



Estándar Global para el Suministro Responsable de Ingredientes Marinos

Versión 3.0

Emitido el 23 de octubre de 2023

Vigente desde el 1 de mayo de 2024

MarinTrust

Unit C, Printworks
22 Amelia Street
London
SE17 3BZ

E: standards@marin-trust.com
Teléfono: +44 2039 780 819

Contenido

Control de versiones, idioma(s) disponible(s) y referencias legales	3
Control de versiones	3
Idioma(s) disponible(s)	4
Descargo de responsabilidad	4
Prefacio	5
Introducción.....	7
Gobernanza.....	7
Principios y objetivos del Estándar para el Suministro Responsable de Ingredientes Marinos	7
El alcance de este Estándar.....	8
Unidad de certificación	8
Reconocimiento de otros Estándares	9
Uso del logotipo y declaraciones.....	9
Referencias normativas.....	9
Definiciones.....	10
Aplicación y evaluación	11
Criterios de elegibilidad.....	11
Auditoría y evaluación de tercera parte.....	12
Organismos de Certificación Registrados.....	12
Más información	12
Descripción general de este Estándar.....	13
Sección 1: Requisitos previos de abastecimiento responsable	14
Sección 2: Sistema de gestión de la calidad	15
Sección 3: Prácticas de abastecimiento de materias primas responsables	23
Sección 4: Prácticas de trazabilidad responsables	25
Sección 5: Buenas prácticas de manufactura	27
Sección 6: Formación y competencia del personal	36
Sección 7: Responsabilidad social y comunidad	37
Sección 8: Responsabilidad ambiental.....	42
Anexo 1: Registro de cambios de la versión 2.0	43
Anexo 2: Agradecimientos.....	45

Control de versiones, idioma(s) disponible(s) y referencias legales

MarinTrust es el propietario de este documento.

Para consultas, preguntas o comentarios sobre el contenido de este documento, o para solicitar copias de Estándares o materiales relacionados, comuníquese con MarinTrust al correo electrónico standards@marin-trust.com.

Control de versiones

Es responsabilidad del usuario de este documento utilizar la última versión publicada en el sitio web de MarinTrust.

Fecha	Emitir	Enmienda	Autorizado por
Octubre 2009	V1.0	<i>Nuevo documento</i>	<i>Comité Asesor Técnico de IFFO RS</i>
2011	V1.2	<i>Redefinición y supresión de la redacción de la introducción y de las cláusulas 4.1.6 y 4.1.7</i>	<i>Comité Asesor Técnico de IFFO RS</i>
Marzo 2012	V1.3	<i>Revisión de la redacción para mantener la coherencia y la claridad de la terminología en todo el Estándar. Período de validez de reconocimiento y certificación</i>	<i>Comité Asesor Técnico de IFFO RS</i>
Julio 2013	V1.4	<i>Revisión de la redacción para mantener la coherencia y la claridad de la terminología en todo el Estándar. Reemplazo del Comité Asesor Técnico por la Junta de Gobierno de IFFO RS</i>	<i>Junta de Gobierno de IFFO RS</i>
Abril 2014	V1.5	<i>Incorporación de nuevos miembros de la Junta de Gobierno de IFFO RS y nuevos logotipos de IFFO e IFFO RS. Cambio de los datos de la oficina central de IFFO. Eliminación de la membresía de IFFO como criterio clave de elegibilidad</i>	<i>Junta de Gobierno de IFFO RS</i>
Junio 2014	V1.6	<i>Adición de las secciones 5, 6 y 7</i>	<i>Junta de Gobierno de IFFO RS</i>
Julio 2017	V2.0	<i>Revisiones exhaustivas para la versión 2, incluidas todas las secciones (1-6)</i>	<i>Junta de Gobierno de IFFO RS</i>
Octubre 2023	V3.0	<i>Extensas revisiones a la versión 2.0 que incluyen:</i> <ul style="list-style-type: none"> <i>Cambio de la estructura, añadiendo una sección sobre la formación del personal que aumenta el número de secciones de 7-8</i> 	<i>Comité de Gobernanza</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Revisión de todo el contenido de las secciones 1 a 8</i> • <i>Requisitos adicionales en las Secciones 2-7</i> • <i>Consulte el Anexo 1 para obtener todos los detalles</i> 	
--	---	--

Idioma(s) disponible(s)

La versión oficial de este documento está en inglés. MarinTrust puede traducir este documento a otros idiomas según sea necesario. Las traducciones estarán disponibles en el sitio web de MarinTrust. En caso de inconsistencias o discrepancias entre la(s) traducción(es) disponible(s) y la versión en inglés, prevalecerá la versión en línea en inglés (en formato PDF).

Descargo de responsabilidad

La certificación de un establecimiento no impone ninguna responsabilidad a MarinTrust ni a ningún organismo asociado involucrado en el desarrollo, implementación, auditoría y emisión de certificados de este programa provocados por el incumplimiento de un establecimiento de sus obligaciones legales.

MarinTrust no será responsable en caso de que los productos manipulados en el establecimiento y/o el propio establecimiento estén implicados en cuestiones legales, sociales, medioambientales o de seguridad alimentaria.

Prefacio

MarinTrust¹ es el programa líder de certificación independiente entre empresas para la cadena de valor de los ingredientes marinos. El abastecimiento y la fabricación responsables son vitales para que los ingredientes marinos sigan siendo un ingrediente relevante en los piensos para la actividad pecuaria, la acuicultura, el cuidado de mascotas y directamente en la producción de productos de consumo humano, incluidos los cosméticos y los nutraceuticos. La harina y el aceite de pescado constituyen la mayor parte de los ingredientes marinos en la actualidad, sin embargo, todos los ingredientes marinos están incluidos en el alcance de MarinTrust.

Para permitir que las partes interesadas demuestren de manera creíble el compromiso con las prácticas responsables en las áreas de seguridad alimentaria de los piensos, adquisición de materias primas, entrega, y durante todo el proceso de producción, MarinTrust desarrolló un sólido Programa de Certificación, que consta de tres componentes principales:

- El Estándar Global de MarinTrust para el Suministro Responsable de Ingredientes Marinos: La verificación y certificación de las fábricas de ingredientes marinos que obtienen su materia prima de pesquerías y especies de subproductos aprobadas.
- El Estándar de Cadena de Custodia (CoC) de MarinTrust: La verificación y certificación de la cadena de custodia de los ingredientes marinos (productos) que provienen de fábricas certificadas por MarinTrust a lo largo de la cadena de valor hasta el cliente.
- El Programa de Mejora: La verificación y aprobación de las fábricas de ingredientes marinos que obtienen su materia prima de pesquerías aceptadas por el Programa de Mejora de MarinTrust.

El primer Estándar Global para el Suministro Responsable de Ingredientes Marinos de MarinTrust (el "Estándar") fue culminado y se iniciaron las aplicaciones en octubre de 2009, y la primera fábrica recibió la certificación IFFO RS (ahora conocida como MarinTrust) en febrero de 2010. La versión 2.0 se lanzó en julio de 2017.

Desde entonces, el Estándar se ha revisado periódicamente de acuerdo con los Estándares internacionales pertinentes, como las establecidas por la Organización Internacional de Estandarización (ISO/IEC 17065², ISO/IEC 17067³) y la Alianza Internacional para la Acreditación y Etiquetado Social y Ambiental (ISEAL).⁴ Este proceso continuo garantiza que el Estándar siga siendo accesible, creíble y relevante para las necesidades de la industria y, en particular, que el proceso de evaluación siga siendo sólido.

Las revisiones son llevadas a cabo por una serie de comités de expertos dentro de la estructura de gobierno de MarinTrust⁵. Estos comités representan a toda la cadena de valor de los ingredientes marinos, incluidos los productores de ingredientes marinos, los procesadores de piensos, los titulares de Estándares pesqueros y acuícolas y los minoristas, así como los expertos en pesca y las organizaciones no gubernamentales (ONG). Las revisiones también están sujetas a consulta pública

1 El programa MarinTrust es una iniciativa de Marine Ingredients Certifications Ltd., que opera como MarinTrust.

2 www.iso.org/standard/46568.html

3 www.iso.org/standard/46568.html

4 www.isealliance.org

5 www.marin-trust.com/about-us/governance-structure



de conformidad con los Códigos de Buenas Prácticas de ISEAL⁶.

El proceso de desarrollo de la V3.0 comenzó en 2021 y la versión revisada finalizó en octubre de 2023. La próxima revisión del Estándar comenzará a más tardar en octubre de 2028.

⁶ www.isealliance.org/defining-credible-practice/iseal-codes-good-practice

Introducción

Gobernanza

El programa MarinTrust es supervisado por el Comité de Gobernanza de MarinTrust (GBC), que es responsable del avance continuo de los estándares de MarinTrust para garantizar que sigan siendo creíbles y relevantes con respecto a los objetivos establecidos.

El Comité de Gobernanza de MarinTrust ha respaldado la versión 3.0 del Estándar Global de MarinTrust para el Suministro Responsable de Ingredientes Marinos. A lo largo del desarrollo de la versión 3.0, el enfoque se centró en las necesidades de la cadena de valor de los ingredientes marinos y las partes interesadas para garantizar una representación eficaz en todo momento.

Principios y objetivos del Estándar para el Suministro Responsable de Ingredientes Marinos

MarinTrust suscribe y promueve los principios del Código de Conducta para la Pesca Responsable de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) a través del desarrollo y la adopción de este programa.

A través de su adopción voluntaria, los titulares de certificados de MarinTrust podrán demostrar aún más su compromiso de apoyar los principios del desarrollo pesquero sostenible.

Los objetivos clave de esta versión del Estándar son:

- seguir cumpliendo con los objetivos establecidos en el desarrollo de la Versión 2.0 de este Estándar
- mejorar y fortalecer los criterios de aprobación pesquera de MarinTrust para las materias primas (pescado entero y subproductos) utilizadas para la producción de ingredientes marinos que cumplan con el Estándar, a fin de promover una gestión pesquera responsable más sólida;
- mejorar los criterios de trazabilidad para garantizar la trazabilidad y la integridad del ingrediente marino que cumple los requisitos del estándar;
- mejorar los criterios de las Buenas Prácticas de Manufactura de MarinTrust teniendo en cuenta adicionalmente las buenas prácticas de fabricación de los productos destinados al consumo humano para garantizar que los ingredientes marinos se produzcan de conformidad con las prácticas pertinentes y sólidas en materia de inocuidad de los alimentos;
- Promover prácticas de producción de ingredientes marinos más eficientes para reducir el impacto ambiental del proceso de fabricación de ingredientes marinos.
- promover y crear beneficios sociales y de bienestar mejorados para todos los trabajadores empleados en el sector de fabricación de ingredientes marinos;
- evaluar la ampliación del alcance del Estándar para incluir criterios de derechos humanos para las embarcaciones que suministran pescado entero al sector de fabricación de ingredientes marinos;
- garantizar que la versión 3.0 del Estándar siga siendo relevante, robusta y adecuada para el propósito establecido.

El alcance de este Estándar

Este documento define lo que se debe lograr para la certificación del 'Estándar Global de MarinTrust para el Suministro Responsable de Ingredientes Marinos Versión 3.0' y establece los requisitos que deben cumplir los establecimientos para la certificación.

El Estándar cubre el abastecimiento y la producción de ingredientes marinos.

El Estándar garantiza que:

- Los ingredientes marinos se producen con altos estándares de seguridad y calidad, con suficiente cuidado por el medio ambiente, la mano de obra y la comunidad local
- las materias primas utilizadas para producir ingredientes marinos no proceden de la actividad pesquera ilegal, No Declarada y No Reglamentada (INDNR), ni de una especie en peligro de extinción, y en el caso del pescado entero, proceden de pesquerías gestionadas de forma responsable y alineadas con el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO ⁷

Este Estándar se centra en 3 pilares fundamentales:

Abastecimiento responsable	Trazabilidad responsable	Producción responsable
<p>Materias primas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - no se abastecen de la actividad de pesca INDNR, - no proceden de especies en peligro, - para pescado entero, provienen de pesquerías gestionadas responsablemente alineadas con el Código de Conducta de Pesquerías Responsables de la FAO 	<p>Los ingredientes marinos pueden ser rastreados hasta las materias primas conforme con los requerimientos de este Estándar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los ingredientes marinos seguros se producen en un lugar de trabajo seguro. - Se establecen condiciones de empleo y bienestar de los trabajadores. - Consideración de la comunidad local. - Existe responsabilidad ambiental

Unidad de certificación

La unidad de certificación para este Estándar es el **establecimiento**, es decir, la fábrica de producción de ingredientes marinos (harina o aceite de pescado).

La certificación solo es válida siempre que el establecimiento productor se abastezca de al menos una fuente de materia prima que esté aprobada y/o aceptada y/o reconocida de acuerdo con los requisitos de MarinTrust.

⁷ Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO. 1995. www.fao.org/3/v9878e/v9878e.pdf

Reconocimiento de otros Estándares

Para promover la coexistencia de programas de certificación independientes y evitar la duplicación innecesaria de esfuerzos, MarinTrust cuenta con un "Procedimiento de Reconocimiento" para reconocer formalmente los estándares y las herramientas de referencia que pueden ser total o parcialmente equivalentes a los requisitos de materias primas o establecimientos de MarinTrust.

Para obtener más información, consulte el sitio web de MarinTrust, que incluye una lista de estándares reconocidos y herramientas de referencia.

Uso del logotipo y declaraciones

Los establecimientos certificados que deseen utilizar el logotipo de MarinTrust y/o la declaración del Programa de Mejora deben hacerlo de acuerdo con las pautas de la marca MarinTrust.

Todos los sitios certificados y aceptados bajo el programa MarinTrust deben firmar el acuerdo de licencia y la política de declaraciones pertinentes, solicitando la aprobación de MarinTrust antes de su uso.

Se investigará el uso indebido del logotipo y/o cualquier declaración.

Para obtener más información, consulte las pautas de la marca MarinTrust en el sitio web de MarinTrust.

Referencias normativas

Este Estándar se basa en los siguientes documentos normativos:

- Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar. 1982.
- Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO (CCRF de la FAO). 1995.
- Directrices de la FAO para el etiquetado ecológico del pescado y los productos pesqueros procedentes de la pesca de captura marina. Rev 1, 2009.
- FAO. Aplicación del Plan de Acción Internacional para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada. Directrices técnicas de la FAO para la pesca responsable. No. 9. 2002.
- Departamento de Pesca de la FAO. Desarrollo de la acuicultura. Buenas prácticas de fabricación de piensos para acuicultura. Directrices técnicas de la FAO para la pesca responsable. N° 5, Supl. 1. 2001.
- Dirección de Ordenación de la Pesca y la Acuicultura de la FAO. Lineamientos Técnicos para la Certificación de la Acuicultura. Año 2011.
- Reglamento (CE) N° 1005/2008 del Consejo por el que se establece un sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), por el que se modifican los Reglamentos (CEE) N° 2847/93, (CE) N° 1936/2001 y (CE) N° 601/2004 y por el que se derogan los Reglamentos (CE) N° 1093/94 y (CE) N° 1447/1999.
- ISO 14024:2018. Etiquetas y declaraciones ambientales - Etiquetado ambiental tipo 1 -

Principios y procedimientos.

- Alianza Internacional para la Inocuidad de los Piensos (IFSA):
 - El Estándar IFSA de ingredientes para piensos para productores y procesadores de ingredientes para piensos. 2007.
 - Reglas de certificación
- Esquema de Aseguramiento de Materias Primas para Piensos (FEMAS) 2019 V2.1, agosto de 2021, y Notas sectoriales: Harina de pescado y aceite de pescado crudo, diciembre de 2022.
- Guía Europea de Fabricantes de Piensos (EFMC), enero de 2007.
- Guía ISO/CEI 59 Código de buenas prácticas para el Estandarización por parte de los organismos nacionales.
- Estándar MSC Principios y Criterios para la Pesca Sostenible.
- Organización Internacional del Trabajo.
 - Indicadores de trabajo decente.
 - Convenio N° 138 sobre la edad mínima y Convenio.
 - Convenio N° 182 sobre las peores formas de trabajo infantil.
- GMP+ B2 Producción de ingredientes para piensos, enero de 2023.
- ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- ISO/IEC 17065:2012 - Evaluación de la conformidad - Requisitos para los organismos que certifican productos, procesos y servicios.
- Codex Alimentarius de la FAO – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Rev 2020.
- Sistema de Gestión de Calidad MarinTrust.

Definiciones

Las definiciones y los términos se publican en el sitio web de MarinTrust.

Aplicación y evaluación

Criterios de elegibilidad

Para ser elegible para solicitar la certificación, los establecimientos deberán:

- ser un productor de ingredientes marinos
- estar legalmente autorizado en el país de operación
- cumplir con las obligaciones legales vigentes para la(s) jurisdicción(es) donde se producen y suministran los ingredientes marinos
- como requisito previo, demostrar que las materias primas:
 - no proceden de la actividad pesquera INDNR
 - no provienen de una especie en peligro de extinción
 - para el pescado entero, proceden de pesquerías gestionadas de forma responsable de conformidad con el Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO
- proporcionar aseguramiento por el abastecimiento responsable de las materias primas utilizadas en la producción de ingredientes marinos.
- indicar la materia prima específica utilizada para que pueda verificarse y que figure correctamente en el alcance de la certificación

Solo las materias primas que son

- de una pesquería o subproducto aprobado por MarinTrust
y/o
- de una pesquería o subproducto equivalente reconocido por MarinTrust
y/o
- de un Proyecto de Mejora de Pesquerías (FIP) aceptado por MarinTrust

de acuerdo con los requisitos de MarinTrust se permite incluir dentro del alcance de la certificación de este Estándar.

Se aconseja a los aplicantes que lleven a cabo una autoevaluación de acuerdo con este Estándar para determinar si están preparados para la evaluación externa. Los aplicantes deben asegurarse de que tienen todos los registros necesarios de los datos de desempeño que cubren los períodos de tiempo especificados en este Estándar, que deben estar disponibles inmediatamente antes de la auditoría para la certificación.

Esta certificación no exime a un establecimiento de cumplir con sus obligaciones legales y, si es sancionado por su entidad reguladora, su estado de certificación según este Estándar será investigado, y podrá ser retirado, dependiendo de la naturaleza de la falta cometida.

Auditoría y evaluación de tercera parte

Los establecimientos aplicantes deberán demostrar el cumplimiento de este Estándar para convertirse en "titulares de certificados" en el marco del programa MarinTrust. Las auditorías son realizadas por un organismo de certificación externo calificado acreditado según el Estándar ISO/IEC 17065⁸.

La frecuencia especificada de las evaluaciones se define en el Sistema de Gestión de Calidad de MarinTrust, disponible en el sitio web de MarinTrust.

El proceso de auditoría incluye la calificación del establecimiento de acuerdo con los requisitos de este Estándar. Para el Estándar, cada cláusula se designa con un nivel de conformidad. Estos se definen en el Sistema de Gestión de Calidad, disponible en el sitio web de MarinTrust.

Organismos de Certificación Registrados

En el sitio web de MarinTrust se puede encontrar una lista de Organismos de Certificación acreditados de tercera parte para llevar a cabo el proceso de auditoría y proceder a la emisión de certificados según el Estándar MarinTrust.

Más información

Puede obtener más información sobre la aplicación, las reglas y los reglamentos del programa en MarinTrust y/o en los organismos de certificación registrados que figuran en el sitio web de MarinTrust.

Dueño del estándar

MarinTrust
Unit C, Printworks
22 Amelia Street
London
SE17 3BZ

E: standards@marin-trust.com
Teléfono: +44 2039 780 819

⁸ www.iso.org/standard/46568.html

Descripción general de este Estándar

Este Estándar consta de ocho secciones. En la Tabla 1 se incluye un resumen de cada sección. Las cláusulas de cada sección se incluyen en las páginas siguientes.

Tabla 1: Resumen de cada sección de este Estándar

Número de sección	Título de la sección	Alcance e intención de la sección
1	Requisitos previos de abastecimiento responsable	Incluye los requisitos para el abastecimiento de pescado entero y subproductos. Como requisito previo, estas materias primas deben provenir de una fuente aprobada con aseguramiento sobre la legalidad del abastecimiento.
2	Sistema de gestión de calidad	Detalla lo que debe cubrirse dentro del sistema de gestión de calidad de un establecimiento, incluidas las políticas, los procedimientos y otros requisitos.
3	Prácticas de abastecimiento de materias primas responsables	Detalla la información y los requisitos específicos para garantizar que se pueda verificar que las materias primas provienen de una fuente aprobada/aceptada/reconocida, un origen específico, es decir, un proveedor, una granja acuícola. Incluye la información y aseguramiento requerido para cada tipo de materia prima.
4	Prácticas de trazabilidad responsables	Detalla los puntos específicos para la trazabilidad de los ingredientes marinos de MarinTrust, incluidos los requisitos para la segregación de fuentes no aprobadas, es decir, aquellos que no están dentro del alcance de la aprobación de MarinTrust. Además, esta sección establece cómo las materias primas aprobadas/aceptadas/reconocidas por MarinTrust deben poder rastrearse a través del proceso de producción, desde el origen hasta la producción final y la venta al cliente. Incluye el requisito de balance de masas para verificar las entradas y salidas.
5	Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)	Se centra en los requisitos clave para garantizar que se implementen buenas prácticas de fabricación en todas las áreas clave del establecimiento. Cubre numerosos requisitos específicos, incluidos el análisis de peligros, la gestión de riesgos y los detalles operativos.
6	Formación y competencia del personal	Establece disposiciones para que el personal responsable de las áreas relacionadas con este Estándar cuente con las habilidades necesarias.
7	Responsabilidad social y comunidad	Establece los requisitos de seguridad, bienestar y condiciones de trabajo del personal. Asegura buenas relaciones y participación con la comunidad.
8	Responsabilidad ambiental	Detalla los requisitos para la gestión ambiental y que el establecimiento tiene que operar de acuerdo con cualquier licencia/permiso.

Para ciertas secciones y cláusulas específicas, existen guías y plantillas complementarias. Estos pueden actualizarse periódicamente; las últimas versiones se pueden encontrar en el sitio web de MarinTrust.

Sección 1: Requisitos previos de abastecimiento responsable

En esta sección se incluyen los requisitos para el abastecimiento de materias primas (pescado entero y subproductos) de la pesca de captura silvestre.

Solo las materias primas que son aprobadas/aceptadas/reconocidas de acuerdo con los requisitos de MarinTrust pueden incluirse dentro del alcance de la certificación de este Estándar.

Estas materias primas deben contar con aprobación/aceptación/reconocimiento como requisito previo para la aplicación y certificación.

1.1 Abastecimiento responsable

En este Estándar, para cumplir con la definición de abastecimiento responsable, el establecimiento debe ser capaz de demostrar:

- 1.1.1 El abastecimiento responsable de material pesquero legal, regulado y registrado y evitar el material procedente de actividades pesqueras ilegales, no declaradas y no reglamentadas (INDNR).
- 1.1.2 El abastecimiento de materia prima de pescado entero de pesquerías que cumplan con los requisitos clave del Código de Conducta para la Pesca Responsable de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- 1.1.3 Las materias primas **no** proceden de especies que:
 - son mamíferos marinos, reptiles, anfibios o aves
 - se derivan de pesquerías que utilizan dinamita, envenenamiento y otras prácticas pesqueras destructivas comparables
 - figuran en el Apéndice 1 o 2 de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES)
 - están clasificados como En Peligro o En Peligro Crítico en la Lista Roja de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN)

1.2 Pescado entero

El establecimiento debe obtener materia prima de pescado entero de una pesquería aprobada por MarinTrust y/o una pesquería equivalente reconocida por MarinTrust y/o un Proyecto de Mejora de Pesquerías (FIP) aceptado por MarinTrust.

1.3 Subproductos

El establecimiento debe abastecerse de materia prima de subproductos de captura silvestre de una especie aprobada por MarinTrust y/o de una especie de subproducto equivalente reconocida por MarinTrust.

Sección 2: Sistema de gestión de la calidad

2.1 Liderazgo y compromiso

- 2.1.1 La alta gerencia debe demostrar su liderazgo y compromiso con este Estándar mediante la firma de una política.
- 2.1.2 La alta dirección debe proporcionar todos los recursos necesarios para implementar y mejorar los procesos relacionados con este Estándar.

2.2 Funciones, responsabilidades y autoridades

- 2.2.1 El establecimiento debe documentar los roles de los puestos de trabajo responsables del cumplimiento de este Estándar.
- 2.2.2 El establecimiento se debe asegurar de que las funciones y responsabilidades para el cumplimiento de este Estándar se comuniquen a los empleados que trabajan en áreas relacionadas con los requisitos de este Estándar.

2.3 Políticas

- 2.3.1 El establecimiento debe tener políticas documentadas que incluyan:
- abastecimiento responsable
 - trazabilidad
 - buenas prácticas de manufactura (GMP)
 - formación y competencia del personal
 - responsabilidad social (incluidos los derechos humanos, los derechos laborales, la salud y la seguridad)
 - responsabilidad ambiental
 - soborno, corrupción y anti-coerción
- 2.3.2 El establecimiento debe tener un proceso para garantizar que todas las políticas se comuniquen a todo el personal.

2.4 Gestión y control documental

- 2.4.1 El establecimiento debe contar con un procedimiento escrito de control de documentos que se aplique a todos los documentos necesarios para cumplir con el alcance total de este Estándar.
- 2.4.2 El procedimiento de control de documentos debe incluir:
- plazos de retención
 - control de versiones
 - personas con autoridad para modificar y autorizar los procedimientos/documentos
 - medidas para asegurar que no se utilicen versiones no vigentes u obsoletas

- 2.4.3 Los registros que demuestren el cumplimiento de este Estándar se deben conservar durante al menos tres años, o durante la vida útil del producto cuando ésta exceda de tres años.
- 2.4.4 Todos los registros utilizados para proporcionar evidencia del cumplimiento de este Estándar deben ser precisos, legibles y no adulterados.
- 2.4.5 El establecimiento debe cooperar con el Organismo de Certificación y/o MarinTrust si se le solicita que participe en una investigación de integridad del producto MarinTrust proporcionando una respuesta inicial y evidencia documentaria preliminar dentro de los cinco días hábiles posteriores a una solicitud de información.

2.5 Reporte sobre indicadores de desempeño

El establecimiento debe proporcionar información sobre su desempeño social y ambiental anualmente (cada 12 meses) utilizando la plantilla disponible en MarinTrust.

2.6 Auditoría interna

- 2.6.1 El establecimiento debe llevar a cabo una auditoría interna anual con respecto a todos los requisitos pertinentes de este Estándar.
- 2.6.2 La auditoría de verificación interna realizada por el establecimiento debe incluir específicamente:
- Materias primas, proveedores y subcontratistas
 - Verificación de la trazabilidad
- 2.6.3 Se debe documentar el resultado de las auditorías internas, incluidas las evidencias en forma de informes de auditoría, no conformidades, acciones correctivas y procedimientos de verificación.

2.7 Control de no conformidades de productos y procesos

- 2.7.1 El establecimiento deber contar con un procedimiento documentado para abordar las no conformidades planteadas en relación con este Estándar.
- 2.7.2 Cuando se hayan identificado ingredientes marinos no conformes de MarinTrust, el establecimiento se debe asegurar de que estén completamente separados de los ingredientes marinos totalmente conformes y se eliminen de manera legal cuando corresponda.
- 2.7.3 El establecimiento deber informar a cualquier cliente afectado por un ingrediente marino de MarinTrust no conforme tan pronto como sea posible, pero a más tardar 48 horas después de la detección.
- 2.7.4 El establecimiento debe notificar a su Organismo de Certificación dentro de las 24 horas posteriores al inicio de la retirada de un producto como resultado de la activación de este procedimiento de producto no conforme.

2.8 Ejercicio de recolecta

El establecimiento debe llevar a cabo y documentar pruebas de retirada de productos anualmente, o después de recibir una queja basada en la trazabilidad o en un incidente, para garantizar que el procedimiento de producto no conforme (cláusula 2.7.1) funcione de manera correcta y efectiva.

2.9 Acciones correctoras y correctivas

El establecimiento deber contar con procedimientos para la determinación e implementación de acciones correctoras y correctivas para garantizar que, en caso de no conformidades:

- los productos potencialmente no conformes no se liberan
- se identifica la causa de la no conformidad
- las acciones correctivas se determinan e implementan a través del análisis de la causa raíz, el personal responsable y los plazos especificados
- la acción correctiva se verifica para evitar que este problema vuelva a ocurrir en el futuro.

2.10 Actualización del sistema y mejora continua

- 2.10.1 La alta dirección debe llevar a cabo revisiones periódicas anuales, como mínimo, para garantizar que las políticas, los planes, los procedimientos y los sistemas estén actualizados, sean eficaces y demuestren una mejora continua.
- 2.10.2 Deberá existir un procedimiento de quejas documentado que especifique:
- cómo registrar quejas formales
 - qué medidas de resolución tomar
 - qué acciones correctivas tomar para evitar recurrencia
 - qué plazos se aplican para la resolución.
- 2.10.3 El establecimiento deber dar a conocer a la comunidad cómo se pueden presentar las quejas, cómo se resolverán y los plazos de resolución de las mismas.

2.11 Aprobación y seguimiento de proveedores

- 2.11.1 Proveedores generales (se refiere únicamente a los proveedores de pescado y otros productos utilizados directamente en la producción de ingredientes marinos)
- 2.11.1.1 El establecimiento debe contar con un sistema documentado y eficaz de aprobación y monitoreo de proveedores.
- 2.11.1.2 El establecimiento debe asegurar de que los acuerdos con los proveedores incluyan una referencia a su política o compromiso social, firmada por los proveedores, para demostrar lo siguiente:
- Nota: Esta cláusula (2.11.1.2) no se aplica a las embarcaciones que suministren pescado entero. Véase la cláusula 2.11.2.1.
- contratación y empleo responsables (lo que incluye que los trabajadores tengan acceso a mecanismos de quejas y que ningún trabajador pague comisiones de contratación)

- todos los trabajadores han elegido libremente el empleo
- no hay trabajo infantil, forzado, en condiciones de servidumbre, trabajo penitenciario involuntario ni trabajo involuntario
- a todos los empleados/trabajadores se les paga de acuerdo con los requisitos legales
- todos los requisitos de salud y seguridad están implementados
- no hay discriminación por motivos de raza, color, sexo, religión, opinión política, ascendencia nacional u orientación social
- se permite la libre elección de la representación de los trabajadores para todos los empleados.

2.11.1.3 Los establecimientos deberán contar con un proceso de compra para garantizar que los productos adquiridos cumplan con los requisitos legales y de seguridad del país en el que se encuentra el establecimiento y los requisitos del mercado receptor, que incluyen:

- producto
- embalaje
- aditivos
- ingredientes
- coadyuvantes técnicos de proceso

2.11.2 Embarcaciones que suministran pescado entero

Nota: esta cláusula solo se aplica si el establecimiento se abastece de embarcaciones que suministran pescado entero.

2.11.2.1 El establecimiento debe completar y documentar los resultados de la Evaluación de Riesgos de Responsabilidad Social de MarinTrust para todas las embarcaciones que suministren pescado entero.

2.11.2.2 En el caso de todas las embarcaciones que suministren pescado entero, tanto si la embarcación es propiedad del establecimiento, como si se suministra en virtud de un contrato existente o no está contratado, el establecimiento debe documentar los siguientes elementos de datos clave (KDE):

- datos de la embarcación: nombre de la embarcación, número de registro de la Organización Marítima Internacional (OMI) (según corresponda), distintivo de llamada, propietario legal, nombre y dirección del propietario legal, país de bandera
- autorización para la pesca: licencia / permisos según corresponda

- pesca: todos los métodos de pesca permitidos, artes de pesca para la embarcación

2.11.3 Proveedores de materia prima de subproductos

2.11.3.1 En el caso de los proveedores de subproductos (captura silvestre o acuicultura), el establecimiento debe documentar los siguientes elementos de datos clave (KDE):

- nombre, dirección / ubicación del proveedor
- actividad permitida / Entidad legal / Operación de negocio alimentario registrado
- especie (incluido el nombre científico) o, en el caso de los subproductos mezclados que contengan más de una especie, una lista o descripción de las especies (incluido el nombre científico) contenidas en la mezcla

2.11.3.2 En el caso de los subproductos de captura silvestre identificados en la evaluación de subproductos de MarinTrust como de riesgo medio de provenir de la actividad de pesca INDNR («Fuente aprobada con precaución» de MarinTrust), el establecimiento debe:

- tener acuerdos con todos los proveedores de esos subproductos
- obtener garantías de los proveedores de que los subproductos no proceden de fuentes de pesca INDNR;
- verificar esta información con los proveedores

2.11.3.3 Los subproductos de captura silvestre identificados en la evaluación de subproductos de MarinTrust como de alto riesgo de provenir de la actividad de pesca INDNR no deben ser abastecidos, y el establecimiento debe contar con un procedimiento para esto que incluya:

- medidas de gestión/mitigación para excluir el abastecimiento de subproductos considerados de alto riesgo
- medidas que deben adoptarse en caso de que se identifiquen subproductos considerados de alto riesgo de pesca INDNR
- investigaciones con los proveedores de los subproductos en relación con el riesgo de pesca INDNR

2.11.4 Proveedores de materias primas de tercera parte

2.11.4.1 Las materias primas que cumplen con MarinTrust y que se compran a través de un proveedor de tercera parte que no manipula ni posee físicamente las materias primas, deben cumplir con todos los requisitos de esta cláusula (2.11.4), incluidas las subcláusulas.

2.11.4.2 Debe haber evidencia documentada de los proveedores para verificar

que las materias primas:

- pescado entero de una pesquería aprobada y/o de una pesquería equivalente reconocida por MarinTrust, o de la acuicultura
- subproductos de especies de subproductos de captura silvestre aprobadas y/o especies de subproductos equivalentes reconocidas por MarinTrust, o de la acuicultura
- obtenido de un Proyecto de Mejora de Pesquerías (FIP) aceptado por MarinTrust

2.11.4.3 El establecimiento se debe asegurar de informar al proveedor de tercera parte de los requisitos para mantener el estado de integridad de las materias primas aprobadas, separando las materias primas aprobadas de las materias primas no aprobadas y de las materias primas de un Proyecto de Mejora de Pesquerías (FIP) aceptado por MarinTrust.

2.11.4.4 El establecimiento debe asegurar que los acuerdos con proveedores de tercera parte incluyan una referencia a su política o compromiso social, firmada por el proveedor tercero, para demostrar lo siguiente:

- contratación y empleo responsables (lo que incluye que los trabajadores tengan acceso a mecanismos de quejas y que ningún trabajador pague comisiones de contratación)
- todos los trabajadores han elegido libremente el empleo
- no hay trabajo infantil, forzado, en condiciones de servidumbre, trabajo penitenciario involuntario ni trabajo involuntario
- a todos los empleados/trabajadores se les paga de acuerdo con los requisitos legales
- todos los requisitos de salud y seguridad están implementados
- no hay discriminación por motivos de raza, color, sexo, religión, opinión política, ascendencia nacional u orientación social
- se permite la libre elección de la representación de los trabajadores para todos los empleados.

2.12 Subcontratistas

2.12.1 El establecimiento debe contar con un sistema de aprobación y evaluación documentado y eficaz para los subcontratistas.

2.12.2 El establecimiento debe tener un acuerdo firmado con todos los subcontratistas que manejen las materias primas aprobadas por MarinTrust y los ingredientes marinos que cumplan con los requisitos.

- 2.12.3 Este acuerdo de subcontratista debe asegurar que el subcontratista cuente con sistemas documentados para garantizar la trazabilidad, segregación e identificación completas de las materias primas e ingredientes marinos que cumplen con MarinTrust.
- 2.12.4 El establecimiento se debe asegurar de que los acuerdos de subcontratación incluyan una política o compromiso social, firmado por el subcontratista, para demostrar lo siguiente:
- contratación y empleo responsables (lo que incluye que los trabajadores tengan acceso a mecanismos de quejas y que ningún trabajador pague comisiones de contratación)
 - todos los trabajadores han elegido libremente el empleo
 - no hay trabajo infantil, forzado, en condiciones de servidumbre, trabajo penitenciario involuntario ni trabajo involuntario
 - a todos los empleados/trabajadores se les paga de acuerdo con los requisitos legales
 - todos los requisitos de salud y seguridad están implementados
 - no hay discriminación por motivos de raza, color, sexo, religión, opinión política, ascendencia nacional u orientación social
 - se permite la libre elección de la representación de los trabajadores para todos los empleados.
- 2.12.5 El establecimiento debe mantener un registro actualizado de los nombres y direcciones de todos los subcontratistas aprobados que manejen ingredientes marinos que cumplan con MarinTrust y la identidad de los productos terminados certificados.
- 2.12.6 Los subcontratistas que lleven a cabo el proceso de producción completo en nombre del establecimiento deben estar certificados según este Estándar.
- Nota: Si un subcontratista que lleva a cabo parte del proceso de producción tiene la certificación de Cadena de Custodia de MarinTrust, el resto de esta sección (cláusulas 2.12.7 a 2.12.10) no se aplica.
- 2.12.7 Los subcontratistas deben cumplir con los requisitos pertinentes de este Estándar.
- 2.12.8 El establecimiento debe llevar a cabo evaluaciones de los subcontratistas.
- 2.12.9 Si se utilizan establecimientos de almacenamiento de terceros, el establecimiento debe tener la capacidad de solicitar registros de las instalaciones de almacenamiento subcontratistas para permitir la verificación en cualquier momento.

- 2.12.10 Cuando un establecimiento utilice los servicios de empresas de transporte subcontratadas, debe existir un acuerdo o pruebas documentales equivalentes que demuestren que la seguridad, trazabilidad e integridad de la materia prima y los ingredientes marinos de MarinTrust están garantizadas durante el transporte.

2.13 Establecimientos de ensayos

Los laboratorios de ensayo deben estar autorizados por uno de los métodos siguientes:

- acreditado por una autoridad de acreditación reconocida a nivel nacional según el Estándar EN/ISO-17025; o
- validado mediante la participación en las pruebas inter-laboratorios pertinentes

2.14 Uso del logotipo de certificación de MarinTrust o de la declaración del Programa de Mejora

- 2.14.1 El establecimiento solo puede utilizar el logotipo de certificación de MarinTrust si tiene una certificación válida de este Estándar y tiene aprobación por escrito para utilizar el logotipo de MarinTrust.
- 2.14.2 El establecimiento debe seguir las pautas vigentes del logotipo de MarinTrust para cualquier logotipo utilizado en sus productos.
- 2.14.3 El establecimiento debe operar un sistema seguro para la producción, el almacenamiento y la utilización de etiquetas de productos que lleven el logotipo de MarinTrust para garantizar que solo los ingredientes marinos que cumplan con los requisitos se etiqueten como tales.
- 2.14.4 **Declaraciones del Programa de Mejora**
 Cuando la materia prima se obtiene de un Proyecto de Mejora Pesquera (FIP) aceptado por MarinTrust, el establecimiento solo puede utilizar la declaración del Programa de Mejora de MarinTrust en los ingredientes marinos, si cuenta con la aprobación documentada para hacerlo por parte de MarinTrust.

Sección 3: Prácticas de abastecimiento de materias primas responsables

3.1 Todas las materias primas

Toda la materia prima debe cumplir los siguientes criterios (aplicables al formato de la materia prima) para que pueda utilizarse como materia prima aprobada.

3.2 Materia prima de pescado entero

- 3.2.1 La materia prima de pescado entero debe ser trazable a una pesquería o pesquerías aprobadas por MarinTrust y/o a una pesquería equivalente reconocida por MarinTrust.
- 3.2.2 En el caso de las materias primas de pescado entero procedentes de un Proyecto de Mejora de la Pesquería de MarinTrust, el pescado entero deberá ser rastreable hasta el Proyecto de Mejora de MarinTrust para ser elegible para las declaraciones del Programa de Mejora.
- 3.2.3 La inclusión de pescado entero se acepta sobre la base de que cumple con las secciones precedentes pertinentes, incluidas las subcláusulas, de este Estándar (cláusulas 2.11.1, 2.11.2 y 2.11.4 según corresponda).
- 3.2.4 El establecimiento debe proporcionar documentación que demuestre que todo el pescado entero es de origen legal y que las embarcaciones están autorizadas para las actividades pesqueras pertinentes.
- 3.2.5 Se debe registrar los datos de cada partida de pescado entero desembarcada de una embarcación y se deberá incluir los siguientes elementos de datos clave (KDEs):
- fecha de descarga
 - especie (incluido el nombre científico) y cantidad descargada en el establecimiento
 - zonas de pesca donde se originó la captura
 - fecha de captura (puede incluir la fecha de pesca, las fechas de la marea de pesca específica, las fechas en el mar durante las cuales se capturó la remesa)
 - método de pesca / arte utilizado para la captura de peces (si la embarcación es de varios aparejos)

3.3 Subproductos

- 3.3.1 **Subproductos de la captura silvestre**
Los subproductos de las especies silvestres de captura deben ser trazables a una especie de subproducto aprobada por MarinTrust y/o a una especie de subproducto equivalente reconocida por MarinTrust.
- 3.3.2 **Subproductos de la captura silvestre o de origen de acuicultura**
- 3.3.2.1 Los subproductos deben cumplir con las secciones precedentes pertinentes, incluidas las subcláusulas, de este Estándar (cláusulas

2.11.1, 2.11.3 y 2.11.4 según corresponda).

3.3.2.2 La materia prima procedente de proveedores solo puede utilizarse para la producción de ingredientes marinos si cumple los siguientes criterios:

- el subproducto proviene de especies que están destinadas al consumo humano o a la alimentación de mascotas, lo que se evidencia en una política documentada proporcionada por el establecimiento
- el establecimiento es capaz de rastrear el origen del material hasta el proveedor y/o acopiador

3.3.2.3 Los detalles de cada envío de subproductos de un proveedor se deben registrar e incluir los siguientes elementos de datos clave (KDEs):

- Nombre del proveedor y/o nombre del acopiador
- Especies (incluido el nombre científico) o, en el caso de los subproductos que contengan más de una especie, una lista o descripción de las especies (incluidos los nombres científicos) contenidas en la mezcla.
- Fecha de producción y/o de despacho desde el proveedor

3.3.3 **Subproductos y otras materias primas de la pesca procedentes de especies de acuicultura**

3.3.3.1 La materia prima procedente de la acuicultura (piscigranja) solo puede utilizarse para producir ingredientes marinos si cumple los siguientes criterios:

- la materia prima de la acuicultura no muestra signos clínicos de enfermedad el día de su recepción
- la materia prima de la acuicultura no deberá proceder de un cultivo sujeto a una prohibición por razones de sanidad animal y no haber estado en contacto con animales de dicho cultivo

3.3.3.2 Las especies de materia prima de acuicultura deben estar claramente etiquetadas, incluyendo cuando se mezclan con otras materias primas aprobadas por MarinTrust, materias primas de Proyectos de Mejora Pesquero aceptados por MarinTrust y los ingredientes marinos producidos.

Sección 4: Prácticas de trazabilidad responsables

4.1 Sistema de gestión de productos

El establecimiento debe contar con un sistema documentado de gestión de productos para demostrar cómo se identifican las materias primas aprobadas por MarinTrust y, cuando corresponda, cómo se separan de las materias primas aceptadas por el Proyecto de Mejora Pesquero de MarinTrust y/o materias primas no aprobadas.

4.2 Información y registros de trazabilidad

4.2.1 Toda la información de trazabilidad debe documentarse y mantenerse en registros.

4.2.2 Para cada suministro de materia prima, los registros deben contar con la siguiente información:

- en el caso de los suministros de pescado entero, la información debe incluir los elementos de datos clave (KDE) a que se refieren las cláusulas 2.11.2.2 y 3.2.5 y sus subcláusulas
- en el caso de las entregas de subproductos, la información debe incluir también los elementos de datos clave (KDE) a que se refieren las cláusulas 2.11.3.1 y 3.3.2.3 y sus subcláusulas

Tanto para el pescado entero como para los subproductos:

- fecha de recepción
- volumen o peso de las materias primas recibidas aprobadas por MarinTrust
- número de identificación de las materias primas aprobadas por MarinTrust (es decir, número de lote / batch)

4.2.3 El establecimiento debe mantener registros precisos de las cantidades/volúmenes de:

- todas las materias primas (incluidas las que están aprobadas por MarinTrust, del Programa de Mejora y de fuentes no aprobadas)
- todos los ingredientes marinos (incluidos los que están aprobados por MarinTrust, del Programa de Mejora y de fuentes no aprobadas) que se compran y venden (o se reciben y envían).

4.3 Segregación y etiquetado

Las materias primas aprobadas por MarinTrust y los ingredientes marinos que cumplan con este Estándar deben estar segregados y etiquetados o identificados de tal manera que se garantice que se mantenga la trazabilidad durante los siguientes pasos clave de trazabilidad:

- desde el punto de recepción

- almacenamiento inicial
- procesamiento
- almacenamiento de productos en proceso
- embalaje (incluido el número de identificación del lote / batch)
- almacenamiento final (incluido el almacenamiento de terceros)
- transporte
- despacho final y manipulación
- entrega al cliente

4.4 Balance de masa

Los ejercicios de balance de masas se deben completar para cada materia prima (incluidas las que estén aprobadas por MarinTrust, del Programa de Mejora y de fuentes no aprobadas), teniendo en cuenta los ratios de conversión y las prácticas de producción que podrían afectar a los cálculos finales de cantidad o volumen.

Sección 5: Buenas prácticas de manufactura

5.1 Un establecimiento con certificación aprobada como equivalente por los procedimientos de reconocimiento de MarinTrust

Un establecimiento con certificación aprobada como equivalente por los procedimientos de reconocimiento de MarinTrust debe cumplir con todos los requisitos de la cláusula 5.1.

- 5.1.1 La certificación debe ser administrada por uno de los siguientes:
- un Organismo de Certificación con su ámbito de acreditación que incluya el equivalente reconocido
 - un proceso de certificación estándar que ha sido aprobado por el procedimiento de equivalencia de MarinTrust
 - un estándar que está reconocido por una herramienta de evaluación comparativa que ha sido aprobada por el procedimiento de equivalencia de MarinTrust
- 5.1.2 Los certificados actuales y válidos deben estar disponibles para cada sitio registrado en el formulario de solicitud de MarinTrust que desee ser certificado según este Estándar.
- 5.1.3 Se deben facilitar los resultados de las auditorías externas de inspección y vigilancia con arreglo al Estándar equivalente reconocido, incluidos:
- informes de desempeño
 - resultados
 - no conformidades
 - acciones correctivas asociadas a las evaluaciones realizadas por el Organismo de Certificación designado

5.2 Un establecimiento sin certificación de un estándar reconocido como equivalente por los procedimientos de reconocimiento de MarinTrust

Un establecimiento sin certificación de un estándar aprobado como equivalente por los procedimientos de reconocimiento de MarinTrust debe cumplir con los requisitos de la cláusula 5.3 y todas las subcláusulas.

Si el establecimiento no tiene la certificación de un estándar aprobado como equivalente por los procedimientos de reconocimiento de MarinTrust, pero tiene una certificación HACCP de tercera parte, se excluirá de ser auditada según los requisitos de la cláusula 5.4, incluidas todas las cláusulas y subcláusulas.

Nota: El establecimiento deberá contar con planes separados de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para los ingredientes marinos destinados a alimentos y/o piensos para cubrir y controlar todos los riesgos asociados a cada tipo de producto.

5.3 Prerrequisitos operacionales para los programas de BPM

5.3.1 Estructura e instalaciones

- 5.3.1.1 Las instalaciones y los equipos se deben diseñar de manera que permitan una limpieza y desinfección adecuadas, y se debe gestionar de forma que se eviten riesgos para la seguridad del personal, las materias primas y los ingredientes marinos.
- 5.3.1.2 Todos los medios de transporte, tuberías, tanques de almacenamiento, contenedores y contenedores de procesamiento deben estar fabricados de materiales lisos, impermeables y no tóxicos, y gestionados para reducir el riesgo de contaminación del producto.
- 5.3.1.3 Las instalaciones se diseñarán de modo que reduzcan el riesgo de contaminación de la materia prima procedente de ingredientes marinos semitransformados y transformados, en particular los puntos críticos de control (es decir, el tratamiento térmico) diseñados para eliminar los peligros microbiológicos en el material de los ingredientes marinos.
- 5.3.1.4 Debe haber una iluminación eficaz (natural o artificial) para garantizar que las actividades puedan llevarse a cabo de forma segura y eficiente.
- 5.3.1.5 Deben existir sistemas para reducir el riesgo de contaminación física por posibles contaminantes físicos, como metales, plásticos y vidrio.

5.3.2 Recepción de materia prima pesquera

- 5.3.2.1 Las bodegas, los contenedores, el equipo de las embarcaciones y del transporte terrestre utilizados en la recepción de las materias primas pesqueras se mantendrán en condiciones limpias e higiénicas
- 5.3.2.2 Debe existir instalaciones adecuadas para recibir, descargar y almacenar las materias primas de las embarcaciones y del transporte terrestre antes de su transformación, a fin de evitar el acceso, por ejemplo, de aves o plagas terrestres, así como de la contaminación y los riesgos para la seguridad de los ingredientes marinos.
- 5.3.2.3 Los sistemas de dosificación para la inclusión de aditivos deben ser calibrados por personas competentes y se debe proporcionar en todo momento los niveles de dosificación correctos y eficaces para estos aditivos aprobados.

5.3.3 Distribución de las instalaciones, incluida la zonificación y el espacio de trabajo

- 5.3.3.1 Las zonas de almacenamiento de ingredientes marinos deben ser:
- diseñadas, construidas y gestionadas para evitar la contaminación del producto
 - secas y ventiladas para evitar la condensación
- 5.3.3.2 Los vehículos utilizados para cargar y descargar ingredientes marinos se deben gestionar mediante un mantenimiento e higiene adecuados para evitar la contaminación del producto.
- 5.3.3.3 La carga no se debe llevar a cabo en condiciones que afecten negativamente a las materias primas o a los materiales de ingredientes

marinos que se manipulen.

- 5.3.3.4 El transporte (bodegas de embarcaciones, contenedores de carretera o ferrocarril) se debe controlar adecuadamente mediante procedimientos de higiene, controles de inspección y registros en el momento de la carga, prestando especial atención a la limpieza y a la ausencia de humedad o posible contaminación.
- 5.3.3.5 En el caso del material transportado a granel, los procedimientos internos y los acuerdos contractuales también deben incluir disposiciones que impidan el uso de un transporte que pueda afectar negativamente a la seguridad y/o integridad de cualquier ingrediente marino compatible con MarinTrust debido a la composición de una carga anterior.
- 5.3.3.6 Cuando las condiciones de transporte puedan presentar un riesgo de contaminación, la operación de carga no debe ser realizada hasta que se haya realizado una evaluación exhaustiva del riesgo, las pruebas adecuadas y se hayan adoptado medidas correctivas para garantizar que los ingredientes marinos no se vean afectados negativamente.
- 5.3.4 **Instalaciones para el personal**
 - 5.3.4.1 Se debe disponer de instalaciones para lavarse las manos para todo el personal, incluso en todos los baños, que incluyan agua caliente o a temperatura controlada, agua corriente fría, dispositivos para secarse las manos, jabón, desinfectante / sanitizante de manos.
 - 5.3.4.2 Las instalaciones para el lavado de manos en los puntos de entrada a las zonas de producción deben incluir grifos no accionables con la mano.
 - 5.3.4.3 Se debe disponer de vestuarios, zonas de descanso y comedores adecuados y suficientes para todo el personal.
 - 5.3.4.4 Las áreas de preparación y servicio de alimentos deben cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria en el lugar de trabajo.
 - 5.3.4.5 Debe haber áreas designadas para que el personal almacene y consuma higiénicamente sus propios alimentos.
 - 5.3.4.6 El establecimiento debe garantizar que el agua potable esté disponible para todo el personal y que cualquier alimento o bebida que proporcione al personal sea nutritivo y seguro para comer y/o beber.
- 5.3.5 **Suministros de agua, aire, energía y otros servicios públicos**
 - 5.3.5.1 El agua utilizada en el proceso o asociada con el proceso debe ser de calidad potable.
 - 5.3.5.2 Todos los aditivos para el agua deben estar autorizados y, mediante su aplicación, no deben suponer un riesgo para la seguridad de los ingredientes marinos.
 - 5.3.5.3 Los sistemas de dosificación de agua utilizados para garantizar la calidad potable, el ablandamiento del agua o la anticorrosión de los equipos, deben calibrarse y controlarse para garantizar el nivel correcto de dosificación de aditivos.
 - 5.3.5.4 Cuando se lleve a cabo un secado mecánico de ingredientes marinos, los procedimientos documentados deben garantizar que este proceso no cause efectos adversos en la seguridad de estos.

- 5.3.5.5 Cuando se utilice aire para el transporte o el enfriamiento, el establecimiento debe evaluar el riesgo de que se convierta en una vía de contaminación por patógenos y tomará las precauciones necesarias.
- 5.3.6 **Control de plagas, eliminación de residuos y aguas residuales, y servicios de apoyo**
- 5.3.6.1 Se debe mantener un programa documentado eficaz y continuo para el control de plagas (incluidas ratas, insectos, aves, animales de compañía y otros animales) en las zonas donde se transforman, almacenan y/o transportan materias primas e ingredientes marinos, que haga énfasis en la protección contra plagas y la disuasión de estas.
- 5.3.6.2 El establecimiento debe contratar los servicios de una organización regulada de control de plagas o contar con personal propio capacitado para la inspección y el tratamiento regulares de sus instalaciones, con el fin de disuadir y erradicar la infestación, asegurando que se cumplan los requisitos legales.
- 5.3.6.3 Todos los materiales de desecho se deben almacenar en contenedores específicos mantenidos en áreas separadas para evitar la contaminación de los ingredientes marinos y la infestación de plagas.
- 5.3.6.4 Debe haber un drenaje interno adecuado para mantener el área de trabajo limpia y minimizar los riesgos para la salud y la seguridad.
- 5.3.6.5 El alcantarillado del establecimiento debe estar contenido por un sistema cerrado separado del sistema de drenaje del proceso.
- 5.3.6.6 Debe existir un programa de mantenimiento preventivo del establecimiento.
- 5.3.6.7 Todos los lubricantes y aceites se deben almacenar en un área designada que no sea de producción o de almacenamiento de productos terminados para evitar el riesgo de contaminación de los ingredientes marinos.
- 5.3.6.8 Todos los equipos de inspección, medición y ensayo utilizados para confirmar que las materias primas, productos en proceso y los ingredientes marinos cumplen los requisitos de seguridad especificados se deben calibrar y registrar a intervalos no superiores a 12 meses.
- 5.3.6.9 Se deben comprobar, calibrar y controlar los niveles de dosificación de coadyuvantes tecnológicos, aditivos y antioxidantes.
- 5.3.7 **Prevención de la contaminación cruzada**
- El acceso a las áreas de proceso y a las zonas de almacenamiento de productos terminados se debe organizar de forma tal que se evite la contaminación cruzada química, física o biológica de los ingredientes marinos por parte del personal proveniente las zonas de procesamiento de materias primas y producto semi o totalmente transformados.
- 5.3.8 **Limpieza y desinfección (todas las áreas)**
- 5.3.8.1 Se debe realizar una limpieza exhaustiva de todos los equipos e instalaciones para evitar la contaminación por patógenos, plagas, suciedad y materiales extraños.
- 5.3.8.2 Los productos de limpieza y desinfección se deben diluir adecuadamente, y se deben aplicar y almacenarse de forma segura, de tal manera que no supongan un riesgo para el personal ni para los ingredientes marinos.

- 5.3.8.3 El programa de limpieza y desinfección debe documentarse, supervisarse y verificarse para los principales equipos y zonas de elaboración (es decir, recepción, bombeo, almacenamiento de materias primas, proceso, almacenamiento, empaque, carga y despacho).
- 5.3.8.4 El análisis ambiental de los microorganismos pertinentes se debe llevar a cabo en las zonas de almacenamiento de conformidad con la evaluación de riesgos basada en el HACCP.

5.3.9 **Higiene del personal**

- 5.3.9.1 Se debe usar vestimenta de protección cuando el establecimiento haya determinado que existe un riesgo para la salud y la seguridad del personal y de contaminación de los ingredientes marinos.
- 5.3.9.2 El personal designado para trabajar en contacto directo con ingredientes marinos deberá someterse a controles médicos de acuerdo con normativa nacional, de ser aplicable, antes de ser contratado.
- 5.3.9.3 Durante la operación, el personal debe estar sujeto, si procede, a exámenes médicos rutinarios con intervalos definidos que cumplan los requisitos legales nacionales.
- 5.3.9.4 Cuando proceda en la legislación nacional, el personal debe notificar las condiciones (ictericia, fiebre, vómitos, dolor de garganta, lesiones cutáneas visiblemente infectadas y secreción de los ojos, los oídos o la nariz) para gestionar una posible exclusión de las zonas de proceso o manipulación de ingredientes marinos.
- 5.3.9.5 El personal de la zona de producción se debe lavar y desinfectar las manos antes de entrar en las zonas de producción, inmediatamente después de utilizar los baños y después de manipular productos potencialmente contaminados.
- 5.3.9.6 Debe haber normas para gestionar la conducta de todo el personal en materia de higiene personal, salud y seguridad e inocuidad, en las zonas de procesamiento, envasado y almacenamiento.

5.3.10 **Inspección, toma de muestras y análisis**

- 5.3.10.1 El establecimiento deberá contar con regímenes de inspección representativos que garanticen la inocuidad de todas las materias primas a su llegada y de los ingredientes marinos en el momento de su despacho.
- 5.3.10.2 Las inspecciones deben incluir, según proceda, la evaluación de:
- forma física
 - olor
 - contaminación por plagas de insectos, excrementos y otras materias extrañas
 - mohos
 - cumplimiento de las especificaciones

- 5.3.10.3 Las muestras de los productos terminados se deben etiquetar para facilitar la trazabilidad y se deben conservar en condiciones adecuadas durante un período mínimo de seis meses.
- 5.3.10.4 Los establecimientos deber tomar muestras y analizar los ingredientes marinos para cumplir los estándares legales sobre la concentración permitida de un aditivo como los antioxidantes.
- 5.3.10.5 El plan de muestreo y ensayo se debe basar en una evaluación del riesgo de sustancias indeseables basada en HACCP, y de acuerdo con los requisitos nacionales e internacionales.

5.4 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Los establecimientos deben establecer y mantener un sistema eficaz de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) específico para sus propias instalaciones y adecuado a la naturaleza y el volumen de la producción de todos los ingredientes marinos.

Se debe tener disponibles sistemas HACCP separados para alimentos y piensos.

Todos los productos existentes y nuevos deben estar cubiertos por el sistema HACCP, y revisarse periódicamente, al menos una vez al año.

5.4.1 Control de peligros

- 5.4.1.1 Se debe mantener información documentada sobre las características, según proceda, tales como: características químicas, físicas y biológicas, composición, origen, lugar de origen, etiquetado, método de producción, envasado, condiciones de almacenamiento, distribución, entrega, período de validez y criterios de aceptación para la compra de materias primas, ingredientes (incluidos aditivos) y materiales en contacto con los ingredientes marinos, también para los ingredientes marinos producidos.
- 5.4.1.2 En el caso de los ingredientes marinos vendidos a granel y en bolsas, los documentos de entrega o las etiquetas deben incluir todos los detalles (como las declaraciones legales) exigidos por la regulación de etiquetado del país de producción y/o recepción.
- 5.4.1.3 Cada ingrediente marino ofrecido por el establecimiento debe tener una especificación escrita que se debe poner a disposición de los compradores y compradores potenciales.
- 5.4.1.4 La especificación debe confirmar si el ingrediente marino es un material aprobado por MarinTrust.
- 5.4.1.5 Se debe considerar el uso previsto de los ingredientes marinos y se debe mantener como información documentada.
- 5.4.1.6 El análisis HACCP debe tener un diagrama de flujo documentado para garantizar que todas las partes del proceso de producción de ingredientes marinos se evalúen y se tomen en cuenta.
- 5.4.1.7 El diagrama de flujo HACCP se debe revisar in situ para garantizar que sea una representación precisa del proceso de producción del establecimiento.
- 5.4.1.8 Para llevar a cabo el análisis de peligros, el equipo de HACCP debe describir lo siguiente:

- distribución de las instalaciones
- equipos de proceso
- parámetros del proceso
- procedimientos
- requisitos externos

5.4.2 **Análisis de peligros**

El equipo HACCP debe realizar un análisis de peligros basado en la información preliminar para determinar qué peligros deben controlarse. El nivel de control debe garantizar la inocuidad de los ingredientes marinos y, cuando proceda, se debe utilizar una combinación de medidas de control.

5.4.3 **Identificación de peligros**

5.4.3.1 El equipo de HACCP debe identificar todos los peligros relacionados con los ingredientes marinos que se esperan, en relación con la naturaleza del producto, el proceso, el medio ambiente y su uso previsto.

5.4.3.2 La identificación se debe realizar sobre la base de:

- información preliminar
- experiencia
- información interna y externa, incluidos los antecedentes epidemiológicos, científicos e históricos
- información de la cadena de ingredientes marinos (desde las materias primas hasta los productos finales)
- requisitos legales, reglamentarios y del cliente

5.4.3.3 El establecimiento debe indicar la etapa o etapas en las que cada peligro para la seguridad de los ingredientes marinos puede estar presente, introducirse, aumentar o persistir, teniendo en cuenta las etapas anteriores y posteriores a la cadena de suministro de ingredientes marinos, todas las etapas del diagrama de flujo y los equipos de proceso, las instalaciones / servicios públicos, el entorno y el personal.

5.4.4 **Evaluación de riesgos**

El plan HACCP se debe basar en una evaluación del riesgo y se debe determinar qué peligros son de tal naturaleza que su eliminación o reducción a niveles aceptables es esencial para la producción segura de ingredientes marinos. Al realizar el análisis de peligros, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- la probabilidad de aparición de peligros y la gravedad de sus efectos adversos para la salud de los consumidores;

- la determinación de los parámetros de seguridad para cada peligro identificado, y esto se debe documentar
- la evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligro
- supervivencia y multiplicación de los microorganismos de interés
- condiciones que condujeron a lo anterior

5.4.5 **Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC)**

5.4.5.1 El establecimiento debe determinar y establecer medidas de control específicas para sus instalaciones sobre la base de su evaluación de riesgos.

5.4.5.2 El establecimiento debe identificar la(s) medida(s) de control que estén relacionadas con los PCC y debe mantener un registro documentado de las razones por las que se tomó esta determinación.

5.4.6 **Control de PCC / Plan HACCP**

El establecimiento debe establecer, implementar y mantener un plan documentado de control de riesgos, que incluya:

- los peligros relacionados con la seguridad de los ingredientes marinos que deben ser controlados por el PCC o el programa de prerrequisitos operativos (cláusula 5.3)
- límites críticos, procedimientos de seguimiento, correcciones, responsabilidades y registros

5.4.7 **Determinación de los límites de seguridad de los ingredientes marinos para los PCCs**

El establecimiento debe determinar, para cada PCC, qué parámetros deben medirse, analizarse u observarse, y qué límites de seguridad de los ingredientes marinos se aplican a estos parámetros.

5.4.8 **Monitoreo de los PCCs**

5.4.8.1 Se debe establecer un plan de seguimiento para cada PCC, para cada medida de control, o combinación de medidas de control, a fin de detectar cualquier incumplimiento dentro de los límites de seguridad del ingrediente marino. El sistema debe incluir todas las mediciones programadas relativas a los límites de seguridad de los ingredientes marinos.

5.4.8.2 El plan de seguimiento debe estar documentado, incluida la información sobre los métodos, la frecuencia y las responsabilidades del muestreo, la calibración y el seguimiento.

5.4.8.3 El establecimiento debe establecer las medidas correctivas que deban adoptarse cuando el seguimiento indique que un PCC concreto no está bajo control.

5.4.9 **Validación**

- 5.4.9.1 El establecimiento debe validar las medidas de control de los prerrequisitos y el plan HACCP antes de su aplicación y después de que se introduzcan cambios.
- 5.4.9.2 Si la validación muestra que las medidas de control son ineficaces, el establecimiento debe modificar y reevaluar la(s) medida(s) de control y/o la combinación de medidas de control. Se debe mantener metodologías de validación y pruebas documentadas.
- 5.4.10 **Verificación**
El equipo de HACCP debe llevar a cabo revisiones periódicas (al menos una vez al año) para verificar que los requisitos del plan HACCP se cumplan en la práctica y que el plan garantice de manera efectiva y coherente que el establecimiento esté produciendo ingredientes marinos seguros.

5.5 Evaluación de Amenazas y Puntos Críticos de Control (TACCP) / Evaluación de Vulnerabilidades y Puntos Críticos de Control (VACCP)

- 5.5.1 El establecimiento debe elaborar una revisión documentada de las amenazas y vulnerabilidades para proteger la integridad de los productos destinados al consumo humano.
- 5.5.2 Esta revisión se debe actualizar al menos una vez al año.

Sección 6: Formación y competencia del personal

6.1 Programa de formación

El establecimiento debe contar con un programa de formación y desarrollo para garantizar que todo el personal cuente con las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñar su función de forma correcta y segura para cumplir con los requisitos de este Estándar.

6.2 Procedimiento de formación

El establecimiento debe contar con un procedimiento de capacitación y desarrollo que incluya:

- identificación de los requisitos/necesidades de formación
- ejecución de la formación
- revisión de la provisión de formación
- revisión de la eficacia de la formación
- coordinación de la provisión de la formación
- mantenimiento de registros por parte de una persona designada

6.3 Requisitos específicos de formación

Cuando se requiera una formación específica, especialmente sobre máquinas peligrosas identificadas en la evaluación de riesgos para la salud y la seguridad, los empleados deberán recibir una formación adecuada en el momento oportuno.

6.4 Registros de entrenamiento

Se debe mantener registros de capacitación que incluyan detalles de la formación proporcionada y a la que asistieron los trabajadores.

6.5 Capacitación HACCP

- 6.5.1 Un jefe de equipo de HACCP o un representante de equipo designado debe tener competencia en la comprensión de los principios HACCP y su aplicación.
- 6.5.2 El personal clave identificado como miembros del equipo HACCP debe tener la formación adecuada, el conocimiento y la experiencia en los productos y procesos.

Sección 7: Responsabilidad social y comunidad

7.1 Autodeclaración

- 7.1.1 El establecimiento debe firmar y exhibir (claramente) una autodeclaración que garantice las buenas prácticas sociales y los derechos humanos de todos los empleados, incluyendo:
- un compromiso para garantizar que no haya trabajo infantil
 - una declaración de que no se practica ninguna discriminación
 - una declaración de que no se permite ningún trato cruel o inhumano
- 7.1.2 Los trabajadores deben ser informados de la autodeclaración al menos cada 12 meses.

7.2 Autoevaluación documentada

El establecimiento debe llevar a cabo una autoevaluación anual documentada con respecto a todas las leyes relevantes de empleo y bienestar de los trabajadores e incluir todas las no conformidades y planes de acción para abordar y monitorear las no conformidades.

7.3 Conocimiento de la persona responsable

El establecimiento debe demostrar que la persona responsable de la salud y la seguridad de los trabajadores y el representante o representantes de los trabajadores tienen conocimiento y/o acceso a las normativas nacionales relativas a los salarios brutos y mínimos, las horas de trabajo, la afiliación sindical, la lucha contra la discriminación, el trabajo infantil, los contratos laborales, las vacaciones, los permisos de maternidad y paternidad, la atención médica y la pensión/gratificación.

7.4 Políticas y procedimientos

- 7.4.1 El establecimiento debe contar con un procedimiento de discriminación documentado para demostrar que no se produce discriminación por motivos de raza, color, sexo, religión, opinión política, ascendencia nacional u origen social.
- 7.4.2 El establecimiento debe contar con un procedimiento de quejas documentado, que:
- detalla el plazo dentro del cual se resolverán las quejas
 - protege a la(s) persona(s) que presenta(n) la queja de la recriminación
- 7.4.3 El establecimiento debe tener un procedimiento de reclutamiento documentado para contratar a todos los trabajadores, ya sea que estén

empleados directamente o a través de agencias, que incluya:

- Las agencias de contratación de trabajadores temporales/estacionales/migrantes deberán estar autorizadas/registradas/ reguladas, o haber sido evaluadas a través de las comprobaciones de diligencia debida del establecimiento
- Ningún trabajador paga los gastos de reclutamiento

7.5 Salud, seguridad y bienestar

- 7.5.1 Se debe haber realizado y aplicado una evaluación documentada de los riesgos para la salud y la seguridad, de conformidad con la legislación del país en el que se encuentra el establecimiento (incluidas las medidas de control) para proteger a todos los usuarios del establecimiento.
- 7.5.2 El establecimiento debe proporcionar a todos los trabajadores el equipo necesario para su seguridad, según lo estipulado en la evaluación de riesgos, sin costo alguno para los trabajadores.
- 7.5.3 El establecimiento debe contar con un procedimiento implementado para documentar cualquier incidente/accidente relacionado con la salud y la seguridad, y las acciones correctivas, incluida la notificación a las autoridades según lo exijan las regulaciones locales.
- 7.5.4 Los primeros auxilios y la asistencia sanitaria deben ser prestados de conformidad con la legislación del país en el que tenga su sede el establecimiento.
En los países en los que no existan disposiciones legales en materia de primeros auxilios y asistencia sanitaria, se debe aplicar lo siguiente:
- El establecimiento debe contar con personal capacitado en primeros auxilios y cobertura de primeros auxilios para cada turno operativo
 - Se debe disponer de un botiquín de primeros auxilios, con el contenido fechado y adecuado al nivel de riesgo de primeros auxilios
 - Se debe mantener registros del uso del contenido del botiquín de primeros auxilios
- 7.5.5 Si el establecimiento proporciona alojamiento a los empleados, este debe:
- ser mantenido en buen estado estructural
 - no crear un riesgo para la salud o la seguridad de los empleados (incluidas las condiciones sanitarias adecuadas, la luz, la ventilación, la temperatura, la separación de géneros adecuadas)
- 7.5.6 Si el establecimiento proporciona alimentos a los empleados, debe asegurarse de que satisfaga las necesidades dietéticas / ingesta de los trabajadores.

7.6 Contratos de trabajo

- 7.6.1 El establecimiento se debe asegurar de que todo el personal tenga la visa / permiso de trabajo correcto para cumplir con las regulaciones laborales nacionales vigentes.
- 7.6.2 A todos los trabajadores se les debe proporcionar acuerdos / contratos de trabajo que entiendan y que cumplan con uno de los siguientes puntos:
El acuerdo de trabajo/contrato cumple con la legislación nacional que estipula el contenido del contrato/acuerdo.
O
Cuando no existan requisitos legales nacionales, los acuerdos o contratos de trabajo incluirán como mínimo lo siguiente:
- una descripción de la función y las responsabilidades
 - el tipo de contrato
 - horas de trabajo y períodos de descanso
 - tiempo libre remunerado / no remunerado
 - salarios (incluidos los niveles y la frecuencia de pago, las deducciones acordadas y las horas extras)
 - beneficios
 - términos y condiciones de rescisión, incluido el período de notificación
 - acceso a las políticas de empleo pertinentes
- 7.6.3 El contrato de trabajo o acuerdo de trabajo debe ser firmado y fechado tanto por el establecimiento (representante autorizado) como por el trabajador.
- 7.6.4 Los registros de los trabajadores deberán contener, como mínimo:
- nombres completos
 - nacionalidad
 - una descripción del puesto de trabajo
 - fecha de nacimiento
 - el tiempo de trabajo regular
 - salario
 - la fecha de inicio del empleo

7.7 Horas de trabajo, sueldo y remuneración

- 7.7.1 Se debe llevar un registro de las horas de trabajo y los períodos de descanso de cada trabajador.

- 7.7.2 Debe haber registros que demuestren que a cada trabajador se le ha pagado por el trabajo que ha completado, incluidas las horas extras aprobadas.
- 7.7.3 Los registros de pago regular de todos los empleados se deben conservar durante al menos tres años (a partir de la fecha de inicio del empleo si es inferior a tres años).
- 7.7.4 A los trabajadores, incluidos los que se les paga por unidad, se les debe pagar al menos el salario mínimo legal nacional dentro de una semana laboral normal regular, excluidas las horas extraordinarias.
- 7.7.5 No se debe permitir deducciones con excepción de los requisitos legales o deducciones acordadas con el empleado como parte del contrato / acuerdo de trabajo.
- 7.7.6 Debe haber información documentada que incluya:
 - adelantos
 - horas trabajadas
 - pago
 - cálculo de las deducciones (si procede)

7.8 Edad de empleo

- 7.8.1 El establecimiento debe mostrar registros que indiquen el cumplimiento de la legislación nacional relativa a la edad mínima de empleo.
- 7.8.2 Si la edad mínima de admisión al empleo no está contemplada en la legislación nacional, se aplicará uno de los puntos siguientes:
 - El establecimiento puede emplear a trabajadores jóvenes a partir de los 15 años o más de la edad de finalización de la educación obligatoria (lo que sea mayor), para realizar trabajos no peligrosos con el permiso por escrito del padre/tutor legal del niño.
 - O
 - El establecimiento puede emplear a trabajadores jóvenes a partir de los 15 años a través de un programa de aprendizaje oficial, licenciado o regulado.
- 7.8.3 Todos los trabajadores jóvenes (mayores de 15 años) deben estar protegidos de los riesgos y peligros propios de su edad y de acuerdo con las actividades identificadas en la evaluación de riesgos para la salud y la seguridad de los jóvenes.

7.9 Libertad de asociación, negociación colectiva y representación de los trabajadores

- 7.9.1 El establecimiento debe permitir la libre elección de la representación laboral para todos los trabajadores.

- 7.9.2 El establecimiento debe disponer de documentación que demuestre que un representante de los trabajadores claramente identificado y nombrado y/o un comité de trabajadores que represente los intereses de los empleados ante la dirección ha sido elegido, nombrado o nominado por todos los empleados, y reconocido por la dirección.

7.10 Tolerancia cero y remediación

El establecimiento debe contar con un procedimiento de remediación documentado para tratar el trabajo infantil, forzoso, en condiciones de servidumbre, el trabajo penitenciario involuntario o el trabajo involuntario que:

- incluye acciones correctivas que ponen el mejor interés de la persona en primer lugar
- requiere que las acciones correctivas estén documentadas y verificadas para garantizar la efectividad
- se adapta a los requisitos específicos en función de la edad del trabajador

7.11 Participación de la comunidad

- 7.11.1 El establecimiento debe tener una evaluación por escrito de los impactos potenciales de sus operaciones directas en la comunidad local e incluir las acciones de remediación y manejo tomadas para abordar esos impactos.
- 7.11.2 El establecimiento debe proporcionar y documentar su apoyo a la comunidad local.

Sección 8: Responsabilidad ambiental

8.1 Permisos ambientales y cumplimiento

- 8.1.1 El establecimiento debe proporcionar copias de los permisos (según corresponda) para las regulaciones de emisiones ambientales para lo siguiente:
- emisiones a la atmósfera (incluidos los gases de efecto invernadero)
 - vertido al agua
 - liberación de sustancias tóxicas o peligrosas
 - contaminación por ruido, olor y polvo
 - contaminación del suelo
- 8.1.2 El establecimiento debe proporcionar documentación para demostrar el cumplimiento de los requisitos especificados en los permisos de la cláusula 8.1.

8.2 Identificación y gestión de riesgos ambientales

- 8.2.1 El establecimiento debe contar con un procedimiento documentado para:
- identificación y evaluación de los problemas y riesgos medioambientales
 - medidas de gestión/mitigación para reducir la probabilidad de que se produzcan problemas
 - medidas preventivas para evitar que ocurran problemas
 - documentación de accidentes/incidentes medioambientales
 - manejo de accidentes/incidentes si se presentan
- 8.2.2 La dirección del establecimiento debe demostrar conocimiento de los problemas detectados y de las disposiciones adoptadas para hacer frente a los riesgos asociados.

Anexo 1: Registro de cambios de la versión 2.0

Este Anexo proporciona una visión general de los principales cambios entre las versiones 2.0 y 3.0 del Estándar Global de MarinTrust para el Suministro Responsable de Ingredientes Marinos.

La versión 3.0 ha cambiado el flujo y el contenido de la versión anterior, separando y/o combinando secciones cuando corresponda.

- La Tabla 1 muestra el cambio en la estructura: la V2.0 se compone de siete secciones, la V3.0 de ocho.
- La Tabla 2 proporciona un resumen de los principales cambios en cada sección de V3.0.

Tabla 1: El cambio en la estructura/secciones

Sección v 2.0	Sección equivalente a la versión 3.0	V3.0 Número de sección
1. Prácticas de abastecimiento responsable	Requisitos previos de abastecimiento	Sección 1
	Prácticas de abastecimiento de materias primas responsables	Sección 3
2. Prácticas de trazabilidad responsables	Prácticas de trazabilidad responsables	Sección 4
3. Prácticas de fabricación responsables	Sistema de gestión de calidad	Sección 2
	Buenas Prácticas de Manufactura	Sección 5
4. Subproductos	Prácticas de abastecimiento de materias primas responsables	Trasladado a la sección 3
5. Social	Responsabilidad social y comunidad	Sección 7
6. Medioambiental	Responsabilidad ambiental	Sección 8
7. Participación de la comunidad	Responsabilidad social y comunidad	Trasladado a la sección 7
N/A	NOVEDAD Formación y competencia del personal	Sección 6

Tabla 2: Cambios dentro de cada sección en V3.0

Número de sección	Título de la sección	Principales cambios
1	Requisitos previos de abastecimiento responsable	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha simplificado la sección de requisitos previos. • Vinculado a los requisitos de evaluación previa para el pescado entero y los subproductos
2	Sistema de Gestión de Calidad	<ul style="list-style-type: none"> • Políticas consolidadas en una sola cláusula • Se introdujo la necesidad de proporcionar métricas cada año (completando una plantilla) • Introdujo el requisito de que las embarcaciones que suministren pescado entero tengan una política social • Mayor énfasis en la diligencia debida

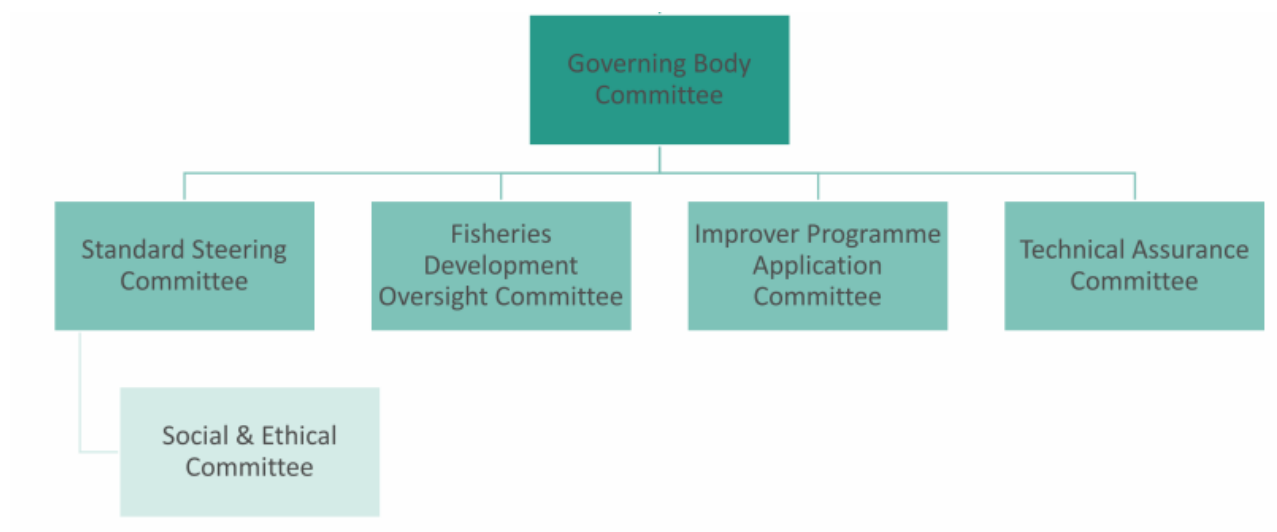
		<ul style="list-style-type: none"> Reforzar los controles de proveedores y subcontratistas como base de la diligencia debida mediante la introducción de requisitos de trazabilidad, legalidad, políticas sociales, suministro de información, etc. Se ha mejorado la aclaración sobre el uso del logotipo y la declaración del Programa de Mejora.
3	Prácticas de abastecimiento de materias primas responsables	<ul style="list-style-type: none"> Se introdujeron los Elementos de Datos Clave (KDE) aplicables de los Diálogos Globales sobre Trazabilidad de los Productos del Mar (GDST). Se ha aclarado los tipos de subproductos y sus fuentes. Vinculado a la metodología actualizada de evaluación de subproductos, un requisito previo de este Estándar. Se proporcionó una aclaración para los subproductos clasificados como de riesgo medio o alto. Fortalecimiento de los requisitos de trazabilidad aplicables por tipo de materia prima.
4	Prácticas de trazabilidad responsables	<ul style="list-style-type: none"> Alineado a la Cadena de Custodia de MarinTrust Versión 2.0 para facilitar la vinculación entre ambos Estándares. Se introdujeron KDE de GDST. Vinculado a los requisitos de materia prima en la Sección 3 para especificar los requisitos de trazabilidad para cada lote / entrega de ingredientes marinos. Requisitos de trazabilidad más claros y sólidos en todas las etapas de la producción.
5	Buenas Prácticas de Manufactura (GMP)	<ul style="list-style-type: none"> Todos los requisitos de GMP se encuentran ahora en esta sección. Se reforzaron los requisitos para alinearlos con las actualizaciones de las buenas prácticas. Alineado a las últimas versiones del Codex Alimentarius - Principios generales de higiene alimentaria (2020), ISO 22000 (2018), GMP+ (2022), FEMAS (2019). Ahora en línea con los requisitos y la terminología de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Se agregaron nuevos requisitos para TACCP (Evaluación de Amenazas y Puntos Críticos de Control) / VACCP (Evaluación de Vulnerabilidades y Puntos Críticos de Control) (solo para establecimientos que producen consumo humano) para mejorar la integridad del producto.
6	Formación y competencia del personal	<ul style="list-style-type: none"> Nueva sección para garantizar la transferencia de conocimientos y el desarrollo de habilidades en torno a los requisitos de MarinTrust. El requisito de procedimientos proporciona flexibilidad para que las plantas implementen sus propias formas de demostrar la capacitación y el desarrollo del personal.
7	Responsabilidad social y comunidad	<ul style="list-style-type: none"> Se ha actualizado la sección para que esté en consonancia con la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y las mejores prácticas más recientes. Requisitos más claros para demostrar el desempeño social en las fábricas, equilibrados con lo que es posible. Propone un enfoque de evaluación de riesgos para simplificar algunos requisitos de auditoría para ciertas cláusulas relacionadas con el cumplimiento legal. Requisitos comunitarios simplificados y actualizados.
8	Responsabilidad ambiental	<ul style="list-style-type: none"> Esta sección se ha simplificado, pero permanece sin cambios.

Anexo 2: Agradecimientos

El Comité de Gobernanza de MarinTrust (GBC) desea agradecer a todos los miembros de los respectivos Comités de MarinTrust por su compromiso y contribuciones a lo largo del desarrollo de este Estándar.

Los detalles de todos los comités y sus miembros están disponibles en línea:

www.marin-trust.com/about-us/governance-structure



El agradecimiento del GBC se extiende a todos los representantes de los establecimientos que asistieron a los talleres de desarrollo que ayudaron inicialmente a refinar y volver a desarrollar el Estándar.

Agradecemos a todos los establecimientos que ofrecieron su tiempo como voluntarios para participar en ensayos y pilotos durante todo el proceso de desarrollo, así como a todas las personas y organizaciones que proporcionaron comentarios constructivos durante la fase de consulta pública.