

## 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 <b>CT</b>	
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慮）。	<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、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"/>	<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、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鉗子等）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、鐵鉗等）應有定位放置；工具箱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"/>	<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"/>
	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"/>
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（急速凍結室、凍藏室）、工作台及器具等（殺魚刀、鉗子、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、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。	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"/>

	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。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冰或冷凍溫度下或冷凍。	處理漁獲物之器具(如殺魚刀、鋤子、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	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慮）。	<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"/>
	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、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；工具箱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（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"/>
	將漁獲物從卸魚區域運送至處理區域或漁艙之輸送須符合衛生要求。	卸魚區（後甲板）運送漁獲物至處理區域或鹽水凍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"/>	<input type="checkbox"/>
設備和設施	鹽水凍艙之設計應能避免漁獲物受到污染。	漁船處理漁獲物之鹽水凍艙與乾艙設計應有效隔離並保持潔淨（鹽水凍艙與作業區、非作業區間應隔離，且保持潔淨），並至少每日填寫清潔紀錄表一次。	<input type="checkbox"/>	<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（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。	直接與漁獲物表面接觸之設備（鹽水凍艙、乾艙）、工作甲板及器具等（輸送帶、滑魚導槽、刀子、魚網..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、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。	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：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"/>
	船上操作人員應維持個人衛生及清潔，以免污染源接觸漁	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。		
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慮）。	<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、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"/>	<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"/>	<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"/>	<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（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"/>	<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	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"/>	<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"/>	<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（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、發霉與髒污。	<input type="checkbox"/>	<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。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。	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"/>
	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"/>
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。	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	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(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慮）。	<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、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"/>	<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、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鉗子等）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、鐵鉗等）應有定位放置；工具箱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"/>	<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"/>
	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"/>
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（急速凍結室、凍藏室）、工作台及器具等（殺魚刀、鉗子、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、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。	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"/>

	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。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冰或冷凍溫度下或冷凍。	處理漁獲物之器具（如殺魚刀、鋤子、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慮）。	<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、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"/>	<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、船尾作業區四周與作業所需之工具（如魚鉤、刀子、鉗子等）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、鐵鉗等）應有定位放置；工具箱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"/>	<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"/>
	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"/>
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（急速凍結室、凍藏室）、工作台及器具等（殺魚刀、鉗子、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、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。	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"/>

	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。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	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	<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