

遠洋漁船衛生評鑑及船長衛生教育訓練之指定機構，由本會漁業署公告。

五、漁業人申請歐盟登錄遠洋漁船，應檢附申請書（附件一）連同下列文件經所屬遠洋漁業團體送本會漁業署或其指定機構辦理書面審查：

- (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) 漁獲物處理相關設備及衛生管理說明。
- (七) 歐盟登錄遠洋漁船自評紀錄表。
- (八) 附件（請依序排列編頁）。
 - 1、漁獲物處理相關設備照片。
 - 2、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）。
 - 3、衛生管理及危害分析重要管制點（HACCP）計畫（參考格式如附件二）。
 - 4、其他。

本會漁業署或其指定機構應於接獲漁業人申請資料後十五日內完成審查，並通知漁業人安排登船檢查。申請資料錯誤或證件不符時，應通知限期補正，逾期未補正者，逕予退回申請。

第一項所稱遠洋漁業團體，由本會漁業署公告指定。

六、申請歐盟登錄遠洋漁船通過書面審查後，本會漁業署或其指定機構應於十五日內辦理登船檢查。

登船檢查評鑑標準如附件三，並應包括船長訪談。

七、本會漁業署或其指定機構應於登船檢查完竣七日內以書面將衛生評鑑結果通知漁業人。但認定發生疑義，本會漁業署得邀集相關機關及學者專家組成審議小組審查，於作出評鑑結果後七日內以書面通知漁業人。

衛生評鑑符合者由本會漁業署將合格漁船名單彙送經濟部標準檢驗局轉請歐盟登錄衛生合格名單。衛生評鑑不符合者，漁業人得於接獲通知三個月內改善並申請複評，本會漁業署或其指定機構於接獲申請十五日內安排登船複評。複評未通過者應依第五點規定重新提出申請。

八、歐盟登錄有效期限為五年，期限屆滿前六個月內，漁業人應依第五點重新申請衛生評鑑。

遠洋漁船通過評鑑後每屆滿三年需辦理定期追查，必要時得增加追查頻率，定期追查項目以衛生維護情況為主（如附件四），定期追查不合格者，漁業人得於接獲通知三個月內改善並申請複評，本會漁業署或其指定機構於接獲申請十五日內安排登船複評。

定期追查未通過者應依第五點規定重新提出申請。

- 九、申請歐盟登錄遠洋漁船船長，應接受本會漁業署或其指定機構至少十二小時衛生教育訓練，訓練內容包括歐盟相關法規、漁船衛生評鑑項目、漁獲物衛生管理作業事項及船長聲明書簽核注意事項。
- 十、船長完成衛生教育訓練並經測試合格，由本會漁業署核發五年有效期限之證書，並建置合格船長簽名字樣登錄卡。

船長衛生教育訓練合格後，在證書有效期間，因衛生管理需要，本會漁業署或其指定機構得以函授方式進行新增衛生管理規定之訓練。

證書期限屆滿前六個月，船長應向本會漁業署或其指定機構申請回訓，訓練時數至少六小時，訓練合格始得換發證書。

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、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"/>
		工作甲板、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鉋子等）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、鐵鉋等）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	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。 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。 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。 應有飲用水或乾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。漁艙卸魚後應使用飲用水或清潔海水清洗。	漁艙卸魚後應使用飲用水或清潔海水清洗。	<input type="checkbox"/>
			<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(如：簍空塑膠籃、燒卻爐等)應與廢棄物區分開使用。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"/>
	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水或冷凍溫度下或冷凍。	處理漁獲物之器具(如殺魚刀、鏈子、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水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。	漁船船員應有離港前半小時之健康檢查證明。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"/>
轉載貨物管理	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(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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
		將漁獲物從卸魚區運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		鹽水凍艙之設計應能避免漁獲物受到污染。	<input type="checkbox"/>	<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（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"/>	<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"/>	<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；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：箕、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"/>
病媒防治	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"/>
	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"/>
船員健康和衛生	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。	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

生 要 求	獲物，防止污染風險。	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，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 號之規定訂定時間之管控計畫，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"/>
		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。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。	<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"/>
		漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。	<input type="checkbox"/>
		包裝材料之存放地點應與產品處理地點區隔。	<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（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"/>
		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使物。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。漁船卸魚後應使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。漁船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，且廁所內應設置有洗手設備與清潔劑。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：箕、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"/>
	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"/>
	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。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	本署登錄合格船舶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"/>
轉載貨物管理	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(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"/> <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"/> <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"/>
		工作甲板、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鉋子等）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、鐵鉋等）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"/> <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"/> <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"/> <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"/> <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、鉋子、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"/> <input type="checkbox"/>
	應有飲用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。漁艙卸魚後應使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；漁艙卸魚後應使用飲用水或潔淨之海水清洗。	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

作業衛生要求	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。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"/>
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度紀錄器，且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。	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。需使用特定制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)應與廢棄物區分開使用。應使用特定制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，應將魚叉刺入魚體頸部或下顎部位，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"/>
	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、鉋子、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艙之蟲鼠防治。	<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"/>
	化學物質管制		<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漁獲物處理區域。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有感染傷口、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。	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"/>
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。	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"/>
	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。	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"/>

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、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"/>
		工作甲板、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鉋子等）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、鐵鉋等）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	漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。 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。 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。 應有飲用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。	漁艙卸魚後應使用飲用水或潔淨之海水清洗。	<input type="checkbox"/>
		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、鉋子、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"/>
		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；漁艙卸魚後應使用飲用水或潔淨之海水清洗。	<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"/>
	儲存漁獲物的漁艙必須裝置有溫度紀錄器，且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。	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。需使用特定制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。應使用特定制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或感染性疾病之帶原，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	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，並將漁撈作業記錄與漁撈日誌是否符合要求。	查核檢查紀錄與漁撈日誌是否符合要求。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

理	錄於漁撈日誌。	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。		
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	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

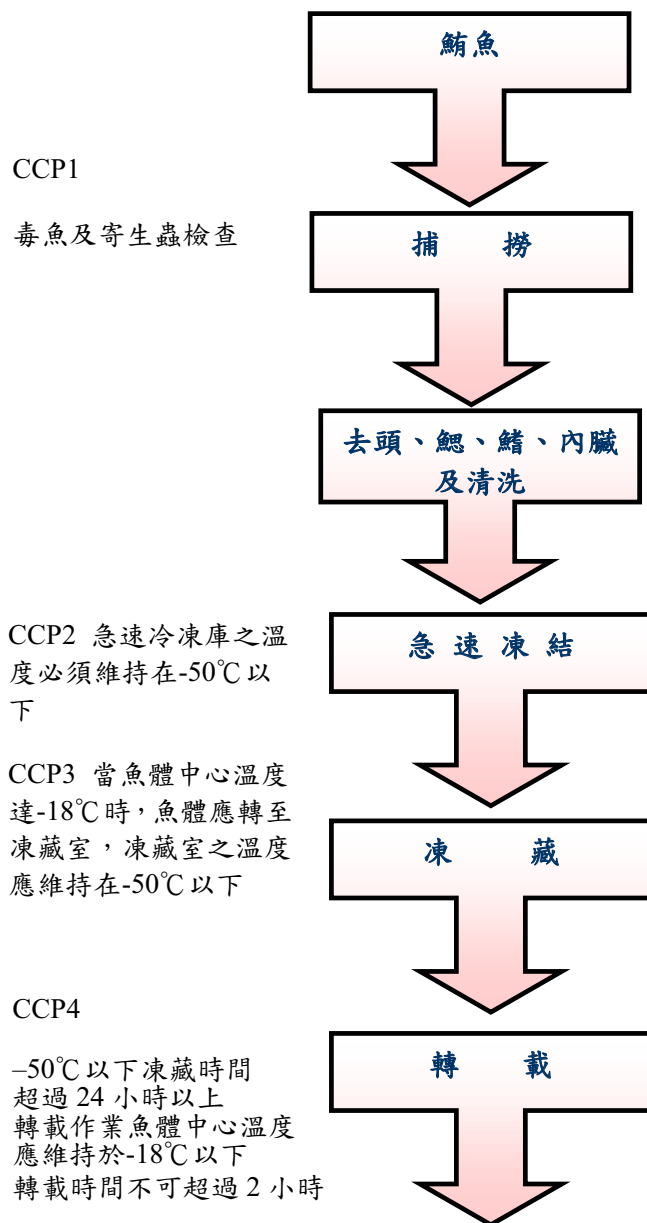
日期：_____ 核准者：船長_____

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。
<p>1.品名：鮪魚</p> <p>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。</p> <p>3.使用方法：作為生魚片之原料</p> <p>4.包裝方式：裸裝</p> <p>5.有效期限和保存條件：-18℃以下一年</p> <p>6.銷售地點及對象：工廠或進口商</p> <p>7.注意事項：勿儲存於-18℃以上</p>

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、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。	轉載魚體中心溫度不可超過-18℃。	Yes
	組織胺生成 (C)	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
急速凍結	組織胺生成	凍結室溫度-50℃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 倉，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	凍藏室溫度-50℃以下	冷凍室溫度	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 立即移倉，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. -50℃以下時間 凍藏超過 24 小時以上 2. 轉載作業中心維 持溫度應於-18℃ 以下 3. 轉載時間不可超過 2 小時	記錄轉載作業起迄時間	時間記錄	1 次/每批	二副	1. 禁止轉載作業 2. 繼續凍結 3. 若未能於時間內 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:

轉載地:

捕撈地點:

日期:

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（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

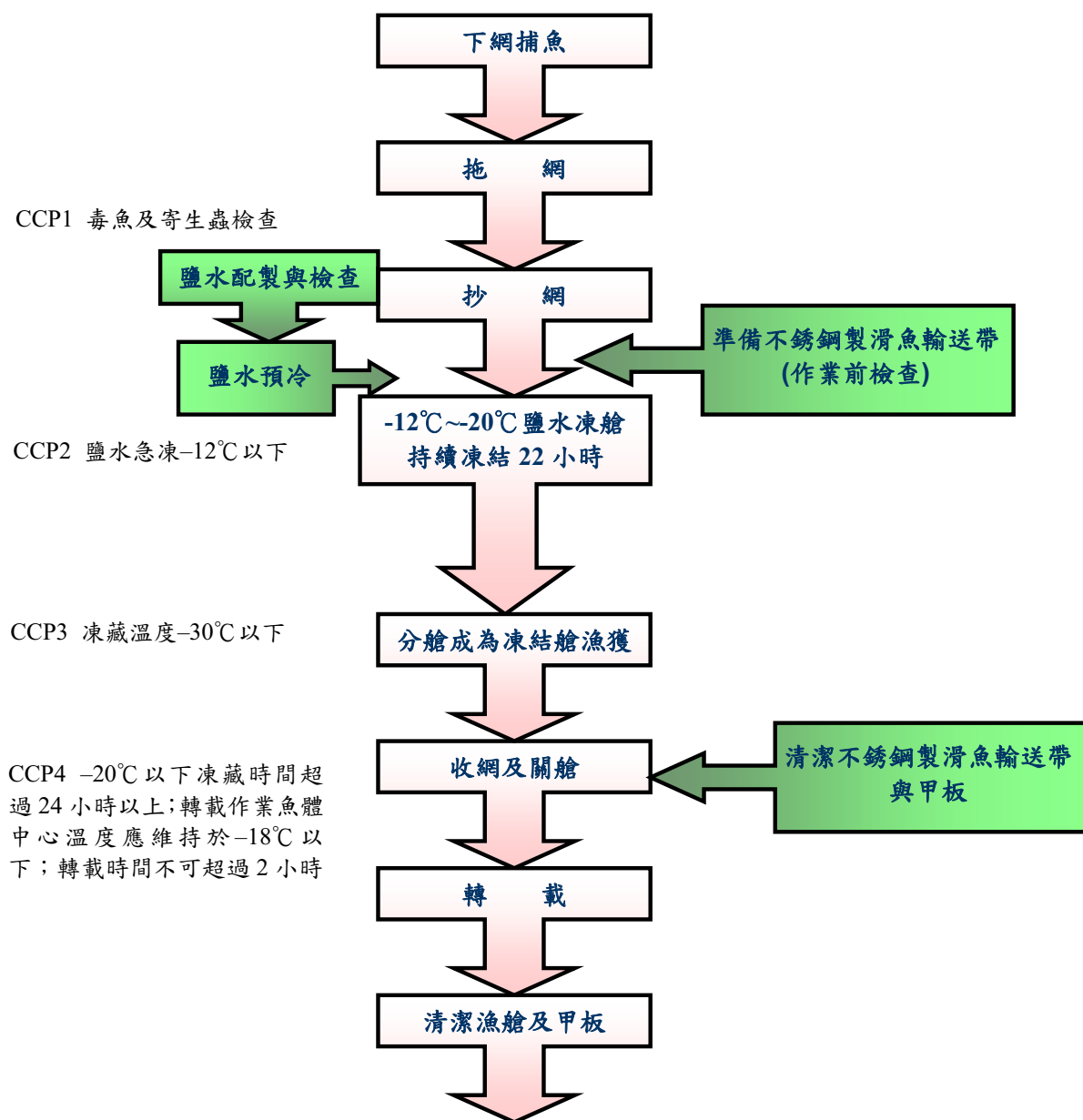
二、產品描述

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
	物理性	No			
抄網	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			
凍結	生物性	No			
	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			
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。	轉載作業應在 2 小時內完成。	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

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
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	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	凍藏室溫度-30℃以下	冷凍室溫度	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，或魚體品冷溫高於-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. -20℃以下時間凍藏超過 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	記錄轉載作業起迄時間	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							

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 (C)

冷凍鮪魚、秋刀魚危害分析重要管制點計畫書
(鮪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

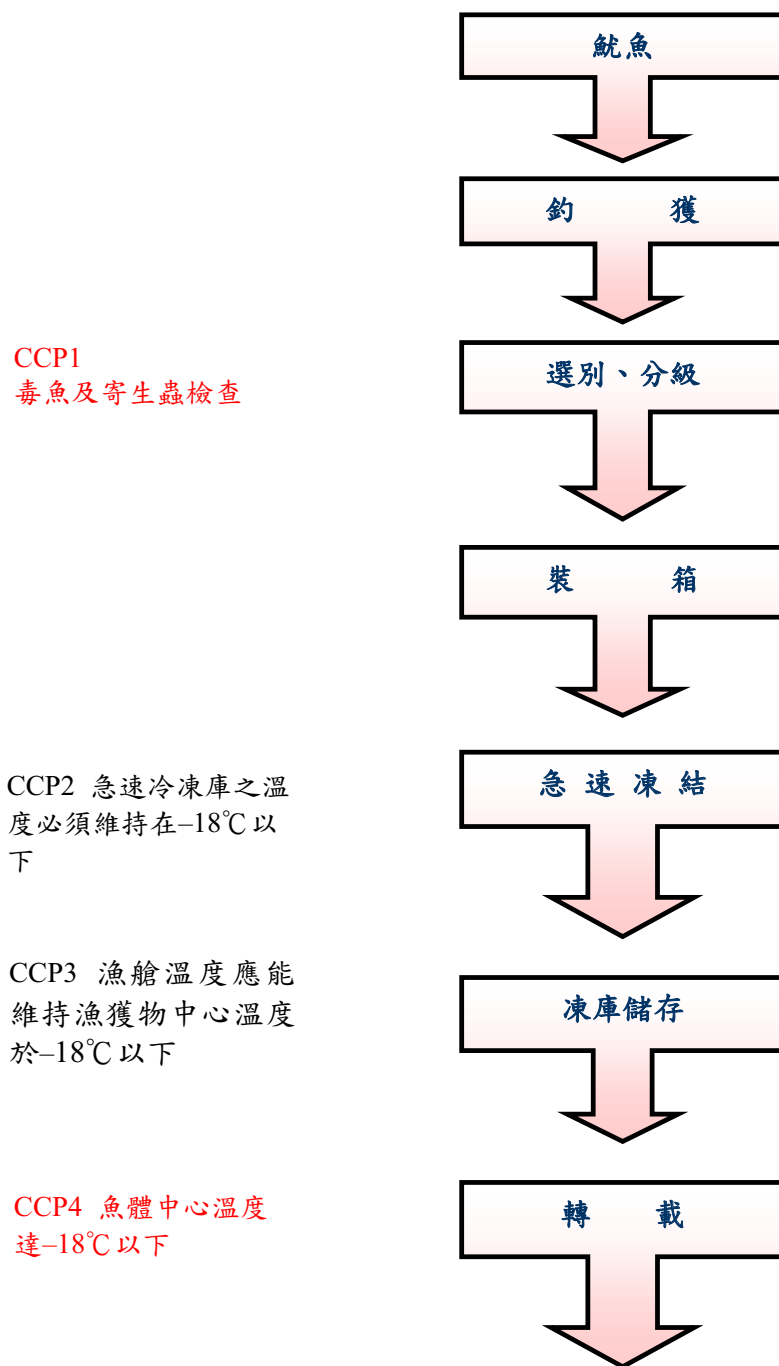
日期：_____ 核准者：船長

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。
4.包裝方式：紙箱
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、進口商或一般消費大眾
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)
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
	物理性	No			
	生物性	No			
	化學性	No			
裝箱	物理性	No			
	生物性	No			
	化學性	No			
急速凍結	物理性	No			
	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
凍 藏	物理性	No			
	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。	轉載後魚體中心溫度不可超過-18℃。	Yes
	組織胺生成 (C)	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 魚、蟲、寄生蟲	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、蟲、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 小時內無法修復冷溫高於-18℃時，應立即移移艙，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℃以下凍藏時間超過 7 日以上轉載作業中心溫度應維持於-18℃以下轉載時間不可超過 2 小時 2. 轉載作業應維持於-18℃以下轉載時間不可超過 2 小時 3. 轉載作業應維持於-18℃以下轉載時間不可超過 2 小時	記錄轉載作業起迄時間	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							

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 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

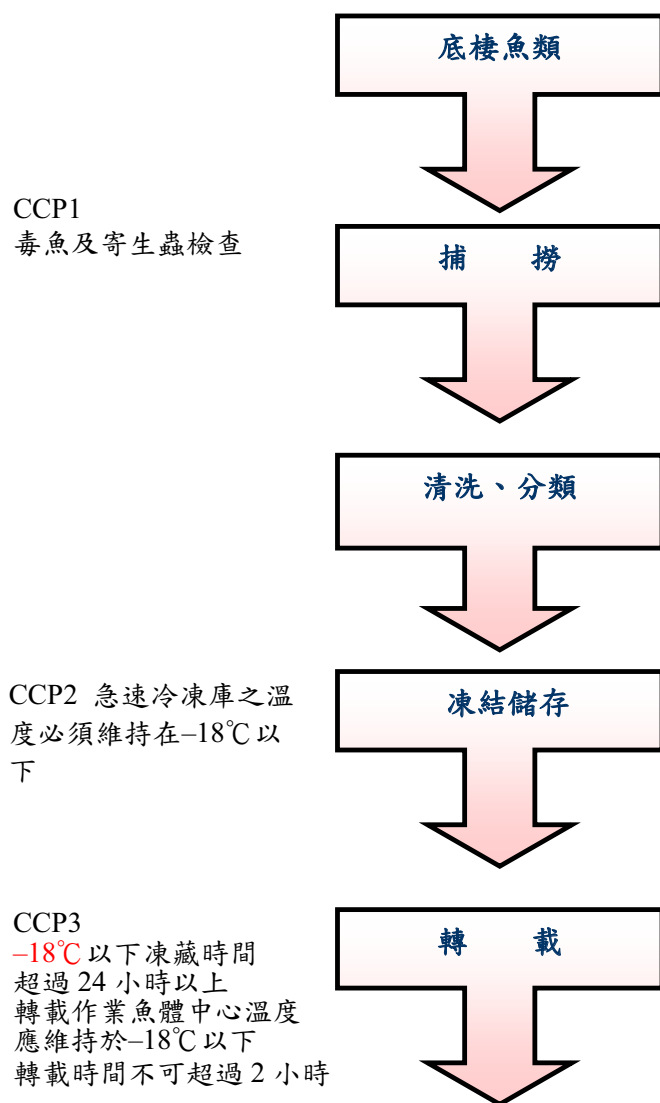
日期：_____ 核准者：船長_____

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			
清洗、分類	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
	物理性	No			
	生物性	No			
凍結儲存	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 小時內無法修復冷凍機械，應立即移輪於矯正處理記錄中。	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 24 小時以上 2. 轉載體度應維持於 -18℃ 以下 3. 轉載時可超過 2 小時	記錄轉載作業起迄時間	時間記錄	1 次/每批	二副	禁止轉載作業 1. 繼續凍結於時限內，未完成轉載，即將停止轉載，並將發正處理記錄中 2. 若轉載作業，即將發正處理記錄中 3. 即停止轉載，並將發正處理記錄中	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 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

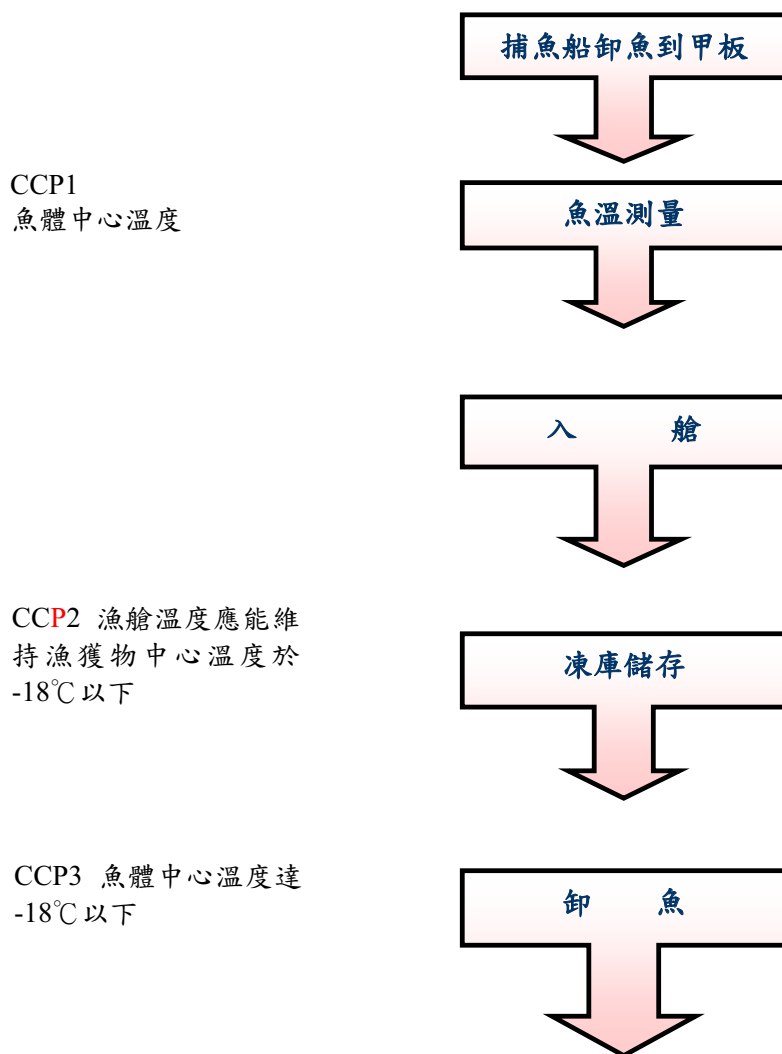
日期：_____ 核准者：船長

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。 4.包裝方式：紙箱 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、進口商或一般消費大眾 7.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			

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	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，或魚品溫度高於-18℃時，應立即移艙，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
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	1. 禁止卸魚作業 2. 繼續凍結 3. 若未能於時限內完成卸魚作業，立即停止卸魚，並將發生情況記錄於矯正處理記錄表中	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: _____

轉載認書

CONFIRMATION LETTER OF TRANSHIPMENT

NAME OF CARRIER

NAME OF FISHING BOAT

運搬船名：

漁船名:

DATE OF TRANSHIPMENT

轉載年月日：

QUANTITY TRANSIPPED

PLACE OF TRANSHIPMENT

轉載漁獲數量：

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(℃)	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)
作業衛生	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)

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。	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.
	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。	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.
	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)
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.
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	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)
作業衛生	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)

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)
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	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。

附件四

遠洋漁船定期衛生追查表

	追查項目	規定
1.	無輸銷歐盟產品查驗異常紀錄。	
2.	漁船溫度紀錄按航次傳送漁業人歸檔，溫度監測紀錄顯示漁獲物符合規定或有適當矯正處理。	歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點第十六點
3.	船長維持完成教育訓練並經測試合格狀態。	歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點第十點
4.	遠洋漁船漁獲物輸銷至歐盟地區後 7 日內，漁業人皆逐批繳交或傳真售魚資料及船長簽署遠洋漁船船長聲明書副本至本會漁業署。	歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點第十六點
5.	遠洋漁船漁獲物如銷售至輸歐盟漁產品加工廠，皆檢附漁獲物銷售四聯單，並繳交運販商、輸歐盟漁產品加工廠及漁業署。	歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點第十九點
6.	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，避免潛在污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 I.A.1.
7.	漁船上一般設施狀況，工作甲板及漁船作業區四周、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 I.D.1.(c)
8.	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等維護於良好狀態。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 I.A.2.
9.	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。	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.
10.	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.
11.	洗手設備和廁所功能正常。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 I.D.1.(h)
12.	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。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	852/2004 附件 IA 部分 II.4.(b) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 II.1.
13.	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.
14.	需預防動物和病媒污染漁獲物。消毒、除蟲、滅鼠等應隨時	852/2004 附件 IA 部分 II.4.(f) 852/2004 附件 IA 部分 8.(d)

	注意必要處理並記錄除蟲鼠紀錄作業。	852/2004 附件 I A 部分 8.(e)
15.	清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時不造成產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均嚴格收存保管於貯藏室並上鎖設備，不污及漁獲物。	852/2004 附件 I A 部分 10.
16.	船上作業人員非為食物感染性疾病之帶原，否則不得處理食品或進入處理食品區域。定期船員健康檢查紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	852/2004 附件 II 第 8 章 2.
17.	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。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	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.
18.	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。紀錄顯示符合規定並可追溯。	852/2004 附件 II 第 4 章 7. 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1.、2.、3.
19.	輸歐盟漁產品之遠洋漁船依歐盟法規 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執行漁獲處理，控及各項清潔實施計畫，並經審查，已確保船上作業衛生。	852/2004 附件 I 853/2004 附件 III
20.	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
21.	定期辦理 HACCP 系統確認，並保存 HACCP 管理詳相關之紀錄。	852/2004 第 5 條
<p>備註：</p> <p>遠洋漁船返港後應通知本會漁業署以利進行安排追蹤評鑑。稽核員進行追蹤評鑑時得以要求漁業人提供離港時漁獲物處理作業及漁船衛生管理狀況之紀錄或資訊。</p>		