

# 管理体系审核报告

## (第二阶段)



组织名称：烟台海昌水产有限公司

审核体系：  质量管理体系（QMS）  50430 (EC)

环境管理体系（EMS）

职业健康安全管理体系（OHSMS）

能源管理体系（ENMS）

食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

其他\_\_\_\_\_

审核组长（签字）： 张丽

审核组员（签字）： 汪桂丽 黄刚

报告日期： 2024年4月10日

北京国标联合认证有限公司 编制

地址：北京市朝阳区北苑路168号1号楼16层1603

电话：010-8225 2376

官网：www.china-isc.org.cn

邮箱：service@china-isc.org.cn



联系我们，扫一扫！



## 审核报告说明

1. 本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：  
管理体系审核计划（通知）书      首末次会议签到表      文件审核报告  
第一阶段审核报告      不符合项报告      其  他
2. 免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经北京国标联合认证有限公司技术委员会审议做出认证决定。
3. 若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内向北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。
4. 本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经北京国标联合认证有限公司确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。
5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

## 审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行北京国标联合认证有限公司工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。
2. 尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。
3. 严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。
4. 在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。
5. 遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在北京国标联合认证有限公司一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。
6. 如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和北京国标联合认证有限公司的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人 审核组长： 张 丽

组 员： 汪桂丽 黄 刚



受审核方名称：烟台海昌水产有限公司

## 一、审核综述

### 1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
1	张丽	组长	审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621	Q:03.02.00,03.08.05 E:03.02.00,03.08.05 O:03.02.00,03.08.05 F:CI-4,CIII
2	汪桂丽	组员	审核员	2021-N1QMS-6043149 2024-N1EMS-5043149 2023-N1OHSMS-4043149 2022-N0FSMS-1043149	Q:03.02.00,03.08.05 E:03.02.00,03.08.05 O:03.02.00,03.08.05 F:CI-4
3	黄刚	组员	审核员	2022-N1QMS-4012239 2023-N1EMS-4012239 2024-N1OHSMS-4012239 2021-N1FSMS-1012239	Q:03.08.05 E:03.08.05 O:03.08.05

### 其他人员

序号	姓 名	审核中的作用	来 自
1	车承涛、张彩霞、海来曲子	向导	受审核方
2	\	观察员	\

### 1.2 审核目的

本次审核的目的是依据审核准则要求，在第一阶段审核的基础上，通过检查受审核方管理体系范围覆盖的场所、管理体系文件、过程控制情况、相关法律法规和其他要求的遵守情况、内部审核与管理评审的实施情况，判断受审核方（质量管理体系，环境管理体系，职业健康安全管理体系，食品安全体系）与审核准则的符合性和有效性，从而确定能否推荐注册认证。

### 1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

### 1.4 依据文件

#### a) 管理体系标准：

Q: GB/T19001-2016/ISO9001:2015 E: GB/T 24001-2016/ISO14001:2015

O: GB/T45001-2020 / ISO45001: 2018 F: ISO 22000:2018

#### b) 受审核方文件化的管理体系；本次为○结合审核□联合审核○一体化审核；

#### c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：ISC-FZ-C1-4-1食品安全管理体系 水产品加工专项技术规范；

#### d) 相关的法律法规：中华人民共和国宪法、中华人民共和国刑法、中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、中华人民共和国认证认可条例；



民共和国安全生产法、中华人民共和国投标招标法、中华人民共和国消防法、食品生产许可审查通则、食品标识管理规定、国家食品安全事故应急预案、中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国大气污染防治法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、食品标识管理规定、食品召回管理规定、山东省安全生产条例等。

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：《水产品加工企业要求》(GB/T27304-2018)、《干海参》(SC/T3206-2009)、《即食海参》(SC/T3308-2014)、《冻鱿鱼制品》(Q/YHC0001S-2022)、《鲽鱼片切块》(Q/YHC0001S-2022)、《速冻水产制品》(Q/YHC 0001S-2022)、《水产制品生产卫生规范》(GB20941-2016)、《鲜、冻动物性水产品》(GB2733-2015)、《动物性水产制品》(GB10136-2015)、《食品中污染物限量》(GB2762-2022)、《食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食用盐》(GB/T5461-2016)、《生活饮用水卫生标准》(GB5749-2022)、《定量包装商品净含量计量检验规则》(JJF1070-2023)、《食品企业通用卫生规范》(GB14881-1994)；《臭气污染物排放标准》(GB14554-93)、《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T31962-2015)、《工业企业厂界环境噪声排放标准》(GB12348-2008)、《危险化学品企业特殊作业安全规范》(GB/T30871-2022)、《氨制冷企业安全规范》(AQ7015-2018)、《生产安全事故隐患排查治理体系通则》(DB37/T2883-2016)、《安全生产风险分级管控体系通则》(DB37/T2882-2016)、《烟台市关于建立“企业一企一册”和“一岗一册”制度实施意见》(烟安【2021】8号)、《烟台海昌水产有限公司突发环境事件应急预案》(2021年5月26日执行)等。

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

## 1.5 审核实施过程概述

### 1.5.1 审核时间：2024年04月06日 下午至2024年04月09日 下午 实施审核。

审核覆盖时期：自2023年3月1日至本次审核结束日。

**审核方式：**  现场审核  远程审核  现场结合远程审核

### 1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

Q：资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产

E：资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产所涉及场所的相关环境管理活动

O：资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F：位于山东省烟台市芝罘区珠玑路20号烟台海昌水产有限公司资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产

注：一阶段进行过变更。变更理由：根据现场实际经营范围。

### 1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址： 山东省烟台市芝罘区珠玑路 20 号

办公地址： 山东省烟台市芝罘区珠玑路 20 号



经营地址： 山东省烟台市芝罘区珠玑路 20 号

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）： \

#### 1.5.4 一阶段审核情况：

于 2024-04-05 8:00:00 上午至 2024-04-05 17:00:00 下午进行了第一阶段审核，审核结果详见一阶段审核报告。

一阶段识别的重要审核点： 危害控制、预备步骤、危害分析与制定控制措施、HACCP 计划的确认等。

#### 1.5.5 本次审核计划完成情况：

1) 审核计划的调整：  未调整；  有调整， 调整情况：

2) 审核活动完成情况：  完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

未能完成全部计划内容，原因是（请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境）：

#### 1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

##### 1) 不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（2）项，涉及部门/条款:综合办公室 QEOF9.2，生产技术部 Q8.6F8.8.1；

采用的跟踪方式是：  现场跟踪  书面跟踪；

双方商定的不符合项（ 整改计划）整改时限： 2024 年 5 月 9 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 4 月 6 日前。

##### 2) 下次审核时应重点关注：

本次不符合项关注，OPRP 监控、CCP 监控等。

##### 3) 本次审核发现的正面信息：

企业多次组织人员进行专业知识培训，员工素质得到提高；体系实施后更加重视现场质量、环境、职业健康安全和食品安全的控制、管理工作。

#### 1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

##### 1) 成熟度评价：

策划的管理方针、目标沟通和落实情况良好；依据标准要求并结合实际，有效地策划和运行管理体系，并持续改进其有效性；最高管理层能够积极参与，以身作则，带头履行管理体系标准和管理体系中的各项要求；能够有效履行合规义务/适用的法律法规和标准要求。

##### 2) 风险提示：

产业政策和行业风险需要企业进一步加强关注，以便更好的识别、降低风险和把握机遇，促进企业发展。

#### 1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜： 无

## 二、受审核方基本情况

1) 组织成立时间： 1981 年 3 月 30 日

体系实施时间： 2023 年 3 月 1 日



## 2) 法律地位证明文件有：

提供 1 营业执照

编号：91370600165008203Q

成立日期：1981 年 3 月 30 日 营业期限长期

经营范围的相关描述：许可项目相关内容为食品生产

地址：山东省烟台市芝罘区珠玑路 20 号

提供 2 食品生产许可证

编号：SC11137060200527

有效期至：2028 年 4 月 27 日

食品类别：水产制品，速冻食品

许可证地址：山东省烟台市芝罘区珠玑路 20 号

提供 3 食品经营许可证

许可证编号：JY13706020233740

经营项目：预包装食品（含冷藏冷冻食品）销售，散装食品（含冷藏冷冻食品不含熟食）销售

有效期到 2028 年 11 月 16 日

经确认资质在有效期内，提供的营业执照、食品生产许可证、经营许可证扫描件与原件一致。

以上真实有效。

## 3) 审核范围内覆盖员工总人数：64 人。

倒班/轮班情况（若有，需注明具体班次信息）：无

## 4) 范围内产品/服务及流程：

冻调味蝶鱼片切块流程图：

1) OPRP1 原料接收——2) 冷冻储存——3) 原料解冻——4) 去边——5) 开片——6) 灯检——7) 摆盘——8) 微冻——9) 切块——10) 摆盘——11) CCP1 冷冻——12) 挑选复称——13) 镀冰衣——14) CCP2 金属探测——15) 包装——16) 入库冷冻储存

OPRP1 原料接收：病原体微生物、重金属、寄生虫；可以影响危害的可接受水平，定性：查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格，观察色泽、气味、状态是否合格；定量：铅<0.5mg/kg、镉<0.1mg/kg、汞<1.0mg/kg、砷<0.1mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、细菌总数≤3000 个/g、大肠菌群 MPN<3/g、大肠杆菌 MPN<3/g、金黄色葡萄球菌 MPN<3/g、沙门氏菌、副溶血性弧菌均为阴性；挥发性盐基氮≤30mg/100g；组胺≤20；OL 冷处理/三种情况：-35℃冻 15h、-20℃冻 24h、-20℃冻 7t；

CCP1 冷冻：寄生虫、微生物繁殖；不高于 21℃无菌车间内作业，产品温度从-5℃开始速冻，连续流水作业；查看入冷冻设备原始记录，产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过-1℃~-5℃这个产品的最大冰晶生成带，快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间，防止冰晶膨胀破坏组织结构。（OL：≤30min，-30℃~35℃进行速冻，CL：产品中心温度达到-18℃）

CCP2 金属探测：金属异物；监控：金属探测器校正、监控执行记录，每袋/箱成品进行金属探测，（CL：成品中无可探测到的金属异物，OL：反对产品含有 0.3"（7mm）到 1.0"（25mm）的金属碎片，加载产品



时机器灵敏度限值为 Fe  $\phi$  2.0MM SUS  $\phi$  3.0MM ) )

以上产品中未使用食品添加剂。

冻调味鱿鱼制品流程图：

1) OPRP1 原辅接收——2) 冷冻储存——3) 原料解冻——4) 去头、去脏——5) 去颈、去耳、去牙、去眼——6) 去皮——7) 清洗——8) 分级——9) 摆盘——10) 微冻——11) 切圈——12) CCP1 冷冻——13) 称重——14) 镀冰衣——15) CCP2 金属探测——16) 装袋——17) 装箱——18) 入库冷冻储存

OPRP1 原料接收：病原体微生物、重金属、寄生虫；（采购符合标准的原辅料，可以影响危害的可接受水平，定性：查看原料的原产地证书、卫生证、海关检验检疫证明是否合格，观察色泽、气味、状态是否合格；定量/CL：铅<0.5mg/kg、镉<2.0mg/kg、汞 1.0mg/kg、砷<0.1mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、细菌总数≤3000 个/g、大肠菌群 MPN<3/g、大肠杆菌 MPN<3/g、金黄色葡萄球菌 MPN<3/g、沙门氏菌、副溶血性弧菌均为阴性，挥发性盐基氮≤30mg/100g；组胺≤20 等；冷处理：原料冷冻-18°C 以下超过 7 天）；

CCP1 冷冻：寄生虫、微生物繁殖；不高于 21°C 无菌车间内作业，产品温度从-5°C 开始速冻，连续流水作业；查看入冷冻设备原始记录，产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过-1°C~ -5°C 这个产品的最大冰晶生成带，快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间，防止冰晶膨胀破坏组织结构。（OL：≤30min，-30°C~35°C 进行速冻，CL：产品中心温度达到-18°C）；

CCP2 金属探测：金属异物；监控：金属探测器校正、监控执行记录，每袋/箱成品进行金属探测，（CL：成品中无可探测到的金属异物，反对产品含有 0.3"（7mm）到 1.0"（25mm）的金属碎片；OL：加载产品机器灵敏度为 Fe  $\phi$  2.0MM SUS  $\phi$  3.0MM NONFe  $\phi$  3.0MM）

以上产品中未使用食品添加剂。

干制水产品（干海参）流程图

1) 原料接收 OPRP1——2) 原料前处理——3) 干燥——4) 回潮——5) 脱盐定型——6) 干燥 CCP1（第二、三遍）——7) 金属探测 CCP2——8) 包装——9) 入库储存

OPRP1 原料接收：病原体微生物、重金属、寄生虫；可以影响危害的可接受水平，定性：查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格；鲜活刺参色泽、气味、状态；农残、药残；无食品添加剂；观察色泽、气味、状态是否合格；盐符合 GB5461-2016，加工用水符合 GB5749-2022，规格，感官要求（黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽，肉质组织紧密，色泽较均匀；具有海参特有的鲜腥气味，无异味）；定量：铅<1.0mg/kg、镉<2.0mg/kg、汞 1.0mg/kg、砷<0.5mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、盐分<25%，其他指标符合 SC/T 3215-2014 盐渍海参的要求，污染物符合 GB2762-2022，兽药残留符合农业部公告 235 号；

CCP1 干燥（第二、三遍）：OL：烘干温度设定 25°C~30°C，多次烘干，烘干后水分 CL：≤15%，盐分≤40%。烘干工序监控操作记录、过程检验记录。

CCP2 金属探测：金属异物；监控：金属探测器校正、监控执行记录，每袋/箱成品进行金属探测，（CL：成品中无可探测到的金属异物，反对产品含有 0.3"（7mm）到 1.0"（25mm）的金属碎片；OL：加载产品机器灵敏度为 Fe  $\phi$  2.0MM SUS  $\phi$  3.0MM NONFe  $\phi$  3.0MM）

本产品中未使用食品添加剂。



### 熟制水产品（即食海参）流程图

1) 原料接收 OPRP1——2) 脱盐——3) 熟制 CCP1——4) 前处理——5) 发制——6) 速冻 CCP2——7) 内包装——8) 金属探测 CCP3——9) 外包装——10) 入库冷冻储存

OPRP1 原料验收:病原体微生物、重金属、寄生虫; 可以影响危害的可接受水平, 定性: 查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格; 鲜活刺参色泽、气味、状态; 农残、药残; 无食品添加剂; 观察色泽、气味、状态是否合格; 盐符合 GB5461-2016, 加工用水符合 GB5749-2022, 规格, 感官要求(黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽, 肉质组织紧密, 色泽较均匀; 具有海参特有的鲜腥气味, 无异味); 定量: 铅<1.0mg/kg、镉<2.0mg/kg、汞<1.0mg/kg、砷<0.5mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、盐分<25%, 其他指标符合 SC/T 3215-2014 盐渍海参的要求, 污染物符合 GB2762-2022, 兽药残留符合农业部公告 235 号;

CCP1 熟制: 生海参和煮制后的海参采取交叉污染措施; OL: 用蒸煮槽进行煮制, 水煮沸后(95℃以上)之后将海参放入, 待再次煮沸后, 约 50 分钟后捞出海参; 熟制工序监控记录;

CCP2 速冻: 泡发后的海参腹部朝下摆至单冻机速冻。单冻机温度-30℃以下, 30 分钟内产品中心温度达到-5℃或以下;

CCP3 金属探测: 金属异物; 监控: 金属探测器校正、监控执行记录, 每袋/箱成品进行金属探测, (CL: 成品中无可探测到的金属异物, 反对产品含有 0.3 " (7mm) 到 1.0 " (25mm) 的金属碎片; OL: 加载产品机器灵敏度为 Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM NONFe φ 3.0MM)

本产品中未使用食品添加剂。

重要环境因素: 污水/废水处置、噪声/压缩机/制冷设备、废气/臭气/无组织、氨气泄露/无组织、固废处置/生活垃圾/下脚料等共计 5 项

不可接受风险: 火灾/爆炸发生、低温作业、制冷氨气泄露/中毒、机械伤害、电伤、有限空间作业、砸伤/库房、烫伤、起重伤害/叉车、摔伤等 10 项

关键过程为各个 CCP 和 QPRP 过程, 无需确认过程。

外包过程: 检验检测、检定校准、运输、虫害消杀、装卸氨液

## 三、组织的管理体系运行情况及有效性评价

### 3.1 管理体系的策划

符合  基本符合  不符合

企业有策划并保持文件化的信息, 制定了 QEO 管理手册 (HC-SC-01) A/1、F 管理手册 HC-SC-2023 A/1、程序文件、管理制度汇编、火灾应急预案、作业指导书、检验规程、HACCP 计划 (鲽鱼片切块、鱿鱼制品、干海参、即食海参)、卫生标准操作规范、良好卫生操作规范等体系文件, 策划的体系文件基本充分, 策划并制定的形成文件的信息/体系文件基本符合标准的要求和企业实际。

一体化管理体系文件自 2023 年 3 月 1 日发布、实施, 成文信息主要以采用纸质和电子媒体等形式保存。企业有识别并收集了适用的法律法规和其他要求等外来文件。

公司通过讨论、会议的方式制定公司的管理方针。

方针的制定集公司全体员工的智慧, 经总经理批准发布, 是公司全体员工的行动准则。

品质生活 安全食材, 以海为田 诚信为昌, 绿色环保, 消除事故隐患 筑牢安全防线



本年度（2024年3月25日）实施的管理评审有对管理方针、目标持续适宜性进行评审，基本适宜，并符合现状；查见“过程目标考核清单”2023年3月到2024年3月份统计结果达到目标要求，如下：

部门	目标	测量/计算方法	完成情况	考核结论
	客户满意度 98 分以上	每半年根据调查平均分、评价加权法获得	98.5 分	合格
	返工率为 0.1%	月返工数/总数*100%	0.09%	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%	年合格数/总数*100%	100%	合格
总目标	污染物达标排放；（氨压缩机检修产生少量氨气，无组织排放满足《臭气污染物排放标准》（GB14554-93）表 1 二级标准；生活污水、地面冲洗水和解冻水经过二级沉淀池处理后，通过厂内生产废水管道排入市政污水官网进入套子湾污水处理厂，生活污水经过化粪池处理后，通过厂内生活废水管道排入市政污水官网，进入套子湾污水处理厂统一处理，以上满足《污水排入城镇下水道水质标准》（GB/T31962-2015）表 1 中 B 等级标准要求；压缩机等设备运行噪声，选用低噪声设备，对产生噪声的设备采取有效的降噪措施，确保厂界环境噪声满足《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）2 类标准要求。）	年第三方检测数据获得	未超标	合格
	固体废弃物 100%分类处置；（生活垃圾由环卫部门统一清理，废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理。）	年处置数/总数*100%	100%	合格
	火灾、爆炸、液氨泄露等突发事故为零。（液氨高压贮液桶周围设置高度为 1.1m，容积为 12m <sup>3</sup> 的围堰，设置了明显标识，设置导排系统，液氨高压贮液桶上方安装自动防火喷淋装置和氨泄露报警探头；建筑容积为 15m <sup>3</sup> 的地下事故水池，在围堰连接事故水池处设置切断阀，并对事故水池进行防渗处理，补充建设了雨水官网及雨水排放口，雨水漫流至厂区外；污水经过污水管线进入市政污水官网。三级防控系统中补充了雨水排放口截止阀。在烟台市环境保护局进行了备案（备案编号：370600-2016-014-L），落实风险预防措	年实际发生情况	0	合格



	施，制定环境风险应急预案，完善三级防控体系，定期组织开展环境风险应急演练。冷库卫生防护距离下风向 300m, 其他方位 150m, 防护距离内无居民区、学校、医院等环境敏感建筑物）；			
	安全事故零发生。	年实际发生情况	0	合格
	食品卫生安全事故为零。	年实际发生情况	0	合格
综合办公室（含财务）	体系文件受控率 100%；	受控数/总数×100%	100%	合格
	QEOF 培训合格率 100%	年合格数/总数×100%	100%	合格
	为管理体系的建立、实施和改进 100%提供资金保障	年应提供/总数×100%	100%	合格
	外部提供过程控制率 100%；	控制数/总数×100%	100%	合格
	客户满意度 98 分以上	每半年根据调查平均分、评价加权法获得	98.5 分	合格
	固体废弃物 100%分类处置；	年处置数/总数*100%	100%	合格
	安全事故零发生。	年实际发生情况	0	合格
	食品卫生安全事故为零。	年实际发生情况	0	合格
生产技术部	返工率为 0.1%	月返工数/总数*100%	0.09%	合格
	产品社会监督抽查合格率 100%	年合格数/总数*100%	100%	合格
	污染物达标排放；（氨压缩机检修产生少量氨气，无组织排放满足《臭气污染物排放标准》（GB14554-93）表 1 二级标准；生活污水、地面冲洗水和解冻水经过二级沉淀池处理后，通过厂内生产废水管道排入市政污水官网进入套子湾污水处理厂，生活污水经过化粪池处理后，通过厂内生活废水管道排入市政污水官网，进入套子湾污水处理厂统一处理，以上满足《污水排入城镇下水道水质标准》（GB/T31962-2015）表 1 中 B 等级标准要求；压缩机等设备运行噪声，选用低噪声设备，对产生噪声的设备采取有效的降噪措施，确保厂界环境噪声满足《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）2 类标准要求。）	年第三方检测数据获得	未超标	合格
	固体废弃物 100%分类处置；（生活垃圾由环卫部门统一清理，废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理。）	年处置数/总数*100%	100%	合格



	火灾、爆炸、液氨泄露等突发事故为零。（液氨高压贮液桶周围设置高度为 1.1m，容积为 12m <sup>3</sup> 的围堰，设置了明显标识，设置导排系统，液氨高压贮液桶上方安装自动防火喷淋装置和氨泄露报警探头；建筑容积为 15m <sup>3</sup> 的地下事故水池，在围堰连接事故水池处设置切断阀，并对事故水池进行防渗处理，补充建设了雨水官网及雨水排放口，雨水漫流至厂区外；污水经过污水管线进入市政污水官网。三级防控系统中补充了雨水排放口截止阀。在烟台市环境保护局进行了备案（备案编号：370600-2016-014-L），落实风险预防措施，制定环境风险应急预案，完善三级防控体系，定期组织开展环境风险应急演练。冷库卫生防护距离距离下风向 300m，其他方位 150m，防护距离内无居民区、学校、医院等环境敏感建筑物）；	年实际发生情况	0	合格
	安全事故零发生。	年实际发生情况	0	合格
	食品卫生安全事故为零。	年实际发生情况	0	合格
	生产计划完成率 100%	季度完成数/总数 *100%	100%	合格
	设备设施完好率（含环保、安全） 100%	完好数/总数*100%	100%	合格
	错、漏检率为 0	月实际发生情况	0	合格

### 3.2 产品实现的过程和活动的管理控制情况及重要审核点的监测和绩效 ■ 符合 □ 基本符合 □ 不符合

**理解组织及其环境：**企业依据ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO 45001:2018、ISO 22000:2018标准，并结合活动特点、行业特点和战略发展规划，确定了组织结构，及建立、实现目标的方法有影响的内、外部环境因素的组合，并规定了对内、外部因素进行识别和监测的要求，监视和评审方式/方法有：网络获取、相关方沟通、内部总结等；确定与目标和战略方向相关并影响公司实现管理体系预期结果的各种外部和内部因素。

**应对风险和机遇的措施：**企业有对资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产实现过程和管理体系建立、实施和改进过程中存在的风险和机遇进行了识别、评价，在策划应对风险和机遇的措施时，有充分考虑到所处的内外部环境和相关方的需求和期望，以及组织内部所需达到的目标和期望结果，增强有利影响，避免或减少不利影响，实现改进等。

**变更的策划：**企业建立有《变更管理控制程序》以实施和控制影响绩效的有计划的变更，通过管理评审、审核结果、过程绩效分析、监视测量分析评价结果、内外环境的变化、客户及利益相关方的需求、经营状况等进行识别确定体系变更的需求。

**组织的知识：**企业有建立获取、吸收、传播和应用知识方面的渠道和流程，知识管理的价值链包括了



知识获取、知识分享、知识创新、知识应用等环节通过采用行业会议、经验交流、建设方、适用方等相关方沟通反馈、竞争对手等获取并收集所需外部知识，通过数据总结、失败或成功的项目、培训等方面获取并收集需内部知识，并在内部通过例会、网络、师带徒等形式进行知识分享，经验分享。

**QF8.1运行的策划和控制：**与总经理车承涛交流了解，为满足产品和服务提供的要求，实现安全产品，公司通过采取下列措施，策划、实施、控制和更新满足要求的安全产品所必需的过程，并实施风险和机遇分析所确定的措施：产品/服务的名称：速冻调制食品（冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）；产品和服务的要求：根据公司产品生产和服务情况编制产品生产工艺流程图；操作规程、客户合同要求/订单等；为过程建立评价准则，制订作业指导书用于指导生产；制订原辅料接收规程用于指导原辅料采购和验收、建立的准则有前提方案、危害控制计划、原材料和接触材料特性描述、终产品特性描述、规章制度要求、设置相应的生产控制记录，用于实施过程控制等；产品和服务的接收准则：原材料接收、过程放行、成品放行符合PRP、OPRP、HACCP计划、客户合同/订单要求、各类制度、操作规程等；成品执行标准：冻鱿鱼制品 Q/YHC0001S-2022、冻箭齿蝶鱼片切块 Q/YHC0001S-2022、即食海参SC/T3308-2014、干海参SC/T3306-2009，计量器具定期进行校准等；所需的资源：受过培训的人员、生产加工设备和工具、检测设备、生产和速冻、冷冻储存场所、充足的原材料供应等；策划有流程图、管理制度、运行证据等；产品和服务符合要求的证据：国外进口原料需要有入境货物检验检疫证明、产地证明或捕捞证明，国内厂家出厂合格检验报告，生产加工过程工序或半成品质量检验，成品检验检测合格才放行，顾客满意度调查表、顾客投诉、样品留样等；策划的变更的控制：未发生；识别外包过程及控制方法：物流运输、检验/检测、校准/检定、虫害消杀。公司控制策划的更改，评审非预期变更的后果，必要时，采取措施消除不利影响，主要由食品安全小组负责。总经理任命了食品安全小组组长宋书政，明确了食品安全小组组长职责，审核周期内小组组长未发生变化。提供有生产设备清单、检测设备清单：如：三车间（加工蝶鱼类）主要有单冻机、封口机、金属探测仪、打码机；二车间（鱿鱼或参类）主要有真空包装机、打码机、蒸煮槽、烘干隧道、泡发槽、单冻机、臭氧机、金属探测器、全自动打包机、打码机等；生产区域一楼外租烟台蓝鲸食品有限公司使用，主要用于鱿鱼产品加工。检测设备：有鼓风式干燥箱、灭菌锅、生物显微镜、分析天平、电子秤、温度计、温湿计、电热恒温培养箱、生化培养箱、电子天平、滴定管、盐度计、水分测定仪等，基本满足速冻调制食品（冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）检测需要。

**F前提方案：**食品安全小组在策划时考虑了速冻调制食品（冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产控制情况，编制了《良好卫生操作规范》、《卫生标准操作规范》，2019年6月20日发布实施，2024年2月1日进行更新修订，内容包括加工用水和冰的安全、食品接触面清洁卫生、防止交叉污染、手清洁、消毒和厕所设施的维护、防止掺杂物、有毒化合物的标记、贮存和使用、仓库管理、虫害控制、员工健康等。公司根据主管部门要求，采用山东省食用农产品和食品信息化追溯平台，及时录入公司信息、原材料信息、生产记录、销售记录、产品检验基本信息，通过品名和批次实现产品双向追溯。公司实际运营速冻调制食品（冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产和食品安全控制要求，基本符合标准对策划的要求。

**Q8.3研发：**与负责人沟通确认，张彩霞负责产品的设计和开发，在相关行业从事设计和开发工作多年，



能力满足公司设计和开发的需要，公司自成立以来，张彩霞专职负责资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产，均依据相关标准和顾客要求生产。有设计和开发的相关规定，近一年以来，公司没有新产品的研发活动，原设计研发也无变更，一直按标准要求和顾客要求生产。查公司管理手册8.3条款，按新标准要求，规定了产品设计和开发过程及相互作用，对设计开发过程进行了界定，明确了设计开发的流程为：策划-输入-控制-输出-更改。各过程要求符合标准要求。编制有设计和开发管理要求，内容符合要求。公司所生产的产品生产工艺均已定型，使用的原材料固定，不对工艺、材料进行更改，所生产的产品没有进行设计和开发相关工作，随着市场发展和顾客要求的不断变化，顾客对产品和服务的要求也不断变化，如顾客要求和市场需要开发新产品时，公司按照策划的：设计和开发要求进行设计开发，确保产品的安全性、符合性、适用性。以应对顾客不断变化的需求和期望，并超越顾客期望。基本符合要求。

**F8.5危害控制：**食品安全小组/HACCP小组组成情况：公司在管理手册中任命了食品安全小组/HACCP小组组长为：宋书政，并明确了小组组长职责；同时在《HACCP计划书》中明确了公司HACCP小组组成，并由不同部门的人员组成，包括了生产技术部、综合办公室、化验室等部门及相关负责人，包括卫生质量控制、生产工艺技术、设备设施管理、原辅料采购等部门人员，基本符合标准要求，由公司自己策划并实施HACCP计划书，未聘请外部专家参与。小组成员能力满足策划要求。食品安全小组/HACCP小组针对速冻调制食品（冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）所使用的原料、辅料、包装材料等进行了特性识别，包括名称、生产方式、包装运输方式、生产前处理方式、生物/化学和物理特性等。现场抽查：蝶鱼、鱿鱼、海参特性描述—产地（来源于海产品）、物理特性、化学特性、生物特性、包装方式、交付方式（供方送到公司）等，基本有策划，但注意与实际要求保持一致。同时抽查食用盐、内包装、纸箱等特性描述，明确控制方式。对速冻调制食品（冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）特性进行了描述，包括：产品特性、保质期、储存条件、交付方式、运输方式、用途、食用方法等信息。提供了工艺流程并对其进行了描述，本次认证覆盖的速冻调制食品（冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）过程，结合工序控制情况，对过程各步骤基本进行了描述，基本明确了每个加工步骤的操作要求和工艺参数，基本合理。提供平面图、虫害控制平面图等，审核周期内未发生变化。现场观察：流程与现场实际基本一致，流程图已注明关键控制环节；流程图已开展确认，有生产工艺流程图验证报告或体现在食品安全管理体系验证记录中，记录验证时间。按照工艺流程进行生物性危害、物理性危害、化学性危害分析，并明确了相应的控制措施，形成了《危害分析工作单》。提供了《HACCP计划书》，查《危害分析工作单》，包括冻蝶鱼片切块、冻鱿鱼制品、即食海参、干海参危害分析工作单，按各类产品配料/加工工序进行危害分析，危害分析的工序步骤与流程图基本一致。抽：冻蝶鱼片切块、冻鱿鱼制品、即食海参、干海参均有金属探测工序危害分析，列出与产品及其加工过程中所有潜在的生物的、化学的、物理的食品危害，该危害在本步骤是否显著，判定依据及措施，确定为关键控制点。食品安全小组已开展了对前提方案、良好卫生操作规范、HACCP计划书等控制措施的确认工作。现场查见：《控制措施组合确认记录》，确认人员：车承涛、宋书政、张彩霞、宋运妮，日期：2023年07月20日。确认结论：公司的PRP规范、OPRP、公司食品安全的HACCP计划等控制措施及其组合是有效的，能对食品安全危害实现有效的预期控制，并获得满足规定的可接受水平的终产品。



**关键限值和行动准则的确定:** 冻调味鲽鱼片切块 OPRP1原料接收:病原体微生物、重金属、寄生虫; 可以影响危害的可接受水平, 定性: 查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格, 观察色泽、气味、状态是否合格; 定量: 铅<0.5mg/kg、镉<0.1mg/kg、汞<1.0mg/kg、砷<0.1mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、细菌总数≤3000个/g、大肠菌群MPN<3/g、大肠杆菌MPN<3/g、金黄色葡萄球菌MPN<3/g、沙门氏菌、副溶血性弧菌均为阴性; 挥发性盐基氮≤30mg/100g; 组胺≤20; OL冷处理/三种情况: -35°C冻15h、-20°C冻24h、-20°C冻7t; CCP1冷冻:寄生虫、微生物繁殖; 不高于 21°C无菌车间内作业, 产品温度从-5°C开始速冻, 连续流水作业; 查看入冷冻设备原始记录, 产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过-1°C~-5°C这个产品的最大冰晶生成带, 快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间, 防止冰晶膨胀破坏组织结构。(OL: ≤30min, -30°C~35°C进行速冻, CL: 产品中心温度达到-18°C); CCP2金属探测:金属异物; 监控: 金属探测器校正、监控执行记录, 每袋/箱成品进行金属探测, (CL: 成品中无可探测到的金属异物, OL: 反对产品含有0.3" (7mm) 到1.0" (25mm) 的金属碎片, 加载产品时机器灵敏度限值为Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM); 冻调味鱿鱼制品: OPRP1原料接收:病原体微生物、重金属、寄生虫; (采购符合标准的原辅料, 可以影响危害的可接受水平, 定性: 查看原料的原产地证书、卫生证、海关检验检疫证明是否合格, 观察色泽、气味、状态是否合格; 定量/CL: 铅<0.5mg/kg、镉<2.0mg/kg、汞 1.0mg/kg、砷<0.1mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、细菌总数≤3000个/g、大肠菌群MPN<3/g、大肠杆菌MPN<3/g、金黄色葡萄球菌MPN<3/g、沙门氏菌、副溶血性弧菌均为阴性, 挥发性盐基氮≤30mg/100g; 组胺≤20等; 冷处理: 原料冷冻-18°C以下超过7天); CCP1冷冻:寄生虫、微生物繁殖; 不高于 21°C无菌车间内作业, 产品温度从-5°C开始速冻, 连续流水作业; 查看入冷冻设备原始记录, 产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过-1°C~-5°C这个产品的最大冰晶生成带, 快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间, 防止冰晶膨胀破坏组织结构。(OL: ≤30min, -30°C~35°C进行速冻, CL: 产品中心温度达到-18°C); CCP2金属探测:金属异物; 监控: 金属探测器校正、监控执行记录, 每袋/箱成品进行金属探测(CL: 成品中无可探测到的金属异物, 反对产品含有0.3" (7mm) 到1.0" (25mm) 的金属碎片; OL: 加载产品机器灵敏度为Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM NONFe φ 3.0MM); 干海参: OPRP1原料接收: 病原体微生物、重金属、寄生虫; 可以影响危害的可接受水平, 定性: 查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格; 鲜活刺参色泽、气味、状态; 农残、药残; 无食品添加剂; 观察色泽、气味、状态是否合格; 盐符合 GB5461-2016, 加工用水符合GB5749-2022, 规格, 感官要求(黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽, 肉质组织紧密, 色泽较均匀; 具有海参特有的鲜腥气味, 无异味); 定量: 铅<1.0mg/kg、镉<2.0mg/kg、汞 1.0mg/kg、砷<0.5mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、盐分<25%, 其他指标符合SC/T 3215-2014 盐渍海参的要求, 污染物符合GB2762-2022, 兽药残留符合农业部公告235号; CCP1干燥(第二、三遍): OL: 烘干温度设定25°C~30°C, 多次烘干, 烘干后水分CL: ≤15%, 盐分≤40%。烘干工序监控操作记录、过程检验记录。CCP2金属探测:金属异物; 监控: 金属探测器校正、监控执行记录, 每袋/箱成品进行金属探测, (CL: 成品中无可探测到的金属异物, 反对产品含有0.3" (7mm) 到1.0" (25mm) 的金属碎片; OL: 加载产品机器灵敏度为Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM NONFe φ 3.0MM); 即食海参: OPRP1原料验收:病原体微生物、重金属、寄生虫; 可以影响危害的可接受水平, 定性: 查看原料的原产地证书、卫生证、官方检验检疫证明是否合格; 鲜活刺参色泽、气味、状态; 农残、药残; 无食品添加剂; 观察色泽、气味、状态是否合格; 盐符合 GB5461-2016, 加工用



水符合GB5749-2022，规格，感官要求（黑褐色、黑灰色、灰色或黄褐色等自然色泽，肉质组织紧密，色泽较均匀；具有海参特有的鲜腥气味，无异味）；定量：铅<1.0mg/kg、镉<2.0mg/kg、汞 1.0mg/kg、砷<0.5mg/kg、铬<2.0mg/kg、N-二甲基亚硝酸胺<4.0mg/kg、盐分<25%，其他指标符合SC/T 3215-2014 盐渍海参的要求，污染物符合GB2762-2022，兽药残留符合农业部公告235号；CCP1熟制：生海参和煮制后的海参采取交叉污染措施；OL：用蒸煮槽进行煮制，水煮沸后（95℃以上）之后将海参放入，待再次煮沸后，约50分钟后捞出海参；熟制工序监控记录；CCP2速冻：泡发后的海参腹部朝下摆至单冻机速冻。单冻机温度-30℃以下，30分钟内产品中心温度达到-5℃或以下；CCP3金属探测：金属异物；监控：金属探测器校正、监控执行记录，每袋/箱成品进行金属探测，（CL：成品中无可探测到的金属异物，反对产品含有0.3"（7mm）到1.0"（25mm）的金属碎片；OL：加载产品机器灵敏度为Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM NONFe φ 3.0MM）。

以上产品中未使用食品添加剂。

**Q8.5.1 生产和服务提供过程的控制/F8.5：**产品生产依据设备操作规程、生产任务单、作业指导书、进货验收制度、产品出厂标准等，识别并收集了相关适用法律法规和产品执行标准；识别了关键过程，无需确认过程。外包过程为检验检测、检定校准、运输、虫害消杀、装卸氨液。询问生产技术部负责人、车间负责清楚产品生产工艺流程；生产技术部有获悉产品生产和服务信息，生产技术部依据产品销售信息，科学制定生产计划，以生产计划单形式下达车间实施。抽查2023年3月至今“生产日报”项目：冻调味鱿鱼制品 原料：60/90 真鱿鱼头 单箱量8、70/90 鱿鱼头 单箱量20、90/120 鱿鱼头 单箱量16、200/300 鱿鱼头 单箱量8、60/80 真鱿鱼头 单箱量16、200/300 真鱿鱼头 单箱量10 加工数量：147.5箱 2360kg；项目：冻调味鱿鱼制品 404箱/4040KG 输往马来西亚合同HC2306 标记/号码N/M 批次230607A2302J2；项目：冻调味鱿鱼制品/鱿鱼圈 810箱 /4050KG 输往马来西亚 合同 HC2306 标记 / 号码N/M 批次230602A2302J2；项目：冻调味鲽鱼片切块 原料批号：A240J 名称：500/900 加拿大箭齿鲽 单箱重量：19.58kg、500/900 加拿大箭齿鲽 单箱重量：20.68kg、900+ 加拿大箭齿鲽 单箱重量：19.28kg……总重量：153013.850kg 成品：鲽鱼块 切片 202603 包装规格：5g\*20枚\*50 盘 单箱重量：5kg 箱数：8 重量：37.10kg，鲽鱼块 切片 202603 包装规格：5g\*20枚\*50 盘 单箱重量：4.5kg 箱数：4 重量：18.5kg，鲽鱼块 切片 202604 包装规格：5g\*20枚\*50 盘 单箱重量：5kg 箱数：18 重量：90kg，鲽鱼块 切片 202604 包装规格：5g\*20枚\*50 盘 单箱重量：4.5kg 箱数：6 重量：27kg；项目：冻调味鲽鱼片切块/箭齿鲽鱼切块 生产日期2024年4月1日 批号240401A240173、箭齿鲽鱼切块 生产日期2024年3月13日 批号240313A240173 箭齿鲽鱼切块 生产日期2024年3月31日 批号240331A240173；项目：干海参 长岛纯淡干海参 数量26盒\13kg 20盒\5kg 生产日期2023年7月14日 烟台纯淡干海参 数量26盒\13kg 20盒\5kg 生产日期2023年7月14日 淡干海参 数量26盒\13kg 20盒\5kg 生产日期2023年7月15日；项目：即食海参 数量146箱\2920kg 生产日期2023年11月18日，即食海参 数量41箱\345.2kg 生产日期2023年9月11日，即食海参 数量82箱\619.9kg 生产日期2023年8月14日等，生产车间有按上述“生产任务单”和“生产工艺单”组织安排生产，并保质保量产计划要求按期完成。查见生产工艺单等生产作业文件、设备操作规程等生产作业工艺文件。 审核期间生产过程控制情况： 现场产品/冻鲽鱼片切块 240407A2401J3 工序：原料解冻过程 设备：解冻槽 操作工：王涛 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料 3°C 左右，原料解冻检验记录：不高于 21°C 无菌车间内作业，连续流水作业；工序：去边过程 设备：刀具、操作平台 操作工：孙天龙 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，物料



保持3°C左右；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度10°C以下；工序：开片过程 设备：刀具、操作平台 操作工：孙天龙 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，物料保持3°C左右；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度10°C以下；工序：灯检过程 设备：灯光案 操作工：姜艳凤 过程工艺要求：鱼片半成品质量检验记录，物料保持3°C左右；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：摆盘过程 设备：单冻机 操作工：王松叶 过程工艺要求：鱼片半成品质量检验记录，物料保持3°C左右；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业 工序：微冻过程 设备：单冻机 操作工：王松叶 过程工艺要求：-30°C以下、10~20min以内，产品的中心温度低于-5°C；控制速冻的温度和时间，中心温度；工序：切块过程 设备：刀具、电子秤 操作工：林普红 过程工艺要求：控制规格、重量，产品的中心温度低于-5°C；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：摆盘过程 设备：单冻机 操作工：王松叶 过程工艺要求：鱼片半成品质量检验记录，物料保持3°C左右；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：冷冻过程 设备：单冻机 操作工：王松 过程工艺要求：查看入冷冻设备原始记录，产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过-1°C~-5°C这个产品的最大冰晶生成带，快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间，防止冰晶膨胀破坏组织结构。(OL: ≤30min, -30°C~35°C进行速冻, CL: 产品中心温度达到-18°C；不高于21°C无菌车间内作业，产品温度从-5°C开始速冻，连续流水作业；工序：挑选复称过程 设备：电子秤 操作工：张志勇 过程工艺要求：核对规格、外观项目、挑拣、分级；不合格品调查纠正报告；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：镀冰衣过程 设备：水槽 操作工：康利田 过程工艺要求：冰水温度0~3°C，投放时间5s；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：金属探测过程 设备：金探设备 操作工：康利田 过程工艺要求：每袋/箱成品进行金属探测（金属探测器校正、监控执行记录，CL: 成品中无可探测到的金属异物，OL: 反对产品含有0.3" (7mm) 到1.0" (25mm) 的金属碎片，加载产品时机器灵敏度限值Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM）；≤21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：包装过程 设备：封口机、打包机 操作工：孙日强 过程工艺要求：查看标签是否跟产品一致，每箱6kg，包装要标识过敏源信息；不高于10°C无菌车间内作业，连续流水作业；现场产品/冻鱿鱼制品 240407A2302J2 工序：原料解冻过程 设备：解冻槽 操作工：曲云波 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料3°C左右，原料解冻检验记录；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：去头、去脏过程 设备：刀具 操作工：王春淼 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料3°C左右，鱿鱼半成品质量检验记录；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度10°C以下；工序：去颈、去耳、去牙、去眼过程 设备：刀具 操作工：王春淼 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料3°C左右，鱿鱼半成品质量检验记录；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度10°C以下；工序：去皮过程 设备：扒皮机 操作工：王春淼 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料3°C左右，鱿鱼半成品质量检验记录；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度10°C以下；工序：清洗过程 设备：清洗槽 操作工：胡西梅 过程工艺要求：当天完成解冻后的物料，解冻物料3°C左右1%浓度盐水浸泡，鱿鱼半成品质量检验记录；不高于21°C无菌车间内作业，连续流水作业，水流温度10°C以下；工序：分级过程 设备：电子秤 操作工：胡西梅 过程工艺要求：鱿鱼整条根据重量进行分级、大小分类，不合格品调查纠正报告；≤21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：摆盘过程 设备：单冻机 操作工：臧旭梅 过程工艺要求：把鱿鱼放在单冻机板带上，解冻物料3°C左右；不高于21°C无菌车间内作



业，连续流水作业；工序：微冻过程 设备：单冻机 操作工：臧旭梅 过程工艺要求：稍微冻一下，为了定型，-30°C 以下、30min以内，产品的中心温度低于-5°C；工序：切圈过程 设备：刀具 操作工：阿尔石古 过程工艺要求：控制宽度，产品的中心温度低于-5°C；不高于 21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：冷冻过程 设备：单冻机 操作工：臧旭梅 过程工艺要求：查看入冷冻设备原始记录，产品进入稳定状态。速冻过程使产品的中心温度快速通过-1°C～-5°C这个产品的最大冰晶生成带，快速通过使物体内部冰晶形成的温度区间，防止冰晶膨胀破坏组织结构。（OL：≤30min，-30°C～35°C进行速冻，CL：产品中心温度达到-18°C）；不高于 21°C无菌车间内作业，产品温度从-5°C开始速冻，连续流水作业；工序：称重过程 设备：电子秤 操作工：臧旭梅 过程工艺要求：JJF1070 标准公差；不高于 21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：镀冰衣过程 设备：水槽 操作工：陈玉瑞 过程工艺要求：冰水温度0～3°C，投放时间 5s以内；不高于 21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：金属探测过程 设备：金探设备 操作工：康利田 过程工艺要求：每袋/箱成品进行金属探测（金属探测器校正、监控执行记录，CL：成品中无可探测到的金属异物，OL：反对产品含有0.3"（7mm）到1.0"（25mm）的金属碎片，加载产品时机器灵敏度限值为Fe φ 2.0MM SUS φ 3.0MM）；不高于 21°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：装袋过程 设备：封口机 操作工：陈玉瑞 过程工艺要求：包材微生物、总迁移量、重金属；不高于 10°C无菌车间内作业，连续流水作业；工序：装箱过程 设备：打包机 操作工：陈玉瑞 过程工艺要求：查看标签是否跟产品一致，每箱 10kg，包装要标识过敏源信息；不高于10°C无菌车间内作业，连续流水作业；以上过程受控，过程满足工艺要求。生产过程中有明确明确拟生产产品名称、规格型号、技术要求等；上述工序过程均符合相应的作业指导书要求，受控文件；生产过程中有按策划的要求对加工过程质量进行监视和测量，抽查上述加工过程质量均满足要求。生产技术部负责人介绍，原材料入厂验证、过程放行、成品放行由生产技术部负责，采购验证合格后方可转入生产工序，过程放行合格后方可转入下道工序，成品检验合格后入库，生产过程各工序过程的监视和测量由车间负责，并记录在原始记录上。因影响过程质量的作业人员、材料、生产设备、工艺方法、过程运行环境均保持不变，特殊过程确认准则规定了再确认的时机和方法。生产技术部负责人介绍，生产安排方面，为防止混料、错料、单号错误，要求操作人员对照生产任务指令单仔细核对产品品种、规格和工艺参数，防止出现质量问题，防错策划控制基本符合标准要求。产品检验合格后办公室按顾客要求的时间送货，综合办公部销售人员负责产品售后服务如负责与顾客联络，妥善处理顾客抱怨，保存相关服务记录，负责对顾客满意程度进行测量，确定顾客的需求和潜在需求等。放行、交付和交付后活动控制基本符合标准要求。无需确认过程。

**Q8.6产品放行/ F8.8.1验证：**公司主要生产调制食品（冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参），采购来自合格供方，组织主要执行良好卫生操作规范、HACCP计划书、产品和服务的要求控制程序、检验作业文件等规定进行质量和食品安全控制。针对危害风险分析，涉及本部门的CCP点及OPRP点进行重点监控及监测。

查2023年3月至今进场验收，包括：冻箭齿鲽鱼/冻鱿鱼的来料验收（OPRP1）品名：冻箭齿鲽鱼 进货日期2023年1月18日 原产国加拿大 6510箱 重量132211KG 确定批次号为G2301J 检验完成时间2023年2月9日；原料冻箭齿鲽鱼 进货日期2024年2月28日 原产国加拿大 数量2560箱 重量50622.8KG 确定批次号A2401J 检验完成时间2024年3月3日；原料冻鱿鱼 进货日期2023年5月27日 原产国秘鲁 1400箱 28000KG 批次号为A2302J 检验完成时间2023年5月31日，以上均有原料接收监控记录、到货监控内容，包括：检验



检疫证明、有捕捞证明或产地证明，判定：符合；有监控人、确认人签名，监控时间记录，且到货公司进行来料检验检测，进行感官品质、重量、卫生、规格、标识检查及微生物指标检测；有该三批原料检验记录：记录到货信息、抽样信息、依据检验指导书、检测情况解冻前、解冻后情况均有品质、重量、卫生、规格和标识记录；结论：合格 有该三批检测结果单：进行微生物菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌，检测结果符合，结论：符合企业标准。同时，有刚到货原料冻箭齿鲽鱼 进货日期2024年4月2日 原产国加拿大 6450箱 重量131663KG 确定批次号为A2402J 进货检验完成时间2024年4月6日；控制情况如上，检验结果：合格； 抽 原料：海参（OPRP1）进货日期2023年8月10日 盐渍海参 规格10-25头500KG 30-40头500KG 厂家烟台参龙门食品有限公司 生产日期2023年3月12日 保质期24月 确认批次号230807 检测员周彦君 有厂家合格出厂报告；进货日期2023年9月18日 冻红极参 25000KG 厂家金粕港（烟台）食品有限公司 生产日期2022年8月3日 保质期24月 确认批次号230911 检测员周彦君 有入境货物检验检疫证明和通关单；进货日期2023年8月24日 冻红极参 200KG 厂家金粕港（烟台）食品有限公司 生产日期2022年10月8日 保质期24月 确认批次号230824 检测员 周彦君 有入境货物检验检疫证明和通关单；上述三批均有进货验证记录（OPRP1），到货验证内容：外包装情况、供方资质、合格检验报告均符合；到货后公司进行来料检验检测，进行感官品质、重量、卫生、规格、标识检查及微生物指标检测；有该三批原料检验记录：记录到货信息、均有色泽、气味、状态、卫生、重量、规格、外观、标识记录；结论：合格 检测员：周彦君 有复核人 有该三批检测结果单：进行微生物菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌，检测结果符合，结论：符合企业标准。检测负责人赵举凤，有化验室签章。查食用盐 有2023年9月1日进货日期 确定批次号为230829 有厂家产品合格检验报告，有厂家2023年型检报告 编号WF20230222-240 检测项目氯化钠、碘、亚铁氰化钾、铅、总砷、镉、总汞、钡、感官均合格。粗盐 1000KG 生产日期2023年8月8日 山东莱央子盐场有限公司 保质期5年细盐 1000KG 生产日期2023年8月9日 山东肥城精制盐厂有限公司 保质期5年 有上述食用盐均有进货验证记录（OPRP1），到货验证内容：外包装情况、供方资质、合格检验报告均符合；有该批盐辅料检验记录：记录到货信息、均有感官检查：品质、重量、卫生、标识记录；结论：合格 检测员：周彦君 有复核人 有该批检测结果单：进行微生物菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌，检测结果符合，结论：符合企业标准。检测负责人赵举凤，有化验室签章。查 包材（复合袋）提供了进货验证记录，名称：真空包装袋 规格：18×9×16，数量：30400 进货日期：2023年5月25日，保质期1年，验证内容：外包装情况、供方资质、合格检验报告均符合；提供了辅料检验记录，检验情况：感官检查（品质、重量、外观、规格、卫生、标识），结论：符合企业要求。 提供该批次包材表面样品检验报告表HFZH4-06-020样品名称：真空袋检验项目：细菌总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌结论：符合企业标准有厂家2023年型检报告检验报告No：(2023) 2240188产品名称：BOPA/LDPE复合袋规格型号：270X 140X0.080 (mm) A类烟台市产品质量监督检验所检验依据QB/T1871-1993检验结论：符合标准规定，产品合格。签发日期:2023年03月30日(盖章)检验项目：长度偏差mm，宽度偏差mm，厚度偏差%，封口宽度偏差，外观，拉断力，断裂伸长率，直角撕裂力，层间剥离力，封口剥离力等。现场沟通无总迁移量指标，后期补充送检。

查2023 年至今过程检验记录 抽冻调味鱿鱼制品/鱿鱼切块（条）20230607 A2302J 鱿鱼圈 20230602 A2302J 鱼油须 240407A2302J2，以上均有鱿鱼半成品质量检验记录（分体、去皮、翻筒、洗筒、去内筋、修形、泡水）检验人王春淼 鱿鱼成品质量检验记录（皮、筋、杂质、形状） 检验人康利田 检验结果：



符合要求，以上均有入冷冻设备原始记录（CCP1）：单冻机 记录产品名称、数量、入库时间 入库温度、出库温度、冻品中心温度、降温时间，均符合HACCP计划中控制要求；均有金属探测器校正、监控执行记录（CCP2）：记录自校正情况无异常，使用Fe 1.0 / 1.5mm 1.5 / 2.0 mm，记录产品及产品规格，金检检测开始、结束时间，检测产品数量，均通过无异常。抽冻调味鲽鱼片切块/箭齿鲽鱼切块 生产日期2024年4月1日 批号240401A240173 箭齿鲽鱼切块 生产日期2024年3月13日 批号240313A240173 箭齿鲽鱼切块 生产日期2024年3月31日 批号240331A240173，以上均有半成品质量检验记录（刺、虫、皮、黑膜、鱼鳞、血痕、肉质、头污物、异物、内脏、寄生虫、气味、形态）记录洗料水温度、检查人；均有成品质量检验记录（刺、虫、皮、黑膜、鱼鳞、血痕、肉质、头污物、异物、内脏、气味、洗衣状况、形态），记录包装间温度、洗衣水温度， 检验人康利田 检验结果：符合要求；以上均提供金属探测器校正、监控执行记录（CCP2）：记录自校正情况无异常，使用Fe 1.0 / 1.5mm 1.5 / 2.0 mm，记录产品及产品规格，金检检测开始、结束时间，检测产品数量，均通过无异常；均有入冷冻设备原始记录（CCP1）：单冻机 记录产品名称、数量、入库时间 入库温度、出库温度、冻品中心温度、降温时间，均符合HACCP计划中控制要求；即食海参，查2023年10月19日—28日加工过程检验记录 记录工序名称原料前处理、熟制CCP1、腌制，熟制脱盐、发制、速冻CCP2、内包装、金属探测CCP3、外包装、入库冷藏过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查周彦君，有审核人签名；即食海参2023年8月10日—14日加工过程检验记录 记录工序名称浸泡脱盐、熟制CCP1、腌制，熟制脱盐、发制、速冻CCP2、内包装、金属探测CCP3、外包装、入库冷藏过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查周彦君，有审核人签名；即食海参2023年7月10日—17日 加工过程检验记录 记录工序名称浸泡脱盐、熟制CCP1、腌制，熟制脱盐、发制、速冻CCP2、内包装、金属探测CCP3、外包装、入库冷藏过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查周彦君，有审核人签名。干海参/长岛干海参 2023年6月20日—7月14日 加工过程检验记录 记录工序名称原料前处理、脱盐、烘干、回潮、脱盐、烘干CCP1、回潮、脱盐、烘干CCP1、回潮、脱盐、内包装、金属探测CCP2、外包装、入干库存放过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查周彦君，有审核人签名；烟台干海参 2023年6月20日—7月14日 加工过程检验记录 记录工序名称原料前处理、脱盐、烘干、回潮、脱盐、烘干CCP1、回潮、脱盐、烘干CCP1、回潮、脱盐、内包装、金属探测CCP2、外包装、入干库存放过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查周彦君，有审核人签名；干海参 2023年6月23日—7月15日 加工过程检验记录 记录工序名称原料前处理、脱盐、烘干、回潮、脱盐、烘干CCP1、回潮、脱盐、烘干CCP1、回潮、脱盐、内包装、金属探测CCP2、外包装、入干库存放过程半成品质量情况，有技术要求，有检验结果合格记录，有检查日期记录，检查周彦君，有审核人签名。

抽 2023 年 3 月至今成品检验/放行控制，包括：冻调味鱿鱼制品/冻鱿鱼切块 404箱/4040KG 输往马来西亚 合同HC2306 标记/号码N/M 批次230607A2302J2，冻鱿鱼圈 810箱/4050KG 输往马来西亚 合同HC2306 标记/号码N/M 批次230602A2302J2，有上述两批产品检验报告2023年6月13日，有产品信息、原料信息、加工过程中未使用任何辅料和添加剂 有工艺要求 检验项目有感官检验（有样品量信息、组织形态、色泽、杂质、无污染、无寄生虫、重量数量、级别、外包装）、实验室检测微生物指标（细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金黄色葡萄菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌），有标准要求及检测结果，检验依据及合同HC2306，评定结果：合格 检验员负责人签名；并提供上述成品感官最终检



验记录、化验室检测结果单、出口水产品监装记录表。冻调味鲽鱼片切块/冻箭齿鲽鱼片切块 2400箱 /15000KG 输往日本 合同YHC2401 标记/号码N/M 货物明细：40g 50g 60g 70g 批次号240311A2401J3、240315A2401J3；240317A2401J3、240329A2401J3、240403A2401J3 生产日期：2024.3.11-15；3.17；3.29-4.3 有2024年4月3日 出口水产品出厂检验结果单；冻调味鲽鱼片切块/冻箭齿鲽鱼片切块 1538箱/10000KG 输往日本合同YYL13006 标记/号码N/M 货物明细：200g 30g 40g 50g 批次号230529G2301J3-230603G2301J3；230605G2301J3；生产日期：2023.5.29-6.3；6.5 有2023年9月4日 出口水产品出厂检验结果单，以上均有产品信息、原料信息、加工过程中未使用任何辅料和添加剂 有工艺要求 检验项目有感官检验（有样品量信息、组织形态、色泽、杂质、无污染、无寄生虫、重量数量、级别、外包装）、实验室检测微生物指标（细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌），有标准要求及检测结果，检验依据及合同，评定结果：合格。检验员负责人签名。提供上述成品感官最终检验记录（解冻前品质、温度、卫生、包装、重量、探测、标识；解冻后品质、卫生、规格）、化验室检测结果单、出口水产品监装记录表。即食海参 数量146箱\2920kg 生产日期2023年11月18日 保质期12月、即食海参 数量41箱\345.2kg 生产日期2023年9月11日 保质期12月、即食海参 数量82箱\619.9kg 生产日期2023年8月14日 保质期12月，有上述三批即食海参产品检验报告：有产品信息、检验项目外观及感官指标（组织形态、色泽、滋气味、杂质）、理化及其他指标（固形物、PH、平均净含量、标签）、微生物指标（沙门氏菌），有标准要求及检测结果，检验依据：SC/T3308-2014，综合判断：合格。检验员周彦君，有审核人签名。提供上述产品固形物含量原始检测记录、PH检验原始记录、净含量检验原始记录。干海参 长岛纯淡干海参 数量26盒\13kg 20盒\5kg 生产日期2023年7月14日 保质期24月，烟台纯淡干海参 数量26盒\13kg 20盒\5kg 生产日期2023年7月14日 保质期24月，淡干海参 数量26盒\13kg 20盒\5kg 生产日期：2023年7月15日 保质期24月，提供上述三批干海参产品检验报告：有产品信息、检验项目外观及感官指标（外观、色泽、杂质、气味、复水后）、理化及其他指标（平均净含量、标签、水分、盐分、复水后干重率、含砂量），有标准要求及检测结果，检验依据：SC/T3306-2009，综合判断：合格。检验员周彦君，有审核人签名。提供上述产品水分检验原始记录、盐分检验原始记录、净含量检验原始记录、干海参复水后干后率检验原始记录、干海参含砂量检验原始记录。

查第三方外检验报告：干海参合格检测报告 报告编号YYJC-WTS20230810003 检测项目水分、盐分，判定依据SC/T3206-2009，检验结论：符合标准要求。检测机构：山东益源检验检测有限公司，报告时间为2023年8月15日。即食海参合格检验报告 报告编号A223059721910911001CaR2 检测项目27项，包括色泽、杂质、滋气味、组织形态、PH、净含量、铬、甲基汞、铅、无机砷、糖精钠、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、沙门氏菌、总碳水化合物、蛋白质、能量、脂肪、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留之和，检验结论：经检验，该产品以下有限量的项目符合GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》，GB29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》，SC/T 3308-2014《即食海参》，国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》，GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定要求。检测机构：青岛华测检测技术有限公司，报告时间为2023年8月15日。冻调味鲽鱼片切块 报告编YYJC-WTSP20230311002 检测项目挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、铅(以Pb计)、甲基汞(以Hg计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、铬(以Cr计)、沙门氏菌、六六六、滴滴涕、呋喃唑酮代谢



物(AOZ)、呋喃妥因代谢物(AHD)、呋喃它酮代谢物(AMOZ)、呋喃西林代谢物(SEM)、孔雀石绿(以孔雀石绿和隐色孔雀石绿之和计)、氯霉素、标签、净含量、营养标签(能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠)，共20项，检验结论：该样品经检验，所检项目符合Q/YHC0001S-2022、GB7718、GB28050要求，产品合格。现场询问化验员人员周彦君；与其交流基本熟悉控制要求，按检验作业文件要求执行抽样检验。产品放行单由负责下达，仓库按放行单对产品进行合格状态调整和存放。

**查产品留样记录台账：**冻调味鲽鱼片切块/冻箭齿鲽鱼切块 生产批次240329A2401J3 500克 留样日期2024年3月29日，留样人周彦君，记录留样放位置；冻调味鱿鱼制品/冻鱿鱼圈 生产批次230602A2301J2 500克 留样日期2023年6月2日，留样人宋书政，记录留样放位置；即食海参 生产批次230911 10头 500克 留样日期2023年9月11日，留样人宋书政，记录留样放位置；留样现场物品定置摆放，标识明确，存放无异常，温度和环境符合存放要求。

**查有与外部实验室对比实验记录，**以验证公司检测能力，对人员、仪器、检测影响、检测方法执行等验证。抽有干海参 水分、盐分 2023年8月15日 公司化验室与山东益源检验检测有限公司 进行比对，报告编号YYJC-WTSP2023081003 检验依据GB5009.3\GB5009.44 参加测试人：赵举风、周彦君，记录检验日期、报告日期、检验结果、比对结果、相对偏差、精密度标准，结果评定合格，负责人宋经理。并有原始记录。抽有即食海参 PH值 2023年11月17日 公司化验室与青岛市华测检验技术有限公司 进行比对，报告编号A22305972 19101001CaR2 检验依据GB5009.237 参加测试人周彦君，记录检验日期、报告日期、检验结果、比对结果、相对偏差、精密度标准，结果评定合格，负责人宋经理。并有原始记录。抽冻调味鲽鱼片切块 挥发性盐基氮 2023年3月11日 公司化验室与山东益源检验检测有限公司 进行比对，报告编号YYJC-WTSP20230311002 检验依据GB5009.228 参加测试人周彦君，记录检验日期、报告日期、检验结果、比对结果、相对偏差、精密度标准，结果评定合格，负责人宋经理。并有原始记录。

产品放行控制基本有效。无例外放行。

公司未提供出冻调味鱿鱼制品有效的第三方检验报告。已经开具不符合报告。

**环境因素、危险源识别和评价：**办公区域识别的环境因素主要包括：潜在火灾，水、电、纸张消耗，固体废弃物（废灯管、硒鼓、废旧墨盒）的废弃，生活垃圾的废弃、职工生活盥洗废水COD、SS、NH3-N的排放等，办公区域重要环境因素包括：火灾的发生共1项。识别办公区域危险源包括：触电、人体辐射伤害、疾病传播、烫伤、爆炸、火灾、食物中毒、中暑、职业病等，办公区域不可接受风险包括：火灾、触电共2项。识别生产活动中的环境因素：氨压缩机检修产生少量的氨气、生活污水、地面冲洗水、解冻水、沉淀池处理后废水、压缩机等设备噪声、生活垃圾、废包装材料、废下脚料以及液氨泄露等突发事故；冻调味鲽鱼片切块的原料接收过程的废包装物和不合格材料，冷冻储存过程的液氨泄露、冷凝水，原料解冻过程的废水，去边过程的废水，开片过程的废水，灯检过程的寄生虫、不合格品，摆盘过程的材料消耗，微冻过程的能源消耗，切块过程的材料消耗，挑选复称过程的材料消耗，镀冰衣过程的废水，金属探测过程的能源消耗和废弃检测设备/配件，包装过程包材消耗和废包装物，入库冷冻储存过程的能源消耗；冻调味鱿鱼制品原辅接收的废包装物和不合格材料、冷冻储存液氨泄露、冷凝水，原料解冻过程的废水，去头、去脏过程废水和下脚料，去颈、去耳、去牙、去眼过程的废水和下脚料，去皮过程的废水和下脚料，清洗过程废水和沉渣，分级过程的物料消耗，摆盘过程的物料消耗，微冻过程的液氨泄露和冷凝水、能源消耗，切圈过程的材料消耗和下脚料，冷冻过程的能源消耗和液氨泄露、冷凝水，称重过程的材料消耗，镀冰衣



过程的能源消耗和废水，金属探测过程的能源消耗和废弃检测设备/配件，装袋过程的包材消耗和废包装，装箱过程的包材消耗和废包装物，入库冷冻储存过程的能源消耗；干制水产品（干海参）的原料接收过程的废包装物和不合格材料，原料前处理过程的废渣、废水，干燥过程的能源消耗，回潮过程的能源消耗，脱盐定型过程的废水和能源消耗，干燥CCP1（第二、三遍）能源消耗，金属探测过程的能源消耗和废弃检测设备/配件，包装过程的包材消耗和废包装物，入库储存过程的资源；熟制水产品（即食海参）原料接收废包装物和不合格材料，脱盐过程的能源消耗和废水，熟制的能源消耗和废水，前处理过程的能源消耗和废水，发制过程的能源消耗和废水，速冻过程的液氨泄露、火灾爆炸风险和冷凝水，内包装过程的材料消耗，金属探测过程的能源消耗和废弃检测设备/配件，外包装过程的材料消耗和废包装物，入库冷冻储存的能源消耗等。生产技术部评价后确定的重要环境因素包括：污水/废水处置、噪声/压缩机/制冷设备、废气/臭气/无组织、氨气泄露/无组织、固废处置/生活垃圾/下脚料等共计 5 项。识别生产活动中的危险源：火灾/爆炸发生、低温作业、制冷氨气泄露/中毒、机械伤害、电伤、有限空间作业、砸伤/库房、烫伤、起重伤害/叉车、摔伤；冻调味蝶鱼片切块的原料接收过程的砸伤、起重伤害，冷冻储存过程的有限空间作业、液氨泄露中毒、火灾、爆炸以及低温作业的伤害和风险，原料解冻过程的砸伤、电伤，去边过程的机械伤害，开片过程的机械伤害，灯检过程的辐射，摆盘过程的电伤，微冻过程的电伤和低温作业伤害和风险，切块过程的机械伤害，挑选复称过程的低温作业，镀冰衣过程的冷水作业伤害，金属探测过程的电磁辐射，包装过程的砸伤、机械伤害，入库冷冻储存过程的起重伤害、砸伤；冻调味鱿鱼制品原辅接收砸伤、起重伤害，原料解冻过程的砸伤、电伤，去头、去脏过程机械伤害，去颈、去耳、去牙、去眼过程的机械伤害，去皮过程的机械伤害，清洗过程冷水作业和电伤，分级过程的电伤，摆盘过程的电伤，微冻过程的有限空间作业、液氨泄露中毒、火灾、爆炸以及低温作业的伤害和风险，切圈过程的机械伤害，冷冻过程有限空间作业、液氨泄露中毒、火灾、爆炸以及低温作业的伤害和风险，称重过程的砸伤，镀冰衣过程的冷水作业和电伤，金属探测过程的电磁辐射和电伤，装袋过程的砸伤和低温作业，装箱过程的砸伤和起重伤害，入库冷冻储存过程的低温作业、砸伤、起重伤害；干制水产品（干海参）的原料接收过程的砸伤、起重伤害，原料前处理过程的机械伤害，干燥过程的电伤，回潮过程的电伤，脱盐定型过程的烫伤和电伤，干燥CCP1（第二、三遍）的电伤，金属探测过程的电伤和电磁辐射，包装过程砸伤，入库储存过程的起重伤害和砸伤；熟制水产品（即食海参）原料接收过程的砸伤和起重伤害，脱盐过程的电伤，熟制的烫伤和电伤，前处理过程的机械伤害，发制过程的电伤，速冻过程的有限空间作业、液氨泄露中毒、火灾、爆炸，低温作业的伤害和风险，内包装过程的砸伤和电伤，金属探测过程的电磁辐射和电伤，外包装过程的砸伤、磕碰，入库冷冻储存过程的起重伤害、电伤等。生产技术部经评价后确定的不可接受风险包括：火灾/爆炸发生、低温作业、制冷氨气泄露/中毒、机械伤害、电伤、有限空间作业、砸伤/库房、烫伤、起重伤害/叉车、摔伤等 10 项。

**公司范围内重要环境因素：污水/废水处置、噪声/压缩机/制冷设备、废气/臭气/无组织、氨气泄露/无组织、固废处置/生活垃圾/下脚料等共计 5 项**

**公司范围内不可接受风险：火灾/爆炸发生、低温作业、制冷氨气泄露/中毒、机械伤害、电伤、有限空间作业、砸伤/库房、烫伤、起重伤害/叉车、摔伤等 10 项**

**环境和职业健康安全运行策划和控制：**



**污水/废水处置：**生活污水、地面冲洗水和解冻水经过二级沉淀池处理后，通过厂内生产废管道排入市政污水官网进入套子湾污水处理厂，生活污水经过化粪池处理后，通过厂内生活污水管道排入市政污水官网，进入套子湾污水处理厂统一处理，以上满足《污水排入城镇下水道水质标准》（GB/T31962-2015）表1中B等级标准要求。现场观察：污水处理沉淀池维护良好，正常启用。

**噪声/压缩机/制冷设备噪声：**压缩机等设备运行噪声，选用低噪声设备，对产生噪声的设备采取有效的降噪措施，确保厂界环境噪声满足《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）2类标准要求。措施可行，符合环评要求。定期噪声检测，提供检测报告：编号：202308310755号 检测内容：噪声（厂界） 结论：未见超标现象 报告日期：2023年9月13日 报告机构：山东同济测试科技股份有限公司

**废气/臭气/氨气泄露/无组织：**氨压缩机检修产生少量氨气，无组织排放满足《臭气污染物排放标准》（GB14554-93）表1二级标准。

**固废处置/生活垃圾/下脚料：**生活垃圾由环卫部门统一清理，废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；均合规妥善处理。查下脚料处置/外售记录，受控。

**火灾/爆炸发生：**公司对消防安全要求进行落实并实施监督检查；消防器材按重点、要害部位和各类物质特点配备，定点摆放，查见“消防器材台账”以及消防设施位置示意图，车间（含仓库）有配备灭火器、消防栓等，灭火器材用于突发火情，严禁它用或随意变动位置；妥善保管，保险铅封不准随意去除，消防器材进行登记造册，并有按规定要求每月进行一次点检，应急物资储备齐全，并基本满足消防安全要求。

**低温作业：**主要是出入冷库和速冻、冷冻过程，冷库均配备有冷库安全应急装置，防止人员误操作和误闯入关闭造成冻死、冻伤事故；负责人王春淼介绍：冷库内温度低，氧气含量少，如果进入冷库进行操作，长时间呆在其中，容易缺氧而发生窒息、中毒等事故，因此，在使用冷库时，应注意通风，保证室内氧气充足。设备上安装了报警器，实现监控通风情况。

**制冷氨气泄露/中毒：**现场液氨高压贮液桶周围设置高度为1.1m，容积为12m<sup>3</sup>的围堰，设置了明显标识，设置导排系统。

**机械伤害：**制定的《设备操作规程》有悬挂在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工。发现生产设备操作工操作工作娴熟，作业方法得当，作业过程中有穿工作服、佩戴手套、耳塞等个人安全防护用品，且在上岗前有接受过相应的岗位技能培训。

**电伤/安全用电控制：**生产技术部、车间负责安全用电的监督检查，检查电气设备和线路的安全状况，发现问题及时维修或更换，确保用电安全。负责人介绍：防止因短路、超负荷、电弧或发热而引起的火灾事故，及时进行整改解决；发现车间配电箱/柜门有关闭，并有小心触电等安全标识，未发现明显安全用电隐患。

**有限空间作业：**负责人汪春淼介绍：单冻间操作不能超过9人，见单冻机入口粘贴有“有限空间”警示标识：危险、未经许可、禁止入内；先通风、再检测、后作业！

**砸伤/库房：**装卸和搬运过程一般由驾驶员进行，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，避免重物高空作业，以及合理地安排作业区域等。现场发现有给装卸工人提供合适的安全装备，如安全帽、防护手套、安全鞋等，确保有足够的保



护来减少物体打击的风险。

**烫伤：**烫伤主要是海参煮制过程，预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问车间煮制过程操作人员王春淼，有接受安全教育培训；个体防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识。

**起重伤害/叉车：**加强叉车操作人员的培训和监管。确保操作人员具备必要的技能和经验，并制定严格的安全操作规程，加强监管力度，确保操作人员严格遵守。现场查叉车操作工持证上岗。定期维护和检查叉车。定期对叉车进行维护和检查，及时发现和解决问题，对于老化和磨损的设备，要及时更换部件或进行维修。

**摔伤：**摔伤主要是指车间地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现鲽鱼车间入口比较滑，较容易摔伤，现场张彩霞介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识。

#### 现场及生产过程各工位环保和安全运行控制情况：

**火灾、爆炸、中毒高风险：**与宋书政现场沟通：氨压缩机检修会产生少量氨气，属于无组织排放，液氨泄露配置有应急报警装置，配备灭火器、消防栓，制定了应急预案。现场观察配置的监测设施/设备符合环评和安全规定要求，正常开启。设备负责人王勇，提供了设备维护保养、检修计划和记录，查 2023 年 11 月检修记录，结论：正常；制冷氨气泄露/中毒：检修过程佩戴防护用品，持证专业人员和资质机构进行装卸液氨和操作。应急报警装置和应急池可以有效防范废气泄露引发中毒。

**冷库相关风险：**冷库内的温度极低，货物易燃，一旦发生火灾，后果不堪设想；王春淼介绍，在使用冷库时，必须遵守消防法律法规，定期进行消防设备检查，并对冷库内的电路进行维护和管理同时，还要加强员工的消防安全培训，提高他们的防火意识。汪春淼介绍关于冷库货物存放：冷库内的货物存放要合理，防止高低错位，出现倒塌事故。同时，货物的存放要符合仓储管理规范，防止货物受损或丢失。现场审核观察货物存放，现场的冻鱿鱼原料和鲽鱼成品均摆放稳固和可靠，不会因为货物的摆放不当而导致安全事故。关于冷库的定期维护：王春淼介绍，冷库设备需要定期维护和保养，以保持其正常运转和性能，如果设备出现故障，必须及时修复，以避免出现更大的安全事故。王春淼也表示，日后会加强冷库的安全管理，从而保证货物安全的存储和流通。

**低温作业：**主要是出入冷库和速冻、冷冻过程，冷库均配备有冷库安全应急装置，防止人员误操作和误闯入关闭造成冻死、冻伤事故；负责人王春淼介绍：冷库内温度低，氧气含量少，如果进入冷库进行操作，长时间呆在其中，容易缺氧而发生窒息、中毒等事故，因此，在使用冷库时，应注意通风，保证室内氧气充足。设备上安装了报警器，实现监控通风情况。现场观察：冷库温度在-18° C 左右，低温环境会引起人员局部的冻伤，暴露时间太长冻伤就会越严重。风险包括：出现一些低温反应，比如：呼吸心率加快、颤抖、头痛等。当人体中心体温降至 30~33 摄氏度时，肌肉由颤抖变为僵直，失去产热的作用，严重得情况会导致死亡。常见的冷库健康伤害：神经炎、静脉曲张、神经痛、腰痛、风湿性疾患、关节炎等。提供了健康查体。王春淼介绍：日常加强防寒保暖措施，作业工人在冷库中装卸货物时，防止碰撞、物体打击、高处坠落等人身伤害事故。保证制冷车间通风设备的良好，制冷车间内必须配备了防毒面具或氧气呼吸器。对于冷冻机配备了检测仪器等。采用臭氧消毒除臭时，会检测库内的臭氧浓度。若臭氧浓度超过 2mg/Nm<sup>3</sup> 时，作业工人不可呆在库房内，否则需戴防毒面具。工作时，作业工人必须穿好防寒服、鞋、帽、耐低温手套等保暖防护用品；防寒服要避免潮湿，手脚不能缚得太紧，以免影响局部循环。冷库附近要设置更衣



室、休息室，让作业工人有足够的休息次数和休息时间。日常要求作业后的工人洗个热水浴。要求作业工人谨慎操作，防止运输工具，如叉车或货物碰撞库门、电梯门、墙壁以及排管，对易受碰撞的地方设置防护装置。登高作业时，脚踏实地，集中思想，防止从高处溜滑跌落。人在轨道下推、拿滑轮时，戴好安全帽。两人搬运货物时，步调要一致，做到同起同落。避免失手跌倒受伤。卸货装车时，严禁倒垛。现场冷库货物堆垛合理，无超高堆垛情况，有留出合理的通道；负责人张彩霞介绍在靠通道和单批垛长超过10m的垛头，要堆码成双排井字垛或采取其它加固方法。日常注意库房出口安全，为库内作业工人随时走出，安装能向外呼救的报警按钮。现场电动库门同时配置手动门装置。所有库门和供紧急情况下使用的报警器有派专人负责定期检查，发现问题及时整改。日常管理人员在后出门时，会仔细认真地检查库内的每个角落，清点人数，确定库内没有留人后方可下班。定期对作业工人进行体格检查，凡是年龄在50岁以上，且患有高血压、心脏病、胃肠功能障碍等患者会调离低温岗位。会重视女工的特殊保护，严禁安排“四期”内的女职工从事冷藏作业。工人在冷库作业时，由于受低温环境的影响，其机体、营养代谢会发生改变，因此，食堂为作业工人注意饮食，少吃冷食，以免冷食对胃肠道产生不良刺激，影响消化。热食应以高脂和富含蛋白质的食物为主，如肉类、蛋类、鱼类、大豆和豆制品等，还包括会多准备一些含有维生素C的蔬菜等。现场速冻室有悬挂“单冻机室”、“单冻机入口”及“限制区”标识。有悬挂“危险源安全告知牌”，名称：单冻机、平板冻结器 危险级别：四级，危险性：中毒、火灾、爆炸，有控制措施和应急处置、防护措施等。责任人：张彩霞 见：“单速冻机操作规程”，具备安全指导性。岗位负责人：臧旭梅 部门负责人：张彩霞

**有限空间作业：**负责人汪春淼介绍：单冻间操作不能超过9人，见单冻机入口粘贴有“有限空间”警示标识：危险、未经许可、禁止入内；先通风、再检测、后作业！王春淼风险隐患和采取的措施介绍：为了防止有限空间导致氧气不足，单体速冻机在使用时需要考虑周围空气的流通情况，避免在有限空间内，空气流通量较少，容易导致氧气的浓度降低，从而导致空气中氧气含量不足。这会影响人体的正常呼吸功能，引发头晕、恶心等不适症状，甚至会危及人身安全。防止有限空间导致二氧化碳超标，在单体速冻机的工作过程中，会产生大量的二氧化碳气体，如果空间过于狭小，二氧化碳的浓度会超标，导致空气中二氧化碳的含量超过安全标准。这会引起头痛、恶心、呼吸急促等不适症状，极端情况下可能会导致人员窒息。防止有限空间导致温度升高，在单体速冻机的工作过程中，会产生大量的热量，如果空间过于狭小，热量散发不及时，会导致空气温度升高，从而影响人员的工作效率和身体健康。同时，高温环境还会对设备的寿命和性能造成影响。总之，单体速冻机在狭小空间内使用时，需要加强空气流通，避免二氧化碳超标和氧气不足的情况的发生，同时还需要控制设备的工作温度，以保证设备的稳定运行和人员身体健康。操作过程中，严禁将手伸进机器内部或者压紧装置与物料之间，禁止没有经过培训和考核的工作人员操作设备。操作人员应穿戴适宜的工作服、工作鞋等必要的防护用品。操作时，应尽量避免身体接触单体速冻机的内部和外部机壳。禁止对设备进行未经授权的改动或维护，如需进行维护需有专业人员进行。遇到设备出现异常，如发出异常噪音或无法启动等情况，应立即停止操作并联系专业人员处理。沉淀池不需要人员进入。

**现场机械伤害/电伤，包括：**原料解冻过程的电伤，去边过程的机械伤害，开片过程的机械伤害，摆盘过程的电伤，微冻过程的电伤，切块过程的机械伤害，包装过程机械伤害，原料解冻过程的电伤，去头、去脏过程机械伤害，去颈、去耳、去牙、去眼过程的机械伤害，去皮过程的机械伤害，清洗过程电伤，分



级过程的电伤，摆盘过程的电伤，切圈过程的机械伤害，镀冰衣过程的电伤，金属探测过程的电伤，原料前处理过程的机械伤害，干燥过程的电伤，回潮过程的电伤，脱盐定型过程的电伤，干燥 CCP1（第二、三遍）的电伤，脱盐过程的电伤，熟制过程电伤，前处理过程的机械伤害，发制过程的电伤等；以上过程电伤防范：与负责人王春森沟通，日常通过一下措施预防触电：加强职工的电气安全技术教育，防止错误操作；严禁手部沾水接触充电器、电源；严禁非专职电气人员进行停、送电操作；增加用电安全常识，增强预防事故的能力；设保护接地装置和接零；对裸露导体及危险设备的隔离防护；禁止带电检修或搬迁设备；对用电设备和安全装置定期检修，使其处于良好状态；加强用电的安全管理和检查；对不符合要求的电缆、电线接头及裸导线要及时整改；严禁违章用电；开关箱设置漏电保护器；使用安全电压；做好触电急救工作，及时处理电气事故，并适时进行演练，以确保战之能胜。同时做好电气安全资料档案管理工作；制定安全标志，并做好安装、维护、检查、宣传；减少生产过程中对人员的伤害，加强对工人的三级安全意识培训，提高安全意识……制定的《设备操作规程》有悬挂在相应的作业区域，现场设备设施均有相应的防护装置，设备机械防护措施基本完好；刀具使用过程中要注意操作技巧，采用熟练操作工。现场有安全操作规程、车间内张贴有警示标识和危害因素告知，包括：当心触电、必须接地、叉车充电安全操作规程、安全看板、安全危险源告知、必须穿防护鞋、必须戴防护手套、当心机械伤人、当心滑倒、禁止吸烟等；现场查看“触电事故现场应急处置卡”包括危害程度、事故征兆、应急程序、处置措施以及报警电话；现场查看“机械伤害事故现场应急处置卡”，包括影响范围和程度、事故征兆、处置措施以及报警电话。

**现场砸伤、烫伤、起重伤害、摔伤：**冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的原料接收过程的砸伤、起重伤害，原料解冻过程的砸伤，包装过程的砸伤，入库冷冻储存过程的起重伤害、砸伤，称重过程的砸伤，装箱过程的砸伤和起重伤害等。烫伤主要是海参煮制过程，预防人身伤害控制：上岗前对工人进行操作工艺、安全操作规程进行培训，询问车间煮制过程操作人员王春森，有接受安全教育培训；个体防护：操作工有依据岗位需要佩戴相应的劳保用品（工作服、口罩、手套），同时公司加强班组安全管理活动，提高员工安全生产意识。有制定烫伤应急预案，查看处理措施包括：迅速冷疗、迅速脱去衣物、迅速转移烧烫伤工人等。摔伤主要是指车间地面有水渍导致的滑倒摔伤，现场发现蝶鱼车间入口比较滑，较容易摔伤，现场张彩霞介绍日常会监督水迹情况，及时清理，现场有注意摔伤的警示标识。预防工伤事故首先需员工提升自我安全意识，专注于当下行为，切勿分心；要眼观六路，辨识周边环境可能存在的危险因素，提前预防；根据车间地面水渍、油污情况，调整清理频次；地面卫生清洁分区域进行，预留通行通道，并作警示标识；通道、楼梯间光线、照明充足；台阶、门槛高度设置符合人体行走习惯，避免过高、过低或高度不一；走路时视线位于正前方，不左顾右盼，查看手机或文件时应停在原地；上下楼梯不相互拥挤、不追逐打闹；遵章守纪，不做违规和冒险行为。王春森介绍，为了预防叉车起重伤害/砸伤，采取以下措施：加强叉车操作人员的培训和监管。确保操作人员具备必要的技能和经验，并制定严格的安全操作规程，加强监管力度，确保操作人员严格遵守。现场查叉车操作工持证上岗。定期维护和检查叉车。定期对叉车进行维护和检查，及时发现和解决问题，对于老化和磨损的设备，要及时更换部件或进行维修。现场观察：有设置叉车专用通道和人行通道。叉车行驶的区域设置有警告标识，提醒行人注意安全。提供了叉车日常维修记录，查看发现每次使用叉车前，驾驶员对叉车进行日常检查，严禁使用不安全的叉车。驾驶员包括：刘玉红、李江波、付刚、李金锋，以上介绍会合理安排休息，严禁疲劳驾驶。装卸和搬运过程一般由驾驶员进行，为防止砸伤，在开始装卸作业之前进行详



细的计划和准备工作，选择合适的装卸工具和设备，确保货物正确地摆放，避免重物高空作业，以及合理地安排作业区域等。现场发现有给装卸工人提供合适的安全装备，如安全帽、防护手套、安全鞋等，确保有足够的保护来减少物体打击的风险。王春淼介绍，日常会进行必要的培训和教育，使装卸工人了解并掌握正确的作业方法和安全操作规程，提高他们的安全意识，减少不必要的过失和事故的发生。会使用符合标准的安全设备和工具，如防护栏杆、安全网、吊装索具等，确保装卸过程中的货物能够稳定和安全地搬运。

**生活污水、地面冲洗水、解冻水、沉淀池处理后废水等处置、排放情况：**现场与宋书政沟通，主要涉及：冷冻储存过程的液氨泄露、冷凝水，原料解冻过程的废水，去边过程的废水，开片过程的废水，镀冰衣过程的废水，清洗过程废水和沉渣，微冻过程的液氨泄露和冷凝水，原料前处理过程的废渣、废水，脱盐定型过程的废水，熟制过程废水，发制过程废水等；地面冲洗水和解冻水等车间产生的废水经过二级沉淀池处理后，通过厂内生产废水管道排入市政污水官网进入套子湾污水处理厂；生活污水经过化粪池处理后，通过厂内生活污水管道排入市政污水官网，进入套子湾污水处理厂统一处理；现场观察各种管道正常，有提供日常检查记录。关于冷库排水：冷库内部容易出现积水，如果不及时清理，不仅会影响货物的存储和品质，还会导致滑倒、跌倒等安全事故的发生。王春淼介绍，在使用冷库时，日常注意排水。会派遣专人负责定期清理和维修冷库内的排水设备。现场观察无积水现象。

**生活垃圾、废包装材料、废下脚料：**现场发现主要是冻调味蝶鱼片切块、冻调味鱿鱼制品、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）原料接收过程会产生的废包装物和不合格材料，灯检过程的寄生虫和不合格品，金属探测过程的废弃检测设备和配件，装袋/包装/装箱过程产生的废包装物，去头、去脏过程下脚料，去颈、去耳、去牙、去眼过程的下脚料，去皮过程的下脚料，切圈过程的下脚料，废包装材料、废下脚料为一般固废，废包装材料外售废品收购站，废下脚料集中收集外售用作饲料加工；生活垃圾由环卫部门统一清理，均合规妥善处理。查见固废/下脚料处置记录。现场观察废弃物管理符合策划要求。

**压缩机等设备噪声：**现场观察主要是采取了加强基础、厂房隔声等措施。噪声现场基本可控。

**材料和能源消耗：**现场沟通，张彩霞接介绍，摆盘、微冻、切块、挑选复称、称重、入库冷冻储存、回潮、分级、镀冰衣、脱盐定型、干燥、熟制、前处理、发制、内包装等过程的材料和能源消耗，采取选用节能设备和技术，包括用灯和现场的用电设备均优先选用节能性能；材料的消耗注意工艺和操作工技术，岗前培训等。

环境和安全运行控制基本符合要求。

**监视和测量：**公司在管理手册中对需要进行监视和测量的质量、环境、职业健康安全和食品安全绩效进行了规定，包括监视和测量的对象，监视、测量、分析和评价的方法，监视和测量的频次和时机，评价控制绩效所依据的准则和适当的参数，分析和评价的频次和时机等内容。对原辅料的监视和测量方法：原料、辅料、包装材料采购来自合格供方，验证供方报告或卫生证书等，并每批到货进行进厂检验检测验收管理，发生不合格情况退货或降级或报废。对于过程或半成品的监控：对各工序在制品或半成品进行质量及食品安全管理，主要由生产技术部工序人员或负责人完成；对成品质量进行重量、标识、感观、微生物及理化指标监视和测量，每年送第三方进行质量和食品安全指标验证，确保产品质量和食品安全。公司对质量、环境、职业健康安全、食品安全管理目标、指标定期考核统计，对环境和职业健康安全管理方案落实跟进检查。对运行策划及运行措施、管理制度及标准执行进行抽查监督，如每月进行消防及器材状态



管理进行监督检查；每年一次对废气、厂界噪声排放进行监测，有检验检测报告 编号 NO. 202308310755 检测单位为山东同济测试科技股份有限公司 检测日期：2023.09.04-09.05 有检测记录废气检测四点，项目氨和臭气浓度（无量纲），均记录检测结果，噪声监测 4 点 记录监测结果，均未见异常。废水监测，每年委托第三方进行监测，有 2023 年 7 月 27 日烟台市城市排水服务中心污水检验报告，编号烟排检（2023）W0727-05 检测日期 2023 年 7 月 21 日 有样品描述、检测依据、主要检测仪器及型号，检测项目 化学需氧量、氨氮、总氮、总磷，有检测结果，未见明显异常。对于售出产品跟踪收集意见和建议、进行顾客满意度进行顾客满意度调查；体系内审、管理评审、确认验证工作依据公司策划的时间间隔进行开展，常规情况下每年 1 次。负责人介绍，上述的监视、测量、分析和评价工作，基本按照公司策划的体系文件、工艺标准、法律法规、顾客合同/订单要求、相关方要求等进行开展，未见明显异常。基本满足标准要求。

**合规性义务：**查见 2023 年 12 月 30 日“合格性评价报告”，能够持续遵守环境和安全适用的法律法规及其他要求，未发生环境/职业健康安全违法违规事件，也未受到过环境和安全方面的行政处罚，合规性评价结果有作为管理评审的重要输入。现场暂时不涉及职业危害因素。

### 3.3 内部审核、管理评审的有效性评价

符合  基本符合  不符合

提供的一体化管理手册中规定了内部审核活动职责的划分，审核范围，审核频次，审核方案的编制等。企业近期于 2024 年 3 月 15-16 日策划并实施了一次内审（QEOF 一并实施）。

**现场与内审员：**宋运妮、张彩霞、宋书政进行沟通，其中宋书政提供有内审员资格证书，问询宋书政对标准理解基本到位，对内部审核过程也能掌握，但是另外两位内审员对标准以及内审执行要求的理解不是很到位，能力有待提升。已经开具不符合报告。

企业有对本年度管理评审进行策划（时间间隔原则上不超过 12 个月）近期于 2024 年 3 月 25 日实施了 1 次管理评审（Q/E/O/F 一并实施），管理评审会议由总经理主持，各部门负责人和内审员参加，各相关部门对管理目标完成情况和体系运行活动进行了总结，并提出有针对性的改进意见和建议，见管理评审改进计划和措施，见采取的措施和改进跟踪验证，验证结论为：有效。管理评审的输出及相关决定和措施的落实有效。通过查看和询问管理层，管理评审输入和输出与保留信息评审结果证据一致，无变化内容，管理评审输入及输出内容完整、有效。过程有效。

### 3.4 持续改进

符合  基本符合  不符合

#### 1) 不合格品/不符合控制：

公司制定并执行有《不合格输出控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》、《纠正和预防措施控制程序》，明确了对采购产品、在制品或半成品、最终产品、生产和服务提供过程中发现的不合格品和潜在不安全产品进行识别和控制，防止不合格品产品和潜在不安全产品的非预期使用和交付；明确当关键限值发生偏离时产生的受影响的产品和不符合操作前提方案条件下生产的产品为潜在不安全品，经沟通，本年度未发生潜在不安全品及不合格品，也未有相应的纠正及纠正措施。

食品安全小组组长组织对不合格品和潜在不安全产品实施评审，对于不合格品最终结论依据食品安全危害轻重程度采取以下方法：原辅料：退货、降级、报废；半成品或成品：返工处理、降级。查 不合格品调查纠正报告和处理记录，均有授权。出厂产品未发生因不合格而导致的召回情况；未发生CCP点偏离情况。

**2) 纠正/纠正措施有效性评价:**

公司在管理手册（食品10.1条款、三体系10.2条款）进行了规定，同时策划并编制了公司制定并执行有《不合格输出控制程序》、《潜在不安全产品控制程序》、食品安全《纠正和预防措施控制程序》、《质量不合格、环境和职业健康安全不符合和纠正措施控》；公司在日常监督检查、产品监视和测量、生产和服务过程控制、内审及管理制度要求执行情况、目标指标达成情况等运行过程中发现的不合格情况，及时进行评审处理，对反复发生或重要或关键问题进行原因分析，针对原因采取有效的纠正或预防措施，并不合格处理情况及措施实施效果进行跟进验证。

现场交流审核期间未发生环境、职业健康安全、食品安全方面重大事故或事件情况。内审开具的1项（QEOF）不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。控制基本符合要求。

**3) 投诉的接受和处理情况:** 无**3.5 体系支持**

符合 基本符合 不符合

**1) 资源保障（基础设施、监视和测量资源，关注特种特备）：**

企业提供并配备了管理体系运行和改进所需的资源、包括人力资源、基础设施（含办公场所、生产设备、监视或测量资源、交通和通讯等）、资金、技术和信息等，现有资源满足要求。

本场所现有员工：64人，业务范围：资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产；经营/注册地址：山东省烟台市芝罘区珠玑路20号；占地面积23000 m<sup>2</sup>，建筑面积为3000 m<sup>2</sup>，建设有2条生产线，年生产量：鲽鱼400吨，鱿鱼200吨，干海参2吨，即食海参20吨。

配置有车间两个，包括：速冻调制水产品生产线（生产车间三层496m<sup>2</sup>）、干制水产品和熟制水产品生产线（生产车间二层496m<sup>2</sup>）；仓库六个，包括：原料冷库576m<sup>2</sup>、成品冷库576 m<sup>2</sup>、成品库240 m<sup>2</sup>、外包材库189 m<sup>2</sup>、内包材库12 m<sup>2</sup>、辅料库12 m<sup>2</sup>；生产设备包括：压缩机、冷凝器、单冻机、冻结机、叉车、电梯等；配备化验室98 m<sup>2</sup>，化验室设备有：烘干箱、培养箱、水分仪、盐度计、分光光度计等。

配备行政办公、采购及销售活动办公楼。特种设备为叉车和货梯。

环保/安全设备/设施：氨制冷应急水池、紧急切断阀、报警装置、冷库安全应急装置、污水处理沉淀池、食堂油水沉淀池、排风扇、食堂油烟净化器、灭火器、消防栓。

现有基础设施配备基本充分。

**2) 人员及能力、意识:**

各级人员有对其工作所涉及的环境因素、危险源的意识，有对其工作所涉及的环境影响的意识，以及体系运行对他们责任要求的意识；他们对管理体系有效性的贡献，包括对改进绩效的贡献；不符合管理体系要求的后果，包括他们的工作活动的实际或潜在的后果；相关事件调查的信息和结果；与他们相关的职业健康安全危险源和风险，且员工明白如果员工发现了可能造成伤害和健康损害的危险情况或危险环境时，他们自己消除并向公司报告该情况，不会有遭受惩罚的风险，做到安全第一的意识。

**3) 信息沟通:**

通过电话、会议、培训、面谈、文件、网络等方式交流；内外部信息交流/沟通内容：体系运行情况、管理目标及管理方案落实情况、绩效监视和测量情况、合格性评价结果、应对风险和机遇的措施、纠正和



预防措施等。

#### 4) 文件化信息的管理:

综合办公室有将受控文件纳入《受控文件清单》进行控制，清单中收集并汇总以上文件，用于证实体系有效运行的相关文件化信息等，策划的体系文件基本充分、并符合标准要求和企业实际。

### 四、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

Q: 资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产

E: 资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产所涉及场所的相关环境管理活动

O: 资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产所涉及场所的相关职业健康安全管理活动

F: 位于山东省烟台市芝罘区珠玑路 20 号烟台海昌水产有限公司资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲽鱼片切块、冻调味鱿鱼制品）、干制水产品（干海参）、熟制水产品（即食海参）的生产

注：一阶段进行过变更。变更理由：根据现场实际经营范围。

### 五、审核组推荐意见:

**审核结论：**根据审核发现，审核组一致认为，烟台海昌水产有限公司的

质量 环境 职业健康安全 能源管理体系 食品安全管理体系 危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	<input checked="" type="checkbox"/> 符合	<input type="checkbox"/> 基本符合	<input checked="" type="radio"/> 不符合
适用要求	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
实现预期结果的能力	<input checked="" type="checkbox"/> 满足	<input type="checkbox"/> 基本满足	<input type="checkbox"/> 不满足
内部审核和管理评审过程	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效
审核目的	<input checked="" type="checkbox"/> 达到	<input type="checkbox"/> 基本达到	<input type="checkbox"/> 未达到
体系运行	<input checked="" type="checkbox"/> 有效	<input type="checkbox"/> 基本有效	<input type="checkbox"/> 无效

通过审查评价，评价组确定受审核方的管理体系符合相关标准的要求，具备实现预期结果的能力，管理体系运行正常有效，本次审核达到预期评价目的，认证范围适宜，本次现场审核结论为：

- 推荐认证注册
- 在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，推荐认证注册。
- 不予推荐

北京国标联合认证有限公司

审核组：张丽 汪桂丽 黄刚



## 被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载，公司网址：[www.china-isc.org.cn](http://www.china-isc.org.cn)

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响的事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受CNAS的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合同机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。