

管理体系审核报告

(监督审核)



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）：郑 颖

报告日期：2025 年 4 月 29 日

北京国标联合认证有限公司编制

地 址：北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

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
☒ 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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 ISC 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：郑 颖



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
A	张 丽	组长	Q: 审核员 E: 审核员 O: 审核员 F: 审核员 H: 审核员	2023-N1QMS-3216621 2023-N1EMS-3216621 2023-N1OHSMS-3216621 2023-N1FSMS-3216621 2023-N1HACCP-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 H:CI-4, CIII
B	郑 颖	组员	Q: 审核员 E: 审核员 O: 审核员	2022-N1QMS-3211201 2023-N1EMS-3211201 2023-N1OHSMS-3211201	\

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	周彦君、张彩霞、车承涛	向导	受审核方
2	\	观察员	\

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（☒质量☒环境☒职业健康安全☒食品安全管理体系☒危害分析与关键控制点）认证后，进行☒第一次监督审核☒证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明：扩大认证范围；

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否☐暂停原因已消除，恢复认证注册，☒保持认证资格。

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, H: 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）；

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、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国招标投标法、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）、《鲈鱼片切块》（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）、《生活应用水卫生标准》（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：2025 年 04 月 26 日 上午至 2025 年 04 月 29 日 上午实施审核。

审核覆盖时期：自 2024 年 04 月 09 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：冻调味鲈鱼片切块、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：冻调味鲈鱼片切块、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：冻调味鲈鱼片切块、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玕路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：冻调味鲈鱼片切块、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玕路 20 号

办公地址：山东省烟台市芝罘区珠玕路 20 号

经营地址：山东省烟台市芝罘区珠玕路 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 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因： \



暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：\

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：\

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（）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款：生产技术部 Q

8.5.6；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（或提交■纠正措施计划）时限：2025 年 5 月 29 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 2026 年 5 月 26 日前。

2) 下次审核时应重点关注：本次不符合项关注，HACCP 体系验证、OPRP 监控、CCP 监控等。

3) 本次审核发现的正面信息：

重视服务现场质量、环境因素、危险源控制和管理工作，现阶段服务质量问题，环境管理，职业健康安全控制状态良好。

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，以身作责，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：\

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况：□符合 ■基本符合 □不符合

本年度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”2024 年 4 月到 2025 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
总目标	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	95.5 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
	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，通过厂内生活污水管道排入市政污水官网，进入套子湾	年第三方检测数据获得	未超标	合格



	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。			
	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12m³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15m³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
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
	QEOP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	95.5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；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	年处置数/总数*100%	100%	合格



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。）			
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 ³ 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 ³ 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

2.2 重要审核点的监测及绩效

☐符合 ☒基本符合 ☐不符合

总要求/理解组织及其环境、食品安全管理体系：企业于 2023年3月1日，依据ISO22000:2018 标准、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）建立了食品安全管理手册，从战略管理层面，公司领导层确定了影响管理体系预期结果实现能力的与公司宗旨和战略方向相关的外部 and 内部问题。

管理承诺/领导作用与承诺：通过现场交谈了解到，公司相关部门人员基本稳定，未发生较大变化，各部门按照年度策划开展各项培训、实操演练等，来提升尤其是一线员工的食品安全管理意识、环境保护意识、安全意识、质量意识；公司领导层及各部门有较为强烈的通过体系实施来提升内部管理的能力，在确保提供安全放心产品的基础上，确保顾客满意为基本原则，通过组织各部门策划活动来证实已达到在建立和实施食品安全体系所做出的承诺。

职责、权限与沟通：通过文件，会议，培训等方式将职责、权限传达到企业内部各层级。组织的职责和权限分配适宜，审核周期内未发生变化，基本符合要求。

前提计划/总则：食品安全小组在策划时考虑了资质范围内生制品（速冻水产制品：冻调味鲮鱼片切块、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；提供：烟台海关技术中心 生产用水的检验报告 编号：37030007252100343 检测标准：GB5749-2022，检测结论：合格 检测日期：2025 年 3 月 4 日至 2025 年 4 月 1 日；查 2024 年 12 月 5 日即食海参、2025 年 4 月 10 日淡干海参生产车间卫生消毒检查表、车间外卫生消毒检查记录，均符合；查 2025 年 1 月 2 日即食海参、2025 年 3 月 15 日淡干海包装材料检查记录，均



符合；提供“余氯检测记录”样品名称：33# 余氯浓度：0.1 合格 14# 余氯浓度：0.1 合格 检测时间：2025 年 4 月 2 日 检验人员：周彦君；提供“余氯检测记录”样品名称：33# 余氯浓度：0.1 合格 15# 余氯浓度：0.1 合格 检测时间：2025 年 3 月 3 日 检验人员：周彦君 执行人：康利田；提供 2024 年 5 月至今的“生产车间卫生消毒检查表”，查：部门：加工一部 加工车间内供水及管路情况：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；检查工器具的卫生消毒情况：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；检查工作案、墙面、玻璃、地面、天花板清洁消毒：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；车间内设备完好情况以及清洁卫生状况：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；清洗消毒设备维护情况：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；手套、围裙、工作服完好及清洁：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；接触声品以外消毒的执行情况：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；不同工序人员串岗现象：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；年同内洗手消毒场所，设备完好：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；有毒化合物专人专柜上锁，远离产品：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；员工健康状况检查：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；防蝇虫设施良好，清洁保持：加工前检查、加工 4 小时、中间休息时间检查、加工 8 小时、收工后检查；车间内洗手消毒液浓度：50 工器具洗刷消毒液浓度：100 泼洒案面消毒液浓度：100 泼洒地面消毒液浓度：300 设备消毒液浓度：100 臭氧发生器开启时间及间隔：加工前 5：40~6：00，收工后 18：30~19：00 以上有检查人和检查时间；提供 2024 年 5 月至今的“车间外卫生消毒检查表”检查项目包括：厕所设施：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；洗手、消毒设施：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；防蚊虫设施：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；墙壁、玻璃、天花板、门窗等设施：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；所管辖范围内卫生状况：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；员工个人卫生状况：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；员工健康状况：开工前、工人进入车间、开工 4 小时、中间休息进入车间、开工 8 小时间隔、下班后；各消毒点浓度：车间入口处消毒槽：300 车间入口处洗手消毒槽：50 厕所内手消毒槽：50 臭氧杀菌时间间隔：开工前：5：45~6：15 下班后：18：30~19：00 以上有检查人和检查时间；提供 2024 年 5 月至今的“手套使用记录”红胶手套：旧品数量、新品数量、总使用量、销毁数量、碎片回收情况等；乳胶手套：旧品数量、新品数量、总使用量、销毁数量、碎片回收情况等；提供 2024 年 5 月至今的“包装材料检查记录”箱：数量、无虫蛀、无霉变、无水湿、无破损、无污染、不合格、处理措施等；袋：数量、无虫蛀、无霉变、无水湿、无破损、无污染、不合格、处理措施等；胶带：数量、无虫蛀、无霉变、无水湿、无破损、无污染、不合格、处理措施等；提供 2024 年 5 月至今的“个人卫生管理表”二车间：姓名、伤、健康、毛发、指甲、服装等；提供 2024 年 5 月至今的“有毒化合物的领用记录”日期、名称（氯液 10%、消毒粉、洗涤剂、酒精 95%）、重量、领用人；提供 2024 年 5 月至今的“表面样品检验报告表”样品名称：记号牌 细菌总数：55 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；菜板 细菌总数：60 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；单冻机 细菌总数：60 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；成品筐 细菌总数：75 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10 镊子 细菌总数：70 大肠杆菌：<10 金黄色



葡萄球菌：<10；刀具 细菌总数：75 大肠杆菌：<10 金黄色葡萄球菌：<10；提供 2024 年 5 月至今的“水质微生物检验报告单”检验项目、细菌总数、总大肠杆菌、耐热大肠杆菌、大肠埃希氏菌等。

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：冻调味鲷鱼片切块、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。

供应商/外包方管理/OPRP1原料接收：企业有按策划的要求对外部提供过程、产品和服务实施控制，策划了《外部提供过程、产品和服务的控制》，按规定要求组织供方评价和业绩评价工作，查见《合格供方名单》：INDEPENDENT SEAFOOD CANADA CORPORATION/鲷鱼/秦皇岛海丰水产有限公司/鱿鱼/青岛海湾化学有限公司/次氯酸钠/烟台龙发塑料包装有限公司/包材（复合袋）/烟台澳洁生物科技有限责任公司 /虫害消杀（外包）/山东凯利布森测控技术有限公司/检定/校准（外包）/山东衡信检验检测有限公司/山东龙成检测技术有限公司 / 检定/校准（外包）/山东益源检验检测有限公司 / 成品检验/检测（外包）/青岛市华测检测技术有限公司/检验/检测（外包）/烟台市城市排水服务中心 /污水检测（外包）/烟台海关技术中心/生产用水检验/检测（外包）/烟台迅通国际货运代理有限公司/ 运输（外包）/烟台同顺化工原料有限公司/装卸氨液（外包）/山东明安信息技术有限公司/电梯检测（外包）/湖南安广检验检测有限公司/叉车检测（外包）以上提供“供方评价记录表”；部门负责人介绍：盐、海参原料、盐渍海参由于前期采购量大，库存充足，未采购该原料；以上附有供方营业执照、检验报告/材质单及与其签订的采购协议；协议中明确了双方权责及质量和安全标准要求；采购信息包括采购合同/协议和采购产品的技术要求；采购合同 供货商品（速冻水产制品）冻箭齿鲷鱼 大/优级(18千克/袋) 规格数量：5/76包 25/225包 35/356包；冻箭齿鲷鱼 大/优级(20千克/袋) 规格数量：1/2包 M/4包；采购合同 编号:FF241027 买方:烟台海昌水产品有限公司 卖方：富渔集团有限公司 商品（速冻水产制品）:海冻箭齿鲷鱼；数量:约3,344.00 千克 规格:500/700克 700/1000克 1000/2000克 2000-3000克 3000克... 采购信息明确，基本满足要求；采购产品主要通过验证品名、合格证明、材质单、检验报告等方式；查交付产品的环保和职业健康安全特性，生命周期内的供方义务、责任的承诺；安全标识等；满足要求；评价人：宋书政；以上的供方的评价及安全的相关方管理的职能明确、按照策划的供方进行管理控制，可以确保采购的安排与法律法规要求和其他要求以及实现职业健康安全管理体系的预期结果保持一致；同时在对各种材料的供应商管理控制方要求在选择合法规范的资质供应商基础上优先选择具备质量、环境、职业健康安全认证通过的供应商，与其签订质量、环境和职业健康安全协议，规定其在为受审核方生产和服务过程中包括供应、运输等过程中应遵守的质量、环境、职业健康安全的相关的法律法规及其他要求；查2025年7月10日该组织与秦皇岛海丰水产有限公司、青岛海湾化学有限公司、烟台龙发塑料包装有限公司等签订的协议内容；查于2024年7月1日发放的“至相关方建议书”对其相应的行为规范、理念、作业过程等进行环境和职业健康安全影响；查2024



年4月至今进场验收：抽 成冻箭齿鲈鱼 冻鱿鱼来料验收（OPRP1）均有原料接收监控记录（OPRP1），到货监控内容：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；抽 原料海参 均有进货验证记录（CCP1），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 有进货验证记录（CCP1），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；查辅料检验记录 名称：海参彩袋 检验证书号：24071501 营业执照号：91370611***313 许可证编号：鲁XK16-204-03685 批次号：240715 生产厂商：烟台龙发塑料包装有限公司 规格：180*90*0.16 数量：33200个 进货日期：2024年7月15日 检验项目：品质：气味正常，无异味；外观：印刷图案正确，文字清晰、完整、准确；规格：长、宽、厚等尺寸符合要求；卫生：无外来杂质，恶性杂质，无污染；标识：日期、规格、重量、厂代号清晰并与内容相符合；微生物及理化指标：合格 结论：符合企业标准 检验员：周彦君 符合：宋书政；以上附表表面样品检验报告表（细菌总数、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌，均<10）另外提供“复合袋检验报告”同上，受控，符合策划要求；查：服务外包方服务过程控制：组织识别的外包过程：检验检测、检定校准、冷链运输、虫害消杀、装卸氨液；外包方：烟台迅通国际货运代理有限公司 提供：冷链运输过程外包服务，查下达服务过程：公司日常通过电话形式向烟台迅通国际货运代理有限公司发出运输要求。内容包括：运输品种、运输时间、运输数量、到货日期等，运输时间：2025年4月18日 验收：准时 安全到达验收人：宋书政；外包方：山东凯利布森测控技术有限公司 提供：检定/校准外包服务 服务时间：2024年 9月29日（氨气检测报警器）、2025年1月14日（温湿度表等）（玻璃温度计、温湿度表、电子天平、电子秤等）、2025年1月13日（电热恒温培养箱）验收：第三方资质齐全，已经进行校准交付 验收人：宋书政；外包方：山东汇海检测科技有限公司 提供：检定/校准外包服务 服务时间：2025年3月28日（压力表/压力真空表/氨用压力真空表）验收：第三方资质齐全，已经进行校准交付 验收人：宋书政；外包方：联检（山东）科技有限公司、山东益源检验检测有限公司 提供：检验/检测外包服务（成品检测）服务时间：2024年09月20日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政；外包方：山东衡信检验检测有限公司 提供：检定/检测外包服务（滴定管）服务时间：2025年10月13日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政；外包方：青岛市华测检测技术有限公司 提供：产品检验检测（干海参、即食海参）服务时间：2024年11月28日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政；外包方：烟台澳洁生物科技有限责任公司 提供：虫害消杀 服务时间：2024年5月6日；2024年7月5日；2024年9月6日；2024年10月28日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政；查见：技术服务协议；抽：2025年1月3日 2025年2月7日 2025年3月28日 2024年1月4日 2025年4月7日烟台澳洁服务报告（飞虫诱捕器）每日包括；客户名称/服务类别、服务日期、设备状况（正常）、害虫及数量、耗材更换等，



有客户签字及服务代表签字；抽：2025年1月10日 2025年2月21日 2025年3月14日 2025年4月7日 烟台澳洁服务报告(机械式捕鼠器) 每日包括；客户名称/服务类别、服务日期、设备状况(正常)、鼠等，有客户签字及服务代表签字；抽：2025年1月17日 2025年2月28日 2025年3月21日 2024年1月4日 2025年4月7日烟台澳洁服务报告(粘鼠板) 每日包括；客户名称/服务类别、服务日期、设备状况(正常)、鼠等，有客户签字及服务代表签字；提供烟台海昌水产有限公司有害生物防治总结报告2024年1-12月有害生物防治总结报告，内容包括：鼠类防治分析、虫害问题分析、服务日期及服务人员、使用药剂及材料统计、服务内容简述：鼠害防治、飞虫防治；检查发现随着天气炎热，气温升高，特别是5-8月份降水较多，飞虫易滋生，飞虫活动达到顶点，诱捕灯捕获的飞虫增多，在进入十月后天气气温开始降低，飞虫活动开始减弱，结合现场对问题进行总结。.....烟台澳洁生物科技有限责任公司 2025年1月；收集了烟台澳洁生物科技有限责任公司营业执照及有害生物防制服务机构服务能力证书(副本) 收集了烟台澳洁生物科技有限责任公司人员相关资质 姓名：经刚 性别：男 证书编号：1826112001400312 职业(工种)及等级有害生物防制员四 评定成绩：合格 职业技能鉴定(指导中心(印) 烟台经济技术开发区预防性健康体检合格证；外包方：氨管道定期检测方：烟台市特种设备检验研究院 查见：工业管道定期检验报告 装置名称：压缩机管道 名称：氨管道 使用单位名称：烟台海昌水产有限公司 单位内编号：05 检验类别：定期检验 检验日期：2025年01月5至2025年01月15日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政；提供外包方：烟台同顺化工原料有限公司 提供：《液氨采购及充装合同》甲方(采购方)：烟台海昌水产有限公司 乙方(供应方)：烟台同顺化工原料有限公司 产品及服务内容：乙方为甲方供应符合GB536-88标准要求，确保氨气品质满足冷库制冷需求。2. 乙方负责将氨气运输至甲方指定冷库地点，并完成充装作业，充装设备、管道及安全防护设施由乙方自备，且需符合安全规范，气运输、充装过程中的风险由乙方自行承担，签订日期：2024年12月16日 合同有效期至2025年12月15日 提供：制冷机房加氨记录，抽：2024年10月15日 2.58吨 补充液氮 王永、王洪武 张家斌、孙登科 赵辉 王洪武；2024年12月18日 2.98吨 补充液氮 王永、栾敏峰 王洪武、栾富峰 赵辉 王永 验收：第三方资质齐全，已经进行服务交付 验收人：宋书政 公司收集了烟台同顺化工原料有限公司营业执照等资质证书；外包方：烟台海关技术中心 提供：检验/检测外包服务 样品类别：生产用水 服务时间：2025年4月1日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政；外包方：烟台市城市排水服务中心 提供：检验/检测外包服务 检测项目类别：水和废水 查见：水和废水检验报告 烟排检[2024]W0708-05 报告日期：2024年7月9日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政；外包方：山东准诺检测有限公司 提供：检验/检测外包服务 查见：检测报告 报告编号：ZNHJ2409145 检测项目类别：废水、噪声 报告日期：2024年9月7日检测机构：山东准诺检测有限公司 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政 以上检测均合格；外包方：山东明安信息技术有限公司 提供：电梯检测外包服务 服务时间：2024 年 3月19日 验收：第三方资质齐全，已经进行检测交付 验收人：宋书政；提供货梯检测报告：使用单位：烟台海昌水产有限公司 设备种类设备名称：电梯载货电梯 产品编号：DF1905F0775 使用登记证编号：梯12鲁F01171(21)报告编号YT-DTD-RN25-0884 检验日期：2025年3月7日 下次检验日期：2026年03月07日 检验结论：合格 检验机构：山东明安信息技术有限公司；提供货梯检测报告：编号使用单位烟台海昌水产有限公司设备名称电梯载货电梯 产品编号：DF1905F0776 使用登记证编号梯12鲁F01210(21) 报告编号YT-DTD-RN25-0883 检验时间：2025年3月7日 下次检验日期：2026年03月07日 检验结论：合格 检验机构：山东明安信息技术有限公司；外包方：湖南安广检验检测有限公司 提供：叉车定期检测报告 使用单位：烟台海昌水产有限公司 编号：AG535-ND-2504-0061 产品名称：蓄电池平衡重式叉车 产品型号：CPD15 车牌号：鲁F·C3282 设备代



码: 511037060220140069 使用登记证编号: 车11鲁F00227(17) 检验日期: 2025年4月11日 检测机构: 湖南安广检验检测有限公司 服务时间: 2025年4月11日 验收: 第三方资质齐全, 已经进行检测交付 验收人: 宋书政。

标识和追溯: 查 产品留样记录台账 冻箭齿鲈鱼切块 生产批次250308A2401J3 规格50g 留样数量: 500g 留样日期2025年3月8日, 留样人周彦君, 加工部: 孙淑艳; 冻箭齿鲈鱼切块 生产批次241224A2407J3 规格35g 留样数量: 500g 留样日期2024年12月24日, 留样人周彦君, 加工部: 孙淑艳; 冻箭齿鲈鱼切块 生产批次240906A2407J3 规格30g 留样数量: 500g 留样日期2024年9月6日, 留样人周彦君, 加工部: 孙淑艳; 臻品即食海参 生产批次241202 留样数量: 500g 留样日期2024年12月2日, 留样人周彦君, 加工部: 臧旭梅.....

生产提供过程控制/危害控制/CCP1冷冻/CCP2金属探测/CCP1干燥/CCP1熟制/CCP2速冻/: 抽查 2024年下半年至今的“生产日报” 包括项目: 冻调味鱿鱼制品(原料: 60/90 真鱿鱼头 单箱量 5、70/90 鱿鱼头 单箱量 5、90/120 鱿鱼头 单箱量 5、冻鱿鱼切块 10 箱、冻鱿鱼圈 10 箱.....) 冻调味鲈鱼片切块(加拿大箭齿鲈 单箱重量: 19.58kg、500/900 加拿大箭齿鲈 单箱重量: 20.68kg、900, 鲈鱼块 切片 包装规格: 5g*20 枚*50 盘 单箱重量: 5kg 箱数: 8 重量: 37.10kg, 鲈鱼块 切片 202603 包装规格: 5g*20 枚*50 盘 单箱重量: 4.5kg 箱数: 4) 干海参(长岛纯淡干海参 数量 26 盒\13kg 20 盒\5kg, 烟台纯淡干海参 数量 26 盒\13kg 20 盒\5kg.....) 即食海参(数量 146 箱\2920kg、数量 41 箱\345.2kg、即食海参 数量 82 箱\619.9kg) 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; 审核期间生产过程控制情况: 2025 年 4 月 26 日~29 日: 现场产品 1: 冻调味鲈鱼片切块***2506 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: 王松叶 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为 $Fe \phi 2.0MM$ $SUS \phi 3.0MM$); 不高于 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 2: 冻鱿鱼制品 250428** 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: 去头、去脏过程 设备: 刀具 操作工: 李江波 过程工艺要求: 当天完成解冻后的物料, 解冻物料 3° C 左右, 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: 李江波 过程工艺要求: 当天完成解冻后的物料, 解冻物料 3° C 左右, 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: 李江波 过程工艺要求: 当天完成解冻后的物料, 解冻物料 3° C 左右, 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: 调制、分级过程 设备: 电子秤 操作工: 胡西梅 过程工艺要求: 鱿鱼调制, 放入比例盐; 整条根据重量进行分级、大小分类, 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: 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: $\leq 30min$, -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 $Fe \phi 2.0MM$ $SUS \phi 3.0MM$); 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; 现场产品 3: 干海参 20250429** 工序: 干燥 设备: 烘干通道 操作工: 张彩霞 过程工艺要求: 现场烘干温度设定为 25° C ~ 30° C, 多次烘干, 烘干后水分显示策划要求; 工序: 金属探测 设备: 金探仪 操作工: 周彦君 过程工艺要求: 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；机器灵敏度设置为 Fe ϕ 2.0mm SUS ϕ 3.0mm NONFe ϕ 3.0mm；现场产品 4：即食海参 20250427**工序：熟制 设备：不锈钢锅 操作工：王春淼 过程工艺要求：现场生海参和煮制后的海参有采取交叉污染措施；现场用蒸煮槽进行煮制，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；工序：速冻 设备：单冻机 操作工：王春淼 过程工艺要求：泡发后的海参腹部朝下摆至单冻机速冻；查看单冻机温度-35℃；查看监控记录：中心温度为-7℃；以上各过程受控，满足工艺策划要求；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，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；查 过程检验记录 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） 鱿鱼成品质量检验记录（皮、筋、杂质、形状）检验结果：符合要求；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；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；鳎鱼制品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；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，检验结果：符合要求；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；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，符合 HACCP 计划中控制要求；即食海参 提供“原料处理记录”时间：2024 年 7 月 12 日 7: 00 原料名称：盐渍海参 批次：230807 重量：100kg 检查要求：去牙嘴、无异物、无内脏 判定：良 操作员：臧旭梅；提供“熟制工序监控操作记录”日期：2024 年 7 月 14 日 重量：100kg 熟制起止时间：10: 20~10: 55 熟制温度：98° C 产品状况：良 记录人：臧旭梅；提供“泡发工序监控记录”产品名称：即食海参 品牌：臻品 名称：盐渍海参 开始时间：2024 年 7 月 12 日 8: 00 结束时间：2024 年 7 月 14 日 9: 00 泡发温度：4° C~7° C 产品状况：良 记录人：臧旭梅 名称：即食海参 开始时间：2024 年 7 月 14 日 17: 30 结束时间：2024 年 7 月 18 日 6: 00 泡发温度：4° C~7° C 产品状况：良 记录人：臧旭梅；提供“金属探测器校正、监控执行记录”产品：臻品即食海参 生产批号：20240718 时间：2024 年 7 月 18 日 校准时间：8: 20 校准结果：Fe1.0mm/Sus1.5mm ok ; Fe1.5mm/Sus2.0mm ok 8: 25 校准结果：Fe1.0mm/Sus1.5mm ok ; Fe1.5mm/Sus2.0mm ok 检测时间：8: 25~9: 20 产品规格：8 头 检测数量：52 袋 9: 20 校准结果：Fe1.0mm/Sus1.5mm ok ; Fe1.5mm/Sus2.0mm ok ; 9: 25 检测时间：9: 25~10: 20 校准结果：Fe1.0mm/Sus1.5mm ok ; Fe1.5mm/Sus2.0mm ok 产品规格：8 头 检测数量：55 袋.....17: 00 校准结果：Fe1.0mm/Sus1.5mm ok ; Fe1.5mm/Sus2.0mm ok 检测时间：17: 05~17: 30 产品规格：12 头 6 头 检测数量：30 袋、7 袋 执行人：康利田 审核人：张彩霞；提供“入冷冻设备原始记录”车间：二车间 设备名称：单冻机 产品：臻品即食海参 入库数量：150kg 入库时间：7: 30 入库温度：-30 ° C 出库温度：-29° C 冻品中心温度：-18° C 降温时间：0.5h 入库数量：90kg 入库时间：8: 20 入库温度：-31 ° C 出库温度：-30° C 冻品中心温度：-19° C 降温时间：0.5h.....提供“电子秤校准记录”部门：二车间 电子秤编号：6# 、7# 、18# 、19# 校准人：孙** 校准日期：2024 年 7 月 18 日 审核人：张彩霞 审核日期：2024 年



7月18日；提供“包装材料检查记录”二车间批号：240130 泡沫箱：数量：23 无虫蛀、无霉变、无水湿、无破损、无污染 不合格数：无 批号：24715 18*9*16 臻品塑料袋：数量：4215 无虫蛀、无霉变、无水湿、无破损、无污染 不合格数：无.....提供“过程检验记录”工序名称：原料前处理 技术要求：海参去牙嘴，无异物、杂质 检查结果：上午：7.12 脱盐：用水浸泡，水温 4° C~7° C 检查结果：上午：7.12 下午：7.13 熟制：水煮沸，加入海参，再次煮沸，35 分钟后捞出；检查结果：上午：7.14 发制：技术要求：用水浸泡，水温 4° C~7° C 检查结果：下午：7.14 上午：7.15 7.17 速冻：技术要求：单冻机温度-30° C 检测结果：上午 7.18 内包装：技术要求：产品称重后，分级装袋；检验结果：上午 7.18 金属探测：所有产品过金属探测器，无金属异物；检验结果 上午 7.18 外包装：检查标签，标识，按照要求装箱；检验结果：上午 7.18 入库冷藏：技术要求：产品装箱后，及时入库；检验结果：上午 7.18 检查：周彦君 审核：宋书政；干海参 提供“净含量检验原始记录”产品名称：大连纯淡干海参 生产日期：2025 年 1 月 21 日 数量：10 批次规格：250121 50/70 检验依据：JJF1070 样品编号：1-10 温度 11° C 相对湿度 57% 检验日期：2025 年 1 月 21 日 检验设备：电子秤 标识净含量：128 允许偏差：5.76g 总重：252.1 实测：128.1 252.2 实测：128.2 251.9 实测：127.9.....平均值：128.1 报出值：128.1 结论：合格 检验：周彦君 复核：宋书政；提供“水分检验原始记录”产品名称：大连纯淡干海参 生产日期：2025 年 1 月 21 日 样品数量：100g 检验依据：GB5009.3-2016 检验日期：2025 年 1 月 21 日 样品编号：250121A1 检验设备：分析天平、恒温干燥箱 项目/平行样：称量瓶和试样质量：第一次 44.6370 第二次 45.3550 称量瓶和试样干燥后的质量：第一次 43.3819 第二次 43.9824 水分含量：6.89 7.25 平均值：7.07 结论：合格 检验：周彦君 复核：宋书政；提供“盐分检验原始记录”产品名称：大连纯淡干海参 生产日期：2025 年 1 月 21 日 样品数量：100g 检验依据：GB5009.44-2016 检验日期：2025 年 1 月 21 日 样品编号：250121A1 检验设备：分析天平、滴定管平均值：36.22 结论：合格 检验：周彦君 复核：宋书政；提供“干海参复水后干重率原始记录”产品名称：大连纯淡干海参 生产日期：2025 年 1 月 21 日 样品数量：100g 检验依据：SC/T3206-2009 检验日期：2025 年 1 月 21 日 样品编号：250121A3 检验设备：分析天平、恒温干燥箱 平均值：45.26 结论：合格 检验：周彦君 复核：宋书政；提供“干海参含沙量原始记录”产品名称：大连纯淡干海参 生产日期：2025 年 1 月 21 日 样品数量：100g 检验依据：SC/T3206-2009 检验日期：2025 年 1 月 21 日 样品编号：250121A4 检验设备：分析天平、电炉、马弗炉 平均值：0.91 结论：合格 检验：周彦君 复核：宋书政。

产品放行/验证：查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；查 样品名称：冻箭齿鲈鱼片切块 240816 项目：挥发性盐基氮 检验依据 GB5009.228-2016 第一法 对比实验室：联检（山东）科技有限公司 对比单位报告：YYJC-WTSP20240909009 检测项目：挥发性盐基氮 检验日期：2024 年 8 月 16 日 报告日期：2024 年 8 月 16 日 检验结果：11.1mg/100g 比对实验室检验结果：11.6mg/100g 相对偏差：4.41% 精密度标准：10% 结论：合格；成品检验及放行控制：查 冻鱿鱼制品 负责人：宋书政介绍：冻调味鱿鱼制品产量自上次审核后至今单量较少，现场有正在生产批次，查见入库、过程、成品的信息，包括：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.....下次现场重点关注；查 冻箭齿鲈鱼片切块 提供“出口水产品出厂检验结果单”名称：冻箭齿鲈鱼片切块数量/重量：1080 箱/6480kg 备案号：3700/02620 输往国家：日本 合同/信用证：YHC2401



检验依据: SN/T0223-2011 及合同 YHC2401 明细: 品种/规格: 30g 40g 50g 60g 数量: 200、300、280、300 重量: ***生产批号: 250402A2504J3-250403A2504J3; 250405A2504J3-250416A2504J3; 生产日期: 2025 年 4 月 2 日~3 日; 4 月 5 日~16 日合计: 1080 箱/6480kg 附原料说明: 海捕原料, 捕自美国, 原料批号、进口时间, 卫生证书, 微生物指标和检验报告, 入境检疫证明: 425820251000033911001, 使用数量: 8212kg, 现库存: 141260kg; 辅料及添加剂说明: 未使用任何辅料和添加剂; 附工艺流程图; 感官检验: 冻片边缘整齐, 形状良好; 肉质组织紧密, 有弹性; 气味色泽正常, 表面无杂质、无污染, 无寄生虫; 重量、数量符合要求; 规格相符; 无串级; 外包装干净卫生、完整..... 实验室检测: 细菌总数、大肠杆菌、大肠菌群、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, 以上结果为合格; 结论: 合格 检验负责人: 宋书政; 名称: 冻箭齿鲈鱼片切块 数量/重量: 1800 箱/10800kg 备案号: 3700/02620 输往国家: 日本 合同/信用证: YHC2401 检验依据: SN/T0223-2011 及合同 YHC2401 明细: 品种/规格: 60g 80g 生产批号: 250402A2504J3-250403A2504J3; 250405A2504J3-250416A2504J3 生产日期: 2025 年 4 月 2 日~3 日; 4 月 5 日~16 日 数量: 900、900 重量: ***合计: 1800 箱/10800kg 附原料说明: 海捕原料, 捕自美国, 原料批号、进口时间, 卫生证书, 微生物指标和检验报告, 入境检疫证明: 425820251000033911001, 使用数量: 13589kg, 现库存: 127671kg; 辅料及添加剂说明: 未使用任何辅料和添加剂; 附工艺流程图; 感官检验: 冻片边缘整齐, 形状良好; 肉质组织紧密, 有弹性; 气味色泽正常, 表面无杂质、无污染, 无寄生虫; 重量、数量符合要求; 规格相符; 无串级; 外包装干净卫生、完整..... 实验室检测: 细菌总数、大肠杆菌、大肠菌群、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, 以上结果为合格 结论: 合格 检验负责人: 宋书政; 同时抽: 2025 年 1 月 26 日、2 月 14 日等批次, 以上各批次附: 成品最终检验记录、检验结果单、出口水产品监装记录表、化验室检验报告、细菌检验、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单增李斯特氏菌、等原始记录, 均符合策划要求, 受控; 同上提供“辅料检验记录”名称: 6kg 油鲈带皮切块箱 检验证书号: 250407029 营业执照: 9137***78N 生产许可证: 鲁印 37**12W 进货日期: 2025 年 4 月 8 日 生产厂商: 烟台永东包装制品有限公司 规格: 403*265*125/1006 检验情况: 品质、感官、规格、卫生、标识等项目, 合格 结论: 符合企业标准 检验员: 周彦君 复核: 宋书政; 同时查看“白板箱” 进货日期: 2025 年 3 月 5 日, 60g 真空包装箱 进货日期: 2025 年 3 月 25 日等批次的包材入厂检验情况, 符合策划要求, 受控; 查 即食海参 产品名称: 即食海参 数量/重量: 460 袋\230kg 生产日期: 2024 年 12 月 2 日 保质期 12 月 规格: 6/8/10/12 贮存条件: -18° C 以下冷冻贮存检验项目: 外观及感官指标: 组织形态: 体型完整, 肉质肥厚, 刺挺直, 切口整齐, 表面无损伤; 肉质软硬适中, 有弹性, 适口性好; 色泽: 黑褐色、黑灰色或灰色, 色泽较均匀; 滋气味: 具有海参固有的滋气味, 无异味; 杂质: 无外来杂质, 不牙碜; 理化及其他指标: 固形物: ≥85 实测: 93.9; PH 值: 6.5~8.5 实测: 7.1; 平均净含量: 符合 JJF1070 实测: 501; 标签: 符合 GB7718 符合; 沙门氏菌: -/25g GB4789.4-2016 n=5 c=0m /25g 判定: 符合 以上检验依据: SC/T3308-2014 综合判定: 合格 记录: 周彦君 审核: 宋书政; 产品名称: 即食海参 数量/重量: 472 袋\236kg 生产日期: 2024 年 7 月 18 日 保质期 12 月 规格: 6/8/10/12 贮存条件: -18° C 以下冷冻贮存 检验项目: 外观及感官指标: 组织形态: 体型完整, 肉质肥厚, 刺挺直, 切口整齐, 表面无损伤; 肉质软硬适中, 有弹性, 适口性好; 色泽: 黑褐色、黑灰色或灰色, 色泽较均匀; 滋气味: 具有海参固有的滋气味, 无异味; 杂质: 无外来杂质, 不牙碜; 理化及其他指标: 固形物: ≥85 实测: 94.7; PH 值: 6.5~8.5 实测: 7.18; 平均净含量: 符合 JJF1070 实测: 501; 标签: 符合 GB7718 符合 沙门氏菌: -/25g GB4789.4-2016 n=5 c=0m /25g 判定: 符合 以上检验依据: SC/T3308-2014 综合判定: 合格 记录: 周彦君 审核: 宋书政; 以上 2 个批次附净含量、固形物、PH 值、沙门氏菌的原始



检验记录及原料处理记录、熟制工序操作记录、泡发工序监控记录、金探监控记录、包装检查记录、生产车间卫生消毒记录、车间外卫生消毒记录、包装材料检查记录、不合格品纠正记录、电子秤校准记录、入冷冻设备原始记录、过程检验记录；产品名称：干海参 数量/重量：240 袋\30.72kg 生产日期：2025 年 1 月 15 日 保质期 12 月 贮存条件：阴凉干燥 规格：50/70 头 检验项目：外观及形态饱满，刺参棘挺直，个别有残缺，嘴部有少量石灰质露出；符合；色泽：黑褐色、黑灰色或灰色，色泽较均匀；符合；气味：具有海参固有的滋气味，无异味；符合；杂质：无外来杂质，不牙碜；符合；复水后：体型较饱满，肉质较厚实，刺参棘挺直，个别有残缺；符合；平均净含量：符合 JJF1070 实测：128.1；符合；标签：符合 GB7718；符合；水分： $\leq 15\text{g}/100\text{g}$ 实测：7.06；符合；盐分： $\leq 40\text{g}/100\text{g}$ 实测：36.19；符合；复水后干重率： $\geq 40\%$ 实测：45.27；符合；含沙量： $\leq 2\text{g}/100\text{g}$ 实测：0.92；符合；以上检验依据：SC/T3206-2009 综合判定：合格 记录：周彦君 审核：宋书政；产品名称：干海参 数量/重量：10 盒\1.28kg 生产日期：2025 年 1 月 15 日 保质期 12 月 贮存条件：阴凉干燥 规格：50/70 头 检验项目：外观及形态饱满，刺参棘挺直，个别有残缺，嘴部有少量石灰质露出；符合；色泽：黑褐色、黑灰色或灰色，色泽较均匀；符合；气味：具有海参固有的滋气味，无异味；符合；杂质：无外来杂质，不牙碜；符合；复水后：体型较饱满，肉质较厚实，刺参棘挺直，个别有残缺；符合；平均净含量：符合 JJF1070 实测：128.1；符合；标签：符合 GB7718；符合；水分： $\leq 15\text{g}/100\text{g}$ 实测 7.06；符合；盐分： $\leq 40\text{g}/100\text{g}$ 实测：36.19；符合；复水后干重率： $\geq 40\%$ 实测：45.27；符合；含沙量： $\leq 2\text{g}/100\text{g}$ 实测：0.92；符合 以上检验依据：SC/T3206-2009 综合判定：合格 记录：周彦君 审核：宋书政；产品名称：干海参 数量/重量：320 盒\40.96kg 生产日期：2025 年 1 月 21 日 保质期 12 月 贮存条件：阴凉干燥 规格：50/70 头 检验项目：外观及形态饱满，刺参棘挺直，个别有残缺，嘴部有少量石灰质露出；符合；色泽：黑褐色、黑灰色或灰色，色泽较均匀；符合；气味：具有海参固有的滋气味，无异味；符合；杂质：无外来杂质，不牙碜；符合；复水后：体型较饱满，肉质较厚实，刺参棘挺直，个别有残缺；符合；平均净含量：符合 JJF1070 实测：128.1；符合 标签：符合 GB7718；符合；水分： $\leq 15\text{g}/100\text{g}$ 实测 7.07；符合；盐分： $\leq 40\text{g}/100\text{g}$ 实测：36.22；符合；复水后干重率： $\geq 40\%$ 实测：45.26；符合；含沙量： $\leq 2\text{g}/100\text{g}$ 实测：0.91；符合 以上检验依据：SC/T3206-2009 综合判定：合格 记录：周彦君 审核：宋书政；以上 3 个批次附净含量、水分、盐分、复水后干重率、含沙量原始检验记录；提供干海参合格检验报告 A2240743741101001C 依据标准：GB5009.5-2016，农业部 783 号公告 1-2006，GB/T5009.7-2016，SC/T3206-2009，GB/T22338-2008；检测项目：气味、滋味、杂质、碳水化合物、蛋白质、复水后、干重率、含沙量、能量、水分、水溶性还原糖、盐分、脂肪、铬(以 Cr 计)、甲基汞(以 Hg 计)、钠、铅、无机砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、蛋白质、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素；检测机构：华测检测认证集团北京有限公司 报告日期：2024 年 12 月 7 日；提供即食海参合格检验报告 编号：YYJC-WTSP20240328007 依据标准：GB/T3308-2014，GB10163-2015，GB7718-2011，GB28050-2011 检测项目：固体物含量、PH、铅、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、沙门氏菌、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、氯霉素、标签、含量、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠、感官、营养成分、蛋白质、脂肪、碳水化合物 检验机构：山东益源检验检测有限公司 报告日期：2024 年 4 月 10 日；检验机构：华测检测认证集团北京有限公司 依据标准：GB/T3308-2014，JJF1070-2023，GB/T22338-2008，GB/T20752-2006，GB/T19857-2005 检测项目：色泽、杂质、滋味、气味、组织形态、碳水化合物、蛋白质、PH、固形物、净含量、能量、脂肪、铅、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、



氯霉素、沙门氏菌、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿及其代谢物、隐色孔雀石绿 报告日期：2024 年 11 月 28 日；提供：冻调味鲈鱼片切块 编号：

YYJC-WTSP20240909005 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)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠、六六六、滴滴涕、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、感官、营养成分等，检验结论：合格，所检项目符合 GB10136-2015、GB2763-2021、GB2760-2014、GB2762-2022、GB7718-2011、GB28050-2011、农业农村部 第 250 号要求 检验机构：联检(山东)科技有限公司 报告日期：2024 年 9 月 20 日；编号：YYJC-WTSP20240909009 冻箭齿鲈鱼片切块 检测项目：铅(以 Pb 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、孔雀石绿(以孔雀石绿和隐色孔雀石绿之和计)、氯霉素、净含量、六六六、滴滴涕、挥发性盐基氮、镉(以 cd 计)、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠、沙门氏菌、营养成分等，检验结论：合格，所检项目符合 Q/YHC0001S-2022、GB2763-2021、GB2760-2014、GB2762-2022、GB7718-2011、农业农村部 第 250 号要求、GB28050-2011、检验机构：联检(山东)科技有限公司 报告日期：2024 年 9 月 20 日；提供报告编号：YYJC-WTSP20240403008 冻鱿鱼制品 依据 Q/YHC0001S-2022，项目包括：铅、甲基苯、无机砷、铬、挥发性盐基氮，报告时间：2024 年 4 月 11 日；现场化验员人员周彦君；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。

环境因素、危险源识别和评价：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件；冻调味鲈鱼片切块的原料接收过程的废包装物 and 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 and 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，调制、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 and 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 and 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；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；冻调味鲈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，调制、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；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，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。

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 12m³ 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：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，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。

监视、测量、分析和评价：提供检验检测报告 编号ZNHJ2409145 检测单位：山东准诺检测有限公司 报告日期：2024年9月7日 检测项目包括：无组织废气（氨、臭气）、噪声 检测结果：未见超标；提供：水和废水委托检测报告 编号：烟排检【2024】W0708-05 检测机构：烟台市城市排水服务中心 报告日期：2024年7月9日 检测项目：化学需氧量、氨氮、总氮、总磷 检测结果：未见超标；提供检测报告 编号：ZNJC2408024 项目：职业病危害因素检测 检测机构：山东准诺检测有限公司 报告时间：2024年8月30 日 检测依据：GBZ2.1-2019、GBZ2.2-2007、GBZ159-2004、GBZ/T160.29-2004、GBZ/T189.3-2018、GBZ/T189.8-2007 检测范围/职业病危害因素：生产车间/机房：氨、工频电场、噪声 结论：氨浓度符合 GBZ2.1-2019；噪声、工频电场强度符合 GBZ2.2-2007 要求；建议/措施：设备维护、佩戴劳保防护用品，定期查体；卫生培训，



增强意识；提供职业病健康检查总结报告书 编号：烟万华职查体第 2024000537 号体检机构：烟台万华医院 职业病：刺激性化学致癌慢性阻塞性肺疾病 氨、噪声：5 人 电工作业：3 人 结论：7 个未见异常，1 个要求复查；提供职业健康检查复查报告书 编号：烟万华职查体第 2024000546 号检测机构：山东准诺检测有限公司 报告时间：2024 年 10 月12 日 复查：耿建波 体检结果：未见异常。

合规性评价：公司2024年12月进行了环境、职业健康安全合规性评价，对公司各项活动、过程及产品的所涉及的环境因素、职业健康安全因素遵循环境法律法规和其他要求的情况进行了评价,有合规性评价报告：未发生违法事件、事故。

2.3 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 2025 年 3 月 14 日-15 日策划并实施了一次内审（QEOFH 一并实施）；现场发现付宋运妮和张彩霞两位内审员对标准以及内审执行要求的理解有一定认识，但是还需要继续加强学习，以保证内审可以得到有效的实施和保持，作为观察项提出。

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 2025 年 3 月 24 日实施了 1 次管理评审（QEOFH 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，过程有效。

2.4 持续改进 ☐符合 ☐基本符合 ☐不符合

1) 不合格品/不符合控制；提供“不合格品调查纠正报告”产品：臻品即食海参 调查情况：海参断裂 部门：二车间 负责人：臧旭梅 时间：2024 年 7 月 18 日 纠正情况：废弃 部门：二车间 负责人：孙** 日期：2024 年 7 月 18 日 执行效果：良 验证人：张** 日期：2024 年 7 月 18 日。

2) 纠正/纠正措施有效性评价：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；内审开具的不符合，已进行原因分析，采取纠正措施，进行验证合格。

3) 投诉的接受和处理情况：无

三、管理体系任何变更情况

- 1) 组织的名称、位置与区域：无
- 2) 组织机构：无
- 3) 管理体系：无
- 4) 资源配置：无
- 5) 产品及其主要过程：冻调味鱿鱼制品的生产过程增加了调制过程（加入 3%的盐）；
- 6) 法律法规及产品、检验标准：无
- 7) 外部环境：无
- 8) 审核范围（及不适用条款的合理性）：体系覆盖范围增加生鲜配送(不含加工)；
- 9) 联系方式：无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上次审核不符合项经过验证纠正措施有效。



五、认证证书及标志的使用

企业获取的管理体系认证证书、标志仅用于产品市场宣传和向顾客展示，以及证实管理体系与标准的符合情况，审核发现证书没有用于产品上，标志和证书的使用符合要求。

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

☐无变化

☒经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

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	☒ 符合	☐ 基本符合	☐ 不符合
适用要求	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
实现预期结果的能力	☒ 满足	☐ 基本满足	☐ 不满足
内部审核和管理评审过程	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效
审核目的	☒ 达到	☐ 基本达到	☐ 未达到
体系运行	☒ 有效	☐ 基本有效	☐ 无效

推荐意见：

☒暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☐保持认证注册

☒在商定的时间内完成对不符合项的 ☒整改 ☐提交纠正措施计划，并经审核组验证有效后，保持认证注册，☐不同意 ☒同意扩大认证范围

☐暂停认证注册

☒扩大认证范围

☐缩小认证范围

审核组：张 丽 郑 颖

北京国标联合认证有限公司



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

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,证书将会被暂停,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认可机构的见证。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。