia de Custódia que você cumpre os requisitos dos programas relevantes?

Para demonstrar conformidade com os programas relevantes de auditoria trabalhista, você pode ser solicitado a fornecer um certificado ao seu auditor. Pode haver necessidade de consulta à plataforma ou portal do programa.

Auditorias de conformidade social e acesso a esta plataforma podem ser de responsabilidade de outra pessoa em sua empresa. Se este for o caso, você precisa ter certeza de que essa pessoa estará disponível no dia da auditoria da CoC para mostrar os resultados da auditoria trabalhista.

O que acontece se você não obedecer?

Se em algum momento você não atender aos critérios trabalhistas do Padrão CoC (por exemplo, um Problema de Tolerância Zero for encontrado durante a auditoria Amfori BSCI), então você deve informar seu organismo de certificação dentro de dois dias úteis. Em seguida, você terá 30 dias para resolver o problema para manter seu certificado CoC.

Período de carência

O MSC/ASC reconhece que as auditorias trabalhistas podem levar tempo e esforço para serem planejadas. Por essa razão, temos um período de carência para as empresas.

Em sua primeira auditoria do novo Padrão CoC (seja inicial, manutenção ou recertificação) você não precisa concluir uma auditoria trabalhista. Você simplesmente terá que [assinar uma declaração](#) acordando em concluir a auditoria trabalhista até a próxima auditoria.

Isso significa que você terá cerca de 12 meses a partir da data de sua primeira auditoria para concluir a auditoria trabalhista.

Mantendo contato com seu organismo de certificação

Embora a maior parte da comunicação com seu organismo de certificação esteja relacionada com sua auditoria, há momentos em que você precisa entrar em contato fora do seu cronograma de auditoria.

Informando seu organismo de certificação sobre mudanças

Você precisará informar seu organismo de certificação caso você:

- Encontre um produto não conforme (dentro de 2 dias);
- Receba uma nova espécie certificada (dentro de 10 dias);
- Receba produto certificado de um novo fornecedor (dentro de 10 dias);
- Nomeie novos funcionários como sua pessoa de contato da Cadeia de Custódia (dentro de 10 dias);
- Não cumpra os requisitos trabalhistas do Padrão da Cadeia de Custódia (por exemplo, um problema de Tolerância Zero é encontrado durante sua auditoria Amfori BSCI) (dentro de 2 dias);
- Mude o organismo de certificação;
- Reclame do seu auditor ou organismo de certificação.

Solicite aprovação, por escrito, do seu organismo de certificação caso você:

- Realize uma nova atividade que ainda não esteja no escopo do seu certificado;
- Contrate um novo processador ou empacotador para pescados certificados;
- Compre produtos certificados de um programa que compartilhe o Padrão da Cadeia de Custódia (por exemplo, ASC);
- Adicione um novo local ao seu certificado. Adicionar um novo local ao certificado requer uma auditoria inicial completa para o novo local realizada pelo organismo de certificação;
- Manipule espécies de pescados em avaliação;
- Altere o endereço do local ou o nome da empresa.

Tabela 1: Definições de atividades de escopo: As atividades da sua empresa serão classificadas no certificado Cadeia de Custódia. As atividades e definições mais comuns estão listadas abaixo:

<p>Comercialização de peixe (compra/venda)</p> <p>Isso é provavelmente aplicável a todas as empresas, exceto para subcontratados que não são proprietários do produto certificado. (Há também subcategorias de escopo para comercialização de farinha e óleo de peixe).</p>
<p>Armazenamento</p> <p>Empresas que possuem produto certificado em uma área de armazenamento.</p>
<p>Transporte</p> <p>Empresas responsáveis pelo transporte de produtos certificados (caso sejam proprietárias dos produtos).</p>
<p>Distribuição</p> <p>Empresas (não proprietárias dos produtos) que recebem recipientes selados, paletes, etc. de produtos certificados (que podem ou não ser divididos em unidades menores) e entregam-nos aos clientes ou outros membros de seu grupo.</p>
<p>Venda por atacado</p> <p>Empresas (proprietárias dos produtos) que recebem recipientes selados, paletes, etc. e vendem para clientes ou outros membros de seu grupo.</p>
<p>Embalagem/reembalagem</p> <p>Quando a embalagem é alterada, mas o produto permanece o mesmo.</p>
<p>Processamento</p> <p>Inclui processamento primário ou secundário, processamento de valor agregado, preparação de pescados ou qualquer outra atividade onde o produto é alterado (exceto no varejo para o consumidor e em restaurantes no take away).</p>
<p>Processadores contratados</p> <p>Qualquer titular decertificado que realize o processamento em nome do proprietário do produto (o titular do certificado não é proprietário do produto).</p>
<p>Uso de processadores contratados</p> <p>Qualquer titular decertificado que use um processador contratado não certificado para processar, reempacotar ou transformar produto certificado em seu nome.</p>
<p>Varejo para consumidor</p> <p>Onde o produto é comprado, levado e preparado pelo consumidor. Isso inclui balcões de peixes em varejistas, peixarias e mercados que vendem diretamente aos consumidores.</p>
<p>Restaurante/take away</p> <p>Qualquer situação de foodservice onde o produto é preparado no local e vendido diretamente aos consumidores.</p>

Os Padrões da Cadeia de Custódia

	Versão Padrão	Versão para Organizações Voltadas ao Consumidor (CFO)	Versão para Grupos
A quem se aplica?	Para organizações individuais ou de múltiplos locais que comercializam pescados certificados, como um comerciante operando de um escritório ou um processador com vários locais de produção.	Para varejistas, restaurantes, fornecedores e balcões de peixe frescos de qualquer tamanho que queiram vender pescados certificados diretamente aos consumidores finais.	Para organizações com um escritório central e muitos locais de distribuição, processamento e venda de pescado certificado, como cooperativas, franquias e empresas verticalmente integradas.
Manutenção de registros	Os registros devem ser mantidos por 3 anos ou mais se a vida útil do produto certificado for maior.	Os registros devem ser mantidos por 18 meses.	Os registros devem ser mantidos por 3 anos ou mais se a vida útil do produto certificado for maior. O gerente do escritório/grupo central deve manter um registro atualizado do site.
Frequência de auditoria	Todos os locais têm uma auditoria regular. As auditorias podem ser no local ou remotas em uma frequência de 12 ou 18 meses, dependendo do nível de risco dos negócios.	O escritório central, os locais de operações e uma amostra de locais voltados para o consumidor são auditados in situ anualmente. Dependendo do nível de risco de CFO, uma certa porcentagem de locais será auditada em curto prazo (48 horas).	O escritório central e uma amostra de locais são auditados in situ anualmente. O tamanho da amostra depende do nível de risco do grupo.
Não conformidades nas regras de auditorias e suspensões	Todos os locais podem ter não conformidades levantadas. Os locais podem ser suspensos do certificado separadamente.	Não conformidades são levantadas e encaminhadas ao escritório central. A suspensão afeta todo o certificado de CFO. No caso de um produto não certificado ser vendido como certificado como um erro humano único em um local, uma não conformidade alta é levantada em vez de uma suspensão imediata.	As não-conformidades podem ser levantadas em relação aos locais individuais e/ou à gestão central do escritório/grupo. As suspensões podem ser específicas para um local ou todo o grupo.
Auditorias internas e revisões	Sem requisitos de auditoria interna.	Auditorias internas opcionais.	Auditorias internas obrigatórias e revisões.
Treinamento	Todos os responsáveis devem ser treinados.	Requisitos rigorosos de treinamento para todos os funcionários responsáveis. Os registros de treinamento devem ser mantidos.	Todos os responsáveis devem ser treinados. Os registros de treinamento devem ser mantidos.

Entre em contato:

Marine Stewardship Council (MSC)

www.msc.org/commercial-contacts
info@msc.org



@MSCecolabel #MSCcertified



/marine-stewardship-council



/pescados sustentáveis

Aquaculture Stewardship Council (ASC)

[www.asc-aqua.org/what-you-can-do/
get-certified/chain-of-custody](http://www.asc-aqua.org/what-you-can-do/get-certified/chain-of-custody)

info@asc-aqua.org



@asc_aqua



/aquaculture-stewardship-council

© Marine Stewardship Council 2019

Este guia aborda o Padrão da Cadeia de Custódia: Versão Padrão. Todos os detalhes deste documento são válidos no momento da publicação. Trata-se apenas de um documento-guia, e se surgirem quaisquer questões interpretativas em relação ao conteúdo abordado na publicação, o texto dos documentos em inglês do Programa de Certificação do MSC prevalecerá em todas as instâncias.