



Obtenha Certificação

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

Padrão Cadeia de Custódia: Versão Grupo

Para organizações com um escritório central e muitos locais distribuindo, processando ou comercializando pescados certificados, como cooperativas, franquias e empresas verticalmente integradas.

Conteúdo

Bem-vindo	03
Você precisa de certificação?	05
O processo de certificação	07
Preparando-se para a auditoria	10
A auditoria	11
Após a auditoria	14
Usando as marcas MSC e ASC para vender pescado certificado	16
Manutenção da certificação	17
Cumprindo os requisitos trabalhistas	21
Mantendo contato com a certificadora	24



Bem-vindo

Junte-se à comunidade internacional que orgulhosamente apoia a certificação de pescados sustentáveis pelos Padrões do Marine Stewardship Council (MSC) - pesca; e do Aquaculture Stewardship Council (ASC) - aquicultura. Juntos podemos globalmente proteger o pescado 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

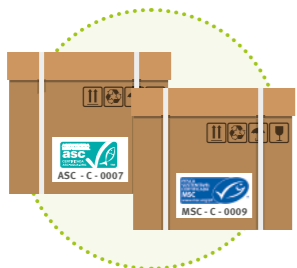
✉ www.asc-aqua.org/what-you-can-do/get-certified/chain-of-custody

O Padrão da Cadeia de Custódia – Versão Grupo tem seis 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;



Princípio 6:

Requisitos específicos para a cadeia de custódia de grupo

Você precisa de certificação?

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

O Padrão da Cadeia de Custódia possui três versões para atender aos diversos ramos/negócios da cadeia de suprimentos. Este guia diz respeito à Versão Grupo do Padrão, que foi projetada para empresas que operam em vários locais. Informações sobre as outras duas versões do Padrão (Versão Padrão e Versão da Organização Voltada para o Consumidor) estão disponíveis no site do [MSC](#).

As empresas podem ser certificadas para a versão Grupo se tiverem controles internos eficazes e apenas uma amostra dos locais de manuseio ou comercialização de pescados certificados precisa ser auditada. Isso é mais eficiente e mais barato do que a auditoria de cada local. Esses controles internos são gerenciados por um escritório central, que deve ser uma pessoa jurídica (não necessariamente uma sede) que coordena auditorias e garante que cada local esteja em conformidade com o Padrão.

Empresas são elegíveis para a certificação de Grupo se:

- O escritório central assume o controle de uma das seguintes maneiras:
 - Os locais são totalmente de propriedade ou franquias do escritório central;
 - O escritório central tem um acordo com os locais que exige que eles estejam em conformidade com o Padrão.
- Operam em vários locais que processam, embalam ou distribuem produtos. Por exemplo, uma cooperativa de distribuidores de pescado com centros de distribuição em toda a Europa; ou uma empresa transnacional de processamento de pescado com 10 locais.
- Operam no final da cadeia de suprimentos, onde um gerente do grupo está no local para coordenar o certificado para empresas independentes umas das outras. Por exemplo, um conjunto de restaurantes independentes que nomeiam um gerente da certificação de grupo.

Empresas não elegíveis para a certificação Cadeia de Custódia:

- Empresa que foi 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.

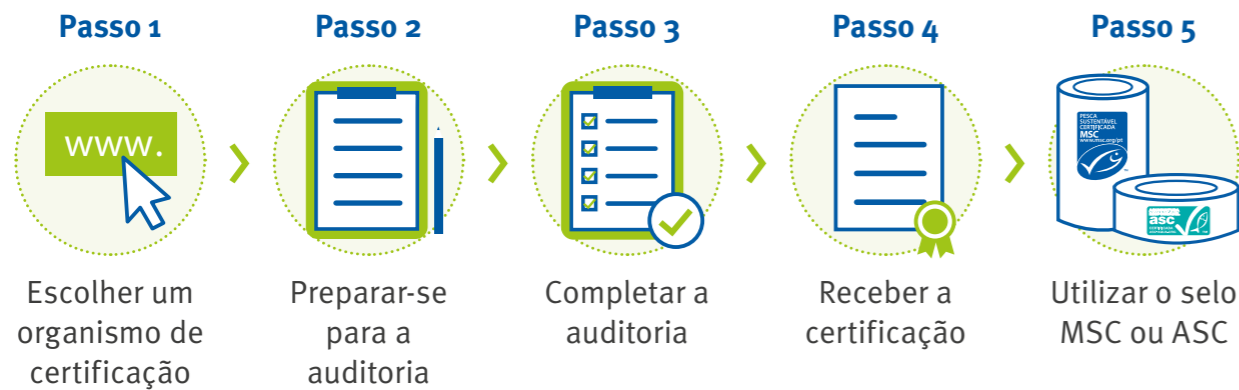
Quando a certificação Cadeia de Custódia não é necessária:

- Se a empresa compra produtos certificados pré-embalados e rotulados que serão vendidos para o consumidor final sem ser aberto, reembalado ou re-rotulado. 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.
- Se a 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 certificado.
- Se a empresa não é proprietária 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.

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 <link: www.asi-assurance.org/s/find-a-cab>.

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 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 locais

Esta lista mostra os locais que você deseja incluir no certificado do Grupo e detalhes:

- um contato designado em cada local que é responsável pela conformidade com a Cadeia de Custódia;
- nome e cargo deste contato;
- e-mail ou telefone deste contato
- endereço físico e postal de cada local.

O organismo de certificação solicitará esta lista de locais antes da auditoria inicial para que eles possam calcular o número de locais para visitar. À medida que o número de locais em seu certificado muda, existem regras específicas a serem seguidas na comunicação dessas alterações ao organismo de certificação.

Lista de verificação de pré-auditoria

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.

A lista de verificação de pré-auditoria está disponível [aqui](#)

Auditoria interna inicial

O Grupo deve nomear um auditor interno para realizar auditorias internas no local antes de chamar o organismo de certificação. O objetivo é verificar se quaisquer alterações implementadas após a revisão da lista de verificação de pré-auditoria estão funcionando na prática.

Todos os locais devem cumprir o Padrão, porém aqueles que atendem a qualquer um dos seguintes critérios não precisam de uma auditoria interna inicial:

- Apenas manipule produtos certificados em recipientes lacrados (caixas, embalagens, bolsas, paletes, etc.);
- Não manipule produtos certificados fisicamente (são apenas comerciantes);
- Manipule apenas pescados certificados (nenhum pescado não certificado está no local)

Auditor interno

O auditor interno pode ser qualquer pessoa com conhecimento do Padrão da Cadeia de Custódia capaz de objetividade na auditoria e tomada de decisões. Precisa demonstrar competência na realização de auditorias internas, incluindo processos de auditoria interna, identificação de não conformidades e emissão de ações corretivas.

Agendando sua auditoria

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

É BOM SABER



Durante a auditoria, o auditor avaliará se sua empresa cumpre o Padrão. Ele não pode oferecer conselhos sobre melhorias e, se identificar o não atendimento ao Padrão, levantará uma não-conformidade.



Passo 3 A auditoria

Todas as auditorias da Cadeia de Custódia (inicial, manutenção e recertificação) possuem o mesmo processo, com o objetivo de verificar se a empresa atende ao Padrão da Cadeia de Custódia.

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

Local da auditoria

Todas as auditorias ocorrem no escritório central da empresa e em uma amostra dos locais.

O número de locais visitados depende do número total de locais incluídos no certificado e do perfil de risco da empresa. O nível de risco será calculado pelo organismo de certificação com base em fatores como a atividade desenvolvida, outras certificações realizadas, localização, entre outros. Consulte a lista de verificação de pré-auditoria para obter mais detalhes.

Processo de auditoria

A auditoria começa com uma reunião de abertura, durante a qual o auditor confirma a elegibilidade da 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. O auditor estabelecerá um prazo para a empresa fornecer quaisquer registros necessários.

Além de sua pessoa de contato nomeada da Cadeia de Custódia, recomendamos convidar outros membros relevantes da equipe, como o auditor interno, para esta reunião. Use a reunião de abertura para esclarecer quaisquer dúvidas acerca da auditoria ou do processo de certificação.

Duração da auditoria

A duração da auditoria depende do número de locais a serem visitados, da complexidade das operações, das atividades relacionadas com pescados certificados e do número de espécies que você pretende comprar e vender como certificadas.

Teste de rastreabilidade

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

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 logotipos do MSC e ASC, solicitando a comprovação dos projetos de embalagem aprovados cobertos por um contrato de licença válido;
- 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 mostram compra, recebimento, venda e manuseio físico de espécies certificadas;
- Os controles do Grupo, os resultados do cronograma e da auditoria interna

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 na garantia da 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 e/ou lote, que inclui cálculo e avaliação da taxa de conversão (rendimento)
- Se sua empresa cumpre os requisitos relevantes da auditoria trabalhista

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 ao organismo de certificação quaisquer alterações no seu certificado.



Passo 4 Após a auditoria

Uma vez que a auditoria tenha sido concluída no escritório central do Grupo e em todos os locais visitados o auditor enviará um resumo de todas as conclusões dentro de 10 dias úteis que detalharão quaisquer não conformidades levantadas.

Não conformidades

Uma não conformidade é levantada quando o auditor encontra um desvio de qualquer um dos requisitos do Padrão da Cadeia de Custódia.

Tabela 1: Ações necessárias para não conformidades nas auditorias dos locais e do escritório central.

	Nas auditorias do site	Na auditoria do escritório central	Ações necessárias
Não conformidade menor	Colapso improvável no sistema que resulte na venda de produto não certificado como certificado.	Colapso parcial nas atividades relacionadas a gestão da empresa ou sistema de auditoria interno.	Envie ao organismo de certificação um plano de ação eficaz com ações corretivas e prazos para cumprimento. A empresa não será certificada até que o plano de ação seja enviado e haja acordo com o certificador sobre sua eficácia.
Não conformidade maior	Colapso previsível no sistema que resulte na venda de produto não certificado como certificado.	Quebra nas atividades relacionadas a gestão da empresa ou sistema de auditoria interno.	Envie ao organismo de certificação um plano de ação eficaz com análise das causas básicas, ações corretivas e um prazo de execução, a fim do encerramento ou rebaixamento da não conformidade no prazo de 90 dias da auditoria inicial. Se isso não puder ser feito, a empresa precisará de outra auditoria inicial.
Não conformidade crítica	Produto não certificado encontrado para ser vendido como certificado.	Colapso completo do sistema de gestão da empresa tal que a conformidade do local com o padrão não pode ser atestada.	Requer correção antes da certificação poder ser concedida.

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 directory](#). 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.

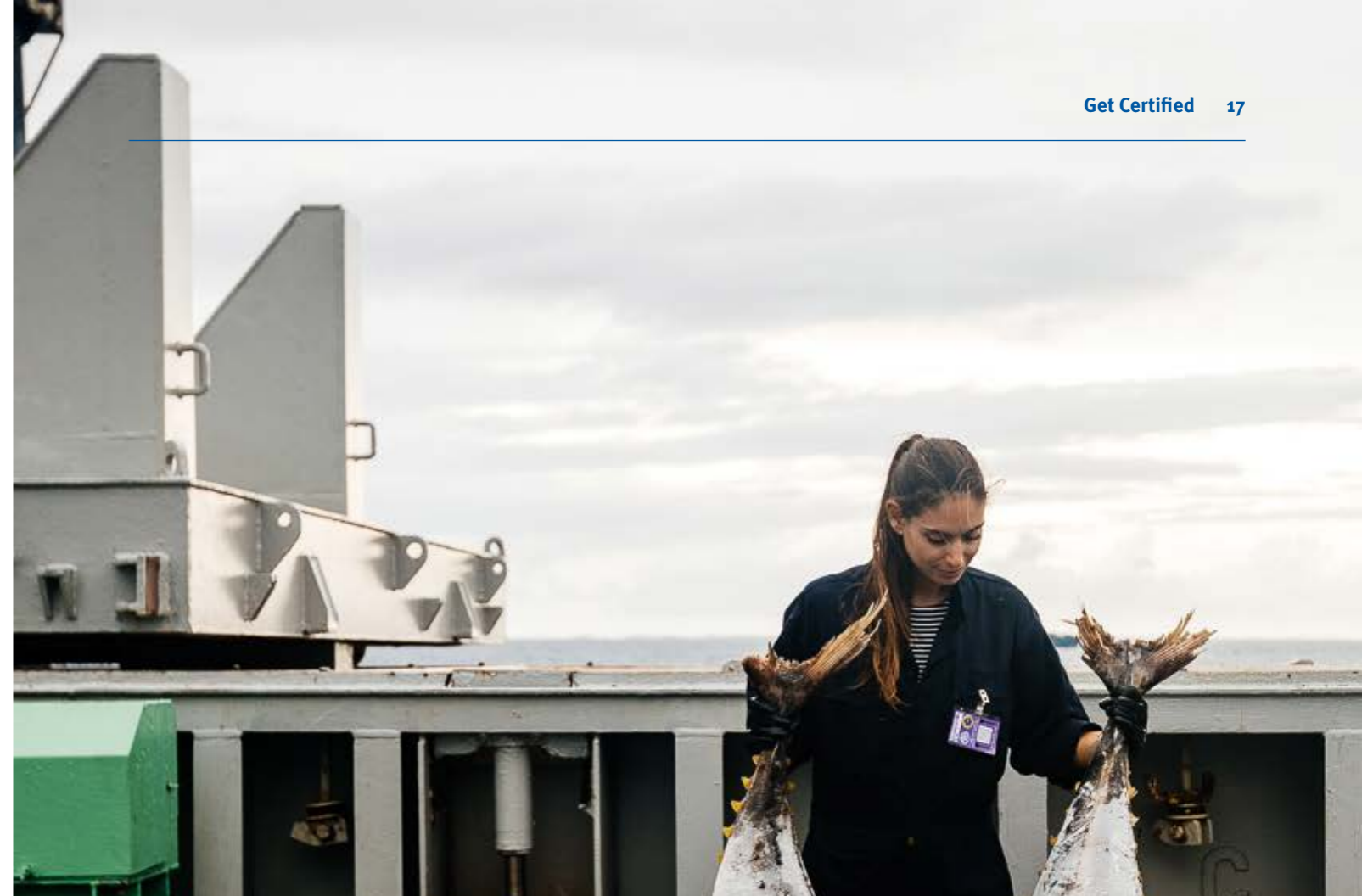


Passo 5 Usando as marcas MSC e ASC para vender pescados certificados

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.

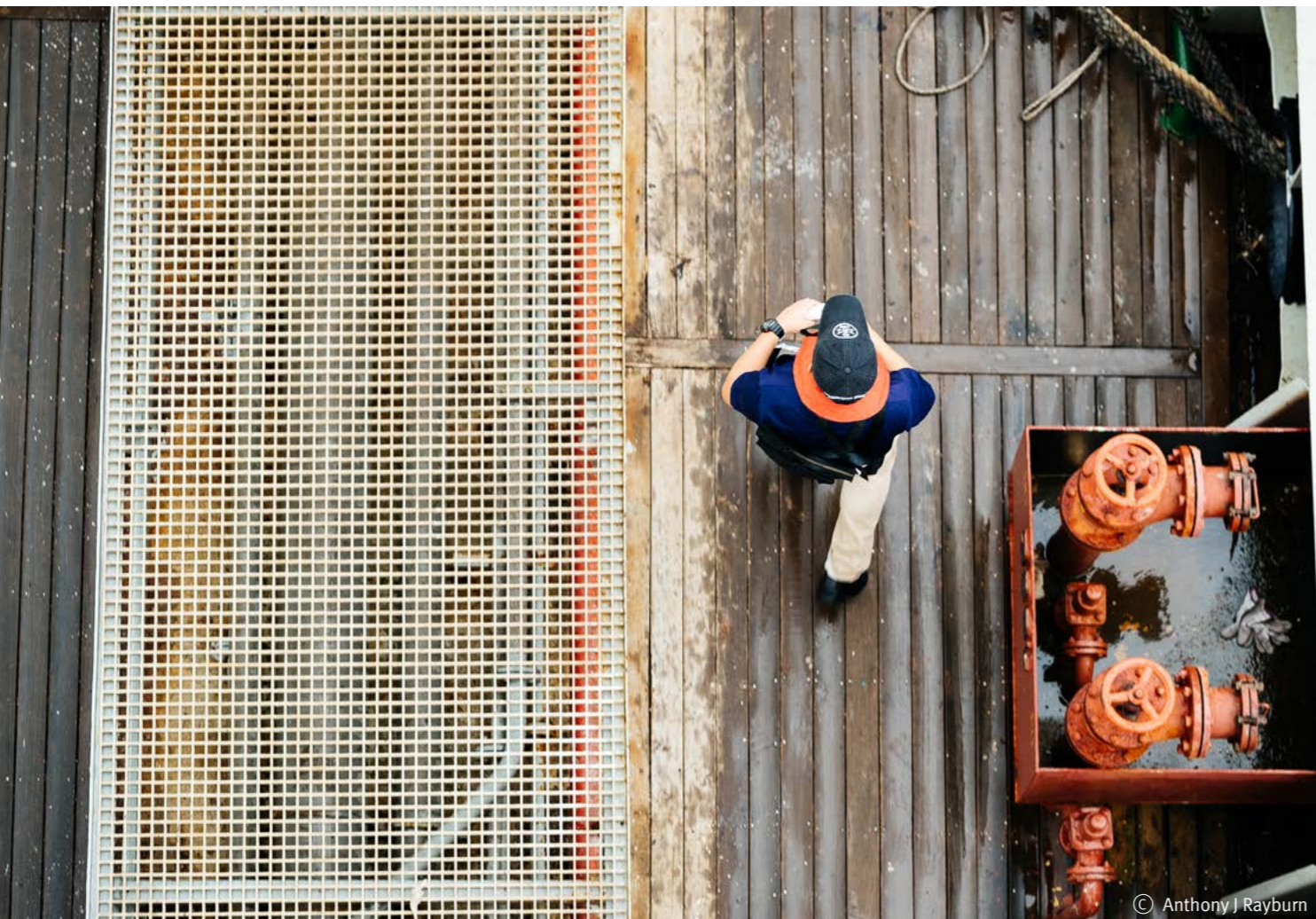
O contrato de licença pode ser assinado enquanto sua empresa está solicitando certificação ou após a primeira auditoria. Isso permite que sua empresa adquira arquivos de alta definição dos selos MSC e/ou ASC para utilização em embalagens. Além de assinar um contrato de licença, sua empresa terá que submeter 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 internas e revisões anuais

Auditorias internas são necessárias anualmente e visam garantir que o Grupo continue em conformidade com Padrão da Cadeia de Custódia: Versão Grupo além de avaliar a eficácia do sistema de gestão do grupo.

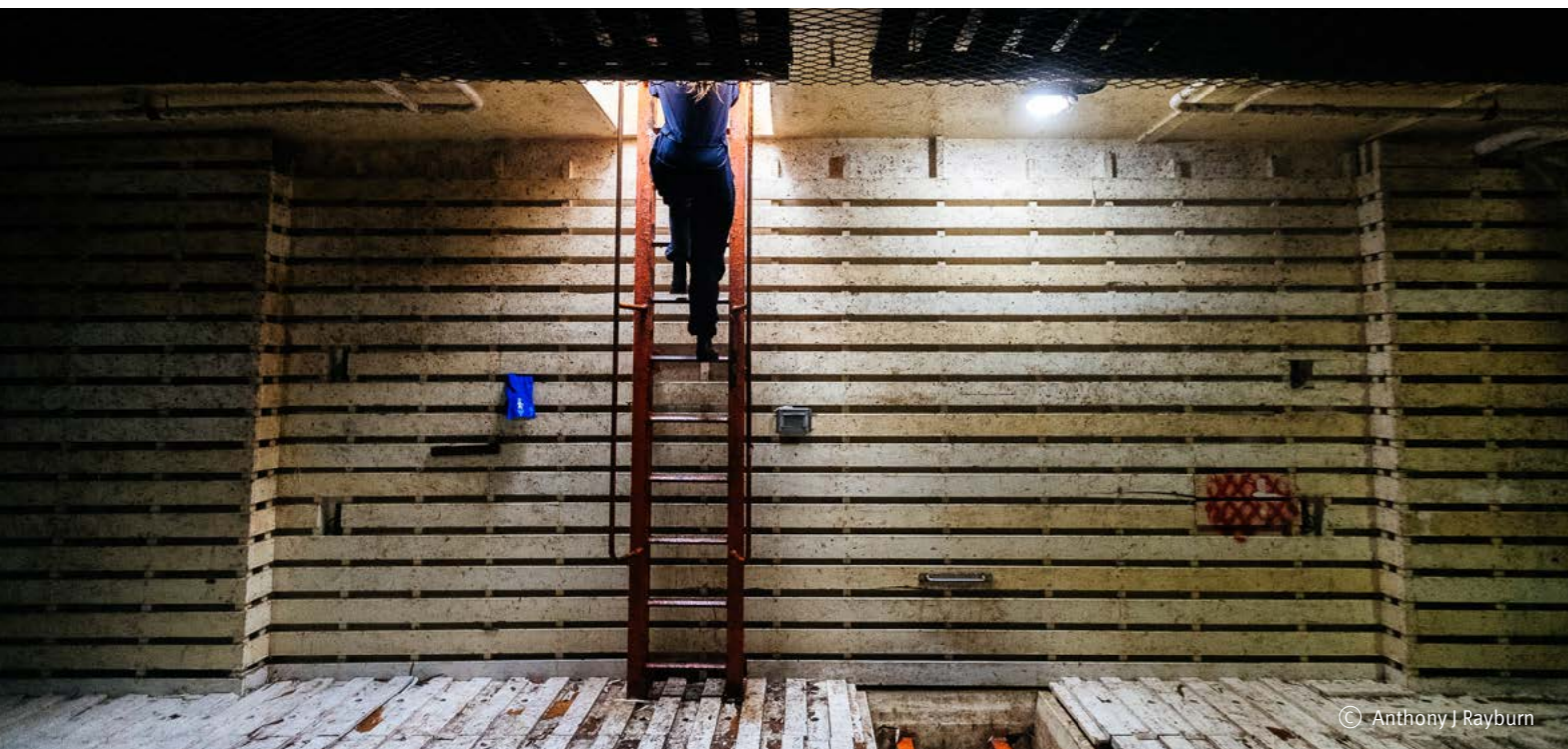
Auditorias internas anuais são aplicáveis a todos os locais, exceto aqueles que só manipulam pescados certificados e aqueles que receberam uma auditoria externa do seu organismo de certificação nos últimos 12 meses sem nenhuma não conformidade encontrada. Essas auditorias internas de manutenção podem ser feitas remotamente ou no local. Revisões internas de Grupos também são necessárias anualmente, e estas podem ser realizadas pelo escritório central, pelos locais, ou com a contribuição de ambos.

Auditorias de manutenção

As auditorias de manutenção são anuais para todos os certificados do Grupo. Podem ser realizadas 90 dias antes ou depois da data de vencimento da auditoria, dando-lhe flexibilidade para agendar uma data conveniente.

Visita ao local

O número de locais a serem visitados nas auditorias de manutenção é o mesmo ou menor do que nas auditorias iniciais. Há uma pequena chance de sua empresa receber uma auditoria não anunciada. Cada organismo de certificação deve realizar auditorias não anunciadas para pelo menos 1% de seus clientes. Caso isso aconteça, você não será avisado da data em que a auditoria ocorrerá (mas saberá a janela de seis meses da sua auditoria de manutenção). Neste caso, a auditoria não anunciada conta automaticamente como sua próxima auditoria de manutenção programada.



© Anthony J Rayburn

Não conformidade na auditoria de manutenção

Durante a auditoria de manutenção, o auditor pode levantar uma não conformidade quando houver um desvio do Padrão.

Tabela 2: Ações necessárias para não conformidades na auditoria de manutenção.

	Nas auditorias dos locais	Na auditoria do escritório central
Não conformidade menor	Deve ser corrigida dentro de 12 meses (até a próxima auditoria). Se o auditor encontrar uma não conformidade menor que não tenha sido corrigida até a próxima auditoria, esta será classificada como não conformidade maior.	Deve ser corrigida no prazo de 90 dias, caso contrário será classificada como uma não conformidade maior.
Não conformidade maior	Envie ao organismo de certificação um plano de ação eficaz com análise das causas básicas, ações corretivas e um prazo de execução. Uma vez implementadas as ações corretivas, o organismo de certificação poderá fechar ou rebaixar a não conformidade no prazo de 30 dias da auditoria. Se isso não puder ser feito, o local deve ser suspenso do certificado do Grupo.	Deve ser corrigida no prazo de 30 dias, caso contrário a não conformidade será reavaliada como crítica e o Grupo suspenso. Envie ao organismo de certificação um plano de ação corretivo com análise das causas básicas.
Não conformidade crítica	O local deve ser suspenso imediatamente do Grupo certificado até que a não conformidade tenha sido abordada.	O certificado do Grupo será suspenso imediatamente.

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:

- Não conformidade crítica levantada para o escritório central;
- O limite das não conformidades maiores foi excedido;
- A empresa não concorda com uma auditoria de manutenção ou recertificação no prazo;
- O MSCI retirou o contrato de licença de uma empresa e esta não seguiu Instruções da MSCI.

Independentemente da causa, a partir do dia da suspensão o produto não pode ser vendido como certificado e você deve informar aos seus clientes, por escrito, da suspensão. Para cancelamento de uma suspensão, um plano de ação corretiva deve ser elaborado, incluindo uma análise das causas básicas e este deve ser aceito pelo 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.

É BOM SABER



Um certificado pode tornar-se inválido a qualquer momento se uma empresa tiver sido condenada por violações de leis trabalhistas (acerca de trabalho forçado e infantil) nos últimos dois anos.

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 descarga 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 utilizado 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);
- Adicione 10% ou mais de novos locais ao certificado do Grupo (inclua uma lista de sites atualizada);
- Mude o organismo de certificação;
- Reclame do seu auditor ou organismo de certificação.

Solicite aprovação do seu organismo de certificação caso você:

- Adicione 10% ou mais de novos locais ao certificado do Grupo (fornecer evidências de que os locais cumprem o Padrão);
- Realize uma nova atividade que ainda não está no escopo do seu certificado (no escritório central ou no site);
- Use um novo processador contratado ou embalador para pescados certificados;
- Compre produto certificado por um programa como o ASC que compartilha a Cadeia de Custódia do MSC.

Definições do escopo de atividades 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) Isso é provavelmente aplicável a todas as empresas, exceto para subcontratados que não são proprietários do produto certificado.</p>
<p>Armazenamento Empresas que possuem produto certificado em uma área de armazenamento.</p>
<p>Processadores contratados Qualquer titular de certificado que realize o processamento em nome do proprietário do produto (o titular do certificado não é proprietário do produto).</p>
<p>Processamento Inclui processamento primário ou secundário, processamento de valor agregado, preparação de pescados ou qualquer outra atividade em que o produto é alterado (exceto no varejo para o consumidor e em restaurantes no take away).</p>
<p>Distribuição 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>Uso de processadores contratados Qualquer titular de certificado que use um processador contratado não certificado para processar, reempacotar ou transformar produto certificado em seu nome.</p>
<p>Varejo para consumidor 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>Venda por atacado Empresas (proprietárias dos produtos) que recebem recipientes selados, paletes, etc. e vendem para clientes ou outros membros de seu grupo.</p>
<p>Embalagem/Reembalagem Quando a embalagem é alterada, mas o produto permanece o mesmo.</p>
<p>Restaurante/take away 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 grande não-conformidade 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

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.