

「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。