

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

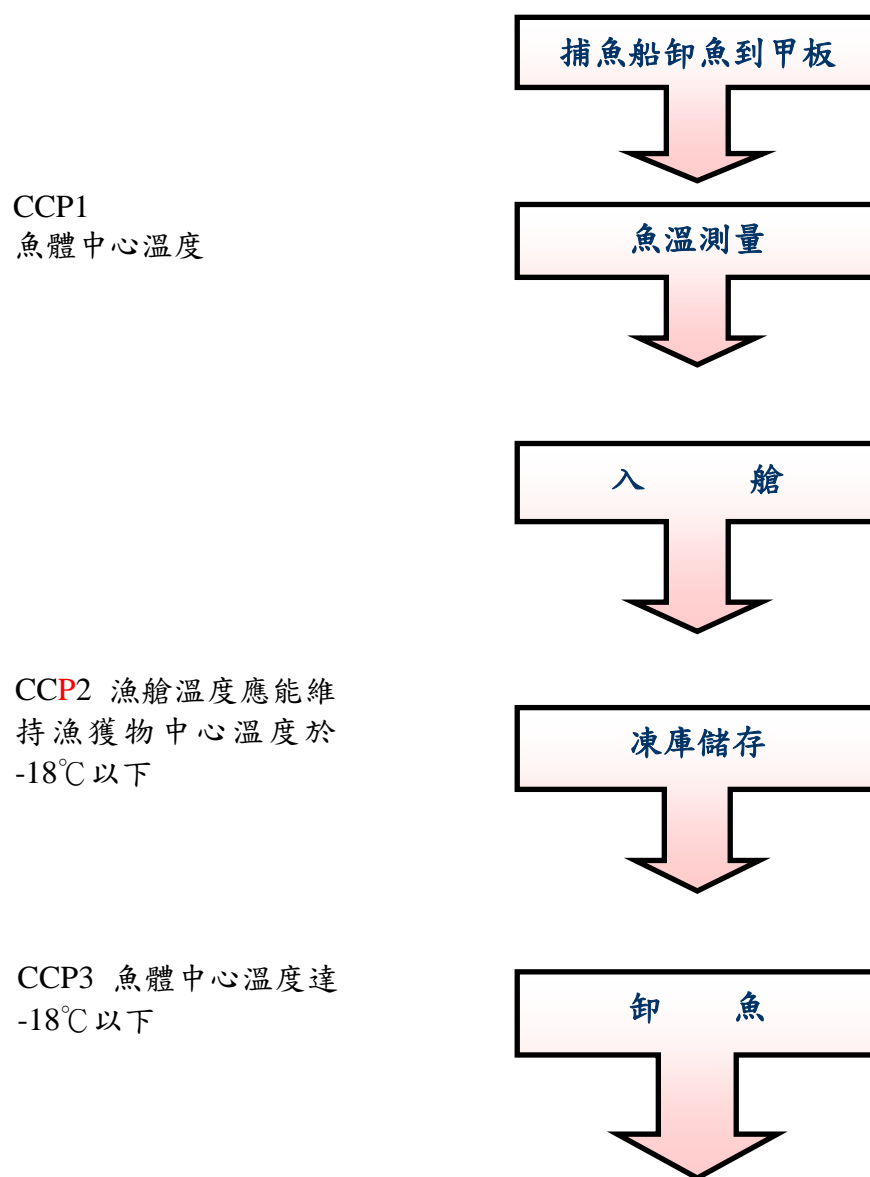
日期：_____ 核准者：船長

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			
魚溫測量	生物性	No			
	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			
入 倉	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			
卸 魚	生物性	No			
	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，或魚體 品溫高於-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）：_____

（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：_____

DATE OF TRANSHIPMENT

轉 載 年 月 日：_____

PLACE OF TRANSHIPMENT

轉 載 地：_____

NAME OF FISHING BOAT

漁 船 船 名：_____

QUANTITY TRANSHIPPED

轉 載 漁 獲 數 量：_____

以上記載之轉載事實，於此兩者確認無誤。

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

AT

PORT

於：_____港

漁船船長簽名

運搬船船長簽名

日期：_____年_____月_____日

漁獲物溫度紀錄表(CCP3)

船名（中文）：_____

（英文）：_____

_____年_____月

日期	溫度(°C)	發現異常時處理方法	執行者簽名	備註

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

審查人員簽名：_____

七、HACCP 系統確認

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