

甲類遠洋漁船衛生抽查評鑑標準

	追查項目	規定
1.	無外銷漁獲物查驗異常紀錄。	
2.	漁船溫度紀錄按航次傳送漁業人歸檔，溫度監測紀錄顯示漁獲物符合規定或有適當矯正處理。	外銷登錄遠洋漁船衛生管理作業要點第二十點
3.	船長及漁船衛生管理人員完成教育訓練並經測試合格。	外銷登錄遠洋漁船衛生管理作業要點第十五點
4.	遠洋漁船漁獲物如銷售至標準局認可登錄之外銷水產品加工廠，皆檢附出售流程紀錄表，並繳交出口業者或標準局認可登錄之外銷水產品加工廠。	外銷登錄遠洋漁船衛生管理作業要點第二十一點
5.	漁船建造與結構應避免污染漁獲物並維護於良好狀態，避免潛在污染源包括污水、廢煙、燃料油、潤滑油之污染。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 I.A.1.
6.	漁船上一般設施狀況，工作甲板及漁船作業區四周、漁具清潔程度，須符合乾淨整潔之要求並記錄。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 I.D.1.(c)
7.	直接接觸漁獲物表面之設備、工作台及器具等維護於良好狀態。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	8853/2004 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.
9.	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.
10.	洗手設備和廁所功能正常。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 I.D.1.(h)
11.	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。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	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.
12.	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.4.(b) 853/2004 附件 III 第 VIII 部分第 I 章 II.1.
13.	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)
14.	清潔劑、消毒劑或殺蟲劑等化學物質於貯存及使用時不造成產品污染。清潔劑、消毒劑、殺蟲劑及其他類似有毒物質均嚴格收存保管於貯藏室並上鎖設備，不污及漁獲物。	852/2004 附件 I A 部分 10.
15.	船上作業人員非為食物感染性疾病之帶原，否則不得處理漁獲物或進入處理漁獲物之區域。定期船員健康檢查紀錄顯示	852/2004 附件 II 第 8 章 2.

	符合規定或有適當矯正處理。	
16.	本部漁業署登錄合格船長應確認漁船和漁獲物之衛生，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。紀錄顯示符合規定或有適當矯正處理。	853/2004 附件 III 第 VIII 部分 第 V 章 A.、D.、E. 2074/2005 附件 II 第 I 章、第 II 章 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1.、 2.、3.
17.	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。紀錄顯示符合規定並可追溯。	852/2004 附件 II 第 4 章 7. 178/2002 第 IV 部分第 18 條 1.、 2.、3.
18.	漁獲物追蹤追溯，各批次漁獲物應有完整之捕撈、銷售追蹤追溯紀錄，其中包含卸魚聲明書、銷售單據、外銷漁獲物流程紀錄表等相關紀錄應確實留存至少五年。	EC No 1005/2008 Article 6-1、 EC No 1224/2009 Article 17、21- 4、23-1、23-2 EC No 202/2011 Annex II、 EC No 404/2011 Article 32 EC No 1024/2009 Article 58-3、64
19.	外銷登錄遠洋漁船船長依歐盟法規 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，執行漁獲物處理及各項清潔實施計畫，並經審查，以確保船上作業衛生。	852/2004 附件 I 853/2004 附件 III
20.	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。	852/2004 第 5 條
21.	重要管制點之決定，應依據危害分析所獲得資料加以判定。	852/2004 第 5 條
<p>備註：</p> <p>1.遠洋漁船返港後應通知本部漁業署以利進行安排追蹤評鑑。稽核員進行追蹤評鑑時得以要求漁業人提供離港時漁獲物處理作業及漁船衛生管理狀況之紀錄或資訊。</p> <p>2.運搬船不涉及漁獲物捕撈及後續處理作業，追查項目內容與上述作業相關者，不適用之。</p>		

註 1：檢查結果有二項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。