

獐子岛集团股份有限公司 关于海洋牧场环境例行监测情况的公告

本公司及董事会全体成员保证信息披露的内容真实、准确、完整，没有虚假记载、误导性陈述或重大遗漏。

近日福建省海洋与渔业厅网上披露“福建省泉州、漳州海域相继发现可产生麻痹性贝毒的链状裸甲藻赤潮及疑似食用贻贝中毒事件”的情况。獐子岛集团股份有限公司（以下简称“公司”、“獐子岛”）为了让公司广大投资者及时了解公司海洋牧场的生态情况，了解公司对于产品的管控体系，特发布公司海洋牧场环境例行监测情况，具体如下：

一、背景

2016年3月7日，国家质量监督检验检疫总局（局）发布通知（质检食函【2016】49号），欧盟对我国部分双壳贝类产品解禁。通知称：“据欧方通报，从即日起，我国符合如下条件的扇贝产品可输往欧盟：来自野生捕捞的、彻底去除生殖腺和内脏的扇贝闭壳肌。”标志着中国产野生捕捞的扇贝柱产品重新获准进入欧盟市场。公司是此事项迎接欧盟检查的唯一企业代表。这是继2015年4月，獐子岛虾夷扇贝渔场通过了MSC可持续渔业标准认证，成为我国首家通过此项认证的渔场后，公司在海洋资源养护、海洋产品加工、食品安全控制等诸多领域的成果再次获得国际权威机构的认同。

二、大连市海洋与渔业局对獐子岛海洋牧场的监控体系和执行情况

从2012年起，根据欧盟《适用于人类消费的动物源性产品官方控制组织的特定规定》等法规要求，由大连市海洋与渔业局委托国家海洋环境监测中心对公司的捕捞海域、产品进行监测。监测项目包括每周对产品的麻痹性贝类毒素、腹

泻性贝类毒素、记忆缺失性贝类毒素进行一次监测，每月对大肠杆菌进行一次监测，监测合格后予以捕捞和销售，并每月对有毒浮游生物进行三次监测，以保证合格的虾夷扇贝产品投放到市场。

大连市海洋与渔业局对公司贝类毒素的监测是完全按照欧盟的法规要求进行。欧盟对于中国双壳贝类出口产品主要在麻痹性贝类毒素、腹泻性贝类毒素、记忆缺失性贝类毒素和大肠杆菌等项目上进行重点检验检疫。

同时，大连市海洋与渔业局还建立了海域关闭和开放的机制，一旦海域和产品的监测出现异常时，将通知獐子岛关闭捕捞海域，直至检测合格后才能进行解禁和捕捞。例行监测结果显示獐子岛海洋牧场捕捞区域的虾夷扇贝未检测出贝类毒素，至今未发现异常。

三、公司产品内部控制管理体系及执行情况

公司建立了贝类海域监控、采捕、加工和销售的内部管控体系。通过欧盟管理体系、HACCP 管理体系；BRC、有机产品、MSC、碳标识认证和 SGS 对产品的检测等对整个产业链进行管控，以保证公司产品符合食品安全和产品质量的要求。

今后公司将继续致力于提供安全、优质、营养的产品，践行“耕海万顷，养海万年”、“可持续发展、有质量增长”的理念，将保护海域资源的可持续性作为企业实现可持续发展的基础和前提，并采用轮播轮捕、休耕养护、投放人工鱼礁、藻礁、控制播苗、限制捕捞等措施，恢复和养护海洋生态。

獐子岛集团股份有限公司董事会

2017年6月13日