

行政院農業委員會令

中華民國 101 年 9 月 12 日（補登）

農授漁字第 1011331038 號

修正「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第三點、第二十點及第五點附件一、附件二、第六點附件三、第十一點附件六、第十九點附件七，並自即日生效。

附修正「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第三點、第二十點及第五點附件一、附件二、第六點附件三、第十一點附件六、第十九點附件七

主任委員 陳保基

本案授權漁業署決行

歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點第三點、第二十點修正規定

三、漁業人將遠洋漁船漁獲物輸銷至歐盟地區時，其漁船應完成歐盟登錄（以下稱歐盟登錄遠洋漁船），且漁獲物衛生應符合歐盟規定。

遠洋漁船漁獲物輸銷至歐盟地區，如經運搬船轉載，運搬船亦應完成歐盟登錄，且漁獲物衛生應符合歐盟規定。

遠洋漁船漁獲物輸銷至歐盟地區，如屬逕入冷凍倉儲廠儲放後再裝櫃輸銷者，其儲放之冷凍倉儲廠應依經濟部標準檢驗局訂定之「外銷食品倉儲廠驗證基準」規定辦理。

二十、遠洋漁船漁獲物載運返國，逕入冷凍倉儲廠後裝櫃或直接裝櫃輸銷歐盟者，其漁業人應於漁獲物返國前十日通知本會漁業署，並繳交漁獲物溫度紀錄資料送本會漁業署，轉請經濟部標準檢驗局進行漁獲物檢驗及核發衛生證明書。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第五點附件一

遠洋漁船衛生評鑑申請書

漁船名稱：_____

船公司名稱：_____

電話傳真：TEL () FAX () _____

填表日期：_____ 年 月 日

填表人：_____

申請編號：_____

遠洋漁船衛生評鑑申請書

目 錄

一、 基本資料-----	【 】
二、 漁業執照影本-----	【 】
三、 船艙配置圖-----	【 】
四、 船員組織架構圖及衛生管理職務說明-----	【 】
五、 船長接受輸歐盟漁獲物衛生教育訓練證明文件-----	【 】
六、 漁獲物衛生處理相關設備與管理-----	【 】
七、 歐盟登錄遠洋漁船自評紀錄表-----	【 】
八、 附件（請依序排列編頁）	

（一）漁獲物處理相關設備照片

（二）最近一航次溫度監測紀錄（新裝設溫度記錄器漁船檢附冷凍設備測試紀錄）

（三）HACCP 及衛生管理計畫書

（四）其他

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

一、基本資料

☐ 初次申請 ☐ 複評 ☐ 申請展延

申請人姓名		船名	
漁業人姓名或公司名稱		漁船統一編號 CT	
登記地址			
聯絡地址			
聯絡電話與傳真	電話		
	傳真		
漁業種類/噸位 <div style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> 延繩釣漁船 / _____ (噸) <input type="checkbox"/> 圍網漁船 / _____ (噸) <input type="checkbox"/> 魷釣漁船 / _____ (噸) (兼營秋刀魚棒受網) <input type="checkbox"/> 拖網漁船 / _____ (噸) <input type="checkbox"/> 運搬船 / _____ (噸)</div>			
漁獲物種類及說明			

敬請

轉陳

行政院農業委員會漁業署

中 華 民 國 年 月 日

二、漁業執照影本

-----浮貼於此處-----

-----浮貼於此處-----

三、船艙配置圖

註：1.請標示卸魚區、漁獲物處理區、漁艙、主要機械設備及船員座艙處。

2.本表不敷使用時，可影印本表填附或另附附件。

-----浮 貼 於 此 處-----

-----浮 貼 於 此 處-----

四、船員組織架構圖及衛生管理職務說明

(一) 船員組織架構圖 (請加註各單位主管姓名)

-----黏 貼 於 此 處-----

(二) 衛生管理職務說明

範 例	
職 稱	任 務 區 分
船長	負責工作分配、督導與審核衛生作業之確實執行，並規劃船員之教育訓練與簽署衛生證明。
輪機長	負責冷凍設備之每日溫度確認及記錄，異常發生時，應即時處理並通報船長。
大副	負責監督每日衛生清潔及填寫紀錄，若清潔狀況不佳時，應實施矯正措施。
二副	負責協助大副監督船員清潔工作之實行。

職 稱	任 務 區 分

註：本表不敷使用時，請浮貼或影印填附。

五、船長接受輸歐盟漁獲物衛生教育訓練證明文件

註：本表不敷使用時，可影印本表填附或另附附件。

-----浮 貼 於 此 處-----

六、漁獲物處理相關設備及衛生管理說明

設備項目			
(1)溫度記錄器	型	式	溫度範圍 (°C)
(2)漁艙 (說明漁艙名稱及編號：如急凍艙、乾艙、鹽水艙等)	編號	材 質	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
		<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
(3)輸送帶框架	材	質	數 量
	<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____		
(4)滑魚導槽	<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 玻璃纖維(FRP) <input type="checkbox"/> 其他_____		
(5)其他			

工 具 項 目			
	工 具	材 質	數 量
(6)作業 工具	刀子	<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 電木把手 <input type="checkbox"/> 其他_____	
	魚鉤	<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 其他_____	
	工具箱	<input type="checkbox"/> 不鏽鋼#304 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼#316 <input type="checkbox"/> 塑膠 <input type="checkbox"/> 其他_____	
衛生管理項目			
(7)衛生設施-廁所	廁所位置	()	
	洗手設施 (洗手台)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
	清潔劑	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
(8)洗手設備- 作業甲板區	洗手設施 (洗手台)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
	清潔劑	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
(9)船員衛生管理	船員上船前應有半年內之體檢報告	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
	船員不得為食物感染性疾病之帶原者	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
	所有發生之傷害 (例如：傷口感染、傳染性皮膚病或腹瀉) 皆留有紀錄	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
(10)蟲鼠防治管理	漁船應有有效期限內之蟲鼠防治證明	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
(11)其他			

註：1. 請依漁船實際情形填寫於空白處，並在合適之□打『 』。

2. 本頁次如不足，請自行影印本。

七(A)、歐盟登錄遠洋漁船（延繩釣漁船）自評紀錄表

	評鑑標準	評鑑項目	有/否
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛存污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙及機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態（漁船本身需保持完好狀態並易於清潔；漁獲物行經動線之建造與結構、油管等應潔淨且包覆完整，無剝落與污染漁獲物之虞處）。	<input type="checkbox"/>
		污水、廢煙、燃料油、潤滑油等應予管制，並有適當隔離以避免污染。	<input type="checkbox"/>
		作業區（工作甲板、漁艙、加工處理平台等）與非作業區（船員住艙、廁所、船員休息室、廚房與機房等）應隔離以避免污染儲存之漁獲物。	<input type="checkbox"/>
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四週周、廚房、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	作業區內（工作甲板、船尾作業區四周等）需有足夠之空間以供衛生處理漁獲物使用（應設置工作平台或腳踏墊，且各作業區間應有適當之區隔）。	<input type="checkbox"/>
		非作業區（船員住艙、船員休息室與機房等）與設施（廚房、漁具、廁所）應保持潔淨。	<input type="checkbox"/>
		工作甲板、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鏈子等）清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
		工作所需之工具（如魚鉤、刀子、鐵鏈等）應有定位放置；工具盒應使用塑膠或不鏽鋼之材質為佳；工具之把手以不鏽鋼或電木把手為佳。除工作所需之用具與化學藥劑以外之物品皆應定位擺放。	<input type="checkbox"/>
	卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	卸魚區之空間應足夠放置每批捕獲之漁獲物；設施應潔淨並無污染、發霉或生鏽之現象；其設計必須可快速處理完漁獲物，以防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而使漁獲物變質。	<input type="checkbox"/>
	將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	卸魚區運送漁獲物至處理區域或漁艙之輸送應符合衛生要求（其如配置油管或油壓器時應有適當包覆且無剝落現象）。	<input type="checkbox"/>
	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	漁艙應有效隔離並潔淨，使漁獲物維持於衛生狀態，並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
設備和設施	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	漁獲物處理區（如工作甲板、工作平台等）與儲存區應與廢棄物儲存區有效區隔，且使用之容器亦應區隔。	<input type="checkbox"/>
	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	直接與漁獲物表面接觸之設備（急速凍結室、凍藏室）、工作台及器具等（殺魚刀、鏈子、尖狀之螺絲起子..等）應定位擺放整齊，並採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒並無生鏽、發霉與髒污。	<input type="checkbox"/>

作業衛生要求	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁船卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	處理漁獲物之水質必須為飲用水、潔淨水或乾淨之海水。若使用海水，則抽取地點應與排放之廢水、廢棄物有適當之區隔（海水應由船底處抽取使用）；提供水質之管線與水槽應保持潔淨並定期清洗；漁船卸魚後應用飲用水或潔淨之海水清洗。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，且使漁獲物中心溫度不超過-18℃。	應有前一航次溫度紀錄表。漁船之冷凍效能應快速且冷凍溫度應維持在-18℃以下。當魚獲物中心溫度達-18℃時，魚體應轉至-30℃以下且無氣流移動之個別儲存區（凍藏室）為佳。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	儲存漁獲物的漁船必須裝置有溫度紀錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	儲存漁獲物之漁船必須裝置有溫度紀錄器。溫度紀錄器應放置於容易讀取的位置（漁船門口或走道），且感應器應置於冷凍艙遠離出風口處（溫度最高點）。自動記錄設定頻率為至少每 1 小時記錄一次，並且每日應有至少一次之溫度確認紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	處理漁獲物之甲板區應設有洗手設備。漁船應設有廁所，且廁所內應設置有設手設備與清潔劑。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	漁獲物處理、貯存與丟棄使用之設備（如：簍空塑膠籃、燒卻爐等）應與廢棄物區分使用。應使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用之漁獲物排入海中；必要時以防水桶槽加以儲存。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應盡可能確保捕魚和後續相關作業處理不造成漁獲物之污染。	魚上鉤時應快速釣起；若使用魚叉，應將魚叉刺入魚體頭部或下顎部位，避免刺入魚身；若魚在魚叉或鉤子上爭扎時，應立即擊昏牠以減少魚鱗損害與挫傷；漁獲物不可堆疊於甲板上；長鰭鮪應於捕獲 15-20 分鐘內送入冷凍系統。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	處理漁獲物所需之設備、容器與漁船應隨時清潔並保持良好衛生狀態；漁船應保持清潔，若受到機油或污水污染時，應立即清潔並予以消毒；若使用非攜帶型水源如消防設施與冷凍設備等，應具有獨立之回收設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應於捕獲魚後以衛生方式儘速進行去頭與去內臟等作業，並以飲用水、潔淨水或乾淨海水充分清洗產品。但應預防漁獲物遭受水之污染。供人類食用魚肝或魚卵必須保存在靠近融冰或冷凍溫度下或冷凍。	處理漁獲物之器具（如殺魚刀、鋸子、尖狀大釘等）應保持潔淨，並使用飲用水、潔淨水或乾淨海水清洗漁獲物；魚肝或魚卵必須保存在靠近融冰或冷凍溫度下或冷凍。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	漁獲物行經動線不可有蟲鼠出沒之痕跡，且無污染漁獲物之虞處。漁船應備有蟲鼠防治紀錄，且應注意無使用狀態漁船之蟲鼠防治。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

船員健康和衛生要求	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病之帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉者時則不得處理食品或進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	漁船船員應有離港前半日之健康檢查證明。檢查項目至少應包括 A 型肝炎、傷寒、肺結核等。船長應定期檢查船員是否感染傷口、傳染性皮膚病或腹瀉之情況，予以記錄，且規定不得處理漁獲物或進入漁獲物處理區。應有船員衛生教育訓練計畫。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	作業處理區人員應隨時保持高度之個人清潔。員工於工作時應穿著工作服、雨鞋，並戴上手套。工作完畢後，工作服與手套、雨鞋皆應定位放置或懸掛，且保持潔淨無發霉。漁船應備有衛浴設備、廁所、洗手台及清潔用品供人員使用。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	查核檢查紀錄與漁撈日誌是否符合要求。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	查核轉載作業紀錄與漁撈日誌，轉載作業紀錄必須可追溯至漁獲物中心溫度等是否符合要求。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	漁船之漁獲衛生處理流程、溫度及時間之管控與船上各項清潔實施計畫應分別設置執行及管制人員。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H A C C P	依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

七(B)、歐盟登錄遠洋漁船（圍網漁船）自評紀錄表

	評鑑標準	評鑑項目	是/否
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免污水、廢煙、廢料油、燃料油、潤滑油之污染。漁艙及機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態（漁船本身需保持完好狀態並易於清潔；漁獲物行經動線之建造與結構、油管等應潔淨且包覆完整，無剝落與污染漁獲物之虞處）。	<input type="checkbox"/>
		污水、廢煙、燃料油、潤滑油等應予管制，並有適當隔離以避免污染。	<input type="checkbox"/>
		作業區（工作甲板、鹽水凍艙、乾艙、加工處理平台等）與非作業區（船員住艙、廁所、船員休息室、廚房與機房等）應隔離以避免污染儲存之漁獲物。	<input type="checkbox"/>
		作業區內（工作甲板、漁船作業區四周、滑魚導槽或漁艙輸送帶等）需有足夠之空間以供衛生處理漁獲物使用，且各作業區間應有適當之區隔。	<input type="checkbox"/>
		非作業區（船員住艙、船員休息室與機房等）與設施（廚房、漁具、廁所）應保持潔淨。	<input type="checkbox"/>
		工作甲板、漁船作業區四周與漁具（如漁網、魚鉤、刀子等）清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
		工作所需之工具（如魚鉤、刀子、漁網等）應有定位放置；工具盒應使用塑膠或不鏽鋼之材質為佳；工具之把手以不鏽鋼或電木把手為佳。除工作所需之用具與化學藥劑以外之物品皆應定位擺放。	<input type="checkbox"/>
		卸魚區（後甲板）之空間應足夠放置每批捕獲之漁獲物；設施應潔淨並無污染、發霉或生鏽之現象；其設計必須可快速處理完漁獲物，以防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而使漁獲物變質。	<input type="checkbox"/>
		將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	<input type="checkbox"/>
		鹽水凍艙之設計應能避免漁獲物受到污染。	<input type="checkbox"/>
設備和設	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	漁獲物處理區（工作甲板、後甲板）與儲存區（鹽水凍艙、乾艙）應與廢棄物儲存區有效區隔，且使用之容器亦應區隔。	<input type="checkbox"/>
		直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	<input type="checkbox"/>

施	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁船卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	處理漁獲物之水質必須為飲用水、潔淨水或乾淨之海水。若使用海水，則抽取地點應與排放之廢水、廢棄物有適當之區隔（海水應由船底處抽取使用）；提供水質之管線與水槽應保持潔淨並定期清洗；鹽水凍艙與乾艙卸魚後應使用飲用水或潔淨之海水清洗。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度紀錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	儲存漁獲物之鹽水凍艙與乾艙必須裝置有溫度紀錄器。溫度紀錄器應放置於容易讀取的位置（漁艙門口或走道），且感應器應置於冷凍艙遠離出風口處（溫度最高點）。自動記錄設定頻率為至少每 1 小時記錄一次，並且每日應有至少一次之溫度確認紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	處理漁獲物之甲板區應設有洗手設備。漁船應設有廁所，且廁所內應設置有設手設備與清潔劑。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	漁獲物處理、貯存與丟棄使用之設備應與廢棄物區分使用。應使用特定設備（如：簍空塑膠籃、燒卻爐）將廢棄物和不適合人類食用之漁獲物排入海中；必要時以防水桶槽加以儲存。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
作業衛生要求	應盡可能確保捕魚和後續相關作業處理不造成漁獲物之污染。	當魚被網住時應儘可能快速撈起，避免因奮戰時間過長導致魚體溫度升高而降低品質；漁獲物不可堆疊於甲板上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	處理漁獲物所需之設備、容器與鹽水凍艙、乾艙應隨時清潔並保持良好衛生狀態；漁船應保持清潔，若受到機油或污水污染時，應立即清潔並予以消毒；若使用非攜帶型水源如消防設施與冷凍設備等，應具有獨立之回收設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	用於製罐的全魚以浸泡濃鹽水冷凍時，漁獲物的溫度不得超過-9℃，而濃鹽水不可造成新鮮漁獲物的污染源。	用於製罐之魚體應以潔淨之濃鹽水浸泡，鹽水凍艙之溫度應維持在-12℃以下（-12℃至-20℃），凍艙內漁獲物之溫度至少不得高於-9℃。當漁獲物於鹽水艙預冷凍結至魚體中心溫度在-10℃以下而魚體硬直後，將鹽水艙之濃鹽水抽至另一艙，然後將魚體移至乾艙。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲滅鼠紀錄作業。	漁獲物行經動線不可有蟲鼠出沒之痕跡，且無污染漁獲物之虞慮。漁船應備有蟲鼠防治紀錄，且應注意無使用狀態漁艙之蟲鼠防治。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
船員健康和衛生	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病的帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或者進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	漁船船員應有離港前半年之健康檢查證明。檢查項目至少應包括 A 型肝炎、傷寒、肺結核等。船長應定期檢查船員是否感染傷口、傳染性皮膚病或腹瀉之情況，予以記錄，且規定不得處理漁獲物或進入漁獲物處理區。應有船員衛生教育訓練計畫。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	作業處理區人員應隨時保持高度之個人清潔。員工於工作時應穿著工作服、雨鞋，並戴上手套。工作完畢後，工作服與手套、雨鞋皆應定位放置或懸掛，且保持潔淨無發	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

生 要 求		霉。漁船應備有衛浴設備、廁所、洗手台及清潔用品供人員使用。		
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	查核檢查紀錄與漁撈日誌是否符合要求。 生產中須有合格人員以目視方式抽查每批漁獲物之外觀並記錄，如有寄生蟲或混雜有毒魚類應有適當處理。抽查頻率為每批次最少五隻。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	查核轉載作業紀錄與漁撈日誌，轉載作業紀錄必須可追溯至漁撈日誌，且紀錄需吻合。內容至少應包括轉載地、日期、作業起訖時間、數量及漁獲物中心溫度等是否符合要求等項目。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	漁船之漁獲衛生處理流程、溫度及時間之管控與船上各項清潔實施計畫應分別設置執行及管制人員。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H A C C P	依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

七(C)、歐盟登錄遠洋漁船（魷釣漁船兼營秋刀魚棒受網）自評紀錄表

	評鑑標準	評鑑項目	有/否
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛在污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙及機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態（漁船本身需保持完好狀態並易於清潔；漁獲物行經動線之建造與結構、油管等應潔淨且包覆完整，無剝落與污染漁獲物之虞處）。	<input type="checkbox"/>
		污水、廢煙、燃料油、潤滑油等應予管制，並有適當隔離以避免污染。	<input type="checkbox"/>
		作業區（工作甲板、漁艙、工作台等）與非作業區（船員住艙、廁所、船員休息室、廚房與機房等）應隔離以避免污染儲存之漁獲物。	<input type="checkbox"/>
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四週周、廚房、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	各作業區間（卸魚區、漁獲物處理區、漁船作業區四周等）應有足夠空間放置每批捕獲之漁獲物、工具、包材與廢棄物等，並應有適當之距離區隔。（應設置工作平台或腳踏板）。	<input type="checkbox"/>
		非作業區（船員住艙、船員休息室與機房等）與設施（廚房、漁具、廁所）應保持潔淨。	<input type="checkbox"/>
		工作甲板、漁船作業區四周與漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
		工作所需之工具（如網台、釣線等）應有定位放置；工具盒應使用塑膠或不鏽鋼之材質為佳；工具之把手以電木把手為佳。除工作所需之用具與化學藥劑以外之物品皆應定位擺放。	<input type="checkbox"/>
	卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	卸魚區之空間應足夠放置每批捕獲之漁獲物；設施應潔淨並無污染、發霉或生鏽之現象；其設計必須可快速處理完漁獲物，以防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而使漁獲物變質。	<input type="checkbox"/>
	將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	卸魚區運送漁獲物至處理區域或漁艙之輸送應符合衛生要求（輸送帶應潔淨並無污染、發霉或生鏽之現象，其如配置油管或油壓器時應有適當包覆且無剝落現象）。	<input type="checkbox"/>
	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	漁艙應有效隔離並潔淨，使漁獲物維持於衛生狀態，並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
	包裝材料之存放地點應與產品處理地點區隔。	包裝材料之存放地點不得暴露於有污染風險之地方，且應與漁獲物處理地點區隔並保持潔淨。	<input type="checkbox"/>
	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	漁獲物處理區（如工作甲板、工作台等）與儲存區（漁艙）應與廢棄物儲存區有效區隔，且使用之容器亦應區隔。	<input type="checkbox"/>

設備和設施	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	直接與漁獲物表面接觸之設備（漁艙）、工作台及器具等（輸送帶、滑魚導槽、網台、釣線、包材等）應定位擺放整齊，並採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，並無生鏽、發霉與黴污。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。用海水時，其海水抽取地點應避免吸入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁艙卸魚後應使用飲用水或清潔海水清洗。	處理漁獲物之水质必須為飲用水、潔淨水或乾淨之海水。若使用海水，則抽取地點應與排放之廢水、廢棄物有適當之區隔（海水應由船底處抽取使用）；提供水质之管線與水槽應保持潔淨並定期清洗；漁艙卸魚後應使用飲用水或潔淨之海水清洗。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，且使漁獲物中心溫度不超過-18℃。	應有前一航次溫度紀錄表。漁艙之冷凍效能應快速且冷凍溫度應維持在-18℃以下。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度紀錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	儲存漁獲物之漁艙必須裝置有溫度紀錄器。溫度紀錄器應放置於容易讀取的位置（漁艙門口或走道），且感應器應置於冷凍艙遠離出風口處（溫度最高點）。自動記錄設定頻率為至少每1小時記錄一次，並且每日應有至少一次之溫度確認紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	處理漁獲物之甲板區應設有洗手設備。漁船應設有廁所，且廁所內應設置有設手設備與清潔劑。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用之漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	漁獲物處理、貯存與丟棄使用之設備應與廢棄物區分使用。應使用特定設備（如：簍空塑膠籃、燒卻爐等）將廢棄物和不適合人類食用之漁獲物排入海中；必要時以防水桶槽加以儲存。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應盡可能確保捕魚和後續相關作業處理不造成漁獲物之污染。	漁獲物釣起後，應盡速分級裝箱，送入凍庫儲存。漁獲物不可堆疊於甲板上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
作業衛生要求	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	處理漁獲物所需之設備、容器與漁艙應隨時清潔並保持良好衛生狀態；漁船應保持清潔，若受到機油或污水污染時，應立即清潔並予以消毒；若使用非攜帶型水源如消防設施與冷凍設備等，應具有獨立之回收設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	漁獲物行經動線不可有蟲鼠出沒之痕跡，且無污染漁獲物之虞處。漁船應備有蟲鼠防治紀錄，且應注意無使用狀態漁艙之蟲鼠防治。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質貯存及使用时可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
船員健康	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病的帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或者進入處理食品。	漁船船員應有離港前半年之健康檢查證明。檢查項目至少應包括A型肝炎、傷寒、肺結核等。船長應定期檢查船員是否感染傷口、傳染性皮膚病或腹瀉之情況，予以記錄，且規定不得處理漁獲物或進入漁獲物處理區。應有船員衛生教育訓練計畫。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

康 和 衛 生 要 求	區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	作業處理區人員應隨時保持高度之個人清潔。員工於工作時應穿著工作服、雨鞋，並戴上手套。工作完畢後，工作服與手套、雨鞋皆應定位放置或懸掛，且保持潔淨無霉。漁船應備有衛浴設備、廁所、洗手台及清潔用品供人員使用。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	人員管理	輪歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	H A C C P	依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

七(D)、歐盟登錄遠洋漁船（拖網漁船）自評紀錄表

	評鑑標準	評鑑項目	有/否
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛存污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙及機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態（漁船本身需保持完好狀態並易於清潔；漁獲物行經動線之建造與結構、油管等應潔淨且包覆完整，無剝落與污染漁獲物之虞處）。	<input type="checkbox"/>
		污水、廢煙、燃料油、潤滑油等應予管制，並有適當隔離以避免污染。	<input type="checkbox"/>
		作業區（工作甲板、漁艙、加工處理平台等）與非作業區（船員住艙、廁所、船員休息室、廚房與機房等）應隔離以避免污染儲存之漁獲物。	<input type="checkbox"/>
		作業區內（工作甲板、船尾作業區四周等）需有足夠之空間以供衛生處理漁獲物使用（應設置工作平台或腳踏板，且各作業區間應有適當之區隔）。	<input type="checkbox"/>
		非作業區（船員住艙、船員休息室與機房等）與設施（廚房、漁具、廁所）應保持潔淨。	<input type="checkbox"/>
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四週周、廚房、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	工作甲板、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鏈子等）清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
		工作所需之工具（如魚鉤、刀子、鐵鏈等）應有定位放置；工具盒應使用塑膠或不鏽鋼之材質為佳；工具之把手以不鏽鋼或電木把手為佳。除工作所需之用具與化學藥劑以外之物品皆應定位擺放。	<input type="checkbox"/>
		卸魚區之空間應足夠放置每批捕獲之漁獲物；設施應潔淨並無污染、發霉或生鏽之現象；其設計必須可快速處理完漁獲物，以防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而使漁獲物變質。	<input type="checkbox"/>
		卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	<input type="checkbox"/>
		將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	<input type="checkbox"/>
設備和設施	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	卸魚區域應有適當包覆且無剝落現象）。	<input type="checkbox"/>
	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	漁艙應有效隔離並潔淨，使漁獲物維持於衛生狀態，並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	漁獲物處理區（如工作甲板、工作平台等）與儲存區應與廢棄物儲存區有效區隔，且使用之容器亦應區隔。	<input type="checkbox"/>
	設備和設施	直接與漁獲物表面接觸之設備（急速凍結室、凍藏室）、工作台及器具等（殺魚刀、鏈子、尖狀之螺絲起子.等）應定位擺放整齊，並採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒並無生鏽、發霉與髒污。	<input type="checkbox"/>

	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁船卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	處理漁獲物之水質必須為飲用水、潔淨水或乾淨之海水。若使用海水，則抽取地點應與排放之廢水、廢棄物有適當之區隔（海水應由船底處抽取使用）；提供水質之管線與水槽應保持潔淨並定期清洗；漁船卸魚後應用飲用水或潔淨之海水清洗。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，且使漁獲物中心溫度不超過-18℃。	應有前一航次溫度紀錄表。漁船之冷凍效能應快速且冷凍溫度應維持在-18℃以下。當魚獲物中心溫度達-18℃時，魚體應轉至-30℃以下且無氣流移動之個別儲存區（凍藏室）為佳。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	儲存漁獲物的漁船必須裝置有溫度紀錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	儲存漁獲物之漁船必須裝置有溫度紀錄器。溫度紀錄器應放置於容易讀取的位置（漁船門口或走道），且感應器應置於冷凍艙遠離出風口處（溫度最高點）。自動記錄設定頻率為至少每 1 小時記錄一次，並且每日應有至少一次之溫度確認紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	處理漁獲物之甲板區應設有洗手設備。漁船應設有廁所，且廁所內應設置有設手設備與清潔劑。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	漁獲物處理、貯存與丟棄使用之設備（如：簍空塑膠籃、燒卻爐等）應與廢棄物區分離使用。應使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用之漁獲物排入海中；必要時以防水桶槽加以儲存。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
作業衛生要求	應盡可能確保捕魚和後續相關作業處理不造成漁獲物之污染。	魚上鉤時應快速釣起；若使用魚叉，應將魚叉刺入魚體頭部或下顎部位，避免刺入魚身；若魚在魚叉或鉤子上爭扎時，應立即擊昏牠以減少魚鱗損害與挫傷；漁獲物不可堆疊於甲板上；長鰭鮪應於捕獲 15-20 分鐘內送入冷凍系統。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	處理漁獲物所需之設備、容器與漁船應隨時清潔並保持良好衛生狀態；漁船應保持清潔，若受到機油或污水污染時，應立即清潔並予以消毒；若使用非攜帶型水源如消防設施與冷凍設備等，應具有獨立之回收設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應於捕獲魚後以衛生方式儘速進行去頭與去內臟等作業，並以飲用水、潔淨水或乾淨海水充分清洗產品。但應預防漁獲物遭受水之污染。供人類食用魚肝或魚卵必須保存在靠近融冰或冷凍溫度下或冷凍。	處理漁獲物之器具（如殺魚刀、鋸子、尖狀大釘等）應保持潔淨，並使用飲用水、潔淨水或乾淨海水清洗漁獲物；魚肝或魚卵必須保存在靠近融冰或冷凍溫度下或冷凍。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	漁獲物行經動線不可有蟲鼠出沒之痕跡，且無污染漁獲物之虞處。漁船應備有蟲鼠防治紀錄，且應注意無使用狀態漁船之蟲鼠防治。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

船員健康和衛生要求	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病之帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	漁船船員應有離港前半年之健康檢查證明。檢查項目至少應包括 A 型肝炎、傷寒、肺結核等。船長應定期檢查船員是否感染傷口、傳染性皮膚病或腹瀉之情況，予以記錄，且規定不得處理漁獲物或進入漁獲物處理區。應有船員衛生教育訓練計畫。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	作業處理區人員應隨時保持高度之個人清潔。員工於工作時應穿著工作服、雨鞋，並戴上手套。工作完畢後，工作服與手套、雨鞋皆應定位放置或懸掛，且保持潔淨無發霉。漁船應備有衛浴設備、廁所、洗手台及清潔用品供人員使用。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	查核檢查紀錄與漁撈日誌是否符合要求。 生產中須有合格人員以目視方式檢查去內臟之魚，特別是腹腔及供人食用之肝臟及魚卵，如有寄生蟲或混雜有毒魚類應有適當處理。抽查頻率為每批次最少五隻。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	查核轉載作業紀錄與漁撈日誌，轉載作業紀錄必須可追溯至漁撈日誌，且紀錄需吻合。內容至少應包括轉載地、日期、作業起訖時間、數量及漁獲物中心溫度等是否符合要求等項目。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	漁船之漁獲衛生處理流程、溫度及時間之管控與船上各項清潔實施計畫應分別設置執行及管制人員。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H A C C P	凍結船依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	凍結船依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	凍結船應定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理相關之紀錄。	凍結船應定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

七(E)、歐盟登錄遠洋漁船（運搬船）自評紀錄表

	評鑑標準	評鑑項目	有/否
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛存污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙及機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態（漁船本身需保持完好狀態並易於清潔；漁獲物行經動線之建造與結構、油管等應潔淨且包覆完整，無剝落與污染漁獲物之虞處）。	<input type="checkbox"/>
		污水、廢煙、燃料油、潤滑油等應予管制，並有適當隔離以避免污染。	<input type="checkbox"/>
		作業區（工作甲板、漁艙、加工處理平台等）與非作業區（船員住艙、廁所、船員休息室、廚房與機房等）應隔離以避免污染儲存之漁獲物。	<input type="checkbox"/>
		作業區內（工作甲板、船尾作業區四周等）需有足夠之空間以供衛生處理漁獲物使用（應設置工作平台或腳踏墊，且各作業區間應有適當之區隔）。	<input type="checkbox"/>
		非作業區（船員住艙、船員休息室與機房等）與設施（廚房、漁具、廁所）應保持潔淨。	<input type="checkbox"/>
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四週周、廚房、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	工作甲板、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鏈子等）清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
		工作所需之工具（如魚鉤、刀子、鐵鏈等）應有定位放置；工具盒應使用塑膠或不鏽鋼之材質為佳；工具之把手以不鏽鋼或電木把手為佳。除工作所需之用具與化學藥劑以外之物品皆應定位擺放。	<input type="checkbox"/>
		卸魚區之空間應足夠放置每批捕獲之漁獲物；設施應潔淨並無污染、發霉或生鏽之現象；其設計必須可快速處理完漁獲物，以防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而使漁獲物變質。	<input type="checkbox"/>
		卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	<input type="checkbox"/>
		將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	<input type="checkbox"/>
設備和設施	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	卸魚區域應有適當包覆且無剝落現象）。	<input type="checkbox"/>
	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	漁艙應有效隔離並潔淨，使漁獲物維持於衛生狀態，並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>
	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	漁獲物處理區（如工作甲板、工作平台等）與儲存區應與廢棄物儲存區有效區隔，且使用之容器亦應區隔。	<input type="checkbox"/>

	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁船卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	處理漁獲物之水質必須為飲用水、潔淨水或乾淨之海水。若使用海水，則抽取地點應與排放之廢水、廢棄物有適當之區隔（海水應由船底處抽取使用）；提供水質之管線與水槽應保持潔淨並定期清洗；漁船卸魚後應用飲用水或潔淨之海水清洗。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，且使漁獲物中心溫度不超過-18℃。	應有前一航次溫度紀錄表。漁船之冷凍效能應快速且冷凍溫度應維持在-18℃以下。當魚獲物中心溫度達-18℃時，魚體應轉至-30℃以下且無氣流移動之個別儲存區（凍藏室）為佳。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	儲存漁獲物的漁船必須裝置有溫度紀錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	儲存漁獲物之漁船必須裝置有溫度紀錄器。溫度紀錄器應放置於容易讀取的位置（漁船門口或走道），且感應器應置於冷凍艙遠離出風口處（溫度最高點）。自動記錄設定頻率為至少每 1 小時記錄一次，並且每日應有至少一次之溫度確認紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	處理漁獲物之甲板區應設有洗手設備。漁船應設有廁所，且廁所內應設置有設手設備與清潔劑。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	漁獲物處理、貯存與丟棄使用之設備（如：簍空塑膠籃、燒卻爐等）應與廢棄物區分使用。應使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用之漁獲物排入海中；必要時以防水桶槽加以儲存。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
作業衛生要求	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	處理漁獲物所需之設備、容器與漁船應隨時清潔並保持良好衛生狀態；漁船應保持清潔，若受到機油或污水污染時，應立即清潔並予以消毒；若使用非攜帶型水源如消防設施與冷凍設備等，應具有獨立之回收設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	漁獲物行經動線不可有蟲鼠出沒之痕跡，且無污染漁獲物之虞處。漁船應備有蟲鼠防治紀錄，且應注意無使用狀態漁船之蟲鼠防治。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
船員健康	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病之帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或者進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	漁船船員應有離港前半年之健康檢查證明。檢查項目至少應包括 A 型肝炎、傷寒、肺結核等。船長應定期檢查船員是否感染傷口、傳染性皮膚病或腹瀉之情況，予以記錄，且規定不得處理漁獲物或進入漁獲物處理區。應有船員衛生教育訓練計畫。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

和衛生要求	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	作業處理區人員應隨時保持高度之個人清潔。員工於工作時應穿著工作服、雨鞋，並戴上手套。工作完畢後，工作服與手套、雨鞋皆應定位放置或懸掛，且保持潔淨無發霉。漁船應備有衛浴設備、廁所、洗手台及清潔用品供人員使用。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	查核檢查紀錄與漁撈日誌是否符合要求。生產中須有合格人員以目視方式檢查去內臟之魚，特別是腹腔及供人食用之肝臟及魚卵，如有寄生蟲或混雜有毒魚類應有適當處理。抽查頻率為每批次最少五隻。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	查核轉載作業紀錄與漁撈日誌，轉載作業紀錄必須可追溯至漁獲物中心溫度等是否符合要求等項目。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	漁船之漁獲衛生處理流程、溫度及時間之管控與船上各項清潔實施計畫應分別設置執行及管制人員。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H A C C P	HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	凍結船依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	凍結船應定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

八、附件（請提供下列資料，並依序排列裝訂。）

- (一) 漁獲物處理相關設備照片
- (二) 最近一航次溫度監測紀錄（新裝設溫度記錄器漁船檢附冷凍設備測試紀錄）
- (三) HACCP 及衛生管理計畫書
- (四) 其他

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第五點附件二(A)

冷凍鮪魚 HACCP 危害分析重要管制點計畫書 (延繩釣漁船)

漁船名稱：_____ 編號 CT No.：_____
公司名稱：_____ 負責人：_____
靠岸碼頭：_____ 船 長：_____
漁獲物種類：_____ 漁獲物處理方式：_____

目錄

一、	HACCP 小組成員.....
二、	產品描述.....
三、	生產流程圖.....
四、	危害分析工作表.....
五、	HACCP 計畫書.....
六、	CCP 監測紀錄表.....
	寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)
	漁獲物轉載作業記錄表(CCP4)
	轉載確認書.....
七、	HACCP 系統確認.....

一、HACCP小組成員

管理代表：_____ 職稱：_____

同意人*：_____ 職稱：_____

小組成員	職 稱	專長/任務區分	簽名
	船長	負責 HACCP 計畫執行之成敗，為 HACCP 小組之召集人。	
	輪機長	負責機械與器具，及冷凍設備之每日監督及記錄，有任何的操作錯誤時，實施矯正措施與記錄。	
	大副(或衛生管理人員)	規劃實施 SSOP 船員訓練，工作分配及 SSOP 的實行效果確認。	
	二副	輔助船員 SSOP 訓練，SSOP 工作分配及實際執行。	
	經理	HACCP 計畫書擬定，協調、管理及報表存檔。	

*職掌：係指在本 HACCP 小組中所負責之職務

*同意人：係指決策層級

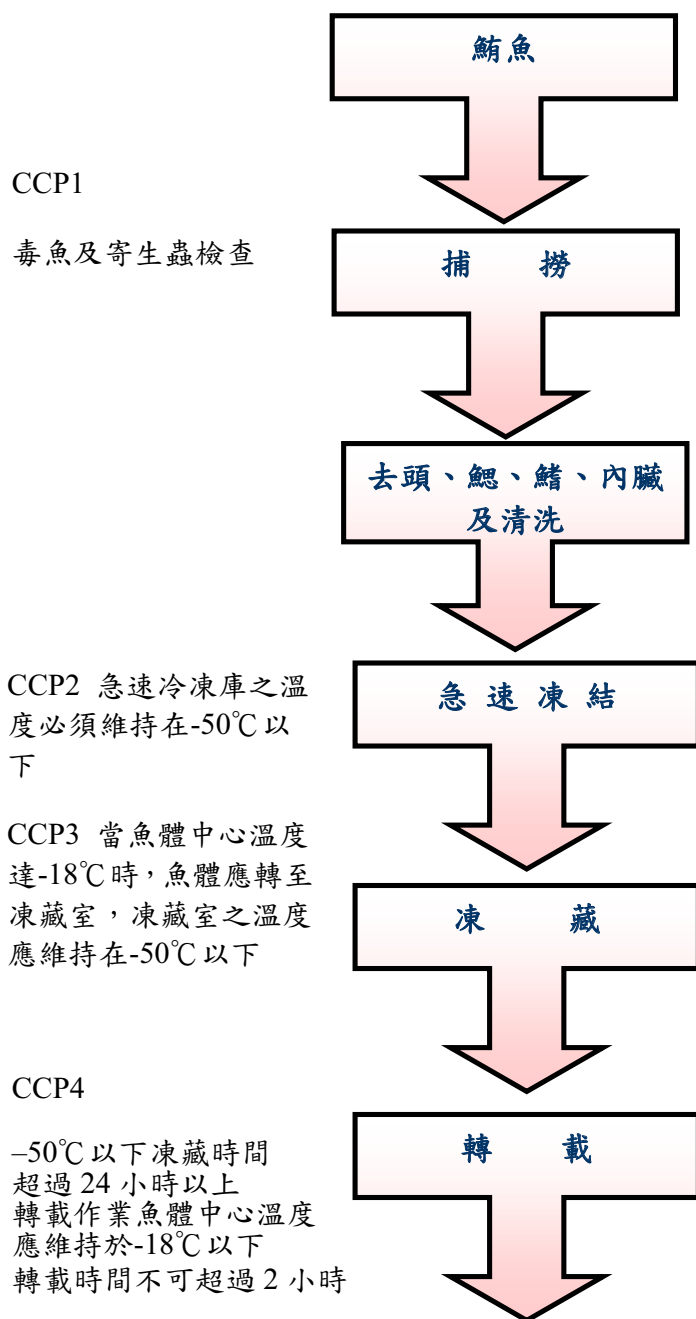
日期：_____ 核准者：船長_____

二、產品描述

產品描述
產品：鮪魚
建立產品描述時，應以最清楚的方式說明，至少須回答以下的問題。
1.品名：鮪魚
2.產品特性：經清洗、放血、去鰓、鰭、內臟後，以-50~-60℃進行急速凍結後儲藏於小於-45℃冷凍庫中儲藏等待轉運送至日本或國內作為生魚片之原料。
3.使用方法：作為生魚片之原料
4.包裝方式：裸裝
5.有效期限和保存條件：-18℃以下一年
6.銷售地點及對象：工廠或進口商
7.注意事項：勿儲存於-18℃以上

日期：_____ 核准者：船長_____

三、生產流程圖



日期：_____ 核准者：船長_____

四、危害分析工作表

原料/ 加工步驟	潛在之危害	是否顯著 危害產品 安全 (Yes/No)	判定為顯著危害之理由	顯著危害之防治措施	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No)
捕撈	生物性：寄生蟲及毒魚	Yes	有毒魚或寄生蟲殘活，造成人體傷害。	後續以冷凍儲藏於-50℃以下，24小時以上，將足以使寄生蟲滅死；捕撈後篩檢去除有毒魚種，避免混入漁獲物中。	Yes
	化學性	No			
	物理性	No			
宰殺、去頭、內臟、鰓、處理	生物性	No			
	化學性：組織胺	Yes	魚體死後若溫度控制不當，容易生成過量之組織胺，造成產品安全疑慮。	在不受日光直接曝曬的環境中進行宰殺，同一批作業魚體應於2小時內完成宰殺、去鰓、內臟及清洗等工作。	No
	物理性	No			
清洗	生物性	No			
	化學性	No			
	物理性	No			
急速凍結	生物性	No			
	化學性：組織胺生成	Yes	冷凍能力不足，導致過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	漁獲物於凍結室中以-50℃以下快速使魚體降溫。	Yes
	物理性	No			
凍藏	生物性	No			
	組織胺生成(C)	Yes	凍藏時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	漁獲物於冷凍庫溫度以-50℃以下儲存。	Yes
	物理性	No			

轉 載	生物性	No	轉載時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。		
	組織胺生成 (C)	Yes		轉載魚體中心溫度不可超過-18℃。	Yes
	物理性	No			

起草：經理

審查：大副

核准：船長

公佈發行：

年

月

日

六、CCP 監測紀錄表

寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)

船名（中文）：_____

（英文）：_____

_____年_____月

日期	目視檢查		發現時處理方法	執行者（甲板） 簽名	備註
	寄生蟲	有毒魚類			

1. 填寫頻率：每批次捕獲時。
2. 若發現有寄生蟲或毒魚時，將發現後之處理方式填寫於紀錄表中。

大副簽名：_____

漁獲物轉載作業紀錄表(CCP4)

船名 (中文):

(英文):

航次:

捕撈地點:

轉載地:

日期 年/月/日	作業起訖時間		魚種	運搬船名或加工處理廠名	轉載數量	漁獲物 中心溫度	運搬船 艙溫	漁艙清潔	執行者 (甲板) 簽名
	開始	結束							

船長簽名:

日期:

填寫頻率: 每批次轉載

轉 載 確 認 書

CONFIRMATION LETTER OF TRANSHIPMENT

NAME OF CARRIER	NAME OF FISHING BOAT
運 搬 船 名：	漁 船 船 名：
DATE OF TRANSHIPMENT	QUANTITY TRANSHIPPED
轉 載 年 月 日：	轉 載 漁 獲 數 量：
PLACE OF TRANSHIPMENT	
轉 載 地：	

以上記載之轉載事實，於此兩者確認無誤。

BOTH OF THE UNDERSIGNED HEREBY MUTUALLY CONFIRMED THAT THE TRANSHIPMENT HAVE TAKEN AS MENTIONED ON THE ABOVE.

AT PORT
於： 港

漁船船長簽名	運搬船船長簽名
_____	_____
	日期：_____年_____月_____日

七、HACCP 系統確認

- 1、HACCP 計畫的檢討: SSOP 計畫的執行記錄表格的檢視以及生產現場執行的二次確認。生產流程的檢視，生產機械的檢查。
- 2、CCP 管制點記錄的檢討；進行生產流程的檢討，若生產流程有所變動，應重新訂立管制點。
- 3、確認矯正措施: HACCP 小組應進行矯正系統的核查，以現場實際操作進行確認，是否矯正措施可有效的修正 CCP 失控狀態，若矯正措施無法有效的矯正 CCP 失控狀態，則進行矯正措施的重新擬定。
- 4、HACCP 計畫無法正常確保產品合乎管制界限，則對 HACCP 計畫進行適當的修改，以確保 HACCP 計畫能正常的運行。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第五點附件二(B)

冷凍鮪魚 HACCP 危害分析重要管制點計畫書 (圍網漁船)

漁船名稱：_____ 編號 CT No.：_____
公司名稱：_____ 負責人：_____
靠岸碼頭：_____ 船 長：_____
漁獲物種類：_____ 漁獲物處理方式：_____

目錄

一、 HACCP 小組成員	
二、 產品描述	
三、 生產流程圖	
四、 危害分析工作表	
五、 HACCP 計畫書	
六、 CCP 監測紀錄表	
寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)	
漁獲物轉載作業記錄表(CCP4)	
轉載確認書	
七、 HACCP 系統確認	

一、HACCP小組成員

管理代表：_____ 職稱：_____

同意人*：_____ 職稱：_____

小組成員	職 稱	專長/任務區分	簽 名
	船長	負責 HACCP 計畫執行之成敗，為 HACCP 小組之召集人。	
	輪機長	負責機械與器具，及冷凍設備之每日監督及記錄，有任何的操作錯誤時，實施矯正措施與記錄。	
	漁撈長	負責任務分配，督導與查核 HACCP 之確實執行，規劃船員之教育訓練。	
	大副 (或衛生管理人員)	規劃實施 SSOP 船員訓練，工作分配及 SSOP 的實行效果確認。	
	二副	輔助船員 SSOP 訓練，SSOP 工作分配及實際執行。	
	經理	HACCP 計畫書擬定，協調、管理及報表存檔。	

*職掌：係指在本 HACCP 小組中所負責之職務

*同意人：係指決策層級

日期：_____ 核准者：船長_____

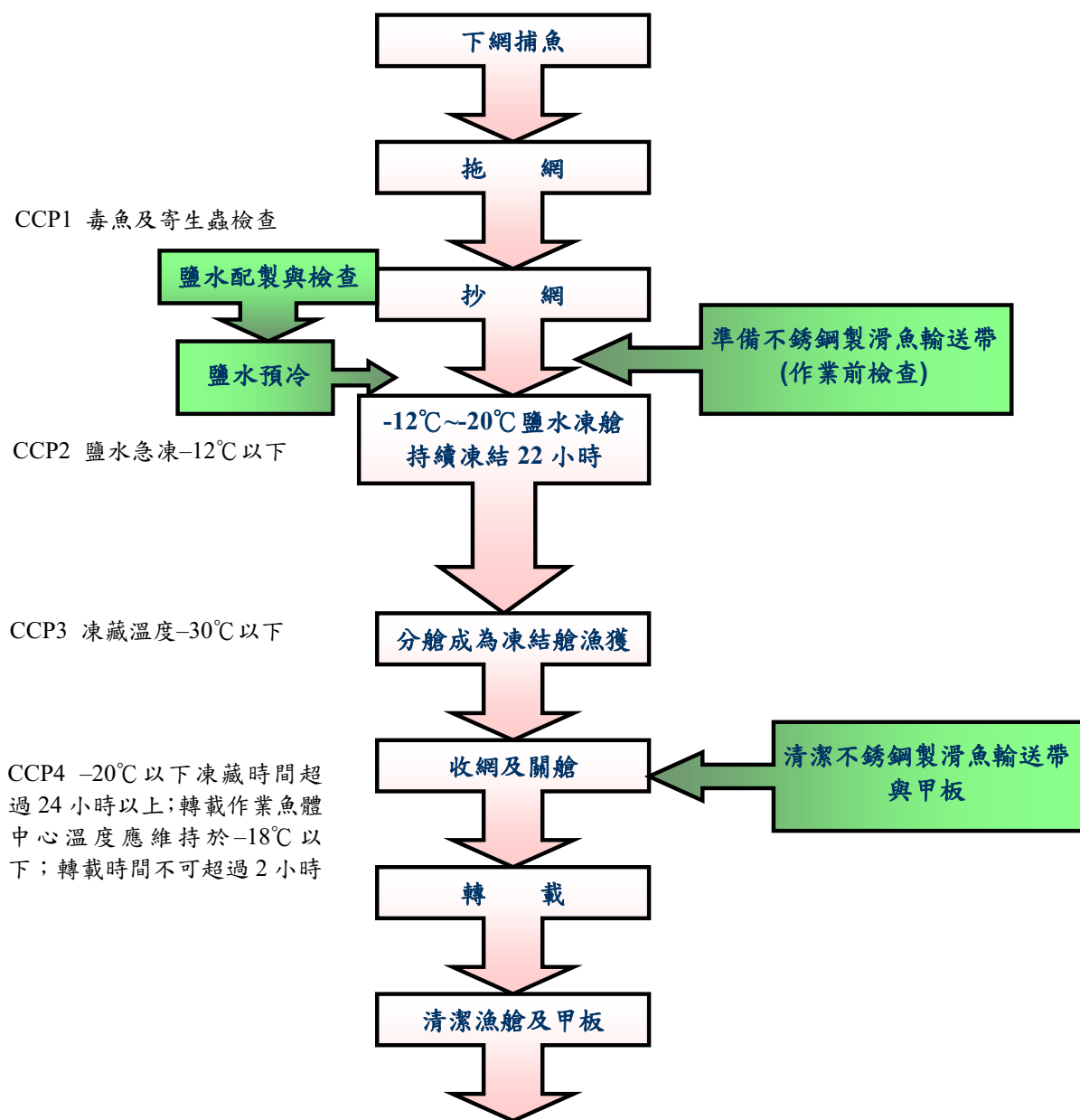
二、產品描述

產品描述
產品：鮪魚或鰹魚
建立產品描述時，應以最清楚的方式說明，至少須回答以下的問題。
1.品名：鮪魚或鰹魚
2.產品特性：以-12~-20℃鹽水進行急速凍結後儲藏於小於-30℃冷凍庫中儲藏等待轉運送至工廠作為罐頭之原料。
3.使用方法：作為罐頭之原料
4.包裝方式：裸裝
5.有效期限和保存條件：-18℃以下一年
6.銷售地點及對象：工廠或進口商
7.注意事項：勿儲存於-18℃以上

未經去內臟處理，全魚冷凍之鰹鮪魚，在未經個別包裝之狀態下，以低溫凍藏，轉載至運搬船，再經殺菌過程製成罐頭，此過程是由岸上之加工業者執行，本產品非直接銷售予消費者，且最終之罐頭產品並無特定食用對象，適合一般消費大眾食用。

日期：_____ 核准者：船長_____

三、生產流程圖



日期：_____ 核准者：船長_____

四、危害分析工作表

原料/ 加工步驟	潛在之危害	是否顯著危害產品安全 (Yes/No)	判定為顯著危害之理由	顯著危害之防治措施	本步驟是否為重要管制點 (Yes/No)
捕魚	生物性：寄生蟲及有毒魚	Yes	有毒魚或寄生蟲殘活，造成人體傷害。	冷凍儲藏於-20℃以下 24 小時以上，造成寄生蟲滅死；去除有毒魚種，避免混入漁獲物中。	Yes
	組織胺生成	Yes	魚死後若溫度控制不當，容易生成過量之組織胺，造成產品安全疑慮。	儘速將批次處理量內之魚體自圍網中抄起，並移至鹽水凍艙中進行凍結，捕獲過量之魚體，應予丟棄。	Yes
抄網	物理性	No			
	生物性	No			
	化學性	No			
	物理性	No			
鹽水配製	生物性	No			
	化學性	No	配製鹽水凍液之水受生物性或化學性危害污染，間接污染漁獲。	依 SSOP 作業以乾淨清水或清潔海水配製鹽水凍液。	No
	物理性	No			
	生物性	No			
凍結	組織胺生成 (C)	Yes	冷凍能力不足，導致過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	監測鹽水凍液溫度於-12℃以下，快速使魚體降溫。	Yes
	物理性	No			
	生物性	No			
凍藏	組織胺生成 (C)	Yes	凍藏時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	監測凍藏乾艙溫度達-30℃以下。	Yes
	物理性	No			

轉 載	魚體寄生蟲殘活 (B)	Yes	寄生蟲殘活，造成人體傷害。	魚體冷凍儲藏於-20℃以下 24 小時以上，造成寄生蟲滅死。	Yes
	組織胺生成 (C)	Yes	轉載時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。		Yes
	物理性	No			

起草：經理

審查：大副

核准：船長

公佈發行：

年 月 日

五、HACCP 計畫書

重要管制點	顯著之危害	防治措施之管制界限	監控			如有異常之矯正措施	記錄	確認
			目標	方法	頻率	負責人		
捕撈	毒魚	不得檢出	不得檢出	官能檢查	1 次/每批	二副	寄生蟲與毒魚檢查表	大副每批確認
	寄生蟲	不得檢出	不得檢出	官能檢查	5 隻/每批	二副	寄生蟲與毒魚檢查表	大副每批確認
急速凍結	組織胺生成	鹽水凍藏-12℃以下	凍結室溫度	溫度記錄	1 次/小時	輪機長	自動溫度紀錄	大副每批確認
凍藏	組織胺生成	凍藏室溫度-30℃以下	冷凍室溫度	溫度記錄	1 次/小時	輪機長	自動溫度紀錄	大副每天確認
轉載	組織胺生成(C)	1. -20℃以下凍藏時超過 24 小時以上 2. 轉載體度應維持於-18℃以下 3. 轉載時間不可超過 2 小時	轉載作業時間起迄記錄	時間記錄	1 次/每批	二副	漁獲物轉載作業記錄表	大副每批確認

起草：經理

審查：大副

核准：船長

公佈發行：

年 月 日

六、CCP 監測紀錄表

寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)

船名（中文）：_____

（英文）：_____

_____年_____月

日期	目視檢查		發現時處理方法	執行者（甲板） 簽名	備註
	寄生蟲	有毒魚類			

1.填寫頻率：每批次捕獲時。

2.若發現有寄生蟲或毒魚時，將發現後之處理方式填寫於紀錄表中。

大副簽名：_____

漁獲物轉載作業紀錄表(CCP4)

船名 (中文):

船名 (英文):

航次:

捕撈地點:

轉載地:

日期 年/月/日	作業起訖時間		魚種	運搬船名或加工處理廠名	轉載數量	漁獲物 中心溫度	運搬船 艙溫	漁艙清潔	執行者 (甲板) 簽名
	開始	結束							

船長簽名:

日期:

填寫頻率：每批次轉載

轉 載 確 認 書

CONFIRMATION LETTER OF TRANSHIPMENT

NAME OF CARRIER	NAME OF FISHING BOAT
運搬船名：	漁船名：
DATE OF TRANSHIPMENT	QUANTITY TRANSHIPPED
轉載年月日：	轉載漁獲數量：
PLACE OF TRANSHIPMENT	
轉載地：	

以上記載之轉載事實，於此兩者確認無誤。

BOTH OF THE UNDERSIGNED HEREBY MUTUALLY CONFIRMED THAT THE TRANSHIPMENT HAVE TAKEN AS MENTIONED ON THE ABOVE.

AT PORT

於： 港

漁船船長簽名	運搬船船長簽名
_____	_____
	日期：_____年_____月_____日

七、HACCP 系統確認

- 1、HACCP 計畫的檢討: SSOP 計畫的執行記錄表格的檢視以及生產現場執行的二次確認。生產流程的檢視，生產機械的檢查。
- 2、CCP 管制點記錄的檢討；進行生產流程的檢討，若生產流程有所變動，應重新訂立管制點。
- 3、確認矯正措施: HACCP 小組應進行矯正系統的核查，以現場實際操作進行確認，是否矯正措施可有效的修正 CCP 失控狀態，若矯正措施無法有效的矯正 CCP 失控狀態，則進行矯正措施的重新擬定。
- 4、HACCP 計畫無法正常確保產品合乎管制界限，則對 HACCP 計畫進行適當的修改，以確保 HACCP 計畫能正常的運行。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第五點附件二(C)

冷凍魷魚、秋刀魚 HACCP 危害分析重要管制點
計畫書
(魷釣漁船兼營秋刀魚棒受網)

漁船名稱：_____ 編號 CT No.：_____

公司名稱：_____ 負責人：_____

靠岸碼頭：_____ 船 長：_____

漁獲物種類：_____ 漁獲物處理方式：_____

目錄

一、 HACCP 小組成員	
二、 產品描述	
三、 生產流程圖	
四、 危害分析工作表	
五、 HACCP 計畫書	
六、 CCP 監測紀錄表	
寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)	
漁獲物轉載作業記錄表(CCP4)	
轉載確認書	
七、 HACCP 系統確認	

一、HACCP 小組名單

管理代表：_____ 職稱：大副

同意人*：_____ 職稱：船長

小組成員	職 稱	專長/任務區分	簽 名
	船長	負責 HACCP 計畫執行之成敗，為 HACCP 小組之召集人。	
	輪機長	負責機械與器具，及冷凍設備之每日監督及記錄，有任何的操作錯誤時，實施矯正措施與記錄。	
	大副(或衛生管理人員)	規劃實施 SSOP 船員訓練，工作分配及 SSOP 的實行效果確認。	
	二副	輔助船員 SSOP 訓練，SSOP 工作分配及實際執行。	
	經理	HACCP 計畫書擬定，協調、管理及報表存檔。	

*職掌：係指在本 HACCP 小組中所負責之職務

*同意人：係指決策層級

日期：_____ 核准者：船長

二、產品描述

產品描述

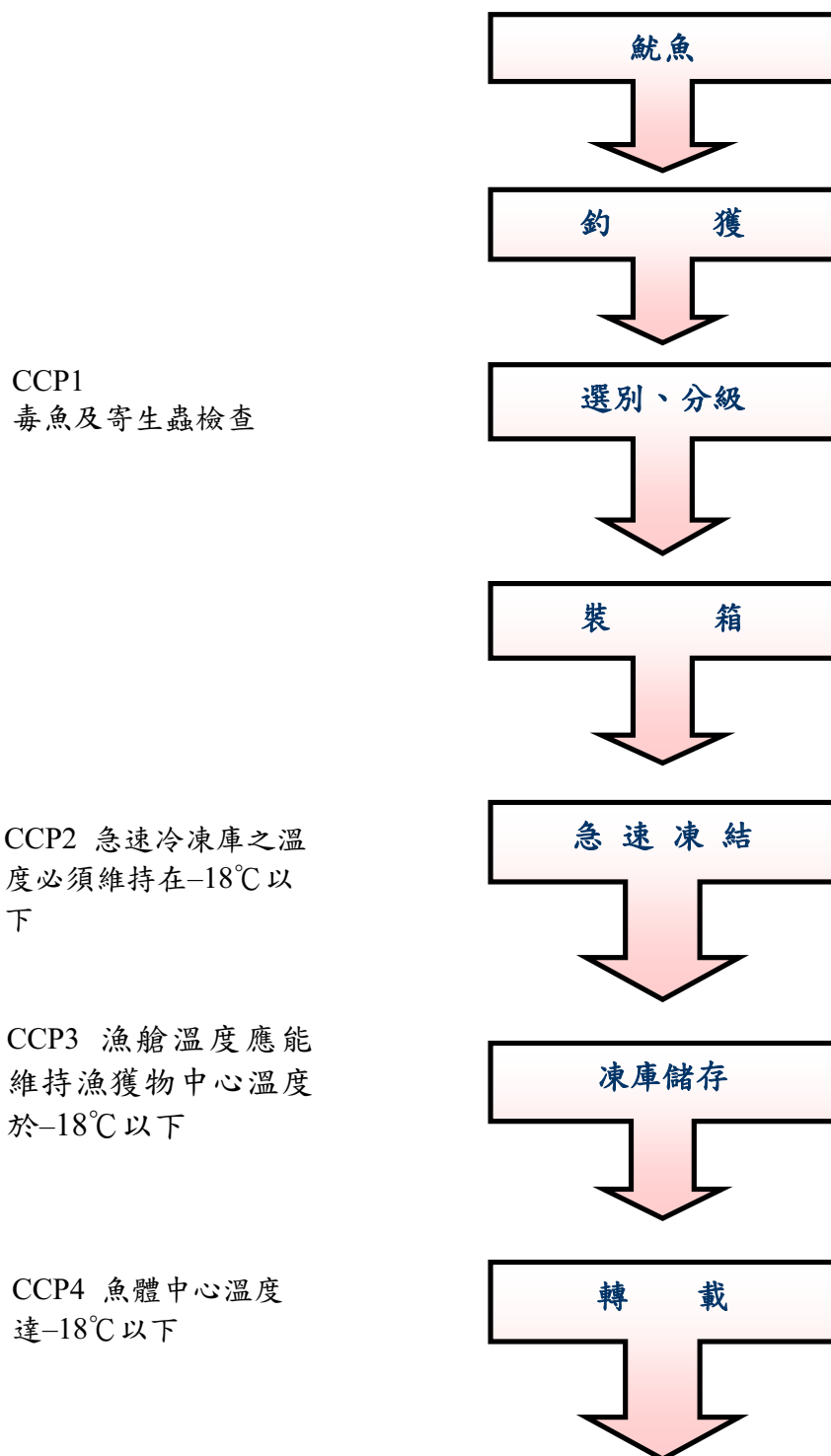
產品：魷魚或秋刀魚

建立產品描述時，應以最清楚的方式說明，至少須回答以下的問題。

- 1.品名：魷魚或秋刀魚
- 2.產品特性：冷凍魷魚、秋刀魚，經分級、選別後，在未經個別包裝之狀態下，在-18℃以下之低溫凍藏，經24小時以上凍藏並轉載至運搬船，並在凍結狀態下送至岸上販賣與消費。
- 3.包裝方式：紙箱
- 4.有效期限和保存條件：-18℃以下一年
- 5.銷售地點及對象：工廠、進口商或一般消費大眾
- 6.注意事項：勿儲存於-18℃以上

日期：_____ 核准者：船長_____

三、生產流程圖



日期：_____ 核准者：船長_____

四、危害分析工作表

原料/ 加工步驟	潛在之危害	是否顯著 危害產品 安全 (Yes/No)	判定為顯著危害之理由	顯著危害之防治措施	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No)
釣 獲	生物性：	No			No
	化學性	No			
	物理性	No			
選別、分級	生物性：寄生蟲及毒魚	No	有毒魚或寄生蟲殘活，造成人體傷害。	冷凍儲藏於-20℃以下、24小時以上，造成寄生蟲滅死，去除有毒魚種。	Yes
	化學性：組織胺	Yes	魚體死後若溫度控制不當，容易生成過量之組織胺，造成產品安全疑慮。	在不受日光直接曝曬的環境中進行宰殺，同一批作業魚體應於2小時內完成宰殺、去鰓、內臟及清洗等工作。	No
裝 箱	物理性	No			
	生物性	No			
	化學性	No			
	物理性	No			
急速凍結	生物性	No			
	化學性：組織胺生成	Yes	冷凍能力不足，導致過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	監測凍結室溫度於-30℃以下，快速使魚體降溫。	Yes
	物理性	No			
凍 藏	生物性	No			
	組織胺生成 (C)	Yes	凍藏時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	監測凍藏庫溫度達-30℃以下。	Yes
	物理性	No			

轉 載	生物性	No	轉載時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。		
	組織胺生成 (C)	Yes		轉載後魚體中心溫度不可超過-18℃。	Yes
	物理性	No			

起草：經理

審查：大副

核准：船長

公佈發行：

年

月

日

五、HACCP 計畫書

重要管制點	顯著之危害	防治措施之管制界限	監控				如有異常之矯正措施	記錄	確認
			目標	方法	頻率	負責人			
捕撈	毒魚及寄生蟲	不得檢出	不得檢出	官能檢查	1 次/每批	二副	丟棄	寄生蟲與毒魚檢查表	大副每批確認
急速凍結	組織胺生成(C)	凍結室溫度-30℃以下	凍結室溫度	溫度記錄	1 次/小時	輪機長	排除凍結機械障礙，若 6 小時內無法修復冷凍機械，應立即移移冷艙，並將發生情況記錄於矯正處理記錄表中。	自動溫度紀錄	大副每批確認
凍藏	組織胺生成(C)	凍藏室溫度-30℃以下	凍藏室溫度	溫度記錄	1 次/小時	輪機長	排除凍結機械障礙，若 6 小時內無法修復冷凍機械，或魚體品溫高於-18℃時，應立即移移冷艙，並將發生情況記錄於矯正處理記錄表中。	自動溫度紀錄	大副每天確認
轉載	組織胺生成(C)	1. -18℃以下時間超過 7 日以上 2. 轉載體度應於-18℃以下 3. 轉載時間不可超過 2 小時	記載轉載作業起迄時間	時間記錄	1 次/每批	二副	禁止轉載作業 1. 繼續凍結 2. 若未能於時限內完成轉載作業，立即停止轉載，並將發生情況記錄於矯正處理記錄表中	漁獲物轉載作業記錄表	大副每批確認

起草：經理 _____ 審查：大副 _____ 核准：船長 _____ 公佈發行： _____ 年 月 日

六、CCP 監測紀錄表

寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)

船名（中文）：_____

（英文）：_____ 年_____月

日期	目視檢查		發現時處理方法	執行者（甲板） 簽名	備註
	寄生蟲	有毒魚類			

1. 填寫頻率：每批次捕獲時。
2. 若發現有寄生蟲或毒魚時，將發現後之處理方式填寫於紀錄表中。

大副簽名：_____

漁獲物轉載作業紀錄表(CCP4)

船名 (中文): _____
(英文): _____

航次: _____ 捕撈地點: _____ 轉載地: _____

日期 年／月／日	作業起訖時間		魚種	運搬船名或加工處理廠名	轉載數量	漁獲物 中心溫度	運搬船 艙溫	漁艙清潔	執行者 (甲板) 簽名
	開始	結束							

船長簽名: _____ 日期: _____

填寫頻率: 每批次轉載

轉 載 確 認 書

CONFIRMATION LETTER OF TRANSHIPMENT

NAME OF CARRIER	NAME OF FISHING BOAT
運 搬 船 名：	漁 船 船 名：
DATE OF TRANSHIPMENT	QUANTITY TRANSHIPPED
轉 載 年 月 日：	轉 載 漁 獲 數 量：
PLACE OF TRANSHIPMENT	
轉 載 地：	

以上記載之轉載事實，於此兩者確認無誤。

BOTH OF THE UNDERSIGNED HEREBY MUTUALLY CONFIRMED THAT THE TRANSHIPMENT HAVE TAKEN AS MENTIONED ON THE ABOVE.

AT PORT
於：港

漁船船長簽名

運搬船船長簽名

日期：年 月 日

七、HACCP 系統確認

- 1、HACCP 計畫的檢討: SSOP 計畫的執行記錄表格的檢視以及生產現場執行的二次確認。生產流程的檢視，生產機械的檢查。
- 2、CCP 管制點記錄的檢討；進行生產流程的檢討，若生產流程有所變動，應重新訂立管制點。
- 3、確認矯正措施: HACCP 小組應進行矯正系統的核查，以現場實際操作進行確認，是否矯正措施可有效的修正 CCP 失控狀態，若矯正措施無法有效的矯正 CCP 失控狀態，則進行矯正措施的重新擬定。
- 4、HACCP 計畫無法正常確保產品合乎管制界限，則對 HACCP 計畫進行適當的修改，以確保 HACCP 計畫能正常的運行。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第五點附件二(D)

拖網漁船漁獲物 HACCP 危害分析重要管制點計畫書

漁船名稱：_____ 編號 CT No.：_____
公司名稱：_____ 負責人：_____
靠岸碼頭：_____ 船 長：_____
漁獲物種類：_____ 漁獲物處理方式：_____

目錄

一、 HACCP 小組成員	
二、 產品描述	
三、 生產流程圖	
四、 危害分析工作表	
五、 HACCP 計畫書	
六、 CCP 監測紀錄表	
寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)	
漁獲物轉載作業記錄表(CCP4)	
轉載確認書	
七、 HACCP 系統確認	

一、HACCP小組成員

管理代表：_____ 職稱：_____

同意人*：_____ 職稱：_____

小組成員	職 稱	專長/任務區分	簽名
	船長	負責 HACCP 計畫執行之成敗，為 HACCP 小組之召集人。	
	輪機長	負責機械與器具，及冷凍設備之每日監督及記錄，有任何的操作錯誤時，實施矯正措施與記錄。	
	大副(或衛生管理人員)	規劃實施 SSOP 船員訓練，工作分配及 SSOP 的實行效果確認。	
	二副	輔助船員 SSOP 訓練，SSOP 工作分配及實際執行。	
	經理	HACCP 計畫書擬定，協調、管理及報表存檔。	

*職掌：係指在本 HACCP 小組中所負責之職務

*同意人：係指決策層級

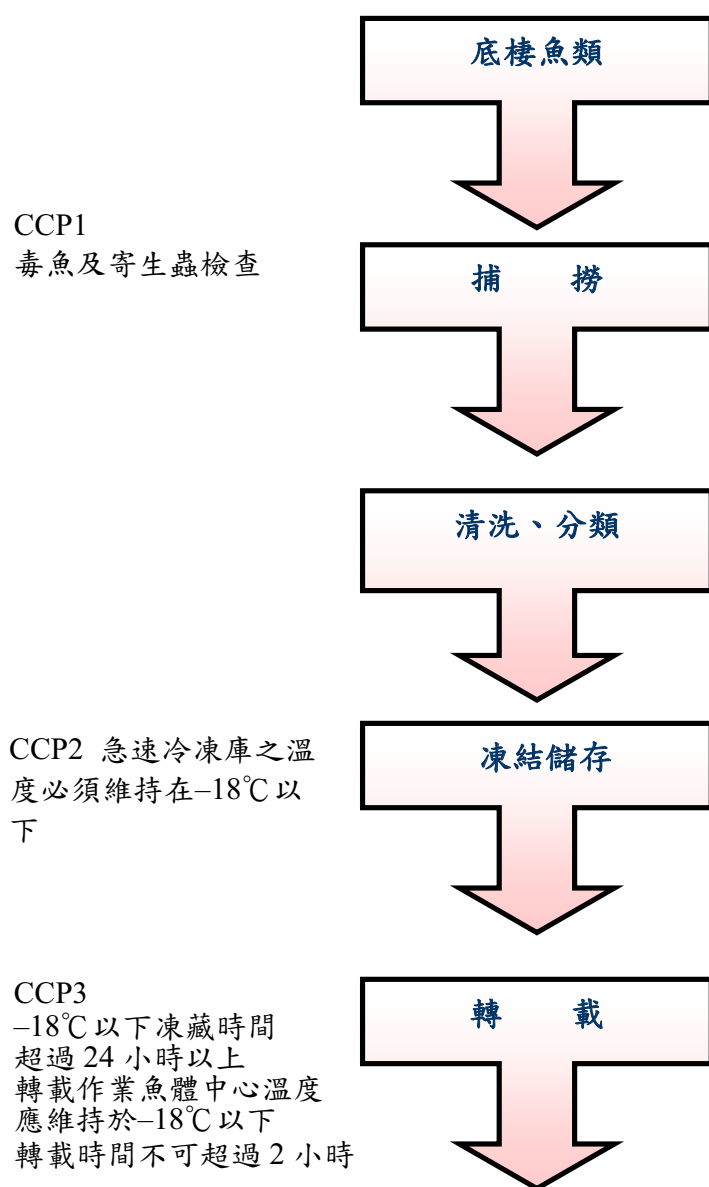
日期：_____ 核准者：船長

二、產品描述

產品描述
產品：底棲魚類
建立產品描述時，應以最清楚的方式說明，至少須回答以下的問題。
1.品名：蝦、蟹及底棲魚類 2.產品特性：經清洗、分類後，凍結於小於-20℃以下冷凍庫中，等待運送至國外或國內作為原料。 3.使用方法：作為原料 4.包裝方式：裸裝 5.有效期限和保存條件：-18℃以下一年 6.銷售地點及對象：工廠或進口商 7.注意事項：勿儲存於-18℃以上

日期：_____ 核准者：船長_____

三、生產流程圖



日期：_____ 核准者：船長_____

四、危害分析工作表

原料/ 加工步驟	潛在之危害	是否顯著危害產品安全 (Yes/No)	判定為顯著危害之理由	顯著危害之防治措施	本步驟是否為重要管制點 (Yes/No)
捕撈	生物性：寄生蟲及毒魚	Yes	有毒魚或寄生蟲殘活，造成人體傷害。	後續以冷凍儲藏於-20℃以下、24小時以上，將足以使寄生蟲滅死；捕撈後篩檢去除有毒魚種，避免混入漁獲物中。	Yes
	化學性	No			
	物理性	No			
	化學性：組織胺	Yes	魚體死後若溫度控制不當，可能導致鮮度不佳，易生組織胺魚種可能滋生組織胺，造成產品安全疑慮。	在不受日光直接曝曬的環境中進行宰殺，同一批作業魚體應於2小時內完成清洗及分類作業。	No
清洗、分類	物理性	No			
	生物性	No			
	化學性	No			
	物理性	No			
凍結儲存	生物性	No			
	化學性：組織胺生成	Yes	魚體死後若溫度控制不當，可能導致鮮度不佳，易生組織胺魚種可能滋生組織胺，造成產品安全疑慮。	漁獲物於凍結室中以-18℃以下使魚體降溫、減低品質劣變機會。	Yes
	物理性	No			
	生物性	No			
轉載	組織胺生成 (C)	Yes	轉載時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	轉載魚體中心溫度不可超過-18℃。	Yes
	物理性	No			

起草：經理 審查：大副 核准：船長 公佈發行： 年 月 日

五、HACCP 計畫書

重要管制點	顯著之危害	防治措施之管制界限	監控				如有異常之矯正措施	記錄	確認
			目標	方法	頻率	負責人			
捕撈	毒魚	不得檢出	不得檢出	官能檢查	1 次/每批	二副	丟棄	寄生蟲與毒魚檢查表	大副每批確認
	寄生蟲	不得檢出	不得檢出	官能檢查	5 隻/每批	二副	丟棄	寄生蟲與毒魚檢查表	大副每批確認
凍結儲存	組織胺生成	凍結室溫度 -18℃ 以下	凍結室溫度	溫度記錄	1 次/小時	輪機長	排除凍結機械障礙，若 6 小時內無法修復，應立即移冷凍機械，並將發生情況記錄於矯正處理記錄中。	自動溫度紀錄	大副每批確認
轉載	組織胺生成 (C)	1. -18℃ 以下凍藏時超過 24 小時以上轉載作業中心溫度應維持於 -18℃ 以下 2. 轉載作業應維持於 -18℃ 以下 3. 轉載時間不可超過 2 小時	轉載作業時間記錄起迄時間	時間記錄	1 次/每批	二副	1. 禁止轉載作業 2. 繼續凍結 3. 若未能於時限內完成轉載作業，立即停止轉載，並將發生情況記錄於矯正處理記錄中	漁獲物轉載作業記錄表	大副每批確認

起草：經理

審查：大副

核准：船長

公佈發行：年 月 日

六、CCP 監測紀錄表

寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)

船名（中文）：_____

（英文）：_____ 年_____月

日期	目視檢查		發現時處理方法	執行者（甲板） 簽名	備註
	寄生蟲	有毒魚類			

1. 填寫頻率：每批次捕獲時。
2. 若發現有寄生蟲或毒魚時，將發現後之處理方式填寫於紀錄表中。

大副簽名：_____

漁獲物轉載作業紀錄表(CCP4)

船名 (中文):

(英文):

航次:

捕撈地點:

轉載地:

日期 年/月/日	作業起訖時間		魚種	運搬船名或加工處理廠名	轉載數量	漁獲物 中心溫度	運搬船 艙溫	漁艙清潔	執行者 (甲板) 簽名
	開始	結束							

填寫頻率：每批次轉載

船長簽名：日期：

轉 載 確 認 書

CONFIRMATION LETTER OF TRANSHIPMENT

NAME OF CARRIER	NAME OF FISHING BOAT
運 搬 船 名：	漁 船 船 名：
DATE OF TRANSHIPMENT	QUANTITY TRANSHIPPED
轉 載 年 月 日：	轉 載 漁 獲 數 量：
PLACE OF TRANSHIPMENT	
轉 載 地：	

以上記載之轉載事實，於此兩者確認無誤。

BOTH OF THE UNDERSIGNED HEREBY MUTUALLY CONFIRMED THAT THE TRANSHIPMENT HAVE TAKEN AS MENTIONED ON THE ABOVE.

AT PORT

於：港

漁船船長簽名
運搬船船長簽名

日期：年 月 日

七、HACCP 系統確認

- 1、HACCP 計畫的檢討: SSOP 計畫的執行記錄表格的檢視以及生產現場執行的二次確認。生產流程的檢視，生產機械的檢查。
- 2、CCP 管制點記錄的檢討；進行生產流程的檢討，若生產流程有所變動，應重新訂立管制點。
- 3、確認矯正措施: HACCP 小組應進行矯正系統的核查，以現場實際操作進行確認，是否矯正措施可有效的修正 CCP 失控狀態，若矯正措施無法有效的矯正 CCP 失控狀態，則進行矯正措施的重新擬定。
- 4、HACCP 計畫無法正常確保產品合乎管制界限，則對 HACCP 計畫進行適當的修改，以確保 HACCP 計畫能正常的運行。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第五點附件二(E)

運搬船 HACCP 危害分析重要管制點計畫書

漁船名稱：_____ 編號 CT No.：_____
公司名稱：_____ 負責人：_____
靠岸碼頭：_____ 船 長：_____
漁獲物種類：_____ 漁獲物處理方式：_____

目錄

一、 HACCP 小組成員.....	
二、 產品描述.....	
三、 加工流程圖.....	
四、 危害分析工作表.....	
五、 HACCP 計畫書.....	
六、 CCP 監測紀錄表.....	
漁獲物轉載作業記錄表(CCP1).....	
轉載確認書.....	
漁獲物溫度記錄表(CCP3).....	
七、 HACCP 系統確認.....	

一、HACCP 小組名單

管理代表：_____ 職稱：大副

同意人*：_____ 職稱：船長

小組成員	職 稱	專長/任務區分	簽 名
	船長	負責 HACCP 計畫執行之成敗，為 HACCP 小組之召集人。	
	輪機長	負責機械與器具，及冷凍設備之每日監督及記錄，有任何的操作錯誤時，實施矯正措施與記錄。	
	大副(或衛生管理人員)	規劃實施 SSOP 船員訓練，工作分配及 SSOP 的實行效果確認。	
	二副	輔助船員 SSOP 訓練，SSOP 工作分配及實際執行。	
	經理	HACCP 計畫書擬定，協調、管理及報表存檔。	

*職掌：係指在本 HACCP 小組中所負責之職務

*同意人：係指決策層級

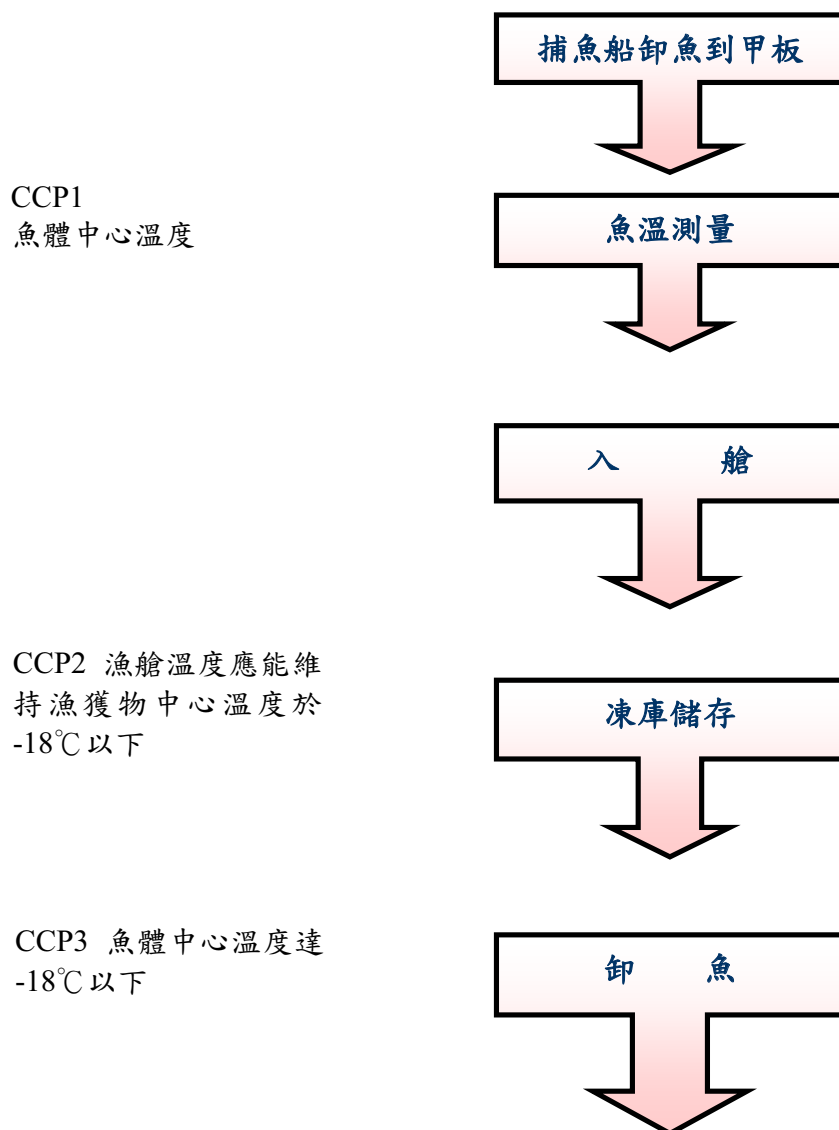
日期：_____ 核准者：船長

二、產品描述

產品描述
產品：冷凍魚
建立產品描述時，應以最清楚的方式說明，至少須回答以下的問題。
1.品名：冷凍魚
2.產品特性：冷凍魚，經個別包裝之狀態下，經24小時以上凍藏後 轉載於凍結狀態下送至岸上販賣與消費。
3.包裝方式：紙箱
4.有效期限和保存條件：-18℃以下一年
5.銷售地點及對象：工廠、進口商或一般消費大眾
6.注意事項：勿儲存於-18℃以上

日期：_____ 核准者：船長_____

三、加工流程圖



日期：_____ 核准者：船長_____

四、危害分析工作表

原料/ 加工步驟	潛在之危害	是否顯著 危害產品 安全 (Yes/No)	判定為顯著危害之理由	顯著危害之防治措施	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No)
捕魚船卸 魚到甲板	生物性	No			
	化學性	No			
	物理性	No			
	生物性	No			
魚溫測量	化學性：組織胺生成	Yes	轉載時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	轉載時魚體中心溫度達-18℃以下。	Yes
	物理性	No			
	生物性	No			
	化學性	No			
入艙	物理性	No			
	生物性	No			
	化學性	No			
	物理性	No			
凍庫儲存	生物性	No			
	化學性：組織胺生成	Yes	凍藏時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	監測凍藏庫溫度達-18℃以下。	Yes
	物理性	No			
	生物性	No			
卸魚	化學性：組織胺生成	Yes	卸魚時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	卸魚時魚體中心溫度達-18℃以下。	Yes
	物理性	No			
	生物性	No			
	物理性	No			

起草：經理 審查：大副 核准：船長 公佈發行： 年 月 日

五、HACCP 計畫書

重要管制點	顯著之危害	防治措施之管制界限	監控				如有異常之矯正措施	記錄	確認
			目標	方法	頻率	負責人			
魚溫測量	組織胺生成(C)	轉載作業魚體中心溫度應維持於-18℃	魚體中心溫度	溫度記錄	1 次/每批	二副	禁止轉載作業 1. 繼續凍結 2. 若未能於時限內完成轉載作業，即將停止轉載，並將發生情況記錄於矯正表中	漁獲物轉載作業記錄表	大副每批確認
凍庫儲存	組織胺生成(C)	凍藏室溫度-18℃以下	凍藏室溫度	溫度記錄	1 次/小時	輪機長	排除凍結機械障礙，若 6 小時內無法修復冷凍機械，或魚體溫度高於-18℃時，應立即移倉，並將發生情況記錄於矯正表中。	自動溫度紀錄	大副每天確認
卸魚	組織胺生成(C)	卸魚作業魚體中心溫度應維持於-18℃	魚體中心溫度	溫度記錄	1 次/每批	二副	禁止卸魚作業 1. 繼續凍結 2. 若未能於時限內完成卸魚作業，即將停止卸魚，並將發生情況記錄於矯正表中	漁獲物溫度紀錄表	大副每批確認

起草：經理

審查：大副

核准：船長

公佈發行：年 月 日

六、CCP 監測紀錄表

漁獲物轉載作業紀錄表(CCP1)

船名 (中文): _____

船名 (英文): _____

航次: _____

捕撈地點: _____

轉載地: _____

日期 年/月/日	作業起訖時間		魚種	運搬船名或加工處理廠名	轉載數量	漁獲物 中心溫度	運搬船 艙溫	漁艙清潔	執行者 (甲板) 簽名
	開始	結束							

填寫頻率：每批次轉載

船長簽名：_____ 日期：_____

轉 載 確 認 書

CONFIRMATION LETTER OF TRANSHIPMENT

NAME OF CARRIER	NAME OF FISHING BOAT
運 搬 船 名：	漁 船 船 名：
DATE OF TRANSHIPMENT	QUANTITY TRANSHIPPED
轉 載 年 月 日：	轉 載 漁 獲 數 量：
PLACE OF TRANSHIPMENT	
轉 載 地：	

以上記載之轉載事實，於此兩者確認無誤。

BOTH OF THE UNDERSIGNED HEREBY MUTUALLY CONFIRMED THAT THE TRANSHIPMENT HAVE TAKEN AS MENTIONED ON THE ABOVE.

AT PORT
於：港

漁船船長簽名	運搬船船長簽名
--------	---------

日期：年 月 日

漁獲物溫度紀錄表(CCP3)

船名（中文）：_____

（英文）：_____ 年____月

日期	溫度(°C)	發現異常時處理方法	執行者簽名	備註

1. 填寫頻率：每批次卸貨時。
2. 若發現有溫度異常時，將處理方式填寫於紀錄表中。

審查人員簽名：_____

七、HACCP 系統確認

- 1、HACCP 計畫的檢討: SSOP 計畫的執行記錄表格的檢視以及生產現場執行的二次確認。生產流程的檢視，生產機械的檢查。
- 2、CCP 管制點記錄的檢討；進行生產流程的檢討，若生產流程有所變動，應重新訂立管制點。
- 3、確認矯正措施: HACCP 小組應進行矯正系統的核查，以現場實際操作進行確認，是否矯正措施可有效的修正 CCP 失控狀態，若矯正措施無法有效的矯正 CCP 失控狀態，則進行矯正措施的重新擬定。
- 4、HACCP 計畫無法正常確保產品合乎管制界限，則對 HACCP 計畫進行適當的修改，以確保 HACCP 計畫能正常的運行。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第六點附件三(A)

歐盟登錄遠洋漁船（延繩釣）評鑑標準

	評鑑條文	歐盟法規
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛在污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙、機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四周、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(c)
	卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(a) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(b)
	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(d)
設備*和設施	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.2.
	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁艙卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.4. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，且使漁獲物中心溫度不超過-18℃。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 VII 章 2.
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度記錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.2.
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(h)
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(f)
	應盡可能確保捕魚和後續相關作業處理不造成漁獲物之污染。	852/2004 附件 I A 部分 II.2. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 II 章 1.(b)
作業衛生		

要求	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(b) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.1.
	應於捕獲魚後以衛生方式儘速進行去頭與去內臟等作業，並以飲用水、潔淨水或乾淨海水充分清洗產品。但應預防漁獲物遭受水之污染。供人類食用魚肝或魚卵必須保存在靠近融冰或冷凍溫度下或冷凍。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.6.
病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(f) 852/2004 附件 I A 部分 8.(d) 852/2004 附件 I A 部分 8.(e)
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	852/2004 附件 I A 部分 10.
船員健康和衛生要求	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病之帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或者進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	852/2004 附件 II 第 8 章 2.
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	852/2004 附件 II 第 8 章 1.
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 V 章 A、D、E. 93/140 第 1、2、3 條 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1、2、3.
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	852/2004 附件 II 第 4 章 7. 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1、2、3.
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	852/2004 附件 I 853/2004 附件 III
HACCP	HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	852/2004 第 5 條
	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	

*表示為主要缺失。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第六點附件三(B)

歐盟登錄遠洋漁船（圍網船）評鑑標準

	評鑑條文	歐盟法規
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛在污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙及機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四周、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(c)
	卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(a) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(b)
	鹽水凍艙之設計應能避免漁獲物受到污染。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(d)
設備和設施	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	8853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.2.
	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁艙卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.4. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度紀錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.2.
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(h)
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(f)
作業衛生要求	應盡可能確保捕魚和後續相關作業處理不造成漁獲物之污染。	852/2004 附件 I A 部分 II.2. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 II 章 1.(b)
	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(b) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.1.
	用於製罐的全魚以浸泡濃鹽水冷凍時，漁獲物的溫度不得超過 -9℃，而濃鹽水不可造成新鮮漁獲物的污染源。	853/2004 ANNEX III SECTION VIII CHAPTER I II.7.

病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(f) 852/2004 附件 I A 部分 8.(d) 852/2004 附件 I A 部分 8.(e)
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	852/2004 附件 I A 部分 10.
船員健康和衛生要求	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病之帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或者進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	852/2004 附件 II 第 8 章 2.
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	852/2004 附件 II 第 8 章 1.
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 V 章 A、D、E. 93/140 第 1、2、3 條 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1、2、3.
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	852/2004 附件 II 第 4 章 7. 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1、2、3.
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	852/2004 附件 I 853/2004 附件 III
HACCP	HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	852/2004 第 5 條
	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	

*表示為主要缺失。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第六點附件三(C)

歐盟登錄遠洋漁船（魷釣船）評鑑標準

	評鑑條文	歐盟法規
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛在污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙及機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四周、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(c)
	卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(a) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(b)
	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	包裝材料之存放地點應與產品處理地點區隔。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(e)
	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(d)
設備和設施	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.2.
	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁艙卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.4. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，且使漁獲物中心溫度不超過-18℃。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 VII 章 2.
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度紀錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.2.
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(h)
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(f)
	應盡可能確保捕魚和後續相關作業處理不造成漁獲物之污染。	852/2004 附件 I A 部分 II.2. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 II 章 1.(b)
作業衛生要求		

	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(b) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.1.
病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(f) 852/2004 附件 I A 部分 8.(d) 852/2004 附件 I A 部分 8.(e)
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	852/2004 附件 I A 部分 10.
船員健康和衛生要求	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病之帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或者進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	852/2004 附件 II 第 8 章 2.
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	852/2004 附件 II 第 8 章 1.
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 V 章 A.、D.、E. 93/140 第 1、2、3 條 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1.、2.、3.
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	852/2004 附件 II 第 4 章 7. 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1.、2.、3.
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	852/2004 附件 I 853/2004 附件 III
HACCP	HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	852/2004 第 5 條
	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	

*表示為重大缺失。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第六點附件三(D)

歐盟登錄遠洋漁船（拖網船）評鑑標準

	評鑑條文	歐盟法規
漁船建造與結構 *造	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛在污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙、機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四周、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(c)
	卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(a) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(b)
	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(d)
設備 *和設施	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.2.
	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁艙卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.4. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，且使漁獲物中心溫度不超過-18℃。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 VII 章 2.
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度記錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.2.
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(h)
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(f)
	應盡可能確保捕魚和後續相關作業處理不造成漁獲物之污染。	852/2004 附件 I A 部分 II.2. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 II 章 1.(b)
作業衛生		

要求	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(b) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.1.
	應於捕獲魚後以衛生方式儘速進行去頭與去內臟等作業，並以飲用水、潔淨水或乾淨海水充分清洗產品。但應預防漁獲物遭受水之污染。供人類食用魚肝或魚卵必須保存在靠近融冰或冷凍溫度下或冷凍。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.6.
病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(f) 852/2004 附件 I A 部分 8.(d) 852/2004 附件 I A 部分 8.(e)
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	852/2004 附件 I A 部分 10.
船員健康和衛生要求	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病之帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或者進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	852/2004 附件 II 第 8 章 2.
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	852/2004 附件 II 第 8 章 1.
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 V 章 A、D、E. 93/140 第 1、2、3 條 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1、2、3.
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	852/2004 附件 II 第 4 章 7. 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1、2、3.
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	852/2004 附件 I 853/2004 附件 III
HACCP	凍結船依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	852/2004 第 5 條
	凍結船應定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	

*表示為主要缺失。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第六點附件三(E)

歐盟登錄遠洋漁船（運搬船）評鑑標準

	評鑑條文	歐盟法規
漁船建造與結構	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，應有適當隔離以避免潛在污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。漁艙、機房與船員住艙應隔離以避免污染儲存漁獲物。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易清潔、消毒並防止漁獲物受污染。漁船上一般設施狀況，工作甲板及船尾作業區四周、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(c)
	卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可防止漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(a) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(b)
	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.B.2.
	處理和儲存廢棄物之區域與處理漁獲物之區域應進行區隔。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(d)
設備*和設施	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等，應採用光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且接觸面使用之包覆材質需耐用、不具毒性。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.2.
	應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施以供處理漁獲物。使用海水時，其海水抽取地點應避免抽入排放之廢水、廢棄物或引擎冷媒。水槽應予以定期清洗，以保障貯存衛生。漁艙卸魚後應用飲用水或清潔海水清洗。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.4. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.2.
	漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，且使漁獲物中心溫度不超過-18℃。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.1. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 VII 章 2.
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度記錄器，且放置於容易讀取的位置。溫度計的感應器應置於冷凍艙的溫度最高點。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.2.
	應設置足夠數量之洗手設備和廁所供處理漁獲物員工使用，以防止交叉污染。廁所不得設置於漁獲物處理或儲存區。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(h)
	預防漁獲物受廢棄物貯存、處理和丟棄時可能發生之污染。需使用特定設備將廢棄物和不適合人類食用的漁獲物排入海中，必要時以防水桶槽加以儲存。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(f)
	應維持捕魚和作業設施之乾淨；設備、容器和船應保持乾淨並保持良好衛生狀態，避免受到機油、污水的污染；必要時於清潔後予以消毒。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(b) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 II.1.
作業衛生要求		

病媒防治	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	852/2004 附件 I A 部分 II.4.(f) 852/2004 附件 I A 部分 8.(d) 852/2004 附件 I A 部分 8.(e)
化學物質管制	應預防清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時可能造成之產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均應嚴格收存保管於貯藏室並有上鎖設備，不可污及漁獲物。	852/2004 附件 I A 部分 10.
船員健康和衛生要求	船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔，船上作業人員不得為食物感染性疾病之帶原，船員如有感染傷口，傳染性皮膚病，或腹瀉者時則不得處理食品或者進入處理食品區域。應定期檢查船員無感染傷口，傳染性皮膚病或腹瀉。	852/2004 附件 II 第 8 章 2.
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁獲物，防止污染風險。	852/2004 附件 II 第 8 章 1.
漁獲物衛生管理	本署登錄合格船長應確認漁船和漁產品之衛生，執行官能、寄生蟲、混雜有毒魚類與否之檢查，並將漁撈作業記錄於漁撈日誌。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 V 章 A、D、E. 93/140 第 1、2、3 條 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1、2、3.
轉載魚貨管理	進行轉載作業應詳實記錄作業起訖時間、數量及魚體中心溫度，以確保符合要求並可追溯。	852/2004 附件 II 第 4 章 7. 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1、2、3.
人員管理	輸歐盟漁產品之遠洋漁船應依歐盟法規 852/2004 號附件 I 中初級生產者衛生要求和 853/2004 號之規定訂定衛生管理計畫，有關執行漁獲衛生處理流程，溫度及時間之管控，船上各項清潔實施計畫，應執行審查，以確保船上作業衛生。應完善分配執行及管制人員職務。	852/2004 附件 I 853/2004 附件 III
HACCP	依 HACCP 原則建立 HACCP 計畫書，對重要管制點建立與執行有效之監控程序，當監控結果顯示重要管制點失控時，採取適當之矯正措施。	852/2004 第 5 條
	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	

*表示為主要缺失。

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第十一點附件六

歐盟登錄遠洋漁船船長聲明書

CAPTAIN DECLARATION FOR FISH PRODUCTS OF EC CODED VESSEL

COUNTRY: Taiwan, R.O.C.

Fishery Product

(第一聯漁業人收存；第二聯運販業者收存；第三聯漁業署收存)

Part I: Details of dispatched consignment 本報單請貼於貨品包裝上	I.1. Consignor 出貨人資料 Name 貨主名稱 Address 地址 Postal code 郵遞區號 Tel. 電話號碼		I.2. Certificate reference number No 聲明書編號		I.2.a.
			I.3.		
			I.4.		
	I.5. Consignee 收貨人資料 Name 進口商名稱 Address 地址 Postal code 郵遞區號 Tel. 電話號碼		I.6.		
	I.7. Country of origin 出產國家	ISO code ISO代碼	I.8.	I.9. Country of destination 目的國	ISO code ISO代碼
	I.11. Place of origin 生產地點 Name 漁船名稱		Approval number 歐盟核可號碼		
	I.13.		I.14.		
	I.15.		I.16. Entry BIP in EU 入境歐盟的檢查港埠		
	I.17.				
	I.18.		I.19. Commodity code (HS code) 商品編碼 (HS編碼)		
	I.21.		I.20. Quantity 數量		
	I.23.		I.22. Number of packages 包裝箱(盒、袋)數量		
	I.25. Commodities certified for 商品證明 Human consumption <input type="checkbox"/> 適合人類食用 <input type="checkbox"/>		I.24. Type of packaging 包裝型態		
	I.26.		I.27. For import or admission into EU <input type="checkbox"/> 准許進口入歐盟		
	I.28. Identification of the commodities 商品確認事項 Species (Scientific name) 魚種 (學名) Number of packages 包裝箱(盒、袋)數量 Net weight 淨重				

COUNTRY: Taiwan, R.O.C.

Fishery products

	I (bis) Other information 其他資訊 Fishing area(s) 捕魚區 IMO/Lloyd's number (if issued) or call sign of the vessel: IMO/ Lloyd's 船舶識別碼 (如果有申請) 或是 該船的代號 Fishing period 捕魚期間 Start date: .../.../... 開始日期 Stop date: .../.../... 結束日期		
Part II: Certification 第二部份：認證	II. Health attestation 衛生認證	II.a. Certificate reference number 證書號碼	II.b.
	II.1 Public health attestation 公共衛生認證 I, the undersigned, declare that 我，簽字聲明下列事項 -the vessel appears on the list of vessels from which imports to the European Union are permitted (being "EU-listed"); 本船在 歐盟登錄漁船名單上 (歐盟登錄) -the vessel has a programme based on the HACCP principles in order to control hazards; 漁船已建立以 HACCP 為基礎的計畫為以管控危害; -the part of the vessel where fishery products are handled, equipment, containers and the cold storage for fishery products are kept clean and maintained in good repair and condition; 在船隻上處理漁產品的地方，設備，容器和漁產品的儲藏地方，皆保持清潔且維持於良好的狀態; -the fishery products have been protected from contamination and from the effects of the sun or any other source of heat as soon as possible after they have been taken on board, and that they have been handled in a way that prevents bruising and other damage; 漁產品經捕撈上船後，已儘速處理以免於受到污染和來自太陽或其他的熱量來源影響，並且防止淤傷和其他損害; -the fishery products have not been contaminated by fuel, bilge water or pests; 漁產品沒有被燃料，艙底汗水或害蟲所污染; -the slaughter, bleeding, heading, gutting, removing fins, have been carried out hygienically as soon as possible after capture, and the products have been washed immediately and thoroughly. Viscera and parts that may constitute a danger to public health has been removed as soon as possible and kept apart from products intended for human consumption; 經捕獲後漁產品經以衛生方式進行宰殺，放血，去頭，去內臟及去魚鰭，且經立即及完整之沖洗。可能對公眾健康構成危險的內臟及部位已立即被取出移除，且與該漁產品分開以供人類食用; -only clean seawater has been used as alternative to potable water for the handling and washing of the fishery product; 只有潔淨海水使用於替代處理和清洗漁產品的飲用水; -the fishery products have been subjected to a visual examination for the purpose of detecting visible parasites, and fishery products that are obviously contaminated with parasites are not placed on the market for human consumption; 漁產品已經目視寄生蟲檢查，明顯受寄生蟲污染的漁產品，將不會上市以供人類食用; -freezing has been carried out hygienically as soon as possible after capture; 捕獲後儘快地衛生凍結; -frozen fishery products have been kept at a temperature of not more than -18 °C in all parts of the product, except whole fish initially frozen in brine intended for the manufacture of canned food may be kept at a temperature of not more than -9 °C; 冷凍漁產品全部以不超過-18°C 之溫度保存，除了製罐用魚於一開始即以鹽水冷凍保持在溫度不超過-9°C 之溫度; -frozen blocks have been hygienically and adequately wrapped before landing; 冷凍魚塊在卸魚前已被衛生和適當的包裝好; -the packages have been marked with an identification mark indicating the approval number of the freezer vessel and the flag state; 包裝上已被標記，包括登錄漁船號碼和國籍; -the wrapping material is not a source of contamination and has been stored in such a manner that it has not been exposed to a risk of contamination. 包裝材料不為污染源，且以無污染方險之方式儲存。 Notes part I: 第一部份 註記: -Box reference I.1: Name and address (street, town and region/province/state, as applicable), telephone and fax numbers or the e-mail address of the owner of/ the responsible for the vessel. 第 I.1 欄填寫參考: 漁船的所有者或負責人的名稱及地址 (街道，鎮和地區/省/州，如適用)，電話和傳真號碼或 e-mail 地址。 -Box reference I.2: A unique document number according to your own classification. 第 I.2 欄填寫參考: 根據自己的分類，一獨特的文件代號 -Box reference I.5: The name and address (street, town and post code) of		

	<p>-the physical or legal person to whom the consignment is imported directly to the Member State of destination. 第 I.5 欄填寫參考：貨物直接進口到會員國的收貨人其自然人或法人之名稱和地址（街道，鎮和郵遞區號）。</p> <p>Box reference I.7: The country of which the vessel issuing this document is flying the flag. 第 I.7 欄填寫參考：船隻核發本文件時的國籍。</p> <p>Box reference I.11: The name of the freezer vessel and approval number as listed in accordance with Article 12 of Regulation (EC) No 854/2004 from which the fishery products are imported directly. 第 I.11 欄填寫參考：按照歐盟法令（EC）854/2004 第 12 條，直接進口漁產品的船名和登錄號碼。</p> <p>Box reference I.19: Use the appropriate harmonised system (HS) code of the World Customs Organisation under the chapter 03.03. 第 I.19 欄填寫參考：使用世界海關組織之稅則編號第 03.03 章之適當碼填寫。</p> <p>Box reference I.20: Total net weight in kilo as sum from I.28. 第 I.20 欄填寫參考：I.28 的 總淨重(公斤)</p> <p>Box reference I.22: Sum from I.28. 第 I.22 欄填寫參考：I.28 的總和</p> <p>Box reference I.25: Tick the box "Human consumption". 第 I.25 欄填寫參考：請於方框內勾選註記：人類食用</p> <p>Box reference I.27: Tick the box if final destination is EU. 第 I.27 欄填寫參考：最後目的地為歐盟時請於方框內勾選註記。</p> <p>Box reference I.28: List the various species with scientific name, number of packages and net weight. 第 I.28 欄填寫參考：列出各品種的學名，包裝件數和淨重。</p>
	<p>Captain of the freezer vessel 凍結船 船長 Name (in capital letters): 姓名 (用大寫字母) Date: 日期 Stamp: 蓋章</p> <p>Signature: 簽名</p>

「歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點」第十九點附件七

輸歐盟漁獲物出售流程紀錄表

編號：CT0-0000-000-000

(第一聯漁業人收存；第二聯運販業者收存；第三聯加工廠倉儲廠收存；第四聯經濟部標準檢驗局收存)

壹、漁業人(或船長)應填事項：				
一、船名：		二、漁船編號：		三、船長姓名：
四、漁業人電話：		五、漁業人地址：		
六、漁業種類： (一)遠洋漁船(請勾選)： <input type="checkbox"/> 鮫釣(兼營秋刀魚棒受網) <input type="checkbox"/> 鯷鮪圍網 <input type="checkbox"/> 鮪延繩釣 <input type="checkbox"/> 拖網 <input type="checkbox"/> 其他：_____				
(二)沿近海漁船(請勾選)： <input type="checkbox"/> 拖網 <input type="checkbox"/> 刺網 <input type="checkbox"/> 扒網 <input type="checkbox"/> 棒受網 <input type="checkbox"/> 焚寄網 <input type="checkbox"/> 鯖 鮪 圍 網 <input type="checkbox"/> 延繩釣 <input type="checkbox"/> 一支釣 <input type="checkbox"/> 鯛及雜魚延繩釣 <input type="checkbox"/> 其他：_____				
七、出港日期： 年 月 日		八、進港卸魚日期： 年 月 日		
九、進港卸魚地點：				
十、出售魚種：				
十一、本航次捕撈出售魚種之總漁獲量：			公斤	十二、本次出售魚種重量：
			公斤	
十三、檢查項目	(一)漁獲體表寄生蟲及混雜有毒魚類	(二)官能檢查	(三)漁獲物溫度/魚艙溫度	備註：
檢查結果				(一)凍結船漁獲物溫度應低於-18℃(用於製罐的全魚以浸泡濃鹽水冷凍時,漁獲物的溫度不得超過-9℃)。 (二)碎冰冷藏或水冰漁獲物溫度應低於7℃。
十四、售魚日期： 年 月 日				
十五、漁業人(或船長)確認簽章：				

※貳、運販業者(或承銷人)應填事項	
一、運販業者姓名：	
二、公司統一編號(或國民身分證統一編號)：	三、運輸車牌號(如不止一車，應分別詳實填列)：
四、電話：	五、運輸重量： 公斤
六、地址：	七、出貨時間： 年 月 日 時 分
八、運輸容器清洗紀錄：容器裝貨前是否清洗？ <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是：(用水來源： <input type="checkbox"/> 地下水 <input type="checkbox"/> 自來水)	
九、運輸過程是否用藥？ <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是：(藥物名稱： <input type="checkbox"/> 抑菌劑_____ <input type="checkbox"/> 消毒劑_____)	
十、簽章：	

※參、加工廠(冷凍倉儲廠)應填事項		
一、初次加工廠(冷凍倉儲廠)名稱：		
(一)購買魚種(請註明英文學名)：	(二)進貨總重： 公斤	(三)輸出明細： 公斤 (分批核銷依第肆項辦理)
(四)電話：	(五)進貨時間： 年 月 日 時 分	
(六)地址：	(七)簽章：	
二、二次加工廠名稱：		
(一)產品名稱：	(二)進貨總重： 公斤	(三)輸出明細： 公斤 (分批核銷依第肆項辦理)
(四)電話：	(五)進貨時間： 年 月 日 時 分	
(六)地址：	(七)簽章：	
三、三次加工廠名稱：		
(一)產品名稱：	(二)進貨總重： 公斤	(三)輸出明細： 公斤 (分批核銷依第肆項辦理)
(四)電話：	(五)進貨時間： 年 月 日 時 分	
(六)地址：	(七)簽章：	

填表說明：

- 一、編號之編碼原則為前 8 碼為漁船編號，中間 3 碼為年度，最後 3 碼為流水號，以 CT7-9999 漁船公司 97 年所填寫第 1 張出售流程紀錄表為例，其編號為 CT7-9999-097-001。
- 二、漁業人(或船長)應填事項欄必須由漁業人或船長填寫，其中所有欄位均為必填欄位，說明如下：
 - (一)船名、漁船編號及地址請填寫漁業執照登載之資料。
 - (二)船長姓名應填寫該航次出海作業之船長資料。
 - (三)漁業種類請勾選捕撈出售魚種之漁法，如欄位中未列出，請勾選其他，並敘明捕撈之漁法。
 - (四)卸魚地點請敘明港口或魚市場名稱。
 - (五)漁業人(或船長)確認簽章欄位，如由公司性質之漁業人填寫時須同時蓋印公司章及負責人章，如由個人經營之漁業人或船長填寫時，需同時簽名及蓋章。
- 三、運販業者(或承銷人)應填事項欄位，運輸車牌號部分，如需多輛車始能載運完畢，應敘明各車牌號，如該批漁獲物出售流程係由漁業人直接售予加工廠，未經運販業者(或承銷人)，則本欄位無須填寫，簽章欄位之填寫，如運販業者為公司性質須同時蓋印公司章及負責人章，如屬個人經營，需同時簽名及蓋章。
- 四、加工廠應填事項欄位，如該批漁獲物僅一次加工，則二次及三次加工廠欄位免填，簽章欄位之填寫，須同時蓋印公司章及負責人章。如該批漁獲物出售流程係由漁業人直接儲放於冷凍倉儲廠未經加工廠，則本欄位無須填寫。進冷凍倉儲廠漁獲物，填寫於初次加工欄位。
- 五、如漁業人販售予不同運販商(或承銷人)或加工廠均應分別開立本單。