

## 甲類外銷登錄遠洋漁船（運搬船）衛生評鑑登船檢查評鑑標準

項目	評鑑條文	歐盟法規
漁船建造與結構	1 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.
	2 需有足夠作業空間，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)
	3 卸魚區域需足夠且易於清理，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.
	4 將漁獲物從捕撈船吊掛至作業區域或漁艙須符合衛生要求。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(b)
	5 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.
	6 處理和儲存廢棄物之區域與作業區域應進行區隔。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(d)
主要項目	7 直接接觸漁獲物表面之設備及器具等，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.
	8 應有飲用水、潔淨水或乾淨海水供給設施。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.
	9 漁獲物凍結溫度要求：漁船冷凍設備之冷凍效能需快速，其降溫過程為連續並儘可能縮短熱停滯期，且使漁獲物中心溫度不超過-18°C。漁艙必須符合前述要求方可用於冷凍漁獲物。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 C.1.、C.2. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 E. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 VII 章 2.
	10 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. 853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 E.
	11 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。廁所不得設置於作業區。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.D.1.(h)
	12 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)
設備和設施		

	HACCP	13	應列出所有危害，並執行危害分析，以鑑別危害管制系統計畫書所列危害，決定危害之預防措施。	(EC)252/2004 Article 5
		14	重要管制點之決定，應依據危害分析所獲得資料加以判定。	
次要項目	作業衛生要求	15	應維持作業設施之乾淨；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.
		16	用於儲存或冷凍散裝漁獲物的魚艙、桶槽或容器，僅可用於存放或冷凍漁獲物，不可用作其他用途。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.5.
		17	運輸漁獲物應符合裸裝水產品的規定。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 I 章 I.A.5.
	病媒防治	18	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 IA 部分 8.(d) 852/2004 附件 IA 部分 8.(e)
		19	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漁獲物污染。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 IA 部分 10.
	船員健康和衛生要求	20	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，或腹瀉者時則不得接觸漁獲物或者進入作業區域。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.
		21	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.
	人員管理	22	外銷登錄遠洋漁船船長應依歐盟法規 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，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
項目			評鑑條文	俄羅斯法規
主要項目	輸銷俄羅斯增列評鑑項目	1	在漁獲物處理過程中，漁獲物不得接觸木材質表面。	SanPiN 2.3.4.050-96: 4.3.3
次要項目		2	船員需配備個人儲物櫃。	SanPiN 2.3.4.050-96: 5.11.3, 5.11.4
		3	工作服應有單獨儲放之區域或空間。	SanPiN 2.3.4.050-96: 5.11.3, 5.11.4
		4	進入工作區域前應設置消毒設備。	SanPiN 2.3.4.050-96: 5.11.1
		5	工作區域內應裝設非接觸式洗手設備，及單一用途的清潔紙巾(或毛巾)和消毒設施。	SanPiN 2.3.4.050-96: 4.3.2.1
項目			評鑑條文	韓國海外查核之要求

次要項目	輸銷韓國 增列評鑑 項目	1	連續溫度記錄器應定期進行校正並留有紀錄。	海外食品設施查檢表 漁船評估項目：1之①
		2	提供最近一年內漁船用水水質檢驗報告。	查核指引第3點之漁船漁獲 物所須檢附佐證文件。
		3	如有使用水管，水管應吊掛固定，以避免接觸 地面並保持清潔。	海外食品設施查檢表 漁船評估項目：1之②
		4	船上應設置更衣室並保持清潔。	海外食品設施查檢表 漁船評估項目：1之③
		5	應使用主管機關核准之食品用洗潔劑清潔及消 毒與漁獲物接觸表面。	海外食品設施查檢表 漁船評估項目：2之④

註1：檢查結果一項主要項目或二項次要項目不符合，即判定不通過。

註2：倘附件之規定與輸入國最新規範不符，應依輸入國最新規範為準。