

冷凍鮫魚、秋刀魚危害分析重要管制點計畫書 (鮫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

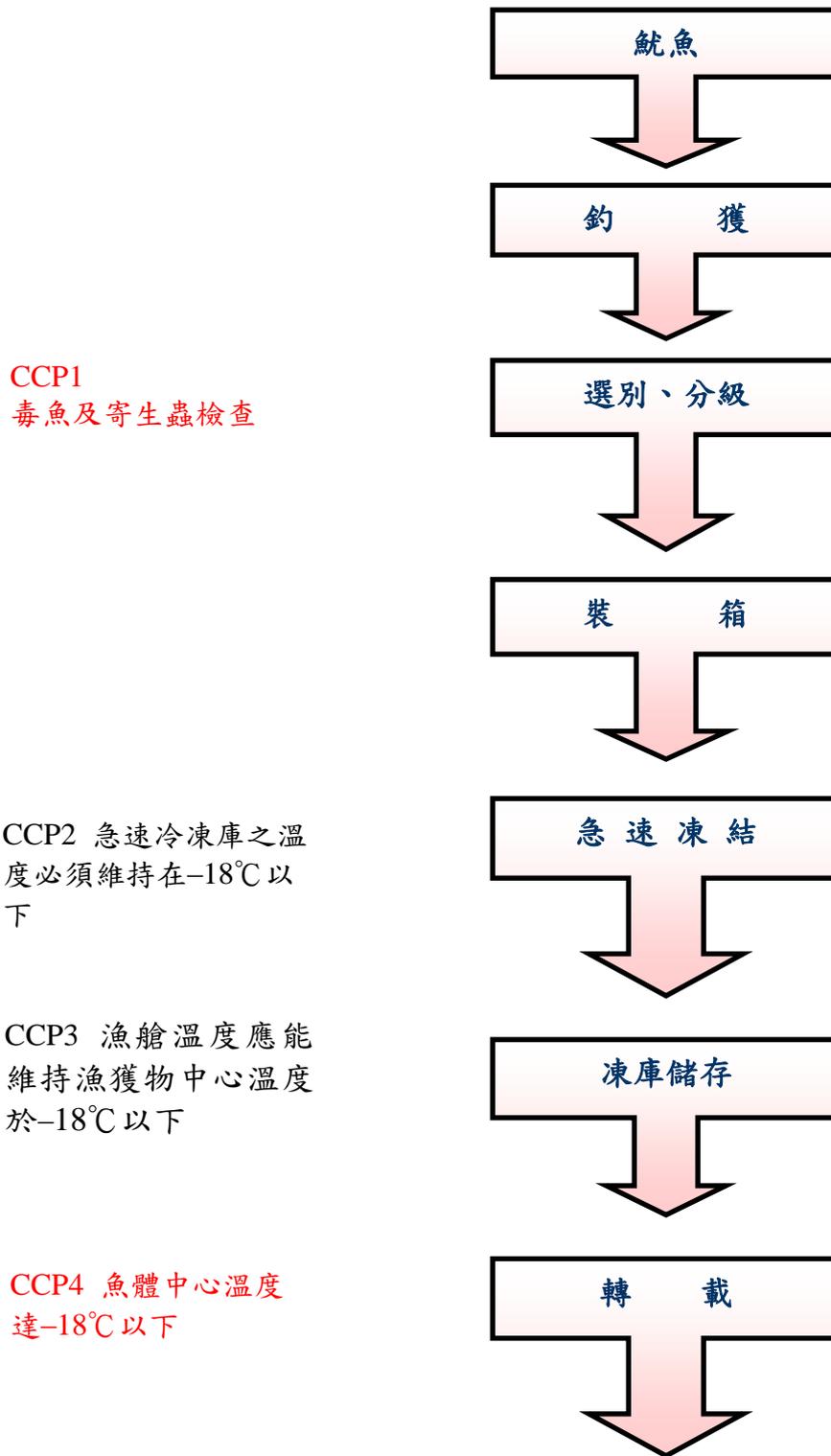
產品：魷魚或秋刀魚

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°C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°C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°C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°C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			
裝 箱	生物性	No			
	化學性	No			
	物理性	No			
急速凍結	生物性	No			
	化學性：組織胺生成	Yes	冷凍能力不足，導致過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	監測凍結室溫度於-30°C以下，快速使魚體降溫。	Yes
	物理性	No			
凍 藏	生物性	No			
	組織胺生成 (C)	Yes	凍藏時控溫不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮。	監測凍藏庫溫度達-30°C以下。	Yes
	物理性	No			

轉 載	生物性	No			
	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。	轉載後魚體中心溫度不可超過-18℃。	Yes
	物理性	No			

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

五、HACCP 計畫書

重要 管制點	顯著之危害	防治措施之管 制界限	監控				如有異常之矯正措施	記錄	確認
			目標	方法	頻率	負責人			
捕撈	毒魚及寄生蟲	不得檢出	不得檢出	官能檢查	1次/每批	二副	丟棄	寄生蟲與毒魚 檢查表	大副每批確認
急速凍結	組織胺生成 (C)	凍結室溫度 -30°C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°C以下	凍藏室溫度	溫度記錄	1次/小時	輪機長	排除凍結機械障礙，若6小時內無法修復冷凍機械，或魚體品溫高於-18°C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
轉載	組織胺生成 (C)	1. -18°C以下凍藏時間超過7日 以上 2. 轉載作業中魚體溫度應維持於-18°C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

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。