

PTIN Food Safety Incident Management Workshop

Big Sky, Montana, USA
14-15 May 2011

Asia-Pacific Economic Cooperation (APEC)
Food Safety Cooperation Forum (FSCF)
Partnership Training Institute Network (PTIN)



Asia-Pacific
Economic Cooperation



FSCF Food Safety
Cooperation Forum
PTIN Partnership Training
Institute Network



FOOD STANDARDS
Australia New Zealand
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa



Complete Industry Chain of Guarantee System Ensure Aquatic Food Quality and Safety



ZHANJIANG GUOLIAN AQUATIC PRODUCTS CO., LTD.

May 2011

Introduction of Guolian's Food Safety Incident Management

Guolian's food safety Incident Management is established based on its complete industry chain which ensures safe and stable raw material supply ; Conducting strict management control system during the whole procedures; Established Food Safety Incident Management, its strictly monitor and traceability system can recall product quickly. Guolian's food safety system includes:

- **Standardized Production;**
- **Electronic Monitoring System;**
- **National Approved Inspection Center;**
- **Scientific Traceability System;**



1. Standardized Production

Guolian carries out a standardized production all the way from seedling, farming to processing. Guolian's shrimp hatchery, farm and processing plant all have got BAP certificate.

a、 Shrimp Fine Breed :

- Guolian has national and provincial fine breeding center, as well as Guangdong Vannamei Genetic Breeding Center. With comprehensive in-door breeding facility, and water quality & virus testing system, Guolian's "No. 1" shrimp fry is free of WSSV, TSV, IHHNV; it has obvious advantage in disease resistance, survive rate, fast growing speed.
- Guolian now has 12 hatcheries with yearly SPF fry production of 5 billion.



- Broodstock workshop
- Hatchery workshop
- Out-door fry cultivation ponds



Best Aquaculture Practices Certificate

The Accreditation Committee of Aquaculture Certification Council, Inc.
Hereby Certifies That

Zhanjiang Guolian Shrimp Improvement Center

A Shrimp Hatchery Facility Located in

Nansan Island, Guangdong, China

Is In Compliance With Best Aquaculture Practices Standards.

Stephen G. Newman Ph.D.
ACC Evaluator

James E. Heerin
James E. Heerin, ACC President

H10021
ACC Certification Number

31 July 2007
Date Certified *

31 July 2011
Expiration Date *

Certifying Best Practices for Responsible Aquaculture

Revision 3 02/2008 <http://www.aquaculturecertification.org>



1. Standardized Production

b、 Farming :

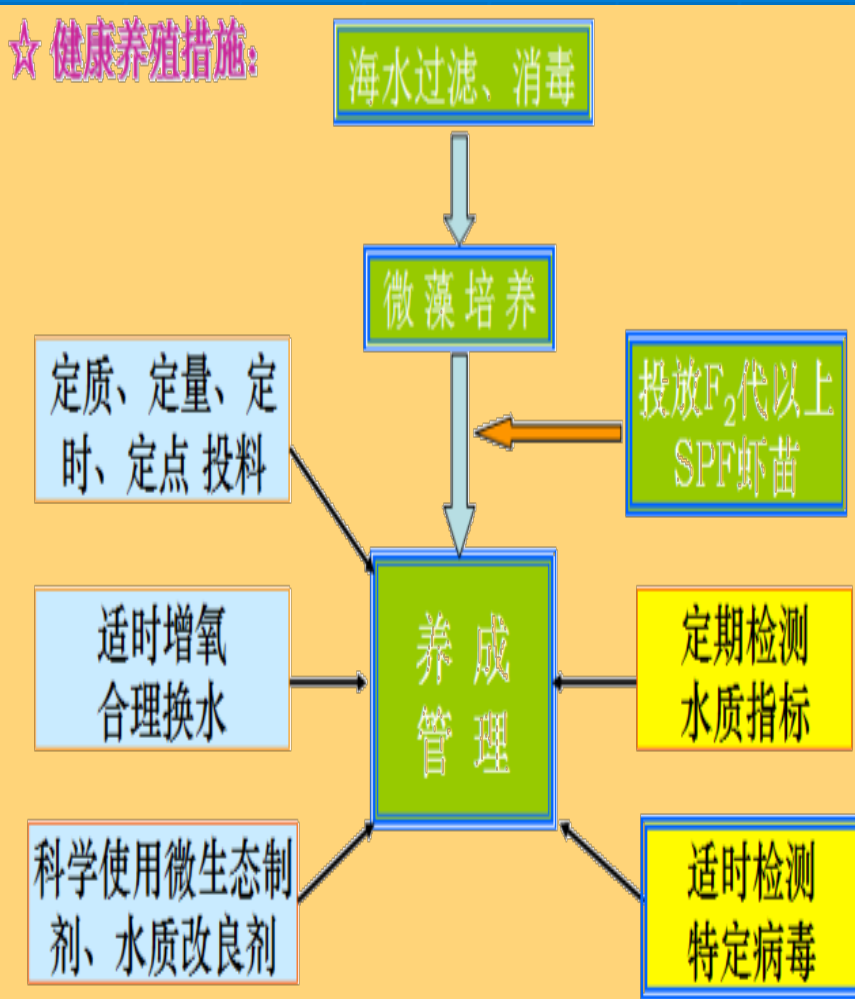
- Guolian's shrimp ponds registered in CIQ for exporting is over 3600 hectares, among which 830 hectares has got ACC Certification, 400 hectares are approved to supply live shrimp to HK.
- All farming for exports is well recorded and registered in CIQ; By Aquaculture Quality Management Regulation, Guolian builds up a system of water testing, cultivation record. Shrimp grow-outs must be tested by our company before harvested.



Guolian Standardized Lined Ponds



☆ 健康养殖措施:



- Incoming Seawater Treatment System
- Farming Sewage Treatment System





- Officials from HK Food and Environment Hygiene Department
- FDA officials





Best Aquaculture Practices Certificate

The Accreditation Committee of Aquaculture Certification Council, Inc.
Hereby Certifies That

Zhanjiang Guolian Nansan Farm Base
A Shrimp Growout Facility Located In
Nansan Forest Field, Nansan, Zhanjiang, China
Is In Compliance With Best Aquaculture Practices Standards.

Stephen Newman
ACC Evaluator

James E. Heerin
James E. Heerin, ACC President

F10042
ACC Certification Number

31 July 2010
Date Certified *

31 July 2011
Expiration Date *

Certifying Best Practices for Responsible Aquaculture

Revision 3 02/2008 <http://www.aquaculturecertification.org>





良好农业规范认证证书

证书编号: CQC10413000445
注册号: ChinaGAP/CQC 000416

兹证明
湛江国联水产开发股份有限公司
地址: 广东省湛江市经济技术开发区工业园水平南路6号 524022
下列产品的生产 (不包括农产品处理) 符合:
— 良好农业规范认证实施规则 (CNCA-001-2007)
— GB/T 20014-2008 农业实施控制与管理体系
— GB/T 20014.1-2008 水产基础控制与符合性标准
— GB/T 20014.2-2008 水产养殖实施控制与符合性标准
— GB/T 20014.3-2008 饲料实施控制与符合性标准

具体产品及产地等信息见附件
认证选项: 农业生产经营者
认证级别: 一级

发证日期: 2010年10月12日
有效期至: 2011年10月11日



主任: *王志刚*



中国质量认证中心
中国·北京·南四环西路188号9区100070
<http://www.cqc.com.cn>



1. Standardized Production

c、 Processing Plant

- Guolian's processing plant operates strictly under GMP, SSOP, Export Enterprise of Aquatic Products Sanitation Regulation, HACCP and EU 91/493/EEC.



- **Guolian's processing plant operates strictly under GMP, SSOP, Export Enterprise of Aquatic Products Sanitation Regulation, HACCP and EU 91/493/EEC.**

-

-

Good Manufacturing Practices (GMPs) contain both requirements and guidelines for manufacturing of food and drug products in a sanitary environment. The US FDA developed GMPs for all foods.

Sanitation Standard Operating Procedures — SSOPs — are the specific, written procedures necessary to ensure sanitary conditions in the food plant. They include written steps for cleaning and sanitizing to prevent product adulteration.

HACCP is a management system in which food safety is addressed through the analysis and control of biological, chemical, and physical hazards from raw material production, procurement and handling, to manufacturing, distribution and consumption of the finished product.

Now almost all food industries are mandatory to develop HACCP in their plants to ensure food safety of the product is properly monitored.

2、Guolian Electronic Monitoring System

This System includes :

- **Long distance video monitoring system**
- **Quality data monitoring system**

Authorized clients

Supervisory board

2211 supervision center

The screenshot shows a software interface for quality data supervision. It includes a sidebar with navigation options like 'Product Control', 'Production Management', and 'Quality Management'. The main area displays a table of inspection records with columns for 'Sample No.', 'Product Name', 'Inspection Date', 'Inspection Result', and 'Inspector'. Below the table, there are buttons for 'Enter Data', 'Save Data', and 'Export Data'.

Sample No.	Product Name	Inspection Date	Inspection Result	Inspector
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博
100010000	饲料添加剂	2010-5-10 9:09	合格	海博



Quality data supervision system

Long term real-time video supervision system

Seedling breeding

Feed production

Farming procedure

Process

CIQ inspection

Flow chat of Guolian real-time supervision system



■ Hatchery Video Monitoring Page

网络视频监控

预览 回放 地图 日志 配置 帮助 登录用户: super

列表 分组 软解预览

- 国联水产
 - 加工车间一
 - 加工车间二
 - 加工车间三
 - 南三养殖示范基地一
 - 养殖基地全貌
 - 饲料房
 - 药品房
 - 南三养殖示范基地二
 - 培育车间1
 - 培育车间2
 - 培育车间3
 - 培育车间4
 - 亲虾车间1
 - 亲虾车间2
 - 虾塘
 - 标粗池
 - 污水处理
 - 国联饲料一
 - 饲料厂大门

2010年07月08日 星期四 15:39:29 培育车间

2010年07月08日 星期四 15:39:29 培育车间

2010年07月08日 星期四 15:39:29 亲虾车间

2010年07月08日 星期四 15:39:29 标粗池

3D定位 灯光 雨刷

时间	报警事件
10-07-08 15:41:49	设备:南三养殖示范基地一 由于设备忙或网络异常,注册失败!(连接服务器失败)
10-07-08 15:41:41	设备:南三养殖示范基地一 由于设备忙或网络异常,注册失败!(连接服务器失败)
10-07-08 15:41:38	设备:南三养殖示范基地一 由于设备忙或网络异常,注册失败!(连接服务器失败)



■ Farming Video Monitoring Page

网络视频监控

预览 回放 地图 日志 配置 帮助 登录用户: super

列表 分组 软解预览

- 默认分组
 - 吴川罗非鱼基地一_基地全景
 - 吴川罗非鱼基地一_孵化车间
 - 国联饲料一_厂区外景
 - 国联饲料厂二_成品仓库2
 - 南三养殖示范基地二_培育车
 - 南三养殖示范基地二_亲虾车

2010年07月08日 星期四 15:21:09

基地全景

3D 定位 灯光 雨刷

时间	报警事件
10-07-01 09:54:55	设备南三养殖示范基地二 亲虾车间1 获取实时流时网络异常,停止预览! (连接服务器失败)
10-07-01 09:54:50	设备南三养殖示范基地二 亲虾车间1 获取实时流时网络异常,停止预览! (连接服务器失败)

■ Feed Production Video Monitoring Page

网络视频监控

预览 回放 地图 日志 配置 帮助 登录用户: super

列表 分组 软解预览

- 虾塘
- 标粗池
- 污水处理
- 国联饲料一
 - 饲料厂大门
 - 厂区外景
 - 饲料厂检验室
 - 饲料厂财务室
- 国联饲料厂二
 - 中控室
 - 成品仓库1
 - 原料仓库投料口
 - 成品仓库2
 - 原料仓库
 - 成品仓库
 - 生产车间电子秤
- 吴川罗非鱼基地一
 - 基地大门
 - 基地全景
 - 主干道投料台

2010年07月08日 星期四 15:33:58 饲料厂外景

2010年07月08日 星期四 15:33:58 饲料厂大门

2010年07月08日 星期四 15:42:55 成品仓库

2010年07月08日 星期四 15:42:55 成品仓库

3D定位 灯光 雨刷

时间	报警事件
10-07-08 15:32:57	设备吴川罗非鱼基地二 28号塘北 获取实时流时网络异常,停止预览!(连接服务器失败)
10-07-08 15:32:50	设备吴川罗非鱼基地二 28号塘南 获取实时流时网络异常,停止预览!(连接服务器失败)
10-07-08 15:32:27	设备:吴川罗非鱼基地二 由于设备忙或网络异常,注册失败!(连接服务器失败)



■ Processing Working Video Monitoring Page

网络视频监控

预览 回放 地图 日志 配置 帮助 登录用户: super

列表 分组 软解预览

- 七车间蒸煮消毒通道
- 八车间去壳消毒通道
- 八车间内包装消毒通
- 八车间泡药排盘消毒
- 八车间去壳消毒通道
- 南三养殖示范基地一
 - 养殖基地全貌
 - 饲料房
 - 药品房
- 南三养殖示范基地二
 - 培育车间1
 - 培育车间2
 - 培育车间3
 - 培育车间4
 - 亲虾车间1
 - 亲虾车间2
 - 虾塘
 - 标粗池
 - 污水处理

2010年07月08日 星期四 15:53:06

八车间泡药排盘区

2010年07月08日 星期四 15:53:59

五年间外包装

2010年07月08日 星期四 15:53:59

六车间外包装

2010年07月08日 星期四 15:53:49

八车间去壳消毒通

2010年07月08日 星期四 15:53:59

六车间泡药间

2010年07月08日 星期四 15:53:59

七车间外包装

3D定位 灯光 雨刷

时间	报警事件
10-07-08 15:41:49	设备:南三养殖示范基地一 由于设备忙或网络异常,注册失败!(连接服务器失败)
10-07-08 15:41:41	设备:南三养殖示范基地一 由于设备忙或网络异常,注册失败!(连接服务器失败)
10-07-08 15:41:38	设备:南三养殖示范基地一 由于设备忙或网络异常,注册失败!(连接服务器失败)



2、Guolian Electronic Monitoring System

b、Quality Data Monitoring System :

- Quality Data Supervision/Electronic Traceability includes following 6 aspects:
 - Cultivation Management
 - Raw Material Management
 - Production Management
 - Lab Management
 - Cold Storage Management
 - Export Management



- **Farming Management** : data of usage from brookstock cultivating, hatchery, farming to harvesting

企业质量管理系统

生产资料管理 生产过程管理 实验室管理 出池管理 综合查询 基础数据维护 系统设置 帮助

生产资料管理

- 种苗登记
- 饲料登记
- 药物登记
- 疫苗登记

生产过程管理

- 投苗管理
- 饲料使用
- 药物使用
- 疫病记录
- 免疫接种
- 转池处理
- 预合格评定
- 清塘消毒肥水调水
- 企业整改

实验室管理

- 出池管理
- 综合查询
- 基础数据维护
- 系统设置

饲料使用

饲料名称 生产厂商名称 全部 入库时间 从 2009-02-18 到 2009-02-18

入库批号

选择饲料

选择	入库批号	饲料名称	饲料生产批号	料号	生产厂商名称	入库重量	现存量	计量单位
<input type="checkbox"/>	07112401	粤海饲料		3#	粤海饲料	20000	19990	千克
<input type="checkbox"/>	08040501	国联饲料			国联饲料	5000	3715	千克

领用总量 领用单位 千克

选择养殖池

选择	养殖池名称	种苗批号	产品名称	日龄	计量单位	投料量	投料单位	领用时间
<input type="checkbox"/>	A1	08041001	南美对虾	320	千克			
<input type="checkbox"/>	A2	08041001	南美对虾	320	千克			
<input checked="" type="checkbox"/>	A7	08041001	南美对虾	320	千克			
<input type="checkbox"/>	A8	08041001	南美对虾	320	千克			
<input type="checkbox"/>	B1	08041001	南美对虾	320	千克			
<input type="checkbox"/>	B2	08041001	南美对虾	320	千克			

历史信息

序号	用料时间	饲料名称	饲料批号	用料量	使用单位	饲料生产企业名称	CIQ备案登记
1	2008-4-9	国联饲料	08040501	24	千克	国联饲料	
2	2008-4-9	国联饲料	08040501	22	千克	国联饲料	
3	2008-4-8	国联饲料	08040501	22	千克	国联饲料	

通信状态: 连接已建立 登录用户



■ **Raw Material Management** : raw material supply certificate, lot No., quantity, and registered pond information

企业质量管理系统-湛江国联水产开发有限公司

原料管理 生产管理 生产数据采集 全数检验 实验室管理 品质管理 库存管理 出口管理 PDA管理 上下游企业数据中心 查询统计 基础数据维护 系统设置 帮助

原料登记 新建生产批 数据采集 产品入库 生产结束 生产批合格评定 报检组批 出口发货 产品控制标准 移动商务平台 退出

原料信息查询

原料批号 原料名称 ... 原料供应商 ... 处理方式

供货证明号 登记日期 2009- 7-11 至 2009- 7-18 最佳列宽

是否可用	原料批号	原料编码	原料名称	原料型号/...	原料类别	供应商	CI
▶ 可用	90245Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90244Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90243Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90242Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90241Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90240Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90239Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90238Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90237Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90236Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90235Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44
可用	90234Y	X001	养殖南美白虾		原料	徐闻县和安镇北莉对虾养殖场	44

检验单 | 上游企业数据 | 原料使用记录 | 不合格处理记录

检验单号	实验室名称	样品来源	来源批号	样品名称	检验时间
▶ 090715044	国联实验室	原料预检		养殖南美白虾	2009-7-16

通信状态: 连接已建立 登录用户

开始 我的电脑 可追溯体系验收 企业质量管理系统-湛... 新建 Microsoft Word 文...



- **Production Management** : production lot No., production time, product name, RM chemical residue test report, cooking record, and metal detection record

企业质量管理系统-湛江国联水产开发有限公司

原料管理 生产管理 生产数据采集 全数检验 实验室管理 品质管理 库存管理 出口管理 PDA管理 上下游企业数据中心 查询统计 基础数据维护 系统设置 帮助

原料登记 新建生产批 数据采集 产品入库 生产结束 生产批合格评定 报检组批 出口发货 产品控制标准 移动商务平台 退出

生产批信息查询

生产批号: 产品名称: 输往国家/地区:

批启动日期: 2009年 7月11日 至 2009年 7月18日 出口分批 数据源: 主库

生产结束时间: 2009年 7月18日 至 2009年 7月18日 生产批状态: 有效 最佳列宽

合格评定时间: 2009年 7月18日 至 2009年 7月18日 评定结论: 全部

生产批号	产品代码	产品名称	规格	拟输...	产品控制标准	是否半...	生产...	合格...
D09071890007JPD	J0101	冻对虾仁		美国	养殖冻生虾输往美...	否	启动	未评定
B09071890005JPD	J0101	冻对虾仁		美国	养殖冻生虾输往美...	否	启动	未评定
B09071890007JPD	J0101	冻对虾仁		美国	养殖冻生虾输往美...	否	启动	未评定
B09071890006JPD	J0101	冻对虾仁		美国	养殖冻生虾输往美...	否	启动	未评定
A09071890227YHO	A0211	冻带头对虾		美国	养殖冻生虾输往美...	否	启动	未评定
A09071890245YHO	A0211	冻带头对虾		美国	养殖冻生虾输往美...	否	启动	未评定

生产批归档(G) 生产批回档(Q) 过程曲线(C) 生产过程导出(P) 生产批导出(E) 产品评定信息(Y)

数据采集信息 原料用料情况 半成品用料信息 出/入库记录 订单信息 产品控制标准 异常纠偏信息 附加信息 生产记录 不合格处理

关键点类型	关键点名称	项目名称	采集点	样本编号	检测值	单位	评定结果	检测日期
原辅料	养殖南美...	呋喃唑酮...			1 未检出	µg/kg	合格	2009-6-
原辅料	养殖南美...	呋喃妥因...			1 未检出	µg/kg	合格	2009-6-
原辅料	养殖南美...	呋喃西林...			1 未检出	µg/kg	合格	2009-6-
原辅料	养殖南美...	呋喃唑酮...			1 未检出	µg/kg	合格	2009-6-
原辅料	养殖南美...	结晶紫			1 未检出		合格	2009-6-
原辅料	养殖南美...	孔雀石绿			1 未检出		合格	2009-6-
原辅料	养殖南美...	喹诺酮类			1 0.08	µg/kg	合格	2009-6-
原辅料	养殖南美...	氯霉素			1 0.02	µg/kg	合格	2009-6-

通信状态: 连接已建立 登录用户:



■ Lab Management : Product test report, chemical residue test report on finished production

企业质量管理系统-湛江国联水产开发有限公司

原料管理 生产管理 生产数据采集 全数检验 实验室管理 品质管理 库存管理 出口管理 PDA管理 上下游企业数据中心 查询统计 基础数据维护 系统设置 帮助

原料登记 新建生产批 数据采集 产品入库 生产结束 生产批合格评定 报检组批 出口发货 产品控制标准 移动商务平台 退出

结果登记

检验单查询

检验单编号 样品名称 接检日期 至

检验单号	样品编号	样品名称	样品来源	来源批号	取样日期	样品数量	接检日期
090717020		冻对虾仁	成品抽检	D09071690186YPD	2009-7-17	18160	2009-7-17
090717019		冻对虾仁	成品抽检	D09071690183YPD	2009-7-17	18160	2009-7-17
090717018		冻蝴蝶虾	成品抽检	D09071690187YBTF	2009-7-17	16344	2009-7-17
090717017		冻对虾仁	成品抽检	D09071690180YCPD	2009-7-17	16344	2009-7-17

结果登记

样本编号	项目名称	关键点名称	检测结果*	单位	检测时间	录入时间	检测人	检测
1	大肠杆菌	产品本身		MPN/g	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	出口
1	粪大肠菌群	产品本身		MNP/g	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	出口
1	呋喃唑酮代谢物	产品本身		μg/kg	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	进出
1	呋喃妥因代谢物	产品本身		μg/kg	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	进出
1	呋喃西林代谢物	产品本身		μg/kg	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	进出
1	呋喃唑酮代谢物	产品本身		μg/kg	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	进出
1	副溶血性弧菌	产品本身		MPN/g	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	出口
1	霍乱弧菌	产品本身			2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	出口
1	结晶紫	产品本身			2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	其他
1	金黄色葡萄球菌	产品本身		MPN/g	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	出口
1	菌落计数	产品本身		cfu/g	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	出口
1	孔雀石绿	产品本身			2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	其他
1	喹诺酮类	产品本身		μg/kg	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	无检
1	氯霉素	产品本身		μg/kg	2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	进出
1	沙门氏菌	产品本身			2009-7-18 15:18	2009-7-18 15:18:18	admin	出口

此项检测结果请填写数值!

登录用户:



- **Export Management** : Production lot No., product name, weight, lot No., product serial No., country to export and so on;

企业质量管理系统-湛江国联水产开发有限公司

原料管理 生产管理 生产数据采集 全数检验 实验室管理 品质管理 库存管理 出口管理 PDA管理 上下游企业数据中心 查询统计 基础数据维护 系统设置 帮助

原料登记 新建生产批 数据采集 产品入库 生产结束 生产批合格评定 报检组批 出口发货 产品控制标准 移动商务平台 退出

报检组批

组批单号: 报检号: 组批日期: 2009年 7月11日 至 2009年 7月18日 查询(Q)

组批号	报检号	输往国家/地区	组批回执	报检集成状态	组批时间
P090717006		美国	已收到	未集成	2009-7-17
P090717005		美国	已收到	未集成	2009-7-17
▶ P090717001		美国	已收到	未集成	2009-7-17
P090715013		美国	已收到	已集成1次	2009-7-15
P090715012		美国	已收到	已集成1次	2009-7-15
P090715011		美国	已收到	已集成1次	2009-7-15
P090715009		美国	已收到	已集成1次	2009-7-15
P090715008		美国	已收到	已集成1次	2009-7-15
P090715007		美国	已收到	已集成1次	2009-7-15

新增组批(A) 作废组批(D) 报检集成(B) 生成组批单(E) 原料核销(F)

货物信息

货物序号	产品代码	产品名称	规格	组批数量	组批重量	企业单位	HS量	HS单位	报检数量	报检数量单位
▶ P090717001:01	A1203	冻熟凤尾虾		0	15921.78	千克	15921.78	千克	0	

组批总数量=0 组批总重量=15921.78

产品信息

生产批号	产品代码	产品名称	规格	组批数量	组批重量	HS数量	HS重量	报检数量	报检数量单位名称	报检重量	报检重
▶ C09071190083YCPTO	A1203	冻熟凤尾虾		0	15921.78	0	15921.78	0		15921.78	千克

此项检测结果请填写数值!

登录用户:



3. Guolian's Testing System

- Guolian's testing system covers shrimp cultivating and processing, protects product quality from the very beginning, prevents unqualified RM or semi-products from entering next procedure, and guarantees quality of every export product;

a、 Testing System in Cultivating Process :

- Conduct water quality test, microorganism and parasite test, virus detection;
- Ensure shrimp fry does not contain specific virus, water environment meets requirements, RM is qualified and safe;



b、 Test System for Processing :

- This test system is established and managed according to ISO/IEC17025;
- Test drug residues, heavy metal, microbe in RM, semi-finished products, finished products
- The inspect ability and level are certificated by Guangdong CIQ and CNAS



4、Guolian's Traceability System

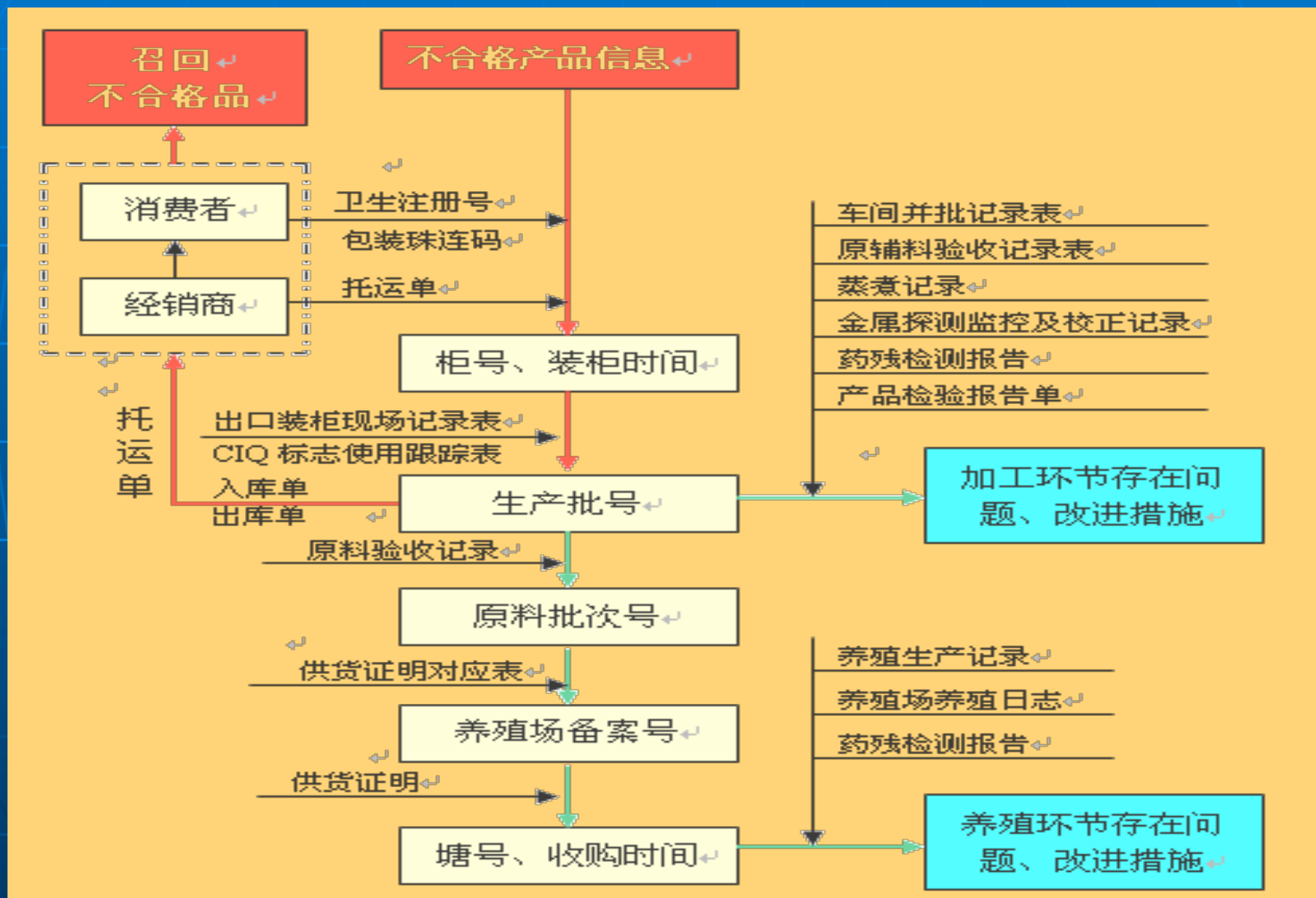
a、Guolian Traceability System Introduction :

- The system includes two parts: paper file & electronic traceability system
- We have implemented a strictly management of product lot number, established scientific, fast, practical electronic product quality traceability system.

Every product even in the supermarket , according to Production Lot number on the package, can be traced back to container number and loading time, back to cold storage record, back to the production record, back to raw material, back to the pond and cultivating record., and be recall precisely and quickly.

- With the traceability system, “Source can be traced , Process can be tracked , information can be checked”, which ensures food safety and farthest protects customer's interests.

b、Guolian's Food Safety Emergency Plan——Recall Program :



. Description of the Recall Program

- 1 The top management, once received the unqualified product information, convene all the related department managers to hold an emergency meeting to investigate.
- 2 Quality Control Dept require marketing department, production department cold storage and relative departments to find out the quality situation of Critical Control Point and sanitation through traceability according to Identification and Traceability Procedure of Aquatic Products,
 - Find out all the traceability documents and records. Risk Analysis and Risk Assessment, Judge and assess the unqualified products, analyze the cause, find out the factors of causing unqualified products, define the level, intensity and scope of recalling. .
- 3. The top management will make a decision according the quality analysis and assessment by the Quality Control Department, which should be made in 24 hours and take related action plan to follow up the result of the product recall and the availability of the recall.
- The sales department should release the information of the product recall to the consumers in the import countries.

- 4 Quality Control Dept: Work with Lab inspector and on-site QC to do sensorial, micro and physicochemical inspection. If find out unusual situation or potential hazard but without certainty, submit to Inspection and Quarantine Authority to make further study.
 - According to the level of recalling, further determine the potential hazard, work out the opinion of dealing with the unqualified products, submit the relative Solution to Production Department.
- 5 Production Dept: According the assessing result of the unqualified product, the production department should dispose the unqualified product.
- 6 Cold Storage
 - find out the relative production date and volume, and check with production data from Production department.
 - Arrange adequate place for recalled unqualified products and relative products, check the size and volume of recalled products, fill in the *Entry List*, and submit it to Financial department to guarantee the effective recalling. Recalled unqualified should be labeled and stored isolatedly for Lab inspector to inspect the product and find out the cause.

7 Corrective Actions

- Analyze the cause of unqualified recalled products, to avoid similar cases occur, QC department reanalyze the process flow and relative Critical Control Point in HACCP. Create correct processing technic and corrective measures and formulate correct program documents.
 - Strengthen the training for QC staff, avoid the economic loss caused by carelessness of QC staff.
 - Review the obligation of each department, define the obligation and authority. Guarantee the fulfillment of Company's quality objectives.
- 8 To ensure immediate disposal of quality issues, Food Safety Team carry out mock recall twice a year.

5. Effectiveness of Guolian's Quality Safety Guarantee System

1、The improvement of Food quality and safety ability

the company's food safety control ability has been remarkably promoted; In 2008, 1380 lots were exported; in 2009 1400 lots and in 2010 1500 lots were all exported with no food safety issue.



- From 2003 to 2010, Guolian passed 11 plant inspections by FDA, EU Food & Veterinary Office, food regulatory authority of Korea and of Russia.



- On 28th June 2007, all farm-raised catfish, basa, shrimp, dace and eel from China was listed on Import Alert 16-131. Under this import alert, all the shipments of 700 enterprises would be detention without physical Examination until each shipment was proven to be free of the residues. United State Department of Health and Human Services and FDA officials came twice in August for inspections on Guolian's hatchery, farming base and processing plant, and removed Guolian from the detained list on Sept 17th. Guolian became the first enterprise exempted from FDA import alert.



2、Vastly expended the space of existence and development

- **Nov, 2008** , Senior Vice President of Wal-Mart visited Guolian shrimp industry chain, the complete shrimp industry chain of Guolian and significant food quality and safety control system greatly boost the Wal-Mart's confidence in China shrimp products.
- **July 14th 2009** , The officials of HK Food and Environmental Hygiene Department visited Nansan Farming Base , On **17th** , three of Guolian Farms are certificated to supply live shrimp to HK. Guolian was the first enterprise that directly supply live shrimp to HK.



Stock Code: 300094





National Key Leading Agriculture Industrialization Enterprise

International Leading Health Aquatic Products Supplier

Thanks

PTIN Food Safety Incident Management Workshop

Big Sky, Montana, USA
14-15 May 2011

Asia-Pacific Economic Cooperation (APEC)
Food Safety Cooperation Forum (FSCF)
Partnership Training Institute Network (PTIN)



Asia-Pacific
Economic Cooperation



FSCF Food Safety
Cooperation Forum
PTIN Partnership Training
Institute Network



FOOD STANDARDS
Australia New Zealand
Te Mana Kounga Kai - Ahitereiria me Aotearoa