

漁船管理及相關衛生規定

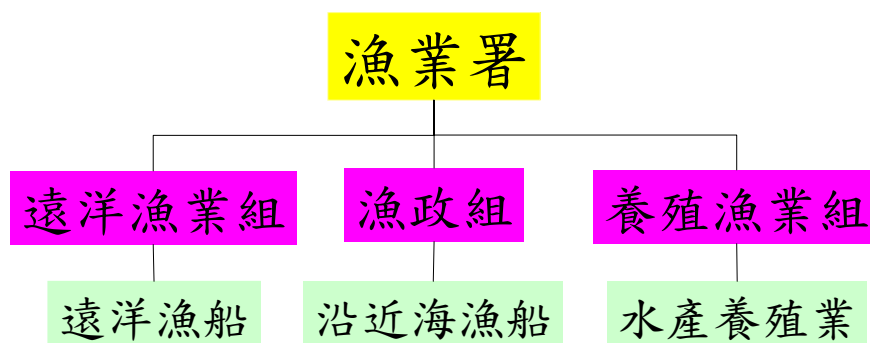
1

➤ 漁船管理法規介紹

➤ 漁船衛生相關規定

2

➤ 漁業署權責分工



歐盟

歐盟一般食品法簡介
(第178/2002號法規)

歐盟食品衛生法規簡介
(第852/2004號法規)

動物源性食品特定衛生法規
簡介 (第853/2004號法規)



..... 相關法規

台灣

『歐盟登錄遠洋漁船衛生管理
作業要點』

『輸歐盟漁產品供貨漁船衛生
管理作業要點』

『輸歐盟漁產品養殖廠登錄管
理作業要點』

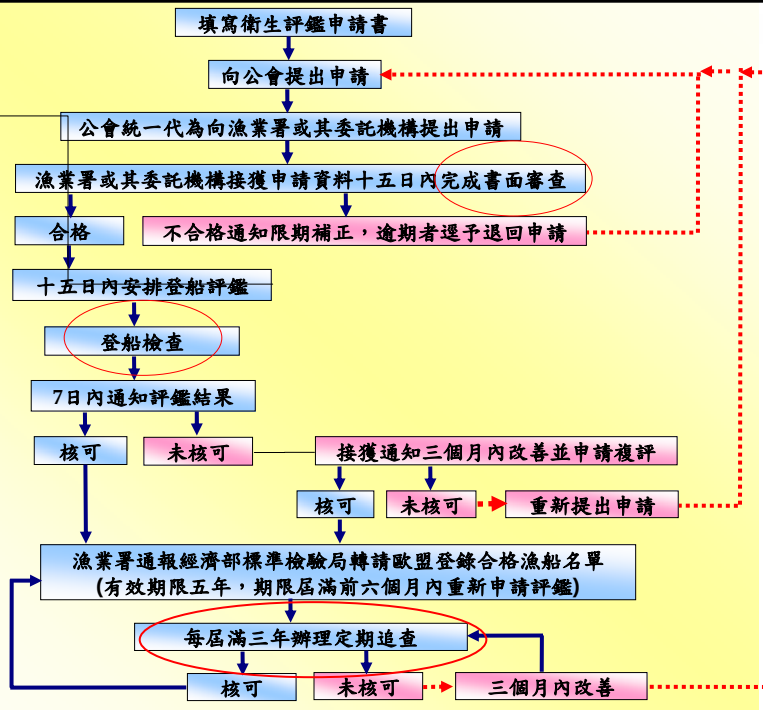
『歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點』

- 中華民國96年4月16日訂定
- 中華民國97年4月29日修正第19點
- 中華民國97年11月20日修正部分規定及第5點附件二、第11點附件六
- 中華民國99年8月4日修正第五點附件一、附件二、第六點附件三
- 中華民國100年01月17日修正部分規定及第8點附件四

歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點(共19條)

<u>1</u>	訂定原因	第1點
<u>2</u>	評鑑辦理單位	第2點
<u>3</u>	須評鑑漁船	第3點
<u>4</u>	評鑑流程	第4~8點
<u>5</u>	船長教育訓練	第9~12點
<u>6</u>	違反之處罰	第13~15點
<u>7</u>	漁獲物輸銷	第16~19點

歐盟登錄遠洋漁船評鑑作業流程



法規在漁業署網站 www.fa.gov.tw

首頁 > 漁業法令 > 行政規則 > 漁業目

52. 歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點

1. 漁業法令

2. 3. 全文檢索

漁業目

更新日期: 2012-05-25
點閱數: 201

歐盟登錄遠洋漁船衛生管理作業要點

中華民國96年4月16日行政院農業委員會農授漁字第0961330892號令訂定
中華民國97年4月29日行政院農業委員會農授漁字第0971330884號令修正第19點
中華民國97年11月20日行政院農業委員會農授漁字第0971333045號令修正部分規定及第5點附件二、第11點附件六
中華民國99年8月4日行政院農業委員會農授漁字第0991331006號令修正第五點附件一、附件二、第六點附件三
中華民國100年01月17日行政院農業委員會農授漁字第1001330940號令修正部分規定及第8點附件四

累計至今(2012. 4. 27)共65艘通過評鑑，
延繩約31艘，魷釣16艘，圍網14艘，拖網4艘。

1. 訊息公告

2. 輸歐盟漁產品登錄名單

輸歐盟漁產品登錄名單

更新時間: 2012-06-04
點閱數: 41

通過衛生評鑑遠洋漁船名單(1010427)

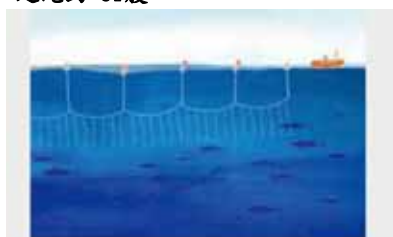
通過衛生評鑑遠洋漁船名單

船號	統一編號	船名	Name	船主	聯絡電話	漁獲種類	通過評鑑日期	下次評鑑到期日期
1	CT74541	廣福22	SHANG SHUN NO.22	王輝雄	07-8159178	延繩釣	98.06.03	101.06.02
2	CT74545	廣福23	LUNG HOON NO.23	郭玉雄	07-8159178	延繩釣	98.06.04	101.06.03
3	CT74575	廣福112	SHANG SHUN NO.112	王輝雄	07-8159178	延繩釣	98.06.04	101.06.03
4	CT5-1676	廣福99	SHEN SHEN FAR NO.99	郭玉雄	07-8159178	延繩釣	98.06.21	101.06.20
5	CT8-0085	廣福88	FONG KIO NO.88	郭玉雄	07-8113140	延繩釣	98.03.19	101.03.18
6	CT8-0039	廣福68	WIN FAR NO.68	郭玉雄	07-8417287	延繩釣	98.03.19	101.03.18
7	CT7-0300	廣福68	YUNG HSING FA NO.68	李慶生	07-8159178	延繩釣	98.03.28	101.03.27
8	CT7-0337	廣福68	YUNG HSING FA NO.68	李慶生	07-8159178	延繩釣	98.03.28	101.03.27
9	CT7-0372	廣福68	YUNG HSING FA NO.68	李慶生	07-8159178	延繩釣	98.03.28	101.03.27
10	CT8-0053	廣福78	FONG KIO NO.78	郭玉雄	07-8113140	延繩釣	98.02.25	101.02.24
11	CT8-0086	廣福108	YUNG HSING FA NO.108	郭玉雄	07-8159178	延繩釣	98.02.25	101.02.24
12	CT7-0853	廣福108	YUNG HSING FA NO.108	郭玉雄	07-8159178	延繩釣	98.02.25	101.02.24

首頁 > 訊息公告 > 輸歐盟漁產品登錄名單

1010427遠洋漁船通過衛生評鑑共計65艘
延繩釣 31艘

魷釣(兼營秋刀魚棒受網) 16艘



漁具名稱：延繩、釣筒及浮標

圍網 14艘



漁具名稱：自動魷釣機、集魚燈

拖網 4艘



漁具名稱：刺網、囊網、袖網等

法規在漁業署網站 www.fa.gov.tw

首頁 > 漁業法令 > 行政規則 > 漁業目

51. 輸歐盟漁產品供貨漁船衛生管理作業要點

漁業目

更新日期: 2012-05-16
點閱數: 191

輸歐盟漁產品供貨漁船衛生管理作業要點

中華民國96年5月21日行政院農業委員會農授漁字第0961321203號令訂定全文16點
中華民國97年8月21日行政院農業委員會農授漁字第0971321935號令修正第14點
中華民國98年10月13日行政院農業委員會農授漁字第0981322384號令修正發布第5、6、9、11、12、14、15點
中華民國99年6月23日行政院農業委員會農授漁字第0991321462號令修正發布第5、6、14、16、17、18、19點
中華民國100年1月24日行政院農業委員會農授漁字第1001320211號令修正發布第14點
中華民國101年4月9日行政院農業委員會農授漁字第1011321101號令修正發布第20點

一、行政院農業委員會（以下簡稱本會）為提昇由國內輸銷歐盟之漁獲物衛生管理，確保作業程序符合歐盟規範，特訂定本要點。

2. 輸歐盟漁產品供貨漁船衛生評鑑合格凍結漁船名單

至今(2012.6.4)共73艘通過評鑑，延繩約69艘，單船拖網4艘。

首頁 > 訊息公告 > 輸歐盟漁產品登錄名單

輸歐盟漁產品登錄名單

更新日期: 2012-06-06
點閱數: 59

輸歐盟漁產品供貨漁船衛生評鑑作業評鑑合格凍結漁船名單(截至101年06月04日)
輸歐盟漁產品供貨漁船衛生評鑑作業評鑑合格凍結漁船名單(截至101年06月04日)

下列經衛生評鑑合格之漁船所獲之漁獲物，屬於衛生評鑑有效期間內所獲獲，始得申請輸銷歐盟。

編號	縣市別	船名	英文船名	CT編號	漁業別	船主	評鑑時間	評鑑人員	由東前獲評日期
1	宜蘭縣	金發盛166	CHUAN FA CHENG NO.166	CT4-2620	延繩釣	阮志盛	100.07.14	李益豪	102.08.17
2	宜蘭縣	金發盛226	CHUAN FA SHENG NO.226	CT4-1811	延繩釣	林義標	100.07.14	李益豪	102.08.17
3	宜蘭縣	金源發66	JIN MAAN FA NO.66	CT4-2915	延繩釣	黃南華	100.07.14	李益豪	102.08.17
4	宜蘭縣	密益盛628	HONG YIH FWU NO.628	CT4-2570	延繩釣	洪寶印	100.06.29	李益豪	102.07.28

歐盟登錄遠洋漁船船長教育訓練(12小時)

★法規導讀



★歐盟登錄遠洋漁船法規導覽



★漁船設備和設施



★寄生蟲及毒魚相關法規導讀與官能檢查



首頁 > 訊息公告 > 輸歐盟漁產品登錄名單

歐盟登錄遠洋漁船船長衛生教育訓練合格人員清冊

繁體中文 | 簡體中文

個人化設定 | 產品分類

關於漁業署

漁業政策

1. 訊息公告

漁業新聞

漁業法令

雙向交流

便民服務

漁業資源

產銷班資訊

統計與出版

政府資訊公

相關連結

網站地圖

全文檢索

目前位置：首頁 > 訊息公告 > 歐盟遠洋漁產品登錄名單

輸歐盟漁產品登錄名單

更新日期: 2012-04-30
點閱數: 160

歐盟登錄遠洋漁船船長衛生教育訓練合格人員清冊 (101.03.09)

編號	姓名	證書字號	期別	結業日期	有效日期
1	呂國增	X12032****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12
2	陳玉碧	X12029****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12
3	許文化	X12035****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12
4	呂明川	E12193****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12
5	葉國寶	T12296****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12
6	陳長發	X12029****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12
7	葉明省	X12029****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12
8	謝福財	T10134****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12
9	吳信平	X12029****	第二期	31-Jul-07	30-Jul-12

➤漁船管理法規介紹

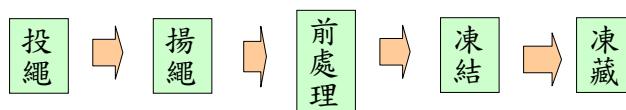
➤漁船衛生要求規定

歐盟登錄遠洋漁船評鑑標準

- 1 漁船建造與結構
- 2 設備和設施
- 3 作業衛生要求
- 4 化學物質管制
- 5 病媒防治
- 6 船員健康和衛生要求
- 7 漁獲物衛生管理
- 8 轉載魚貨管理
- 9 人員管理
- 10 HACCP

	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。漁艙及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.
	包裝材料之存放地點應與產品處理地點區隔。	853/2004 附件III 第VIII部分 第I章 I.D.1.(e)
	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)

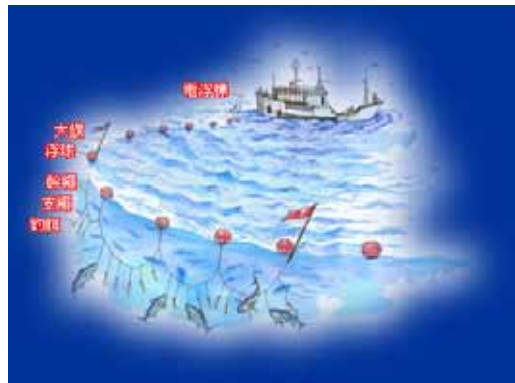
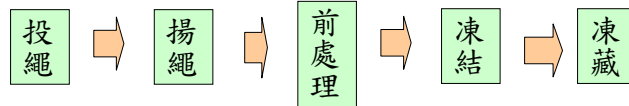
延繩釣漁法之作業流程



鮪延繩釣漁具主要是由幹繩、支繩、釣鉤及助浮之浮標及浮標繩所構成。



延繩釣漁法之作業流程



延繩釣漁法之作業流程



勾魚：用魚鉤將魚攔勾至甲板，只能勾在魚鰓的部分，以保持魚肉完整。



卸魚：卸鰓、卸頭、卸尾、切斷大動脈、剖開大動脈取出。



去鰓：鰓鰓被勾上船後，需紅割尾鰭，以防刺傷人員。且若尾鰭不斷拍打，會刺破肉膜。



魚體處理流程步驟：去鰓、剖內臟、去鱗、沖水。然後在魚體處理以利後續運銷作業。

延繩釣漁船外觀及船圖



圖片來源：
健元造船網站

延繩釣漁船外觀

■ 船頭

■ 船尾



延繩釣魚船上設備

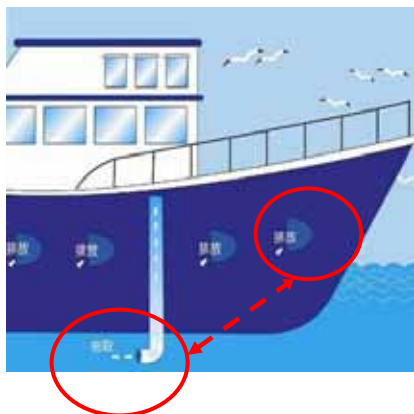


各作業區間要有適當距離區隔

■ 漁獲物前處理區



清洗漁獲物之乾淨海水應由**船底抽取**，
並與排放之廢水有**距離區隔**，水管管路應**定**
時清洗且不可有發霉之情形



25

與漁獲物接觸之器具應
為光滑平整且**無生鏽、**
發霉與髒污

漁獲物處理區及儲存
區應與廢棄物儲存區
有適當之**距離區隔**



26

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℃

■ 預冷室



■ 急速凍結室



漁艙內部應維持乾淨且**無生鏽、發霉與髒污**



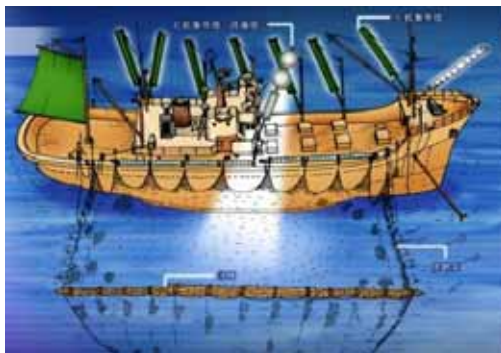
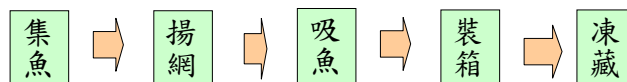
儲存漁獲物的漁艙必須裝置有**溫度記錄器**，
且放置於容易讀取的位置



漁船儲存漁獲物之漁艙應裝有
連續溫度記錄器



秋刀魚棒受網漁法作業流程

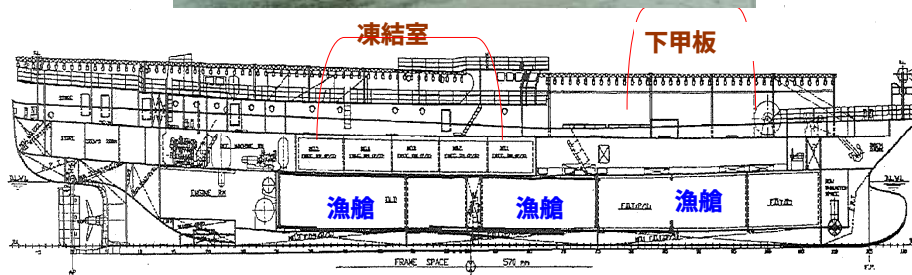


圖片來源：
鮭魚公會網站

鮭漁船外觀及船圖



圖片來源：
船舶與港口網站



魷魚(兼營秋刀魚棒受網漁船)外觀

■ 冬裝(魷魚燈具)



■ 夏裝(秋刀魚燈具)



漁船建材結構本身應**無生鏽或發霉**狀態，且
需使用容易清洗之材質



卸魚區之設施(如工作甲板、漁艙口、滑魚導槽、輸送帶)應潔淨並**無油漬、髒污**之污染，且**不可有發霉、生鏽**之現象



35

各作業區間有適當距離區隔



與漁獲物接觸之器具應為光滑平整且**無生鏽、發霉與髒污**

■ 處理漁獲刀具



■ 魷魚凍結盤



37

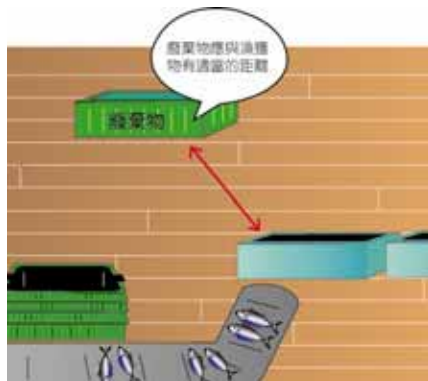
作業區及任何漁獲物可能接觸之管線，例如
油管或油壓器等應有**完整潔淨之包覆**



任何漁獲物行經動線上方之管線應包覆完整無剝落

38

漁獲物處理區及儲存區應與廢棄物儲存區有適當之**距離區隔**



39

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℃**。

■ 急速凍結室



■ 大倉



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。

■ 連續紀錄感應器



■ 連續紀錄器



船上操作人員應維持個人衛生及衣物清潔



需預防動物和病媒污染漁獲物。 並記錄除蟲鼠紀錄作業

■ 船舶衛生管理證明書

■ 病媒防治施作計劃書

化學藥品均應嚴格收存保管於貯藏室 並有上鎖設備



供船員使用之廁所內應設置有**洗手設備**
與**清潔劑**



45

廁所不得設置於**漁獲物處理區**或**儲存區**。



46

不得為食物感染性疾病之帶原

健康檢查證明書 (供食品業營業用)					
	姓名 林金福	年齡 49	性別 男	職業 廚師	住址 臺南市永興里
身分證號碼 A123456789	檢查日期 民國 97 年 月 日				
檢驗項目	結果				
身 高	162公分				
體 重	72公斤				
牙齒發育	☒ 無異常 ☐ 其他				
眼 疾	☒ 無發現性眼疾 ☐ 其他				
耳鼻喉、通病	☒				
精神狀況(神經亢進)	☒ 躁狂症	衛生署印			
性病(梅毒、淋病)	☒ 陰性 ☐ 陽性				
肝膽脾大 檢驗	Ast-GT/AP 陽性 B 陽性 C 陽性 Ac-Alb/BIL IgG 陽性 陽性	B型肝炎			
備 考	遺毒				
總 評	合格				

1. 無肺結核
2. 無A肝
3. 無傷寒.

3. 無傷寒。

注意事項：1. 本學期未滿期滿及被評為特等者，應注意。
2. 免修人員如有修課紀錄，請到正副展閱顯示。
3. 含志願者，其成績將在本學期評定後，對照成績單顯示於中。

每航次出發前後，船長應指定一名船員檢查所有漁獲物處理區和儲存區是否符合衛生標準



每航次作業前

[illegible]

每航次作業後

[illegible]

每航次出發前後，船長應指定一名船員檢查所有**漁獲物處理區**和**儲存區**是否符合衛生標準

魷釣船每日衛生管理清潔檢查暨矯正紀錄表 _____年____月

項 目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
甲板區清潔																
工作台清潔																
漁 具 清 潔																
漁 艙 清 潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																
項 目	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
甲板區清潔																
工作台清潔																
漁具清潔																
漁 艙 清 潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																

備註：1.若清潔狀況良好，於該欄位打「✓」，清潔狀況差打「×」。2.無論有無作業均必須填寫。

2.清潔狀況良好結果表示可正常作業，必須重新清潔，則用此表格查核漁船「×」。

船主簽名：_____

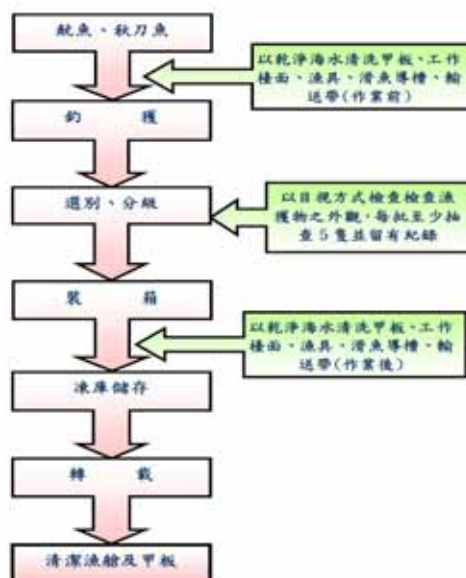
魷釣漁船作業HACCP管制點

CCP1 毒魚寄生蟲

CCP2 急速冷凍

CCP3 凍藏

CCP4 轉載



每次捕獲漁獲時，皆須紀錄寄生蟲與毒魚檢查結果

六、CCP 監測紀錄表

寄生蟲與毒魚檢查表

船名 (中文): _____

(英文): _____

____年____月

日期	目視檢查		發現時處理方法	執行者 (甲板) 簽名	備註
	寄生蟲	有毒魚類			
1					

1. 填寫頻率：每批次捕獲時。

2. 若發現有寄生蟲或毒魚時，將發現後之處理方式填寫於紀錄表中。

大副簽名：_____

每次捕獲漁獲時，每日皆須確認漁艙溫度是否正確

航釣漁船漁艙每日溫度確認表

____年____月

查核日期/時間	漁 艙										執行者 簽名	查核者 (輪機長) 簽名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
月 日													
月 日													
月 日													

備註：

1. 每班溫度查核人員應至少每日檢查一次自動溫度紀錄器之溫度是否正常。

2. 若正常則於該欄位打『✓』，若溫度異常則打『×』且在備註欄說明處理方式，立即通報船長。

輪機長簽名：_____

進行轉載時，須填寫轉載作業紀錄表及 轉載確認書

漁獲物轉載作業紀錄表

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	運搬船體溫	執行者(甲板) 簽名
	開始	結束						

填寫頻率: 每批次轉載

船長簽名: _____ 日期: _____

進行轉載時，須填寫轉載確認書

轉載確認書

CONFIRMATION LETTER OF TRANSHIPMENT

NAME OF CARRIER

NAME OF FISHING BOAT

運搬船名: _____ 漁船船名: _____

DATE OF TRANSHIPMENT

QUANTITY TRANSHIPED

轉載年月日: _____ 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

-END-

謝謝

~還有..廣告時間~~

55

如業者有漁獲物輸往俄羅斯之需求，請於返台10天前通知本署，本署將派員至前鎮漁港進行漁獲抽驗。

業者檢附以下資料：

- 漁獲物出售流程紀錄表
- 寄生蟲與毒魚檢查表
- 輸俄羅斯漁產品廠場自主管理切結保證書。
- 連續溫度紀錄值(電子檔)
- 漁獲物轉載作業紀錄表(經本國籍運搬船返台)
- 轉載確認書(經本國籍運搬船返台)

56

附件 III

[illegible]

58

設備和設施

- 自動記錄器設定頻率為**每1小時記錄一次**，並至少**每一日**有人員檢查溫度是否正常並記錄於每日溫度確認表
- 漁船應留有每航次之溫度紀錄表

59

評鑑條文

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.D.1.(h)

60

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。	8853/2004 附件III 第VIII部分 第I章.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。漁船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.
	儲存漁獲物的漁船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。	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.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II.D.1.(f)

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。	852/2004 附件I A部分 II.2. 853/2004 附件III 第VIII部分 第II章 1.(b)
	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.
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管理詳細相關之紀錄。	

設備和設施

- 作業設備、儀器周邊尤其是連接處及彎角處應有人員定期檢查，有任何裂縫應立即修補
- 記錄於儀器校驗／維修／保養紀錄表

漁船建造與結構

評鑑條文

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。

漁艙應能保持漁獲物於衛生狀態。

法源依據

853/2004 附件III 第VIII部分 第I章 I.D.1.(b)

853/2004 附件III 第VIII部分 第I章 I.B.2

65

漁船建造與結構

評鑑條文

卸魚區域需足以分別放置每批捕獲之漁獲物且易於清理，其設計須可讓漁獲物不受日曬、熱源（如：燒卻爐等）或其他污染而導致漁獲物品變質。

法源依據

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.

66

漁船建造與結構

- 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

67

漁船建造與結構

漁船建造重點

- 漁獲物處理及儲存之地點設計與建造應易於清潔且有良好之排水系統
- 此設計可避免瓦礫殘骸之沾附及寄生蟲之藏匿

68

各作業區間要有適當距離區隔

- 各作業區間(工作甲板、漁艙、卸魚區、漁獲物處理區、船尾作業區四周等)應有足夠空間放置每批捕獲之漁獲物、工具與廢棄物等
- 並且應有適當之距離區隔

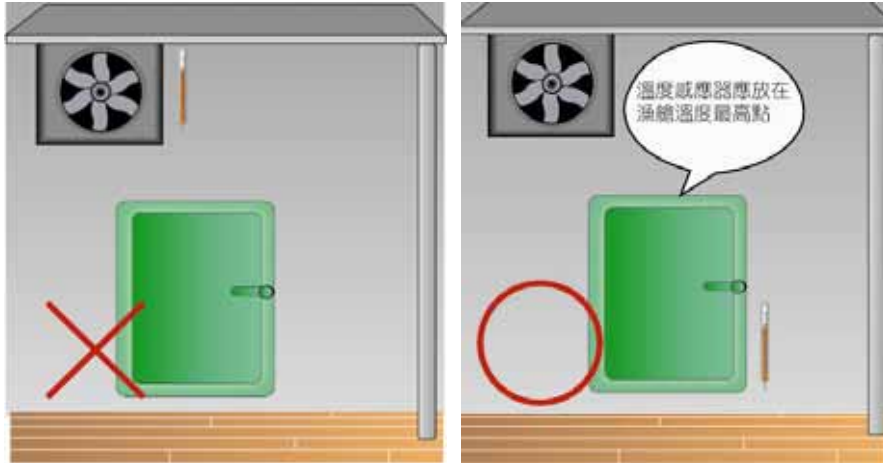
69

設備和設施

- 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或不鏽鋼為佳
- 除工作所需之用具與化學藥劑外，其他的物品皆應定位擺放

70

溫度記錄器之感應器應放置於冷凍艙
遠離出風口處(溫度最高點)



71

漁船建造與結構

- 使用 **乾淨之海水** 沖洗漁獲物與所有接觸之設備、器具表面
- 漁艙應於 **每航次作業前、後** 清潔一次，並記錄於 每航次漁艙清潔紀錄表

72

設備和設施

- 應使用飲用水、潔淨海水處理漁獲物
- 若使用海水，應留意海水之污染程度或公告之公共衛生問題
- 不可抽取港埠內之海水處理漁獲物

73

漁網應保持潔淨且定位擺放整齊



74

作業衛生要求

評鑑條文

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℃。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。

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.

853/2004 ANNEX III SECTION VIII CHAPTER I II.7.

75

漁船建造與結構

評鑑條文

漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好的狀態，並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的漁獲物。

法源依據

853/2004 ANNEX III SECTION VIII CHAPTER I I.A.1.

853/2004 ANNEX III SECTION VIII CHAPTER I I.B.2.

76

漁船建造與結構

評鑑條文

需有足夠作業空間以供衛生處理漁獲物，各區域設計應易於清潔、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。

法源依據

853/2004 附件III 第VIII部分 第I章 I.D.1.(c)

77

作業甲板於作業前、後皆應保持整潔與寬敞
工作區之設備任何時候皆應**保持寬敞與整潔**



78

作業衛生要求

魷釣漁船

- 漁艙之冷凍效能應快速，應於6小時內將漁獲物溫度降到3°C以下，16小時內降到0°C以下。
- 冷凍溫度應維持在-18°C以下。

79

設備和設施

- 直接與漁獲物表面接觸之設備（漁艙、魷釣機、滑魚導槽）、工作台及器具等（輸送帶、網台、釣線等）應**定位擺放整齊**
- 採用 **光滑平整、防腐蝕性材質、容易清洗與消毒，且不可有生鏽、發霉與髒污**

80



81

設備和設施

評鑑條文

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。

法源依據

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.

82

設備和設施

- 漁船之海水抽取地點應與排放之廢水、廢棄物有適當之距離區隔
- 海水應由船底處抽取使用
- 提供水質之管線應保持潔淨並定期清洗

83

設備和設施

評鑑條文

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。

法源依據

853/2004 附件III 第VIII部分 第I章 C.2.

84

設備和設施

- 溫度記錄器應放置於容易讀取的位置
(漁艙門口或走道)
- 感應器應置於漁艙遠離出風口處(通常最接近漁艙蓋口的部份是溫度較高的)
- 唯有透過測量漁艙之最高溫度，船長才有辦法確認漁艙未超出最大允差溫度