

Aquaculture Stewardship Council and Marine Stewardship Council

ASC-MSC Seaweed (Algae) Audit Announcement Template
Initial Audit

Version 1.0 (Issued 8 December 2017)



Aquaculture
Stewardship
Council



Scheme documents:

ASC-MSC Seaweed (Algae) Standard

ASC-MSC Seaweed (Algae) Certification and Accreditation Requirements

This document is to be cited as:

ASC-MSC Seaweed (Algae) Audit Announcement Template v1.0

Versions issued

Version no.	Date	Description of amendment
1.0	08-Dec-17	N/A - new document



Lloyd's
Register

The Aquaculture Stewardship Council and the Marine Stewardship Council "ASC-MSC Fishery/Farm Audit Announcement Template" and its content is copyright of "Aquaculture Stewardship Council and Marine Stewardship Council" - © "Aquaculture Stewardship Council" "Marine Stewardship Council" 2017. All rights reserved.

Production unit details

Name of the production unit	Haedam Co., Ltd. ㈜해담
Target species common name/s	Laver 김
Species Latin name	Pyropia yezoensis 방사무늬김
Production system	Off-shore aquaculture / artificial seedlings collected from existing farm / Floating rope method 바다 양식 / 인공 채묘에 의한 종묘 생산 / 연승수하식 양식
Location of the production unit	The Seaweed farm is located in Wido, Buan County, Jeollabuk-do province in Korea. Three farmers hold licenses for laver farming operations at south eastern of Wido-island. The applicant is one of these three farmers. 양식장은 대한민국 전라북도 부안군 위도에 위치하고 있다. 위도에는 3개의 김 양식장 면허가 발급되어 있으며, 심사를 신청한 양식장은 이중의 하나이다.
Stock Region	South West Sea shore (Buan-gun, Junbuk) of Korea Peninsula / See attached tab with image file. 대한민국 서해 지역 (전북 부안) / 이미지 파일 참조
Receiving water body	Island is located on the west coast of the Korean Peninsula. (15 km distance from coast line). The Yellow Sea is a marginal sea of the Western Pacific Ocean located between mainland China and the Korean Peninsula and can be considered the northwestern part of the East China Sea. Island is located on the west coast of the Korean Peninsula. (15 km distance from coast line). The Yellow Sea is a marginal sea of the Western Pacific Ocean located between mainland China and the Korean Peninsula and can be considered the northwestern part of the East China Sea. 섬은 한반도의 서해안에 위치해 있습니다. (해안선에서 15km 거리). 황해는 중국 본토와 한반도 사이에 위치한 서태평양의 가장자리 바다로 동중국 해의 북서부로 간주 될 수 있으며 섬은 한반도의 서해안에 위치해 있습니다. (해안선에서 15km 거리). 황해는 중국 본토와 한반도 사이에 위치한 서태평양의 가장자리 바다로 동중국 해의 북서부로 간주 될 수 있습니다.
Clients part of the production unit	Mr. Moon-ho, Jo, Manager of Headam Co., Ltd. 조문호 본부장
Facilities	Off-shore : culture equipment, rope, stone anchorage, float, vessels 해상 : 양식기자재, 로프, 무게추, 운반선 On-shore : dormitory, office, warehouse for equipment and materials 육상 : 기숙사, 사무실, 장비와 기자재 보관용 창고
Unit of Certification (if different)	UoC is same with UoA 심사 단위와 인증단위 동일
Harvest season	December - April (Winter Season in Korea) 12월 부터 4월까지 (한국의 겨울철)
Management system	The company uses floating rope method and it is popular for mass-production of laver farming in Korea. This method keeps the laver submerged in the water during both the high and low tides. Laver produced during the winter in estuaries or the brackish water zone, with 1.024 ‰ salinity, is said to be the most delicious. Seeding begins in autumn—between September and October—and multiple harvests can be taken from a single seeding throughout the winter months. The algae are known to grow well in seawater when temperatures are between 5–8 °C (41–46 °F). Laver that has been grown for 50 days is considered best for consumption, as the color and flavor are at their peak. Laver cultivation with floating rafts is the most suitable for mass-production because it is less labor-intensive than rack cultivation. This method keeps the laver submerged in the water during both the high and low tides. The floating raft set consists of a size with 357m X 280m per 10ha farming license. The width of the laver hanging bar is 2m and the length varies from 40m, 50m, 60m. however, the basic size is called “Chekk” regardless of the length. One set consists of 178 “Chekk”s in general. 이 회사는 부유식 맺목 방식을 사용하며 국내 김 양식 양산으로 인기가 높다. 이 방법은 김을 높은 조수와 낮은 조수 모두에서 물에 잠기게 한다. 염도가 1.024‰인 고사리수역이나 고사리수역에서 겨울철 생산되는 김이 가장 맛있다고 한다. 씨뿌리기는 9월과 10월 사이에 가을에 시작되며, 겨울 내내 한 번의 씨뿌리에서 여러 번의 수확을 얻을 수 있다. 해조류는 해수 온도가 5-8°C(41~46°F)일 때 잘 자라는 것으로 알려져 있다. 50일 동안 재배한 김은 색과 맛이 절정에 달해 소비용으로 가장 좋은 것으로 평가된다. 부유식 맺목을 이용한 김재배는 락재배보다 노동집약성이 떨어지기 때문에 양산에 가장 적합하다. 이 방법은 김을 높은 조수와 낮은 조수 모두에서 물에 잠기게 한다. 부유식 맺목 세트는 10ha당 357m X 280m 크기의 영농 면허로 구성돼 있다. 김 매달기 바의 폭은 2m, 길이는 40m, 50m, 60m로 다양하지만, 길이에 상관없이 기본 사이즈를 '체크'라고 부른다. 한 세트는 일반적으로 178개의 '체크'로 구성되어 있다.
Seaweed category	Bii Cultivation at sea: Supply of seed from wild stocks NOT required or negligible Bii 바다양식 : 인공 채묘, 야생 자원 필요하지 않거나 무시할만한 수준

<p>Statement that the production unit is within scope</p>	<p>The UoC meets the scope requirements of the ASC-MSC Seaweed Standard. UoC는 ASC-MSC 해초 표준의 범위 요구 사항을 충족합니다.</p> <p>Target species is Pyropia yezoensis - Laver (Algae species) 목표 수종은 파이로피아 예조엔시스 (김) 해조류</p> <p>All legal requirements on aquaculture registration and harvesting permission in Korea are met. 한국의 양식업 등록 및 어업 허가에 관한 법률 적용</p> <p>Only Pyropia yezoensis included in the production units. 김 양식만을 포함</p> <p>Pyropia yezoensis is not alien species. 김은 외래종이 아님</p> <p>Production of Laver has been in operation for more than 40 years 해당 지역의 해조류 (김) 양식은 40년 이상의 운영 역사를 가지고 있다.</p> <p>The company and seaweed workers groups has enough operational data records. 회사 및 양식업자 그룹은 충분한 운영 데이터를 가지고 있다.</p> <p>No chemicals which persist as toxins in the marine environment are used in the farm. 양식장은 해양 환경에 잔류하는 독성이 있는 화학 물질을 사용하지 않는다.</p>
<p>Production unit operators</p>	<p>1 Farm license with 100 ha, 3 vessels used for farming operation and transportation 100ha 면적, 1개의 양식 면허, 3개의 선박이 사용중</p>
<p>Information to identify Micro family business</p>	<p>This is not Micro family business 소규모 가족 비즈니스에 해당되지 않음</p>
<p>Harvest/production data</p>	<p>300 MT / year 연간 300톤 생산</p>
<p>History of the Production unit</p>	<p>Haedam was established on 2017.03.01 and the company received farming license from Wido country. 해당은 2017년 3월 1일에 설립되었다. 회사는 전북 부안의 위도에서 김양식 면허를 취득하였다.</p>
<p>Other production unit in the area</p>	<p>In Wido, Buan Sea area, a lot of aqua farms are in operation. Main species for farming operation is Laver. Production unit is mainly about seaweed aquaframing only. 부안의 위도 지역에는 다양한 양식면허가 존재하는데 이중 주요한 해조류 면허는 김의 생산이다. 생산 단위는 해조류 양식 활동이 주임.</p>
<p>Main commercial market</p>	<p>Korea domestic buyers and exporting market to Overseas countries 대한민국 국내 시장 및 해외 수출 시장</p>
<p>Any other information the CAB wishes to provide (including any specific issues within the production unit that need to be highlighted).</p>	<p>NA 해당없음</p>

Audit details

Conformity Assessment Body (CAB)	Acoura Marine Ltd. t/a Lloyd's Register 로이드 인증원
	<i>Name of assessment team leader</i> Francisco Padilla
	<i>Name of first point of contact for the assessment</i> Charlotte Middleton
	asc-ca@lr.org
	(+44) (0) 131 619 2163
	6 Redheughs Rigg, South Gyle, Edinburgh, EH12 9DQ
Client	Headam Co., Ltd. 회사명 : ㈜해담
	Sungjin, Jeong 심사 관련 담당자 정보 (심사팀 리더와 다를 경우) : 정승진
	Researcher 조직내 직함 : 연구원
	daniel.jeong@pulmuone.com
	(+82) 2 3277 8499 / +82 10-2656-9966
	15-5, Chido-gil, Wido-myeon, Buan-gun, Jeollabuk-do, Republic of Korea 우편주소 : 전북 부안군 위도면 치도길 15-5
Type of audit	Initial audit 최초심사
Estimated length of the audit and timeline	Site visit : 7 - 9 December 2020 (3 days) 현장방문 : 2020년 12월 7일 - 9일 (3일간) Public comment draft report : 25 December 2020 심사 보고서 초안 공개 : 2020년 12월 25일) Final Report : 29 January 2021 최종보고서 : 2021년 1월 29일 Public Certification Report and Certificate issue : 19 February 2021 최종 인증 심사 보고서 공개 및 인증서 발급 : 2021년 2월 19일
Team Leader	Lead Auditor Francisco Padilla is an aquaculture and seafood expert with many years of experience in multitrophic integrated aquaculture and seaweed fisheries. Francisco is a highly qualified seafood auditor trained in ASC-MSC Seaweed, ASC Farms, Global GAP and BAP Farms among other seafood quality management schemes, and has conducted over 300 seafood assessments for Lloyd's Register. Francisco Padilla는 다 영양 통합 양식업 및 해조류 어업 분야에서 다년간의 경험을 가진 양식 및 해산물 전문가입니다. Francisco는 ASC-MSC Seaweed, ASC Farms, Global GAP 및 BAP Farms에서 교육을받은 우수한 해산물 감사원이며 Lloyd 's Register에 대해 300 개 이상의 해산물 평가를 수행했습니다.

<p>Proposed assessors</p>	<p>Technical Expert Ryan Ikhwan, Bae is a lead auditor for chain of custody certification for more than 10 years (from FSC and MSC), and he has various system audit project experience from ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22301, ISO 27001, ISO 22000, FSSC 22000. Previous career from fast food franchise company (Lotteria.,Co.,Ltd) He attended ASC-MSC Seaweed Standard Assessor training held in Beijing on 24th - 26th Oct 2017 and successfully finished qualification exam. He carried out Gijang Sustainable Seaweed Network Initial Assessment in 2019 as audit team leader.</p> <p>[심사팀장] 배익환은 COC 추적성 관리 인증 (산림관리 협의회 및 해양관리협의회)에 대한 선임 심사원으로 10년 이상 근무했다. ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22301, ISO 27001, ISO 22000, FSSC 22000. 등의 다양한 심사 프로젝트에 대한 경험을 보유. 패스트 푸드 프랜차이즈 (롯데리아) 근무 경력. ASC-MSC 해조류 표준 심사원 교육 참석 (2017년 10월 24일 ~ 26일 베이징 개최) 심사원 자격 시험 합격함. 그는 2019년에 진행된 기장 지속가능 해조류 네트워크의 최초 인증 심사를 팀리더로서 수행했다.</p> <p>Social Assessor Leon Reed is the Chief Technical Officer and Founder of Verisio™ and heads up a team a professional Social Compliance Auditors as well as consulting with major retailers and companies throughout the world. Leon is a qualified Auditor of the following standards; ISO9001, ISO14001, OHSAS 180001, SA8000, HACCP & ISO22716. He is also leading the way with helping companies comply with the Modern Day Slavery Act 2015. Leon has been conducting aquaculture audits as an audit team member for ASC Assessments since 2015.</p> <p>Leon Reed는 Verisio ™의 최고 기술 책임자이자 창립자이며 전 세계 주요 소매 업체 및 회사와의 컨설팅은 물론 전문 사회 준수 감사 팀을 이끌고 있습니다. Leon은 다음 표준의 자격을 갖춘 감사자입니다. ISO9001, ISO14001, OHSAS 180001, SA8000, HACCP 및 ISO22716. 그는 또한 기업이 2015 년 현대판 노예 법을 준수하도록 지원하는 데 앞장서고 있습니다. Leon은 2015 년부터 ASC 평가 감사 팀원으로 양식 감사를 실시하고 있습니다.</p>
<p>Site visit Date</p>	<p>7- 9 December 2020 (3 days) 2020년 12월 7일 - 9일 (3일간)</p>
<p>Location and date of site visit</p>	<p>Aquafarm at Wido-island, Buan-gun, Chunbuk, South Korea. Company's mangement office is located I Wido-isalan. 전라북도 부안군 위도내에 위치한 회사 사업장 및 위도 주변의 김 양식장 Date : 7 - 9 December 2020 현장 심사 기간 GPS coordinates 35°34'57.6"N 126°18'05.9"E</p>
<p>Stakeholders</p>	<p>National Institute of Fisheries Science, Research 국립수산물과학원, 연구</p>
<p></p>	<p>Buan Wido Fishermens Association, Local representative 부안군 위도 어촌계, 현지 대표</p>
<p></p>	<p>Buan County Office, Local Government 부안군청, 지방 정부</p>
<p></p>	<p>Kongju National University, Research 국립공주대학교, 연구</p>
<p></p>	<p>WWF Korea, NGO 세계자연기금, NGO</p>
<p></p>	<p>MSC Korea, MSC 해양관리협의회 한국사무소, MSC</p>
<p></p>	<p>Homeplus Co., Ltd., Seafood Retailer 홈플러스 주식회사, 해산물 소매점</p>
<p></p>	<p>Pukyung National University, Research 부경대학교, 연구</p>

	Pulmuone Co., Ltd., Seaweed Buyer 풀무원, 해산물 구매자
	The Agriculture, Fisheries & Livestocks News, News outlet 농수축산신문, 뉴스 리포터
	Korea Maritime Institute, Research 한국해양수산개발원, 연구
	Olga HallFood Co., Ltd., Seafood Retailer 올가홀푸드, 해산물 소매점
	National Institute of Fisheries Science / South Sea Fisheries Research Institute, Research 국립수산과학원 / 남해수산연구소, 연구
Risk Based Framework	RBF will not be used. 적용제외
RBF meeting	NA 해당없음
PI that RBF is to be applied to	NA 해당없음
Justification for use	NA 해당없음

Invitation for stakeholders	<p>"A key purpose of the site visit is to collect information and speak to stakeholders with an interest in the production unit. For those parts of the assessment involving the Risk-Based Framework (RBF) we will be using a stakeholder-driven, qualitative and semi-quantitative analysis during the site visit. To achieve a robust outcome from this consultative approach, we rely heavily on participation of a broad range of stakeholders with a balance of knowledge of the production unit. We encourage any stakeholders with experience or knowledge of the production unit to participate in these meetings."</p> <p>"현장 방문의 주요 목적은 생산 단위에 대한 관심으로 정보를 수집하고 이해관계자와 대화하는 것이다. RBF(Risk-Based Framework)와 관련된 평가 부분의 경우, 현장 방문 동안 이해관계자 중심, 정성 및 반정량 분석을 사용할 것이다. 이 컨설팅 접근법의 강력한 결과를 얻기 위해, 우리는 생산 단위에 대한 지식의 균형을 가지고 광범위한 이해당사자들의 참여에 크게 의존한다. 생산단위에 대한 경험이나 지식을 가진 이해당사자들이 이 회의에 참여할 수 있도록 장려한다."</p>
------------------------------------	--

Stakeholders that do not wish or are not able to be interviewed at the site visit may send written information to the team. [CAR, 17.6.6.1]

Chain of Custody information

Identify if the following risks are currently or potentially applicable	Description of risk factor if present.	Describe any traceability, segregation, or other systems in place to manage the risk.
<p>a. The possibility of mixing or substitution of certified and non-certified product, including product of the same or similar appearance or species, produced within the same UoA.</p>	<p>Only one farmer included in the UoA. NO non-certified farmers within same UoA</p> <p>UoA 내에는 1개 양식장만이 포함됨. UoA내에 비인증 양식장은 포함되어 있지 않음</p>	<p>Only certified algae is to be produced within the UoA.</p> <p>UoA 내에서는 인증 해조류만 생산됨</p>
<p>b. The possibility of mixing or substitution of certified and non-certified product, type of production/harvest, including product of the same or similar appearance or species, present during production, harvest, transport, storage, or processing activities.</p>	<p>Low risk of mixing of certified and non-certified product during production, harvest, transport, storage, or processing activities. Because, seaweed only handle certified lavers in all areas of certification scope during the season.</p> <p>양식, 생산, 운송, 저장 및 가공 활동 과정 중에 인증품과 비인증 품의 혼합 리스크가 낮다. 왜냐하면, 양식 작업 기간중 인증대상의 모든 면적에서 인증 제품만을 양식 한다.</p>	<p>Headam will identify harvesting date and issues delivery note to buyers for confirmation of certified origin. ASC-MSC certified laver will be separated physically and timely.</p> <p>(주)해담은 수확일자를 확인하여 판매자에게 인증제품을 표시한 운송문서를 발행한다. ASC-MSC 인증 김은 물리적으로 시간적으로 분리된다.</p>
<p>c. The possibility of subcontractors being used to handle, transport, store, or process certified products.</p>	<p>Farmers has 3 different vessels for 1 for harvesting, 1 for aid treatment, 1 for transportation. After the harvest, Laver moves directly to the port of Gyeokpo harbour, 15 Kms away from the island. Buyer's transporting truck is ready for port, and changes in ownership occur in the process of offloading the vehicle.</p> <p>양식장은 3개 선박을 운영하며, 1개는 수확용, 1개는 지원선, 1개는 운반용으로 사용한다. 김을 수확한 후에는 바로 15km 거리의 부안 격포항으로 운송한다. 항구에는 구매회사의 트럭이 대기하고 있으며, 운송선에서 트럭으로 김을 옮겨 담는 것으로 소유권의 변경이 발생한다.</p>	<p>Buyer (Separate COC certificate holder) will separate package of certified Laver products. 인증 물김의 바이어는 인증 제품을 구별하여 포장한다.</p>
<p>d. Any other opportunities where certified product could potentially be mixed, substituted, or mislabelled with non-certified product before the point where product enters the Chain of Custody.</p>	<p>No risk of mixing them in loading and unloading at ports because, Farm only harvest certified laver during season. 한국에서 인증과 비인증제품이 혼합될 우려는 없다. 왜냐하면, 양식장은 시즌 동안 인증 김만 양식 및 수확한다.</p>	<p>Daily harvested Laver will be transported to the buyer's production factory (Drying process) with identification of supplier's information and delivery note.</p> <p>매일 수확되는 김은 양식장 식별 정보 및 운송 문서화 함께 바이어의 공장으로 운송된다.</p>



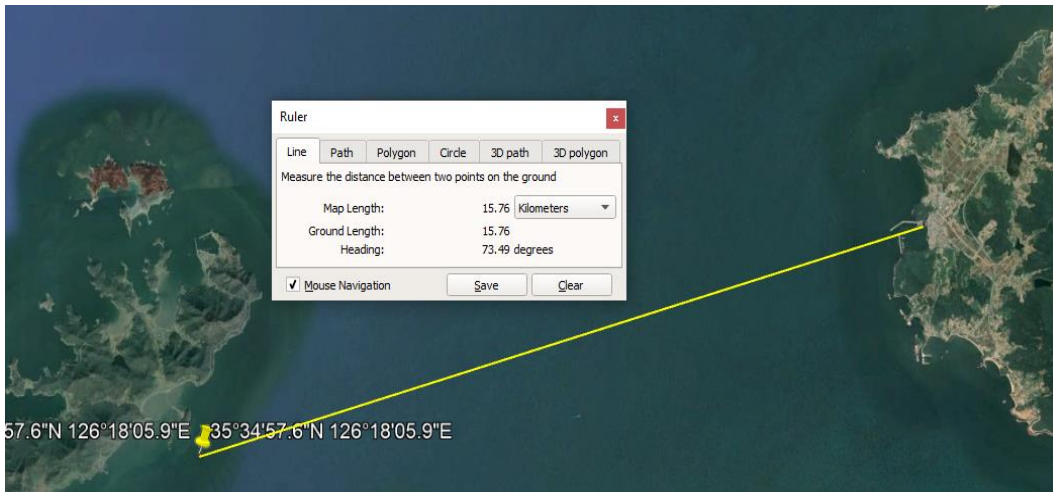
Attach full CVs of assessment team

Available upon request.

요청시 제공됩니다.

1. Seaweed Farm Location

GPS coordinates 35°34'57.6"N 126°18'05.9"E



2. Farming Method : Floating rope method



3. Harvesting Season : December - April (Winter Harvesting) 1 year cycle.

