

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_____

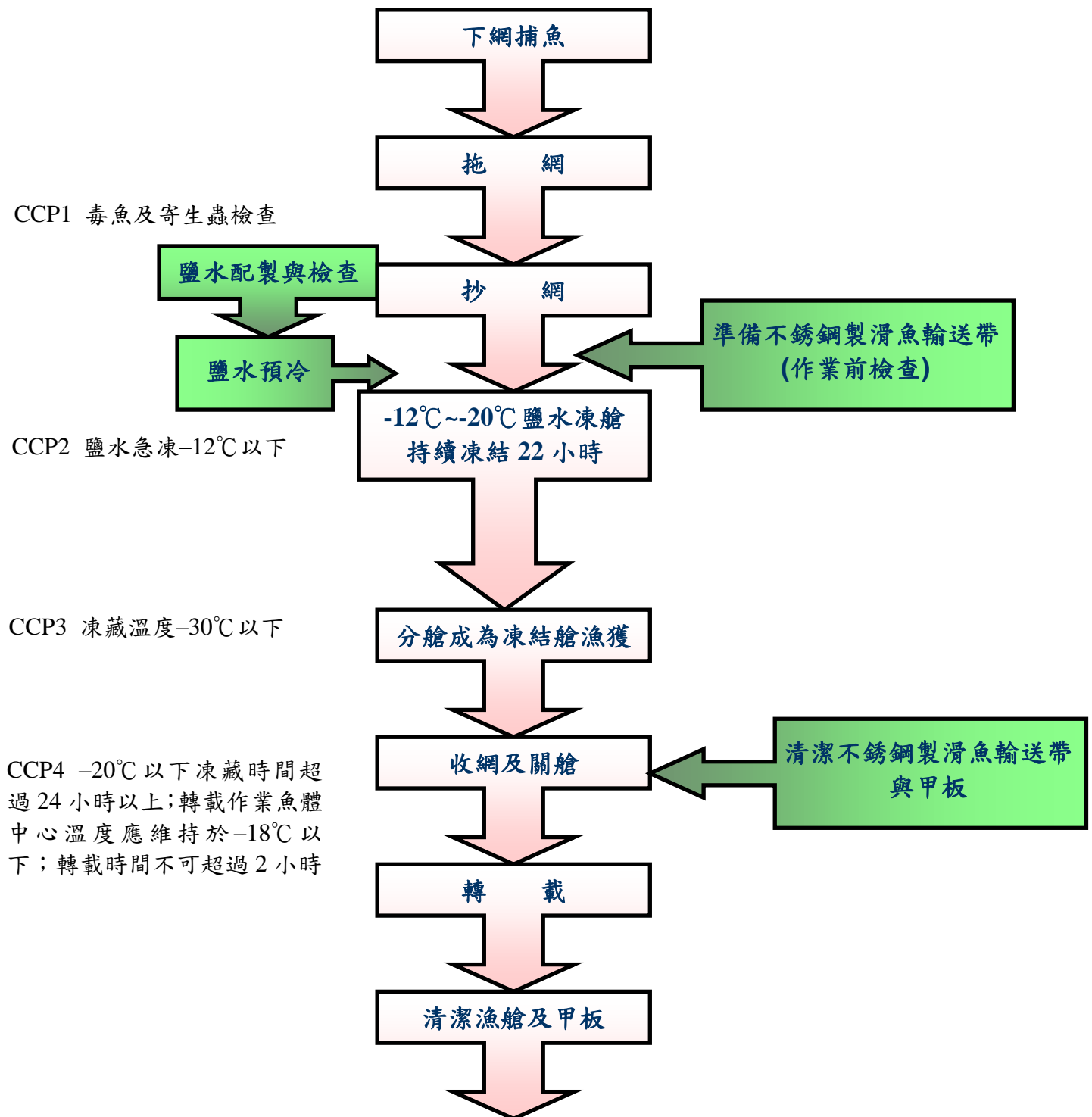
二、產品描述

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°C 鹽水進行急速凍結後儲藏於小於-30°C 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°C 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°C 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

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	鹽水凍 倉-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 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-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 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. -20℃ 以下 凍藏時間 超過 24 小 時以上 2. 轉載作業中 魚體溫度應 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	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

寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)

(英文):

[illegible]

- 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

運 搬 船 名：_____

NAME OF FISHING BOAT

漁 船 船 名：_____

DATE OF TRANSHIPMENT

轉 載 年 月 日：_____

QUANTITY TRANSHIPPED

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。