

**Report of the Workshop on Certification and Eco-labelling  
Bangkok, Thailand, 30 January 2009**



**Southeast Asian Fisheries of Development Center**

**The Secretariat**

**Supported by Swedish International Development Cooperation Agency**

**(Sida)**

**SEC/SP/98**

**April 2009**

## **PREPARATION AND DISTRIBUTION OF THIS DOCUMENT**

Report of the Workshop on Certification and Eco-labelling, Bangkok, Thailand, 30 January 2009 was prepared by the Secretariat of Southeast Asian Fisheries Development Center (SEAFDEC). The document is distributed to participants of the meeting, SEAFDEC member countries, SEAFDEC Departments and concerned institutions.

## **BIBLIGRAPHIC CITATION**

SEAFDEC. 2009. Report of the Workshop on Certification and Eco-labelling, Bangkok, Thailand, 30 January 2009, Southeast Asian Fisheries Development Center. 69 pp.

## **NOTICE OF COPYRIGHT**

The publication may not be reproduced, in whole or in part, by any method or process, without written permission from the copyright holder. Application for such permission with a statement of the purpose and extent of the reproduction desired should be made through and address to:

SEAFDEC Secretariat  
Suraswadi Building  
Kasetsart University Campus  
P.O. Box 1046 Kasetsart Post Office  
Bangkok 10903, Thailand

All Rights Reserved  
©SEAFDEC 2009

## Contents

Report of the Workshop on certification and eco-labelling .....	1
Annex 1: List of participants.....	5
Annex 2: Certification and Eco-labelling <i>by Dr. Mali Boonyaratpalin</i> .....	9
Annex 3: Relative Importance of Certification and Ecolabels <i>by Dr. Magnus Torell</i> .....	26
Annex 4: FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries: Fish product certification and ecolabelling <i>by Dr. Simon F. Smith</i> .....	30
Annex 5: Customer’s perspective on sustainable fishing and eco-labelling <i>by Ms. Helana Engblom</i> .	41
Annex 6: Improving fisheries management: certification and labelling as a tool to assist managers and industry <i>by Mr. Duncan Leadbitter</i> .....	46
Annex 7: Chain of Custody Certification <i>by Ms. Teeranat Limpichotikul</i> .....	54



## **Report of the Workshop on certification and eco-labelling**

**30 January 2009**

1. The Workshop on Certification and Eco-labelling was held at SEAFDEC Secretariat, in Bangkok on 30 January 2009. The workshop was attended by Department of Fisheries, Thailand and staff from the SEAFDEC Secretariat and the Training Department. In this event, key resource persons from the FAO Regional Office for Asia and the Pacific (FAO/RAP), Marine Stewardship Council (MSC), SGS Thailand and Abba Seafood also attended. List of participants appears in Annex 1.
2. The Secretary-General of SEAFDEC, Dr. Siri Ekmaharaj welcomed the participants to the Workshop. He emphasized the importance of the Workshop in providing additional knowledge in the fields of certification and eco-labelling. At this occasion he was pleased to note that resource persons from various agencies could join together and provide their views and share their experiences with the Workshop.
3. Dr. Mali Boonyaratpalin, Advisor to DOF, provided an informative presentation on the background to certification and eco-labelling, the development of controls to monitor the quality and standard of fish products, the current situation of the developments of certification schemes in Asia, and on the processes to be expected in certifying the product. Her presentation appears in Annex 2.
4. Dr. Magnus Torell, Advisor to SEAFDEC, presented the relative importance of certification and eco-labels in the context of concerns that have been raised with respect to schemes that are coming up or in the process of being developed. Additional schemes and requirements seem to increasingly add obstacles to producers, be it “port state measures” or the EU Catch Documentation requirements. However, if looking at, and comparing some of the listed requirements there are many common elements. It would be useful to extract from these requirements the “minimum common requirements” for producers – and countries – for them to know what the minimum target is that they should try to aim for. His presentation appears in Annex 3.
5. Dr. Simon Funge-Smith and Jesper Clausen, resource persons from FAO/RAP gave a presentation on fish product certification and eco-labelling within the context of the FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries. Dr. Simon described the demand for certification and eco-labels from the perspective of various interest groups, such as producers, exporters, retailers and consumers. Based on the general notion that there is a strong need for harmonised guideline to establish schemes and standards they described the international process to establish guidelines for fisheries eco-labelling and guidelines for the certification of aquaculture products. His presentation appears in Annex 4.
6. Ms. Helena Engblom, Purchaser from Abba Seafood Company, Sweden, gave presentation on Customer’s perspective on sustainable fishing and eco-labelling. She emphasized that consumers are today actively seeking to buy fish products that have been caught in an environmentally friendly and responsible way. She also pointed out that Abba Seafood has been sourcing tuna in Thailand, since the 1980’s, particularly Tongol (*Thunnus tongol*) for their product, however, for the time being there was limited data

available regarding the sustainability of the stock. Going through a process that would allow the product to be eco-labelled could be a way of telling the consumer that the labelled product is a safe choice from a sustainability perspective. To ensure high environmental and social standards in their operations and products Abba Seafood has developed a “Code of Conduct” and a “Fish Policy”. Her presentation appears in Annex 5.

The **Code of Conduct** is a framework for what Abba Seafood considers to be responsible conduct – human rights, safety and health, business ethics, environment and sustainable fisheries. **The Fish Policy** is the Abba Seafood guideline to secure long term sustainable fisheries. The need for certification or indications on high standards is also a response to international debate. In the case of tuna there has been, during the last couple of years an intense debate as the 1) working conditions on the fishing boats, 2) over-exploitation of the tuna stocks, and 3) by-catches. For Abba Seafood they hope to be able to continue to use **Tongol tuna** – but she stressed the need to increase the knowledge about the sustainability of the stock.

7. Mr. Duncan Leadbitter, Regional Director, Asia Pacific from the Marine Stewardship Council highlighted on the goal of MSC in improving fisheries management by gathering support from buyers and consumers who want seafood that is certified in terms of the sustainability of the production. The benefits of certification and labelling schemes have been discussed over the past 10 years and a key element in the MSC scheme is traceability and assurances about the source and legality of supplies – and the MSC Chain of Custody certification is doing this. He also stated the work on assessment being done by MSC. The scheme provided could be seen as a way of “linking management improvements to the marketplace”. He finished the presentation by stating that with market demands increasing for some key products, coupled with better tools for evaluating data poor fisheries and it is a good time to explore some collaborative options. His presentation appears in Annex 6.

8. The presentation by Mr. Duncan was followed by a presentation on the Chain of Custody in certification processes delivered by Ms Teerarat Limpichotikul, Food Segment Manager of the third party certifying body SGS Thailand. In the presentation Ms. Teerarat gave further explanations on the Chain of Custody (COC) certification with a review of COC certification in aquaculture and capture fisheries, respectively. She highlighted the steps that are involved in both the ACC/BAP and MSC Certification processes. Four points were stated as key to the standard scope for certification, namely 1) Food Safety, 2) Environmental, 3) Labour Responsibility and 4) Traceability. It was again underlined that identification and traceability play an important role in Chain of Custody certification and the certification bodies, like the SGS Thailand, can be effective in support of certification processes. Her presentation appears in Annex 7.

9. Dr. Mali and Dr. Magnus wrapped up by recapturing some of the main points being addressed during the meeting and indicating a number of steps to take if follow up to the meeting. Finally, Dr. Siri thanked all participants and closed the meeting.

## **Discussion**

The flow of the discussion could be roughly divided in two parts:

- 1) Questions and clarifications: the first set was made up of questions and clarifications to information provided by the presenters. Clarifications were provided in connection with each of the presentation as well as during the general discussion after all of the presentations. This report will not elaborate on that and references are made to the attached copies of the Power Point Presentations for further information.
- 2) For the second part, and in an attempt to provide a basis for continued steps to take, there was a certain focus on the need for different parties along the “chain”, or distribution line, to be able to come up with trustworthy explanations on the origins and way of handling of fish products of market interest. Origins of products must be traceable down the water body (marine or inland) where it was caught or cultured (including the origins of feeds).

The whole range of standards, requirements and modes of certification is difficult to come to terms for different interest groups, be it governmental or private. A point to bear in mind is that there is a need to know the make clear what it is that need to be certified, and for what audience you wish to certify the standards of the product. Furthermore, there is a need to be clear on basis for the requirements, if it a legal requirement (such as some health and quality aspects) or in it is voluntary (such looking for an eco-label to gain specific market access) and what type of certification that would be needed.

The group was also informed on “branding” as a tool to improve market shares and branding seemed to grow in importance. Seen from a well established (to Swedish consumers) brand name – like Abba – it is important to see the efforts and resources that are allocated to maintain the positive attitudes of consumers to the brand, in terms reflecting environmental sustainability and social responsibility in the line of production.

- 3) *Thunnus Tongol*; There was a discussion around Tongol tuna that pointed at aspects to look for in terms of showing the sustainability in the fishery. Ms. Helena the need for Abba Seafood to provide information on the sustainability on the Tongol fishery to their consumers. Information that presently is not available to Abba. The need to inform consumers should also be seen in the light of a general “perception” that tuna stocks are over exploited. Ms. Helena was asked why Abba chose to use Tongol and not any of the other species that had much better taste (according to Japanese and East Asian Consumers) – the simple answer being that the taste of (canned) Tongol was preferred by the Swedish consumers. The important point here was that it can be shown that Tongol have a fairly limited market and as product don’t compete with the large Asian tuna market. Subsequently, the amount of boats fishing for Tongol should be fewer and the pressure on the stocks (possibly) less heavy. Looking into the elements of the fishery, the size of the market and other factors it could be possible to show the sustainability of the Tongol fishery – and show that Tongol does not fit into the general notion of tuna being over-fished, on the contrary (if successful) it could be shown that the stocks are healthy.

## **Summary**

This summary provides some indications on points to bear in mind with regards to certification, eco-labels and the rationale behind it:

- Consumers wish to make their choices – choices that are based on information. Information that include aspects on **environmental sustainability and labour responsibility**
- **Traceability** – increased demand on where products are coming from. A demand that needs to be verified!
- Demands on certified products are increasingly coming from large **buyers/retailers** and varies between different interest groups – however, there are always links to “the” market....
- **Availability of information** is central to certification processes, and data poor fishery provides specific challenges
- **Eco-labelling** is a way of **communicating** to the consumer that the product is a good choice
- Labels and brands – **branding** is growing in importance
- Certification is **not a replacement for management**
- Some new international requirements that imply measures to certify the product are often established to **combat illegal fishing**, such as port state measures, EU catch documentation (again the bottom line is traceability...)
- The importance to **comply with national and local laws** – including labour laws – should be stressed as it is that compliance that should be verified

## Way forward

Just three points:

- Engage in the national and regional dialogue on certification, eco-labels and branding to increase awareness and ability to live up to the “minimum requirements”
- Follow up on the *Thunnus Tongol* to show how to indicate sustainability in a data poor fishery
- “It is a good time to explore some collaborative options”



## LIST OF PARTICIPANTS

### Department of Fisheries, Thailand

Sonchai Tandavanitj Weera Pokapunt	e-mail: sonchaiton@gmail.com e-mail: weerap@fisheries.go.th
Pirochana Saikliang	Upper Gulf Marine Fisheries Research and Development Center e-mail: pirochas@hotmail.com
Ratranawaree Poonsawasdi	Upper Gulf Marine Fisheries Research and Development Center e-mail: ratraree@yahoo.com
Kamonpan Awaiwanont	Upper Gulf Marine Fisheries Research and Development Center e-mail: kawaiwanont@yahoo.com
Ratana Munprasit	Eastern Marine Fisheries Research and Development Center e-mail:
Nopparat Nasuchon	Central Gulf Marine Fisheries Research and Development Center e-mail: Nasuchon@yahoo.com
Somchai Viboonphan	Southern Gulf Marine Fisheries Research and Development Center e-mail: somchai vib@yahoo.com
Sampan Panjarat	Andaman Sea Fisheries Research and Development Center e-mail: spanjarat@yahoo.com
Wittaya Pantakit	Andaman Sea Fisheries Research and Development Center e-mail: bodan_fishery@yahoo.com
Orapin Chanpongsaeng	Deep Sea Fishery Technology Research and Development Institute e-mail:
Ubonrat Soonthonrat	Inland Fisheries Research and Development Bureau e-mail: ubdratana@yahoo.com
Putth Songsangjinda	Coastal Aquaculture Station, Trang province

	e-mail: putthsj@yahoo.com
Chanin Sangrungruang	Coastal Fisheries Research and Development Center, Samutsongkham province e-mail: chanin99@yahoo.com
Jutharat Kittivanich	Marine Shrimp Culture Research Institute e-mail: jutark@yahoo.com
Tanath Poomthong	Coastal Fisheries Research and Development Center, Prachuapkirikhun province e-mail: tpoomtong@yahoo.com
Songlar Thaweesri Prasit Luesrithawornsin	e-mail: songlha@gmail.com e-mail: prasit_kim@hotmail.com
Kungwan Juntarachote	Faculty of Fisheries, Kasetsart University e-mail: kungwan.j@ku.ac.th

#### **SEAFDEC**

Siri Ekmaharaj	e-mail: sg@seafdec.org
Hideki Tsubata	e-mail: dsq@seafdec.org
Magnus Torell	e-mail: magnus@seafdec.org
Somboon Siriraksophon	e-mail: somboon@seafdec.org
Akito Sato	e-mail: sato@seafdec.org
Pouchamarn Wongsanga	e-mail: pouch@seafdec.org
V.T. Sulit	e-mail: sulit@seafdec.org
Bundit Chokesanguan	e-mail: bundit@seafdec.org
Sutee Rajruchithong	e-mail: sutee@seafdec.org
Worawit Wanchana	e-mail: worawit@seafdec.org
Natinee Sukramongkol	e-mail: natinee@seafdec.org
Pattaratjit Kaewnuratchadasorn	e-mail: pattaratjit@seafdec.org
Kongpathai Saraphaivanich	e-mail: kongpathai@seafdec.org
Yanida Suthipol	e-mail: yanida@seafdec.org
Weerasak Yingyuad	e-mail: weerasak@seafdec.org
Siriporn Pangsorn	e-mail: psiriporn@seafdec.org
Nobphadol Somjit	e-mail: nobph@seafdec.org
Nawinee Khumthong	e-mail: nawinee@seafdec.org

#### **Resource persons**

Mali Boonyaratpalin	Department of Fisheries e-mail: Boonyaratpalin@yahoo.com
Simon Funge-Smith	FAO/RAP e-mail: simon.fungesmith@fao.org
Duncan Leadbitter	Asia Pacific, Marine Stewardship Council

e-mail: [duncan.leadbitter@msc.org](mailto:duncan.leadbitter@msc.org)

Helena Engblom

Abba Seafood AB

e-mail: [helena.engblom@abaseafood.se](mailto:helena.engblom@abaseafood.se)

Teerarat Limpichotikol

SGS (Thailand)

e-mail: [teerarat.limpichotikol@sgs.com](mailto:teerarat.limpichotikol@sgs.com)



การประเมิน ตรวจสอบการทำการประมงและติดฉลากสิ่งแวดล้อม (in Thai)

Dr. Mali Boonyaratpalin  
Department of Fisheries, Thailand



การประเมิน ตรวจสอบการทำการประมง  
และติดฉลากสิ่งแวดล้อม

ดร.มะลิ บุญยรัตพันธุ์



หัวข้อที่จะนำเสนอ ประกอบด้วย

- ❖ ความเป็นมาของการประเมิน ตรวจสอบการทำการประมง และติดฉลากสิ่งแวดล้อม
- ❖ ประเภทของฉลากสิ่งแวดล้อม
- ❖ ความก้าวหน้าเรื่องประเมิน รับรอง และติดฉลากสิ่งแวดล้อมด้านประมงทะเลในเอเชีย
- ❖ วัตถุประสงค์ หลักการ ขอบข่ายของการประเมินและตรวจสอบ
- ❖ ขั้นตอนการประเมินและตรวจสอบ
- ❖ เหตุผลที่ต้องทำและประโยชน์ที่จะได้รับจากการประเมินและตรวจสอบการประมง
- ❖ ใครควรเป็นหน่วยตรวจสอบการประมง การขนส่งและแปรรูป
- ❖ สรุป

## ความเป็นมา

การถอดออยทั้งด้านผลผลิตการประมง เศรษฐกิจ ถึงแวดล้อม และสังคม

### 1. กฎระเบียบการจัดการประมง

- ❖ กฎหมายไม่มีประสิทธิภาพ
- ❖ ระบบโควตาใช้ไม่ได้ผล
- ❖ มาตรการจัดการทรัพยากรประมงในทะเลหลวงใช้ไม่ได้ผล



3

## ความเป็นมา

### 2. เครื่องมือและวิธีการประมง

- ❖ เรือและเครื่องมือประมงมีประสิทธิภาพสูงเกินไป
- ❖ วิธีการประมงบางชนิด ทำลายพันธุ์สัตว์น้ำ / ทำลายห่วงโซ่อาหารของสัตว์น้ำ
- ❖ วิธีการประมงอย่างไม่มีควมรับผิดชอบ อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อการเดินเรืออื่น ๆ



4

## ความเป็นมา

### 3. สิ่งแวดล้อม

- ❖ อุณหภูมิที่สูงขึ้น เกิดการย้ายถิ่นวางไข่ อนุบาล และเจริญเติบโตของ สัตว์น้ำ หรืออัตราส่วนเพศเปลี่ยนมีผลต่อการขยายพันธุ์
- ❖ คุณภาพน้ำชายฝั่งเสื่อมโทรม น้ำเน่าเสีย ทำให้สัตว์น้ำตาย สูญพันธุ์ หรือ เป็นพิษ
- ❖ ป่าชายเลนลดลง ทำให้ขาดแหล่งอนุบาลเลี้ยงตัวอ่อนของสัตว์น้ำ
- ❖ ฯลฯ



5

## ความเป็นมา

### 4. ความมั่นคงด้านอาหาร

#### FAO

- ❖ ประเทศสมาชิกของ FAO ต่างตระหนักว่า ถ้าไม่ทำสิ่งหนึ่งสิ่งใด อนาคตอาชีพชาวประมงคงจะหมดไป และลูกหลานจะไม่มีสัตว์น้ำให้บริโภค (ความมั่นคงด้านอาหาร)
- ❖ เรียกร้องให้ FAO ช่วยแก้ปัญหา
- ❖ FAO ทำหน้าที่ยกระดับโภชนาการของมนุษยชาติ เพิ่มประสิทธิภาพและกำลังผลิตทางการเกษตร ให้ ประชาชนในเขตชนบทมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และมีผลให้เศรษฐกิจโลกดีขึ้น FAO ดูแลในระดับโลก
- ❖ FAO ดูแลโดยช่วยให้คนและประเทศช่วยตัวเอง เช่น ถ้าประเทศหนึ่งมีอาหารไม่พอเลี้ยงพลเมือง ต้องการเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร แต่ขาดความรู้ เทคโนโลยี และหรือทักษะ FAO ก็จะแนะนำ เทคโนโลยีที่ง่ายและยั่งยืนให้ ถ้าเป็นเรื่องเกี่ยวข้องกับหลายประเทศ ก็จะจัดประชุมให้มาปรึกษาหารือ กัน และหาข้อปฏิบัติที่เห็นชอบโดยทุกฝ่าย เช่น กฎระเบียบในการจับปลาในทะเลหลวง
- ❖ ปี 2534 ธรรมนูญการประมง (COFI) เรียกร้องให้พัฒนาแนวความคิดใหม่ที่จะนำการทำประมงไปสู่ ความรับผิดชอบและความยั่งยืนตลอดไป

6

## ความเป็นมา

- ❖ ปี 2535 การประชุมนานาชาติเรื่อง “การทำกรประมงอย่างมีความรับผิดชอบ” ได้มีการร้องขอให้ FAO จัดทำจรรยาบรรณสากล เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมการปฏิบัติ
- ❖ ปี 2536 ที่ประชุมสมัชชา FAO ได้รับรองความตกลง เพื่อส่งเสริมการควบคุมเรือประมงที่ทำการประมงในทะเลหลวง ให้ปฏิบัติตามมาตรฐานสากล เพื่อการอนุรักษ์และจัดการประมง
- ❖ เพื่อสอดคล้องกับข้อตกลงข้างต้น องค์การบริหารของ FAO ได้เสนอแนะให้จัดทำร่าง “จรรยาบรรณสากลในการทำการประมงอย่างรับผิดชอบ” เพื่อกำหนดมาตรฐานและหลักการต่าง ๆ ที่ควรใช้เป็นกรอบในการอนุรักษ์ จัดการและพัฒนาการประมง โดยความสมัครใจ
- ❖ ปี 2538 ในที่ประชุมสมัชชา FAO จรรยาบรรณ “การทำการประมงอย่างรับผิดชอบ” ได้รับการยอมรับอย่างเป็นทางการอย่างเป็นทางการ
- ❖ ในกรณีนี้ FAO มีหน้าที่ช่วยประเทศสมาชิก โดยเฉพาะประเทศกำลังพัฒนา ในการนำจรรยาบรรณ ในการทำการประมงอย่างรับผิดชอบนี้ไปใช้ และรายงานผลให้องค์การสหประชาชาติทราบความก้าวหน้า และเสนอแนะสิ่งที่ควรดำเนินการต่อไป

7

## ความเป็นมา

### WWF และผู้ขายสัตว์น้ำ

- ❖ ปี 2540 องค์การกองทุนสัตว์ป่าโลกสากล (WWF) และ Unilever ผู้ค้าสัตว์น้ำรายใหญ่ของยุโรป ได้เริ่มส่งเสริมและสนับสนุน “การทำประมงอย่างรับผิดชอบ” โดยใช้ตลาดเป็นตัวขับเคลื่อน ก็จะซื้อและขายสินค้าติดฉลากสิ่งแวดล้อม และได้ก่อตั้งองค์กรตรวจประเมินรับรองการประมง ขึ้นที่ประเทศอังกฤษ ชื่อ Marine Stewardship Council (MSC) เพื่อรับรองหรือให้ความมั่นใจกับผู้บริโภคว่า สินค้าติดฉลากสิ่งแวดล้อมที่ซื้อได้ผลิตจากการประมงอย่างรับผิดชอบจริง และในปี 2542 MSC ได้แยกตัวเป็นอิสระ และต่อมา MSC ได้ขยายตั้งสาขาที่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย และญี่ปุ่น ขณะนี้มีการประมงที่ได้รับการรับรองจาก MSC 38 ชนิด เช่น การประมงทูน่า หอยแมลงภู่ เพลมอล ลอบสเตอร์ เป็นต้น และมีสินค้าติดฉลากสิ่งแวดล้อม 102 ชนิด
- ❖ ปี 2551 ผู้ค้ารายใหญ่ที่สหรัฐอเมริกา คือ WalMart มีนโยบายจะซื้อและขายกุ้งที่เลี้ยงอย่างมีความรับผิดชอบต่อแท่น โดยมี ACC เป็นหน่วยรับรอง

8



## ความเป็นมา (ต่อ)

### วิวัฒนาการการรับรองคุณภาพสินค้าของประเทศผู้นำเข้า

- สมัยแรก ต้องรับรองว่าสินค้าที่ส่งไปขายปลอดภัยจากจุลินทรีย์ สารเคมี ยา และโลหะหนัก (ใช้มาตรฐาน CODEX) รับรองโดยรัฐ



9

## ความเป็นมา (ต่อ)

- ระยะต่อมา ต้องรับรองเพิ่มว่าโรงงานแปรรูปมีระบบสุขอนามัยที่ดี (GMP) และระบบวิเคราะห์จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) (เป็นมาตรการกึ่งบังคับ รับรองโดยรัฐหรือองค์กรเอกชน)



10

## ความเป็นมา (ต่อ)

- ปัจจุบัน มีบางตลาดให้รับรองเพิ่ม ในเรื่อง “การเลี้ยงหรือการจับสัตว์น้ำอย่างมีความรับผิดชอบ” ต่อสัตว์น้ำเป้าหมาย สิ่งแวดล้อมและสังคม และต้องมีระบบตรวจสอบย้อนกลับได้ และโปร่งใส (เป็นมาตรการทำโดยสมัครใจ รับรองโดยรัฐหรือองค์กรเอกชนที่ไม่มีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจที่รับรอง)



11

## ความเป็นมา (ต่อ)

จะเชื่อหรือมั่นใจได้อย่างไรว่าสินค้าที่ติดฉลากสิ่งแวดล้อมมาจากการทำการประมงอย่างมีความรับผิดชอบจริง

- ❖ มีองค์กรตรวจรับรองที่เป็นที่เชื่อถือ (Accredited Certification Body) ทำการประเมินและตรวจรับรองการทำประมงและการแปรรูปและการขนส่งอย่างมีความรับผิดชอบ และติดฉลากสิ่งแวดล้อมบนผลิตภัณฑ์ เพื่อแสดงให้ผู้บริโภคเห็นและรับรองว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัตถุดิบที่ได้จากการจับ การแปรรูป และขนส่งอย่างมีความรับผิดชอบ ผู้บริโภคจะได้มีโอกาสเลือกซื้อหรือสนับสนุนผู้ทำดี เช่น MSC, MEL Japan, MAC, ACC และ CoC



12

## หน่วยรับรองระบบการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอินทรีย์

Accreditation Body	Certification Body			
 	 ออสเตรีย	 นิวซีแลนด์	 อังกฤษ	 ฝรั่งเศส
	 สวิตเซอร์แลนด์	 เยอรมัน	 ไทย	 สวีเดน

13

## การติดตามสิ่งแวดล้อม

1. **Fisheries Certification** คือ การประมงและสัตว์น้ำต้องได้รับการรับรอง
2. **Chain of Custody Certification** คือผู้ถือครองหรือเป็นเจ้าของสัตว์น้ำที่ได้รับการรับรอง เช่น สะพานปลา, บริษัทขนส่งปลา, โรงงานแปรรูปปลา และการขนส่งผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการรับรอง
3. **Licensing** จะติด Logo หรือตราฉลากสิ่งแวดล้อมของหน่วยรับรองจะต้องมีใบอนุญาต



14

## ฉลากสิ่งแวดล้อมแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

**ประเภทที่ 1 (Type D)** ได้แก่ ฉลากสิ่งแวดล้อมที่มอบให้โดยบุคคลที่ 3 (Third party certification body) โดยรับรองคุณลักษณะที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง เช่น จับปลาอย่างมีความรับผิดชอบ ประหยัดพลังงาน สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ ไม่ก่อให้เกิดมลพิษ เพื่อให้ผู้บริโภคเปรียบเทียบเลือกซื้อเมื่อมีสินค้าประเภทเดียวกันแต่ผลิตอย่างรับผิดชอบและไม่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมจำหน่ายในตลาด



15

## ฉลากสิ่งแวดล้อมแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

**ประเภทที่ 2 (Type II)** ได้แก่ ฉลากสิ่งแวดล้อมที่ผู้ผลิตเป็นผู้คิดใช้ขึ้นเอง (Self declaration) เพื่อเป็นการโฆษณา หรือประกาศว่าผลิตภัณฑ์ หรือบริการของคนไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม เช่น ถักปลอดสารพิษ ปลูกปลอดสารพิษ



16

## ฉลากสิ่งแวดล้อมแบ่งออกเป็น 3 ประเภท

**ประเภทที่ 3 (Type III)** เป็นฉลากที่แสดงข้อมูลของผลิตภัณฑ์ด้านสิ่งแวดล้อมในเชิงปริมาณ ทั้งนี้ให้อยู่บนพื้นฐานของกระบวนการประเมินวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ (Life cycle assessment ; LCA)



17

## สถานการณ์เรื่องประมง ไร้ร่อง และติดฉลากสิ่งแวดล้อมด้านประมงทะเลในเอเชีย

- เวียดนามได้รับการสนับสนุนจาก WWF และ MSC ทำการประเมินตรวจสอบร่องหอยและปลาทู สำหรับหอยได้รับการรับรองเรียบร้อยแล้ว ส่วนปลาทูจะต้องปรับปรุงวิธีการจัดการประมงแล้วประเมินใหม่ และทำสิ่งที่จรรยาบรรณของการประมงที่จะทำการรับรองต่อไป



18

(ต่อ)

▪ ญี่ปุ่น

- ปี 2549 AEON กลุ่มห้างค้าปลีกนำใหญ่ของญี่ปุ่นเริ่มสนับสนุนการทำกรประมงอย่างรับผิดชอบโดยมีสินค้าติดฉลากสิ่งแวดล้อมของ MSC วางจำหน่าย
- มีนาคม 2551 ตั้ง MEL Japan

▪ ประเทศไทย

ภาครัฐ

1. เผยแพร่ข้อมูลข่าวสารเรื่องการประเมิน-รับรอง-ติดฉลากสิ่งแวดล้อมแก่ผู้เกี่ยวข้อง ให้รอบรู้ แล้วนำไปปรับใช้อย่างรอบคอบ
2. คัดเลือกชนิดการประมงที่จะทำโครงการนำร่องการตรวจรับรอง
3. ดำเนินการ ทามาตรฐาน เกณฑ์ตัวชี้วัด การให้คะแนน ร่วมกับชาวประมงและผู้เกี่ยวข้อง
4. ดำเนินการรับรองการประมง โดยกรมประมง ในระยะแรก
5. ระยะต่อไป จะส่งต่อหน้าที่การรับรองนี้ให้องค์กรเอกชน เว้นแต่เป็นความต้องการของประเทศผู้นำเข้า

19

(ต่อ)

ภาคเอกชน

1. Fisheries Certification ยังไม่มีการทำประมงใดในประเทศไทย ที่ขอรับการประเมิน-รับรอง หรือได้รับการรับรองว่าจับอย่างมีความรับผิดชอบต่อ
2. Chain of Custody Certification โรงงานแปรรูปของบริษัทเอกชนได้รับการรับรอง ในปี 2550 จำนวน 5 โรง และในปี 2551 อีก 2 โรง เป็นโรงงานที่ตั้งอยู่ที่จังหวัดสมุทรสาคร 6 โรงงาน และที่จังหวัดสงขลา 1 โรงงาน ในปี 2551 มีโรงงานแปรรูปปลาทูน่า ที่ผูกติดอยู่ในขั้นตอนดำเนินการตรวจรับรอง



20

## วัตถุประสงค์ของการประเมินและตรวจรับรอง

- ❖ สนับสนุนการอนุรักษ์ และการใช้ทรัพยากรประมงและระบบนิเวศอย่างยั่งยืน คือ ใช้อย่างไม่ให้เกิดผลไป โดยวิธีการประเมิน-รับรอง-ติดฉลาก
- ❖ การประเมินรับรองเป็นเครื่องมือหนึ่งในการบริหารจัดการประมงให้อยั่งยืน โดยทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วม เริ่มตั้งแต่ผู้ทำการประมงจนถึงผู้บริโภค ในการตั้งมาตรฐาน กฎเกณฑ์และดูแลให้ปฏิบัติตามกฎเกณฑ์
- ❖ นำไปสู่ระบบการจัดการประมงแบบชาวประมงและผู้เกี่ยวข้องมีส่วนร่วม
- ❖ การตั้งมาตรฐานและมาตรการจัดการประมงจะใช้หลักฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ และความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งจะทำให้กฎเกณฑ์ มาตรการที่ตั้งขึ้น ปฏิบัติได้ และมีประสิทธิภาพ
- ❖ มาตรฐานนี้มีชีวิต คือพัฒนาปรับปรุงแก้ไข เป็นระยะ ๆ เมื่อจำเป็นและสมควร
- ❖ เข้าถึงตลาด หรือสอดคล้องกับความต้องการของตลาด

21

## การประเมิน - ตรวจรับรองเบื้องต้น

- ❖ การประเมินเบื้องต้นว่าการทำการประมงใดเป็นไปได้อย่างมีความรับผิดชอบ และยั่งยืนหรือไม่ โดยพิจารณาจากสถานะของประชากร สัตว์น้ำเป้าหมาย และสิ่งแวดล้อม และการจัดการประมง



22

## การตรวจประเมิน - รับรองมีหลักการ 3 ข้อ

1. การทำการประมงแบบรักษาประชากรสัตว์น้ำเป้าหมายให้อุดมสมบูรณ์ มีให้จับตลอดไป ไม่จับเกินกำลังผลิต
2. มีมาตรการเพียงพอที่จะอนุรักษ์และป้องกันระบบนิเวศ
3. การทำการประมงต้องดำเนินการภายใต้แผนการจัดการประมงที่มีความรับผิดชอบ และภายใต้กฎระเบียบ และกฎหมายขององค์กรบริหารจัดการประมงระดับท้องถิ่น ประเทศ และระหว่างประเทศ อย่างเคร่งครัด เพื่อรักษาประชากรและสิ่งแวดล้อมที่ดีอยู่ให้ต่อไป หรือเพื่อฟื้นฟูประชากรที่ถดถอยหรือเสื่อมโทรม ให้อุดมสมบูรณ์ขึ้น โดยมีมาตรการดำเนินการฟื้นฟู และมีเงื่อนไข

23

## ขอบข่ายการตรวจประเมิน - รับรอง

- ❖ การประเมิน รับรอง จะไม่ทำเป็นรายบุคคล แต่จะทำการประเมินเป็นกลุ่ม การประมง พื้นที่ทำการประมง และชนิดเครื่องมือที่ใช้ในการทำการประมง เพราะการใช้ทรัพยากรสัตว์น้ำในแหล่งทำการประมงเดียวกัน ถ้าคนหนึ่งทำการประมงอย่างมีความรับผิดชอบ ส่วนคนอื่นไม่ทำ ก็ไม่ส่งผลให้ทรัพยากรสัตว์น้ำในแหล่งประมงนั้นมีความยั่งยืน ดังนั้นทุกคนที่ใช้ทรัพยากรประมงเดียวกัน ต้องร่วมด้วยช่วยกันรักษาทรัพยากรสัตว์น้ำที่ทานจับ และช่วยเป็นหูเป็นตาในการควบคุมดูแลกันเอง และปรับปรุงกฎระเบียบการจัดการหลังการ monitor แล้วเห็นว่าจำเป็น

24

## กระบวนการตรวจรับรอง



25

## กระบวนการตรวจรับรอง (ต่อ)

### การประเมินจากเอกสาร



26



## กระบวนการตรวจรับรอง (ต่อ)

### ตรวจในพื้นที่และประเมินผล



27

## กระบวนการตรวจรับรอง (ต่อ)



1. ขบวนการตรวจรับรองใช้เวลา 6 เดือน ถึง 2 ปี
2. ใบรับรองมีอายุ 5 ปี
3. ทำการตรวจสอบว่ายังปฏิบัติเหมือนเดิมหรือไม่อย่างน้อยปีละครั้ง หากมีข้อแม้ในการรับรองว่าจะต้องปรับปรุงในเรื่องใด ในเงื่อนไขที่กำหนด ก็ต้องไปตรวจตามเงื่อนไข

28

## ทำไมต้องทำตาม FAO หรือ MSC หรือ MEL เพราะ

- ❖ ประเทศสมาชิกเป็นผู้เรียกร้องให้ FAO ทำจรรยาบรรณ “การทำประมงอย่างมีความรับผิดชอบ” และสมาชิกรับรอง และรับว่าจะนำไปส่งเสริมให้ปฏิบัติตาม
- ❖ เป็นหลักการที่ดี วิธีการก็ปฏิบัติได้ ผลก็น่าจะเป็นประโยชน์แก่ชาวประมง และผู้ดูแลทรัพยากร ผู้ซื้อ ผู้ขาย และประชากรโลกโดยรวม
- ❖ ประเทศไทยเป็นประเทศส่งออกสินค้าสัตว์น้ำรายใหญ่ และต้องการเป็นครัวโลก จึงจำเป็นต้องมีสินค้าทุกคุณภาพ เพื่อเข้าถึงทุกตลาด
- ❖ บางประเทศมีนโยบาย สนับสนุนสินค้าที่ผลิตแบบเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ประเทศฟิลิปปินส์ออกคำสั่ง ให้นักประมงต้องซื้อสินค้าที่ผลิตแบบเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมหากมี ประเทศสวีเดน จะให้โรงเรียน โรงพยาบาล ร้านอาหารรัฐ ซื้อวัตถุดิบที่ผลิตแบบเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมมาทำอาหาร

29

## ทำไมต้องทำตาม FAO หรือ MSC หรือ MEL (ต่อ)

- ❖ ทรัพยากรทะเลเป็นของทุกประเทศ ดังนั้นการใช้ทรัพยากรต้องมองระดับโลก เช่น FAO ช่วยหาวิธีดูแล วิธีปฏิบัติที่จะทำให้ทรัพยากรประมงยั่งยืน เป็นธรรมและเป็นที่ยอมรับของประเทศสมาชิก ซึ่งประเทศไทยก็เป็นสมาชิกของ FAO มีส่วนร่วมในการคิดร่าง และยอมรับข้อตกลงหรือจรรยาบรรณต่าง ๆ จึงควรสนับสนุนให้ชาวประมงทำตามจรรยาบรรณนี้
- ❖ เพื่อป้องกันการกีดกันทางการค้า คือถ้าประเทศไทยไม่ทำตามจรรยาบรรณ แล้วประเทศผู้นำเข้าไม่ซื้อสินค้าจากเรา เราจะไปฟ้อง WTO ไม่ได้
- ❖ เป็นที่ประจักษ์แล้วว่าทั่วโลกใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างไม่ประหยัด ถึงเวลาแล้วที่จะหันมาใช้อย่างฉลาด มิฉะนั้น จะไม่มีให้ใช้ในอนาคต

### MSC และ MEL Japan

- ❖ จะให้องค์กรนี้รับรองเมื่อเป็นความต้องการของผู้นำเข้า

30

## ทำไมต้องมีระบบการตรวจรับรองและติดฉลากสิ่งแวดล้อมของประเทศไทย

- ❖ ลดความสับสนกับมาตรฐานที่มีมากมายและแตกต่างกัน และบางมาตรฐานนำไปปฏิบัติไม่ได้ เพราะผู้ทำมาตรฐานขาดความรู้และประสบการณ์ในการประมงนั้นๆ
- ❖ ยกฐานะคุณภาพสินค้าประมงของไทย
- ❖ ยกกระดับมาตรฐานการควบคุมคุณภาพสินค้า เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน
- ❖ สามารถปรับเข้ากับมาตรฐานของประเทศผู้นำเข้าได้ง่าย หรือสามารถทำการเทียบเท่า
- ❖ เพื่อได้มาตรฐานที่เหมาะสมกับการประมงของเรา
- ❖ เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการตรวจรับรอง
- ❖ เพื่อสอดคล้องกับกฎหมาย กฎระเบียบ ระบบการจัดการประมงของประเทศ

31

## ใครจะเป็นหน่วยตรวจรับรอง (Fisheries certification body)

- ❖ องค์กรเอกชน ที่ได้รับการรับรองให้เป็นหน่วยตรวจประเมิน รับรองโดย MSC, MEL Japan, Euro GAP, หรือ มกอช. ฯลฯ
- ❖ หน่วยงานของรัฐ ที่อยู่ภายใต้สำนักวิจัยและพัฒนาประมงทะเล ที่ไม่มีส่วนได้ส่วนเสียกับการประมงดังกล่าว เช่น ไม่ได้ทำหน้าที่ขายสินค้าประมง หรือแนะนำส่งเสริมวิธีการทำประมง เป็น Fisheries Certification Body หรือหน่วยงานที่ Authorized โดยประเทศผู้นำเข้า เช่น กองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (กตส.) เป็น Chain of Custody Certification Body
- ❖ หน่วยงานหรือองค์กรเอกชนที่ได้รับการรับรอง (Accredited) โดยหน่วยงานรัฐที่มีอำนาจหน้าที่ (Authority)
- ❖ ฯลฯ

32

## การติดฉลากสิ่งแวดล้อม (Ecolabelling)

- ❖ เพื่อให้ได้ประโยชน์เพิ่มทางการตลาด หลังจากได้รับการรับรองการทำประมงอย่างมีความรับผิดชอบ (Fisheries Certification) แล้ว
- ❖ ต้องสมัครขอการรับรอง การแปรรูป การขนส่งหรือกระจายสินค้าอย่างมีความรับผิดชอบ และใบอนุญาตติดตามของหน่วยรับรองบนสินค้า เพื่อ
  - มั่นใจว่าสินค้าติดฉลากที่ผู้บริโภคซื้อ ผลิตจากวัตถุดิบที่มาจากการทำประมงที่ได้รับการรับรอง (Certified fisheries) จริง
  - สัตว์น้ำที่ได้รับการรับรองมีระบบขนส่ง ผลิต และจัดจำหน่ายอย่างมีความรับผิดชอบ และมีองค์กรรับรอง (Chain of Custody Certification Body) ว่า
    - มีการ Label ที่เด่นชัด
    - แยกเก็บ ผลิต ขนส่ง แบบไม่เสี่ยงต่อการปนกันกับปลาที่จับอย่างไม่รับผิดชอบ
    - มีระบบบันทึก และเก็บข้อมูลให้ตรวจสอบย้อนกลับได้ เป็นประกัน

33

## ใครควรเป็นผู้ตรวจรับรอง Chain of Custody Certification (CoC)

- ❖ องค์กรที่ทำหน้าที่ตรวจรับรอง GMP และ HACCP ของโรงงานอยู่แล้ว โดยให้ตรวจเพิ่มอีกนิดเดียว ในเรื่องแยกแยะ แยกเก็บ แยกผลิต และเก็บข้อมูลให้พิสูจน์ทราบได้เท่านั้น
- ❖ ขณะนี้ SGS ได้เป็น Certified body ของ MSC ตรวจ CoC และให้ CoC certification ในประเทศไทย
- ❖ องค์กรอื่น ๆ ที่ Accredited โดย Accreditation body

34

## สรุป

- ❖ **Fisheries Certification** คือการรับรองการทำงานประมงอย่างมีความรับผิดชอบ เป็นเรื่องที่ยากที่สุด แต่มีประโยชน์ต่อการจัดการประมง และความยั่งยืนของทรัพยากรประมง
- ❖ **Chain of Custody Certification** คือการรับรองตลอดสายการผลิต เริ่มตั้งแต่หลังจับจนถึงมือผู้บริโภค รับรองทุกธุรกิจที่ถือครองหรือเป็นเจ้าของปลาที่ได้รับการรับรอง เป็นเรื่องที่ยาก เพราะโรงงานแปรรูปมีระบบการจัดการที่ดีอยู่แล้ว เช่น GMP, HACCP, ISO 9000 และ 14000 เพียงเพิ่มระบบแยกเก็บ แยกผลิต คัดป้าย ให้ชัดเจน และเก็บข้อมูลให้ตรวจสอบได้เท่านั้น
- ❖ **Logo licensing** เป็นการขออนุญาตติดตราองค์กรตรวจรับรองบนสินค้า เมื่อสินค้าผลิตจากวัตถุดิบที่ได้รับการรับรอง และขนส่งแปรรูป โดยบริษัทที่ได้รับการรับรอง ไม่ต้องทำอะไรเพิ่ม เพียงเสียเงินค่าใบอนุญาตติดตรา

35

## เอกสารอ้างอิง

องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ. 2542. จรรยาบรรณในการทำการประมงอย่างรับผิดชอบ. องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ. กรุงเทพฯ, 43 หน้า

<http://www.fao.org/DOCREP/005/v9878e/v9878e00.htm>

<http://www.msc.org>

<http://www.melj.jp>

<http://kromchol.rid.go.th/ome/uploads/tis/>

36

**Relative Importance of Certification and Ecolabels**

Dr. Magnus Torell, Senior Advisor to SEAFDEC



**Relative Importance of Certification and  
Ecolabels**

Dr. Magnus Torell, SEAFDEC

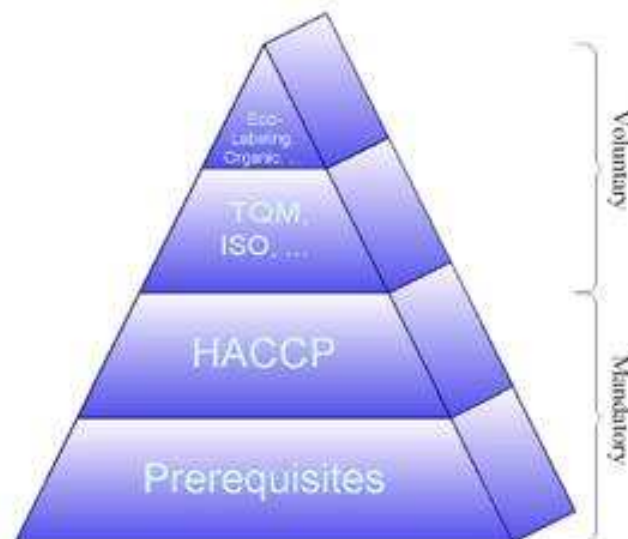
Bangkok, 30 January 2009

## "Everyday" a new scheme or "standard"

- There are many schemes around that requires some kind of certification
- And they are increasing by the week, and for different purposes, but often there are similarities in requirements
- Who sets the standard, who can be certifying what needs to be certified and where is the "label" in all this
- Do we need a label or can we stick to the building up of "brands" or branding

## Growing Pyramid

From Lahsen FAO 2007



## “Relative” importance

- Bottom line the relative importance concerns what you can get for your product – or if you can sell it at all....
- Concerns have been raised on schemes coming up/or looming that seemingly increasingly adds obstacles to producers, be it “port state measures”, EU Catch Documentation – look at them they have many things in common
- Where is the eco-labels and brands in all this??

## Where are we heading – or being headed??

- Very general “schemes” are looking for environmental aspects, food safety, animal welfare and health and social equity and fair trade
- Health and environmental aspects are increasingly becoming “mandatory”
- Increasingly the social aspects are looked upon (and might become mandatory)
- Again where are the labels and the brands are focus shifting towards social aspects as environment “should be OK”??



## Cross-cutting

- Whatever trends are ahead of us, a major factor – in whatever scheme – we need to be able to follow the product all along the way
- Traceability and Chain of Custody are expressions we have to live with
- A looming question is how requirements on social/labour aspects will put further demands on the industry (ILO Conventions)

**FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries:  
Fish product certification and ecolabelling**

Dr. Simon Funge-Smith and Mr. Jesper Clausen

Certification and Ecolabelling  
SEAFDEC, Bangkok 30<sup>th</sup> January 2009



---

**FAO Code of Conduct for Responsible  
Fisheries**

---

**Fish product certification and ecolabelling**

**Simon Funge-Smith and Jesper Clausen**  
FAO Regional Office for Asia and the Pacific

Certification and Ecolabelling  
SEAFDEC, Bangkok 30<sup>th</sup> January 2009



---

**Presentation overview**

---

- Fisheries and Aquaculture certification
- FAO and certification/eco-labelling
- Conclusions and points for discussion from the APFIC Regional consultation

## Wide coverage of certification & ecolabelling schemes

- Both fisheries and aquaculture production
- Environmental (eco) certification
- Social certification
- Animal Welfare
- Food safety
- Others?



## Fisheries ecolabelling and certification. Why?

- **Opportunities presented by global seafood markets**
- **Consumers will pay for certified fisheries products**
- **Increased focus on the use of 'the market' to drive sustainable / responsible practice**
  - Buying practices of supermarkets
- **Accountability and sustainability in capture fisheries**
  - Port State Measures
  - The rise of RFMO's for management
  - Demand for traceability & catch certification

## Aquaculture certification. Why?

- **Increasing demand for sustainable aquaculture products and willingness to pay**
  - Means of addressing corporate social responsibility large companies & advocacy groups
- **Increasing number of aquaculture certification schemes**
  - Schemes led by variety of stakeholders like retailers, producers, governments, NGOs
- **Several approaches to certification and a need for harmonized guidelines to establish schemes**

## What is the demand for eco-labelling and certification?

- **Differs for different interest groups**
  - producers, exporters, retailers/wholesalers, consumers
  - difficult to generalize
- **Driven by expected benefits relating to:**
  - Price increases
  - Market access
  - Better client relationships
  - Quality improvements
  - Public relations
  - Provenance/source e.g. traceability
  - Improved sustainability/social practices

## Demand for eco-labelling/ certification?

### Consumers

- Increasing concerns on sustainability of the fisheries & aquaculture sector
- Various surveys show large proportion of consumers willing to buy certified products with limited price difference (10%)
- What people say they will pay for, and what they do pay for are shown to be different
- Many consumers more focus on self-benefit
  - e.g. price, quality, taste
  - products have health benefits rather than ethical issues
- Certified products at present still only share a niche market (e.g. MSC 0.3% of globally traded seafood value)
- More demand in developed countries?

## Demand for eco-labelling/certification?

- Strongly dependent on product, country, specific buying policies

### Retailers

- Need to address corporate environmental and social responsibility by large companies
- Demand for environmental certification, less so for social issues
- Demand driven by long-term planning horizons and improved public relations
  - Less driven by potential for price premiums and additional profits
- Reliability and significant quantities very important

### Food service sector

- Less demand in food service sector, small scale & less distinguishable by consumers

## What is the result of the demand for eco-labelling and certification?

---

- **Increasing number of schemes**
  - Fisheries eco-labelling
  - Aquaculture certification
- **Schemes led by variety of stakeholders**
  - retailers, producers, governments, NGOs
- **Several approaches to certification**
- **Strong need for harmonized guidelines to establish schemes**
  - Enables us to determine credibility of schemes and standards

## FAO and certification & ecolabelling

---

- FAO Code of Conduct for Responsible Fisheries (1995)
- FAO Guidelines for the ecolabelling of fish and fisheries products from marine capture fisheries (2005)
- International principles for shrimp farming (FAO, NACA, Worldbank, WWF, UNEP: 2005)
- International guidelines for aquaculture certification (2009?)

## Eco-labeling guidelines for capture fisheries

---

- **A voluntary product labelling conveying environmental information to consumers**
- **Eco-labelling seeks to create a market-based incentive for better management of fisheries**
- **Provide clear guidance on ‘how’ credible schemes should be operated**
- **This is needed as few indications of reversals in decline of fisheries**

## FAO fisheries eco-labelling guidelines to address important issues:

---

- **To ensure that eco-labelling schemes are not used as new forms of barriers to trade**
- **Emphasize the need for a scientific basis for certification standards and criteria**
- **Recognize that developing countries have constraints to participate in such schemes**
  - especially the small-scale producers
- **Intended to reduce confusion among traders and consumers**
  - from the utilization of a number of various and diverse product labels
  - each relating to different criteria and standards.

## Development of International Guidelines for Certification of Aquaculture

---

- **Why International guidelines?**
  - Create an “even playing field”
  - participation of “less vocal” stakeholders
  - difficult for consumers and producers to choose the right scheme
  - different approaches to certification
- **Increasing consumer awareness**
  - Both in developed country markets and new emerging/developing country markets
  - Willingness to pay for certified products
  - Risk of losing credibility by bad schemes or “failing to live up to expectations”

## The Scope of the aquaculture guidelines

---

- **Guidelines should set forth**
  - the minimum substantive requirements and
  - criteria for granting a certificate (certification)
  - of an aquaculture system, practice, or a product.
- **Certification schemes may apply additional or more stringent requirements and criteria.**



## International Guidelines for Certification of Aquaculture – the Process

- COFI/AQ/III – New Delhi, India (Sept '06)
- FAO/NACA Secretariat (Jan '07)
- Advisory Group (Jan '07)
- Website (Jan '07)
- Thailand meeting (Feb '07)
- **Guidelines - Draft 1**
- Brazil meeting (Sept '07)
- **Guidelines - Draft 2**
- India meeting (Nov 2007)
- Study on certification and small-scale aquaculture
- UK meeting (Feb '08)
- **Guidelines - Draft 3**
- China meeting (May '08)
- USA meeting (May '08)
- **Guidelines - Draft 4**
- COFI/AQ/IV, Chile, (Oct '08) - members request technical consultation
- FAO COFI, 2 - 4 March 2009
- FAO Technical consultation 2009
- **Guidelines Finalized (end 2009)**

## Asia-Pacific Fishery Commission (APFIC)

- **APFIC members requested APFIC to look at the opportunities and challenges presented by labeling to the Asia-Pacific region**
- **The Asia Pacific Region has unique characteristics**
  - Huge base of small-scale producers
  - Massive producer
  - Potentially massive exporter (currently net importer)
  - Significant national and intra-regional trade
  - Some key export commodities
  - Starting to face constraints to entry to other regional markets

## Conclusions (Marine Capture Fisheries)

---

- **Many social and environmental schemes**
  - Few choices available for APFIC producers/retailers
- **MSC, FoS are growing**
  - Still small in terms of overall global values
  - Looking for ways to certify in Asia
- **Social schemes have generally not been successful**
- **Branding growing in importance**
  - supermarket driven, regional brands
  - Gear/fishing method focused - less emphasis on management

## Conclusions (Marine Capture Fisheries)

---

- **Demand by different interest groups**
  - very dependent on particular species, end consumer, country, sector (retail/food service), etc.
- **Costs also vary, so can't generalize, but...**
  - Social schemes not strongly demanded
  - Consumers selfish/self-benefit oriented in their buying behavior
  - Price premiums from certification in long-term may be unlikely. Benefits more likely in terms of market access
  - Branding can be effective, but costly and takes time

## Conclusions (Marine Capture Fisheries)

---

- **MSC and FoS scheme on the rise??**
- **Must be rational about decision-making with consideration of net benefits**
  - CBA cost/benefit analysis, decision-tree
- **Certification and branding are not the only potential methods for product promotion.**
- **Maybe, at least as much net benefit in working on other aspects**
  - pricing, quality, new products, logistics improvements, etc
  - must get basic mandatory (e.g. food safety, quality) requirements first

## Conclusions and points for discussion (Aquaculture)

---

- **Trends are:**
  - ↑ number of schemes
  - ↑ number of commodities covered by schemes
  - ↑ scope of standards (social, environment; food safety; trade)
  - all driven by ↑ demand for certified products
- **Still niche schemes (but large market)**
  - Is this set to change?
- **Standards most often very demanding**
  - Sustainability? Or market segmentation?
- **Currently, most certified farms are large-scale**
  - small scale producers (bulk of production) largely excluded/ Incentives to join?



## Conclusions (Aquaculture)

- **Should aquaculture farmers seek certification?**
  - It is a business decision (voluntary): costs/benefits (Premium price? Market access?)
  - Now better farmers seek certificates to "prove" they are better (corporate responsibility for larger farms?)
  - Demand for fisheries products raising (by 2030 we will need 40m tons more). Does the market access argument hold?
  - Few schemes offer premium prices
  - Get certified only following clear market demand!

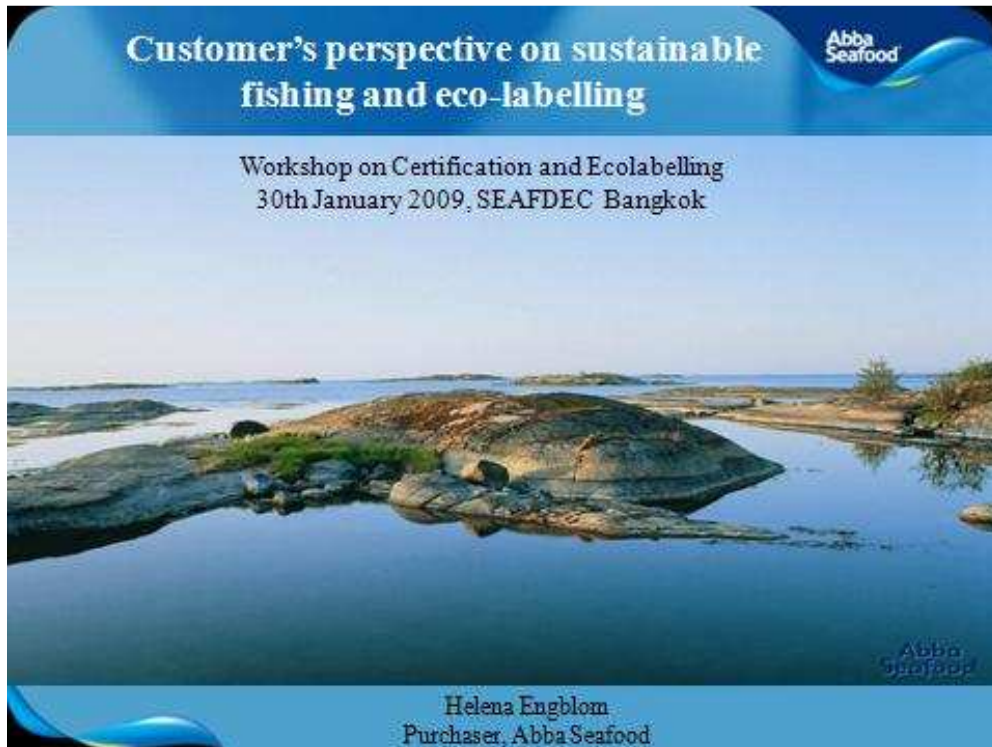


## Conclusions (Aquaculture)

- **To target true sustainability, should we improve the approaches used for aquaculture certification?**
  - Multi-stakeholder
  - Consensus-based
  - Performance-based?
  - Focused on key impacts?
  - Local certifiers to reduce costs?
  - Certify areas instead than farms?
- **Sustainability is a shared responsibility**
  - If certification has to help, what should be the role/responsibilities of the different stakeholders?
  - Perhaps need to share costs for externalities

**Customer's perspective on sustainable fishing and eco-labelling**

Ms. Helana Engblom, Purchaser, Abba Seafood



## **Abba Seafood**

- **Founded in 1838.**
- **One of the leading food companies in Sweden with famous trademarks such as Abba and Kalles.**
- **Abba Seafood is part of the Norwegian group Orkla ASA, which operates within the sectors of branded consumer goods, aluminium solutions, materials, renewable energy and financial investments.**
- **Group turnover: NOK 70.000 millions (approx USD 10.000 millions), 35.000 employees in more than 40 countries.**
- ***Premium brand for seafood on the Swedish market!***
- **Production facilities in Kungshamn, Sweden for products including lumpfish roe, cured herring, canned mackerel and seafood spreads.**
- **Subcontractors for production of products such as the premium Abba tuna, sourced in Thailand.**
- ***Our goal is to make it easy to eat good and healthy seafood!***

**Abba Seafood**

## Environmental commitment

- Environmental commitment, an important issue in Scandinavia.
- New environmental concerns often arise in Scandinavia and spread around the world.
- Massive focus on *sustainable fishing* from organizations such as WWF and Greenpeace as well as from journalists and consumers.
- Consumers are today actively seeking to buy fish products that have been caught in an environmentally friendly and responsible way.
- *Ecolabelling is a way of communicating to the consumer that the product is a good choice!*

**Abba Seafood**

3

## Environmental commitment in Abba Seafood

- As market leader, our ambition is to always be one step ahead.
- It is important for us to take our responsibility as a company.
- Business must be done with respect for human rights, safety and health, business ethics, environment and sustainable fisheries.
- *From our customers' and partners' perspective, we are responsible for the entire value chain from sea to consumption.*
- Increasing demands from consumers, media and organizations.
- Abba Seafood has developed a *Code of Conduct* as well as a *Fish Policy*.

**Abba Seafood**

4

## **Code of Conduct & Fish Policy**

- ***Code of Conduct***= a framework for what Abba Seafood considers to be responsible conduct.
  - human rights, safety and health, business ethics, environment and sustainable fisheries.
- **The *Fish Policy*** is our guideline to secure long term sustainable fishing.
- **To survive in the long run**, we depend on an ecologically sustainable sea.
- **We evaluate fish and other marine raw material** based on the guidelines of authorities, IUCN and FAO.
- **We are a certified packer of MSC certified fish populations** and we offer consumers eco-labelled fish products, including MSC Albacore tuna.

**Abba Seafood**

5

## **Tuna**

- **Dolphin safe tuna fishing** has traditionally been the main concern.
- **During the last couple of years tuna** has also been a target for an intense debate from other perspectives.
  - Working conditions on the fishing boats
  - Over exploitation of the tuna stocks
  - Bi-catches, Fish Aggregating Devices

**Some examples of recent headlines in media....**

**Abba Seafood**

6

## Examples of recent media headlines...

Abba  
Seafood

### TIMES ONLINE

From The Times  
August 13, 2008

Dolphin-friendly label 'misleads consumers'

### REPORT ON CANNED TUNA

THE WORKING CONDITIONS IN A GLOBAL INDUSTRY

### John West: the worst on tinned tuna

Posted by jossie on 13 August 2008



## TINNED TUNA'S HIDDEN CATCH

## Abba Tuna

- Increased focus on tuna products = increased importance of knowledge of the sustainability of the tuna stock and the fishing methods.
- Abba Seafood has been sourcing tuna in Thailand since the 1980's.
- We have always used tongol (*thunnus tongol*) for our products.
- The only premium brand on the Scandinavian market.
- Total purchase corresponds to approx 3600 tons of tongol raw material per year.
- *Tongol is not listed as endangered because of the limited data available, but for the same reason it can neither be listed as safe and sustainable!*



Abba Seafood

8



## **Abba Tuna & Ecolabelling**

- **Problem with limited data availability regarding the sustainability of the stock.**
- **Consumers, media and organizations must be able to trust the products from Abba Seafood.**
- **We hope to continue using tongol in our products, but it is necessary to increase the knowledge about the sustainability of the stock.**
- **Ecolabelling = a way of telling the consumer that the labelled product is a safe choice from a sustainability perspective.**
- **Many consumers actively choose ecolabelled products.**

**Abba Seafood**

9

## **Abba Tuna & Ecolabelling**

**But, Ecolabelling also means challenges;**

- **Availability of raw material.**
- **Suppliers must be certified.**
- **Risk that the consumer would question non-ecolabelled products.**

*With or without ecolabelling, the most important for us as a buyer of tuna is to be able to assure the consumers that the products we supply are being produced with respect to human rights and long term sustainability of the sea.*

**Abba Seafood**

10

**Improving fisheries management: Certification and labeling as a tool to assist managers and industry**

Mr. Duncan Leadbitter  
Regional Director, Asia Pacific, Marine Stewardship Council



Management of fisheries requires a variety of tools in order to be successful.

Support from fishermen is essential if new rules are to be accepted and respected.

Enforcement is important but incentives and other pressures can also help



Over the past ten years the Marine Stewardship Council has grown rapidly as demand for certified sustainable seafood has grown.

The MSC was established to help improve fisheries management by gathering support from buyers and consumers who want certified sustainable seafood.

The MSC believes that government controls, local rules and incentives can all work together.



Evaluating the performance of a fishery against a broad (ecosystem management) based standard has become an accepted way of identifying management needs

The MSC has developed new, risk based tools that assist evaluating fisheries that are data poor



Fishery auditing and certification does not replace traditional management approaches.

Over the past ten years both industry groups and agencies have become more comfortable with this new approach but issues and concerns will always remain.

Some concerns of relevance to developing countries have been addressed (data availability etc) but others such as costs remain, to a degree



There has been much discussion about certification and labelling over the past 10 years. Although there are some complexities the basic concept is as follows:

1. The auditing of the performance of a fishery against an EBFM based standard.
2. Identification of management gaps and agreement on solutions (consultation based).
3. Promotion of management success and commitment via products in the marketplace.



On the labelling side of things there is clear evidence now of demand, especially in some major seafood markets such as Europe, the US and Japan, where the MSC has invested resources.

Traceability and assurances about the source and legality of supplies is becoming important and MSC Chain of Custody certification does this.



Linking management improvements to the marketplace – a case study from the Pacific

The MSC been working with the Forum Fisheries Agency (FFA) on its tuna fisheries in 15 developing island countries in the western and central Pacific ocean



## The project had two goals

Fishery development:  
identification of fisheries suitable  
for certification and thus  
ecolabelling

Provision of management advice  
aimed at improving performance –  
where needed

The project had two main components

A strategic assessment of the  
fisheries using the MSC Standard  
and fishery assessment  
methodology

A linked consultancy that provided  
advice as to how areas of lower  
performance could be improved



9

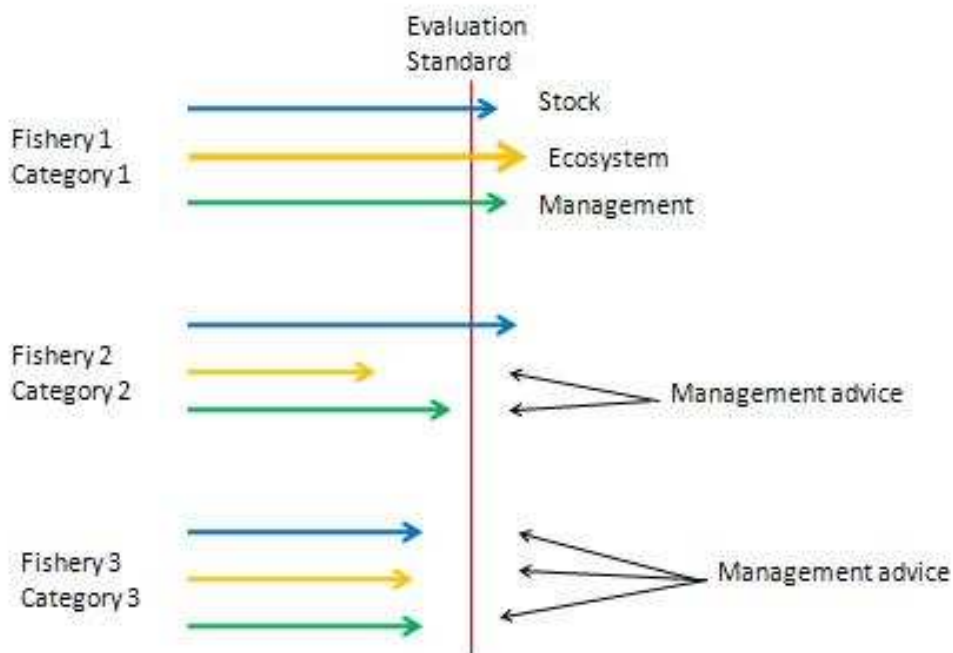
Simplifying complexity was key

The project had to deal with 16  
management jurisdictions (15  
island states plus the high seas), 4  
key species and 5 gear types  
distribution (rather than on a  
jurisdictional basis), evaluated the  
impact of each gear type and  
then evaluated each management  
jurisdiction. The assessments  
various combinations of species,  
gear and areas to create a three  
categories of fisheries – those  
that are in good shape, those  
that require some minor  
remedial work and those that  
require some major remedial  
work



10

## What does all this look like?



11

### Key highlight issues

Stocks: either in good shape, overfished or being overfished

Ecosystems: either few interactions (naturally or due to management), interactions unknown but high risk of problems or known problems

Management: either controls are in place and effective, controls are in place but not effective or controls are not in place



12

## Factors of relevance to this test case

Good science available, especially for stocks – lower need for risk based approach

Highly migratory species involved – makes for complications, especially as allocations have not been made and management advice commonly has allocation consequences



Can this be applied in SE Asia? yes

Can help implement FAO Code as it relates to EBFM

Strategic assessment recommended at Saigon APFIC workshop

The tool is flexible and adaptable and management focused

Is this approach necessarily linked to certification and labelling? no

An option if clients want to



With market demand increasing for some key products, coupled with better tools for evaluating data poor fisheries it is a good time to explore some collaborative options.

More information?

[Duncan.Leadbitter@msc.org](mailto:Duncan.Leadbitter@msc.org)

## Chain of Custody Certification

Ms. Teeranat Limpichotikul  
SGS Thailand Limited

**Chain of Custody Certification**

By Teeranat Limpichotikul  
SGS Thailand Limited  
30<sup>th</sup> January 2009

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

2

**Chain of Custody Certification Agenda**

1. Chain of Custody Certification
2. Two types of certification
3. Aquaculture Chain of Custody Certification
4. Marine Captured Chain of Custody Certificatoin
5. The implementation of identification and traceability system
6. What Certification Body can do to support the certification

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

**Chain of Custody Certification**

- Series of Certification issue to facilities in supply chain.
- Traceability of specific matter plays important role for the Chain of Custody Certification.
- It requires consistent implementation on identification and traceability system throughout the chain.

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

4

**Chian of Custody Certification**

Examples of Chain of Custody Schemes being applied in Thailand

- Aquaculture Certification :  
Aquaculture Certification Council (ACC)/  
Best Aquaculture Practices (BAP) standard
- Marine Captured Certification :  
Marine Stewardship Council (MSC)

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

**Aquaculture Certification :  
ACC/BAP standard**

5



[www.aquaculturecertification.org](http://www.aquaculturecertification.org)

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

**SGS Mission** ภารกิจ

**To certify aquaculture facilities that apply Best Aquaculture Practices to ensure social and environmental responsibility, food safety and traceability throughout the production chain.**

เพื่อให้การรับรองเกษตรกรผู้ผลิตสัตว์น้ำที่ได้มีการปฏิบัติที่ดีเพื่อให้อันนี้มั่นใจได้ว่าเป็นองค์กรที่ได้แสดงความรับผิดชอบต่อสังคมและ สภาพแวดล้อม รวมทั้งเป็นองค์กรที่ผลิตอาหารที่ปลอดภัย และสามารถสอบกลับได้ตลอดห่วงโซ่อาหาร

6



## SGS BAP Certification Mark

เครื่องหมายการผลิตสัตว์น้ำที่ดี

**Mark Use Reflects Program Participation**

**One Star : ACC certified processing plant**



**Two Stars: Shrimp come from ACC certified farm & produced at ACC certified plant**



**Three Stars: Two Stars plus ACC certified hatchery**



จำนวนดาวที่ได้รับขึ้นอยู่กับสายการรับรองที่ได้จาก ACC

7

## Aquaculture Certification

8

**Schemes : ACC/BAP - Aquaculture Certification Council / Best Quaculture Practices**

**Adopted by : Aquaculture Farms, Hatcheries, Processing Plants who export products to USA**

**Approximate Number : 26 Processing Plants (Shrimp)**

**: 1 Hatchery (Shrimp)**

**: 11 Farms (Shrimp)**

**Scope of Certification : Shrimp, Catfish, Tilapia**

WHEN YOU NEED TO BE SURE



## Certification Process

9

Standard Processes for ACC/BAP Certification

1. Facility (Farm, Hatchery, Processing Plant) contact scheme's owner (ACC) via their website
2. Application form filling
3. Registration and registration fee payment
4. Scheme's owner select Certification Body (CB)
5. CB conducts BAP audit & sends report to Scheme's owner for their final decision and corrective actions follow up
6. Facility applies for traceability program/software and pays for software application
7. Scheme's owner issue one year certificate for facility after get the participation fee payment
8. Renewal process starting from item no. 4 to number 7.

WHEN YOU NEED TO BE SURE



## Aquaculture Certification

### Standard Scope:

- Food Safety
- Environmental
- Labour Responsibility
- Traceability

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

## Standard Requirements

Standard requirements are requirements that scheme's owner regulates for facility's implementation.

Facility shall demonstrate their system/procedure/objective evidence of implementation in compliance to these requirements in order to gain the certification.

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

SGS

## BAP Standards

มาตรฐานการผลิตสัตว์น้ำที่ดี

Standard 1 Community: Property Rights & Regulatory Compliance

กรรมสิทธิ์ที่ดินที่ถูกต้องตามกฎหมาย

Standard 2 Community: Worker Safety & Employee Relations

ความปลอดภัยและความสัมพันธ์อันดีต่อลูกจ้างและพนักงาน

Standard 3 Environment: Effluent Management การจัดการของเสีย

Standard 4 Environment: Storage & Disposal of Plant Supplies

การจัดเก็บและการกำจัดวัสดุของต่างๆ

Standard 5 Environment: Waste Management การจัดการของเสีย

Standard 6 Food Safety: Food Safety & Quality Assurance

การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร



### Standard 1 Community: Property Rights and Regulatory Compliance

**Processing plants shall comply with local and national laws and environmental regulations, including those related to product exportation, and provide current documentation that demonstrates legal rights for land use, water use, construction and operation.**

โรงงานต้องปฏิบัติตามกฎหมายของประเทศไทย และ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสิ่งแวดล้อม รวมทั้งข้อกำหนดเกี่ยวกับการส่งออกสินค้า และ ต้องจัดให้มีเอกสารแสดงความสอดคล้องตามกฎหมายเกี่ยวกับการถือครองที่ดิน การใช้ทรัพยากรน้ำ การก่อสร้างและการดำเนินการ

13



### Standard 2 Community: Worker Safety & Employee Relations

**Processing plants shall comply with local and national labor laws to assure worker safety and adequate compensation.**

โรงงานต้องปฏิบัติตามให้สอดคล้องตามกฎหมายแรงงาน เพื่อให้นับใจได้ในความปลอดภัยของพนักงานและการจ่ายค่าจ้างแรงงานที่เพียงพอเหมาะสม

14



### Standard 3 Environment: Effluent Management

**Processing plants shall dispose of process water and sewage in a responsible manner that does not create pollution, cause excessive odor or spread disease. Water quality measurements of plant effluents shall comply with government regulations or the BAP criteria. Plants shall continue compliance with these criteria to maintain certification.**

โรงงานต้องกำจัดน้ำเสียจากกระบวนการผลิตและของเสียต่างๆ ด้วยวิธีการที่เหมาะสมและไม่ก่อให้เกิดปัญหามลภาวะ กลิ่น หรือ ก่อให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรค การตรวจวัดคุณภาพน้ำเสียจากโรงงานต้องสอดคล้องตามมาตรฐานของ BAP และมาตรฐานของกรมโรงงานอุตสาหกรรม โรงงานต้องแสดงความสอดคล้องตามเกณฑ์เหล่านี้อย่างต่อเนื่องเพื่อลงไว้ซึ่งการได้รับการรับรอง

15



## BAP Water Quality Criteria

Variable Frequency	Initial Value	Collection
pH	6.0-9.5	Monthly
Total suspend solid	< 50 ppm	Quarterly
Soluble phosphorus	< 5 ppm	Monthly
Total ammonia nitrogen	< 10 ppm	Monthly
5-day biochemical oxygen demand	< 50 ppm	Quarterly
Oil&Grease	< 10 ppm	Quarterly
Salinity	No water discharge above 1.5 ppt into fresh water	

16



## Standard 4 Environment: Storage & Disposal of Plant Supplies

**Fuel, lubricants, plant chemicals and potentially toxic or dangerous compounds shall be properly labeled, stored, used and disposed of in a safe and responsible manner.**

น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำมันเครื่อง สารเคมี และสารพิษ ต่างๆ ต้องได้รับการติดฉลาก  
จัดเก็บ ใช้งาน และ กำจัดอย่างเหมาะสม ในสภาวะที่ปลอดภัยด้วยวิธีการที่  
ถูกต้อง

17



## Standard 5 Environment: Waste Management

**Processing by-products, garbage, and paper and plastic refuse shall be disposed of in a sanitary, responsible and biosecure manner.**

ของเสียจากโรงงาน ขยะ กระดาษ และพลาสติก ต้องได้รับการกำจัดภายใต้  
สุขลักษณะที่ดีและปลอดภัยต่อสิ่งแวดล้อม

18



## Standard 6 Food Safety: Food Safety & Quality Assurance

**Processing plants shall have a current HACCP plan and process control program to control food hazards and ensure product safety. Production process controls that ensure product quality shall be documented.**

โรงงานต้องมีแผน HACCP และโปรแกรมการควบคุมกระบวนการผลิตซึ่งช่วยควบคุมอันตรายประเภทต่างๆ ที่มีต่ออาหาร และเพื่อให้อาหารปลอดภัย เอกสารควบคุมกระบวนการผลิตต้องได้รับการจัดเก็บไว้

19



## ACC/BAP Certification Audit

### Three Questions Types in ACC Audit Checklist

1. Critical Question
2. Score Question
3. Informational Question

20

Q	C	S	I	F	C	S
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

21



## Critical Questions

**Critical questions (indicated by "C" mark) are mandatory for certification and graded as pass or fail**

คำถามวิกฤต มีเครื่องหมาย C นำหน้า เป็นข้อบังคับสำหรับการให้การรับรอง และผู้ตรวจจะเป็นสอดคล้อง และไม่สอดคล้อง

22





## Scored Questions

- Scored questions (indicated by “S” mark) are assigned 0 to 3 points with the following values:

ข้อกำหนดที่ให้คะแนน มีเครื่องหมายตัว S นำหน้า ข้อกำหนดเหล่านี้จะมีคะแนนให้ตั้งแต่ 0-3 คะแนน

**0 Unsatisfactory** ไม่สอดคล้อง

**1 Need major improvement** ต้องการการปรับปรุงเป็นอย่างมาก

**2 Need minor improvement** ต้องการการปรับปรุง

**3 Satisfactory** สอดคล้อง

23



## Informational Question

- Informational questions (indicated by “I” mark) provide required data, but no score is assigned.

คำถามที่ขึ้นต้นด้วยตัว I เป็นคำถามที่ให้ข้อมูลเพิ่มเติมที่เกี่ยวข้องแต่ไม่มีคะแนนให้สำหรับข้อเหล่านี้

24



## ACC Certification Criteria

เกณฑ์ในการให้การรับรองระบบตามมาตรฐาน ACC

25



## Criteria for Certification

### เกณฑ์การให้การรับรอง (1)

- To be certified, participants must comply with all (100%) of the critical inspection requirements, score at least 70% (208 of 297 points) on the scored inspection requirements and maintain specified production records for traceability for at least three months.

ต้องแสดงความสอดคล้องตามข้อกำหนดวิกฤตทั้งหมด และ ต้องได้คะแนนรวมจากข้อกำหนดที่ให้คะแนน มากกว่า 70% ขึ้นไป รวมทั้งต้องจัดเก็บบันทึกต่างๆไว้อย่างน้อยสามเดือน

26



## Criteria for Certification

### เกณฑ์การให้การรับรอง (2)

- If a facility fails any critical elements, it will not be certified, regardless of its score otherwise.

ในกรณีที่โรงงานไม่ผ่านข้อกำหนดวิกฤต จะไม่ได้รับการรับรองไม่ว่าคะแนนรวมข้อที่ให้คะแนนจะเป็นเท่าไรก็ตาม

27



## Criteria for Certification

### เกณฑ์การให้การรับรอง (3)

- After five years, certified facilities shall comply with all critical requirements and score 80% or better on the scored requirements.

หลังจากได้รับการรับรองไปแล้วห้าปี โรงงานต้องผ่านข้อกำหนดวิกฤตทั้งหมด และต้องได้คะแนนรวมในข้อกำหนดที่ให้คะแนนมากกว่า 80% ขึ้นไป

28

## ACC Audit Checklist

รายการการตรวจประเมินสำหรับมาตรฐาน **ACC**

29

## ACC Audit Checklist

1. Property Rights and Regulatory Compliance
2. Worker Safety and Employee Relations
3. Effluent Management
4. Environmental-Storage&Disposal of Plant Supplies
5. Environmental-Waste Management
6. Food Safety & Quality Assurance
  - 6.1 Food Safety-HACCP Compliance
  - 6.2 Food Safety-HACCP Record Keeping
  - 6.3 Food Safety-HACCP Procedures Evaluation
  - 6.4 Food Safety-Plant Sanitation-Pest Control
  - 6.5 Food Safety-Plant Sanitation-Facility Design & Construction

30

## ACC Audit Checklist

- 6.6 Food Safety-Plant Sanitation-Maintenance
- 6.7 Food Safety-Plant Sanitation-Cleaning Sanitation
- 6.8 Food Safety-Plant Sanitation-Personnel
- 6.9 Food Safety-Plant Sanitation-Ice and Water
- 6.10 Food Safety-Plant Sanitation-Chemical Products
- 6.11 Food Safety-Plant Sanitation-Ventilation
- 6.12 Food Safety-Plant Sanitation-Product Maintenance Storage
- 6.13 Food Safety-Cross Contamination

31

6.14 Food Quality

6.15 Food Safety-Finished Product

7 Verification

8 Traceability Requirement

32

### Application Problem & Obstacle

33

ACC/BAP Standard :

Examples of non-conformities

1. Facility does not update the current regulations, e.g. labour law, minimum wage regulation, environmental regulation, and etc.
2. Facility does not comply to the current regulations: wrong amount payment against minimum wage regulation, overtime child labour, effluent analysis results were not complied to BAP standard.
3. Ineffective Critical Control Point monitoring to control identified hazards.

WHEN YOU NEED TO BE SURE

### Application Problem & Obstacle

34

ACC/BAP Standard :

Examples of non-conformities :

5. No secondary containment for fuel storage.
6. Water and ice analysis results do not comply to EU/USA regulations
7. Incomplete information recorded to facilitate traceability system, and etc.

WHEN YOU NEED TO BE SURE

# Marine Captured Certification : 35

## MSC



www.msc.org

WHEN YOU NEED TO BE SURE



## Marine Captured Certification

36

**MSC : Marine Stewardship Council Certification**

**Adopted by : Seafood Facilities who would like to be a part of MSC Chain of Custody**

**Scope of Certification : Chain of Custody Traceability**

**Approximate Certified number : 7 facilities**

WHEN YOU NEED TO BE SURE



## MSC Scope of Certification

37

Product 1

Activity:  Purchase  Custom processing  Sales  
 Processing  Storage

Species: (Exact name as stated on MSC website, eg New Zealand Hoki)

Product: (only the products exiting the clients Chain of Custody)

1=Whole/H&G  2=Fillets  3=Frozen block  
 4=Coated  5=Marinated  6=Canned  
 7=Smoked  8=Ready meals  9=Other Specify  
 other\*:

Certified source: (supplier)

WHEN YOU NEED TO BE SURE



## Certification Process

38

MSC Standard Processes :

1. Facility (Fisherman, Buyer, Trader, Producer) contact Qualified/Approved Certification Body (CB)
2. Application process
3. Standard requirements study and implementation
4. Certification audit
5. Payment of certification fee
6. If facility achieves the audit, three year certificate will be issued to facility
7. Risk assessment will be done to evaluate appropriate frequency of Surveillance audit

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

## MSC Certification

39

Standard Requirements :

Section 1 Control System

Section 2 Confirmation of Inputs

Section 3 Separation and/or Demarcation of Certified and Non-certified fish Inputs

Section 4 Secure Product Labeling

Section 5 Identification of Certified Outputs

Section 6 Record Keeping

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

## Application Problem & Obstacle

40

MSC Standard :

Examples of non-conformities:

1. No clear system in place to identify MSC fish at each step starting from receiving fish up to processing steps
2. Mass balance amount of input and output (Mixed up amount of MSC and Non-MSC fish-especially for the same species)
3. Incomplete recording system (data input, recording (inconsistency recording- paper/computer), records keeping) for traceability purpose
4. No recording reworking amount

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS

## Application Problem & Obstacle

41

MSC Standard :

Examples of non-conformities:

5. Supplier has no idea how to check supplier's MSC status
6. Ineffective control outsourcing storage (no identification tag; wrong amount receiving and issuing)

WHEN YOU NEED TO BE SURE 

## SGS MSC – DO THING RIGHT AT FIRST

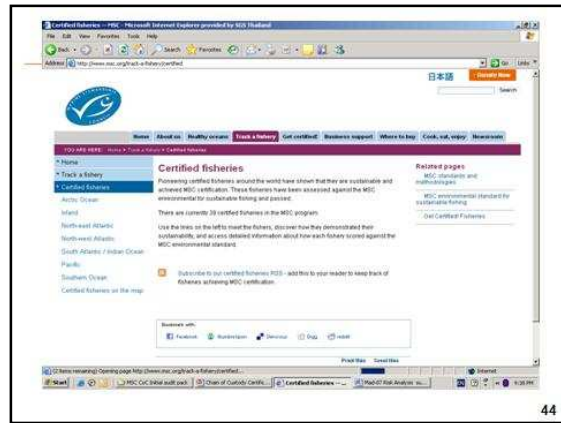
Facility shall understand on how to check MSC status right from website.

- Certified Fisheries
- Certified Species
- Certified Suppliers
- Certified Scope of Suppliers
- Certification Validity of Suppliers

42



43



44



45



46

## Identificaiton & Traceability Systems play an important role in Chain of Custody Certification

## Identificaiton & Traceability Systems

1. The effectiveness of systems' establishment
2. The effectiveness and consistency of application

## The effectiveness of systems' establishment

1. Facility shall exactly know standard requirements.
2. Establish effective system & procedure for identification (detail on tag attached on material starting from receiving-> storage->processing->storage->packing-> loading->shipping)
3. Establish effective system & procedure for traceability (records of MSC raw material starting from purchasing->->->Shipping)

## The effectiveness and consistency of application

1. Staff who establish system knows about standard requirements in regard to identification & traceability and software application.
2. Involved employees do understand about how to record and identify MSC material.
3. Clear system in place to verify correct and right time recording/identification
4. Clear system in place to ensure that MSC labels are put on to MSC products only
5. Regular checking for effectiveness of each step/system



51


### What can CB do to support facility's Chain of Custody Certification?

1. Provide explanation on the standard requirements' interpretation. It can be in a form of training but not consulting.
2. Provide Pre-assessment
3. Provide Certification audit and Surveillance audit to guarantee the effectiveness and consistency of Chain of Custody

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

52

### Q AND A



WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

53

☺ Thank You For Your Kind Attention ☺

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**

54

**SGS**

For more information:  
SGS (THAILAND) LIMITED  
100 Nanglinchee Rd., Chongnonsee,  
Yannawa, Bangkok Thailand 10120  
Tel : + 66 (0) 2 678 1813  
Mobile : + 66 (0) 81 848 0470  
Fax: + 66 (0) 678 0620  
<http://www.sgs.com>  
E-mail : [teerana.limpichotikul@sgs.com](mailto:teerana.limpichotikul@sgs.com)