

產銷履歷農產品
生產過程臺灣良好農業規範
(TGAP)

養殖水產類

養殖魚類

版本：114 年 12 月 01 日

養殖水產類－養殖魚類 TGAP 適用品項列表

適用於-淡海水養殖魚種，共計 29 種。

鯛魚及笛鯛¹、青嘴龍占、星雞魚、嘉鱻、斑點簾鯛、海鱺、烏魚、豆仔魚、金錢魚、花身雞魚、花尾胡椒鯛(包公魚、加志)、紅鼓魚、黃臘鯪、石斑魚²、鱸魚³、午仔魚、短棘魮(三角仔)、鰻魚⁴、臺灣鯛(吳郭魚、紅尼羅)、虱目魚、鯉魚⁵、鱮魚、香魚、鱒魚、鱒龍魚、筍殼魚(斑駁尖塘鱧)、墨瑞鱒(墨瑞河真鱸)、富貴魚(圓眼燕魚)、淡水鯰魚

註：

(1)適用品項及適用作物，請依「實施農產品產銷履歷驗證制度之特定農產品類別及品項一覽表」最新公告為準。

- 1.鯛魚及笛鯛類：黑鯛(黑格)、黃鰭鯛(赤翅)、黃錫鯛(枋頭)、川紋笛鯛、赤鰭笛鯛、黑星笛鯛、白星笛鯛、紅槽(銀紋笛鯛)。
- 2.石斑魚：鞍帶石斑(龍膽石斑)、點帶石斑(青斑)、棕點石斑魚(老虎斑)、龍虎斑(珍珠石斑)、細點石斑魚(藍瓜)、瑪拉巴石斑、玳瑁石斑魚(金錢斑)、東星斑(紅鰭)、七星斑(豹紋豹繪)、赤點石斑魚。
- 3.鱸魚：銀鱸、金目鱸、七星鱸、條紋鱸(銀花)。
- 4.鰻魚：日本鰻、黑鰻、鱸鰻。
- 5.鯉科魚類：草魚、青魚(烏鰡)、鯽魚、黑鯰。

目 錄

切結書	4
1. 生產及出貨作業流程圖	2
1-1. 產銷流程	2
1-2. 養殖流程	2
2. 生產及出貨風險管理內容一覽表	3
3. 生產及出貨作業查核表	5
4. 養殖作業曆	6
4-1. 適用春夏苗魚種	6
4-2. 適用冬苗魚種	7
5. 病害防治作業曆	8
6. 養殖及用藥標準作業書	14
6-1. 養殖標準作業書	14
6-2A. 用藥標準作業書（適用魚種：鱸形目）	17
6-2B. 用藥標準作業書（適用魚種：鮭形目）	19
6-2D. 用藥標準作業書（適用魚種：鼠鱖目）	20
6-2E. 用藥標準作業書（適用魚種：鰻形目）	21
6-2F. 用藥標準作業書（適用魚種：鯉形目）	22
6-2G. 用藥標準作業書（適用魚種：鯰目）	22
7. 生產履歷紀錄簿	23
7-1. 養殖場基本資料	24
7-2. 養殖場簡易平面圖	24
7-3 養植物種及混養種類進苗紀錄表	30
7-4 資材管理紀錄表	31
7-5 飼料資材對照表	32
7-6. 藥物資材對照表	28
7-7. 其他資材對照表	28
7-8. 倉儲清潔衛生管理紀錄表	29
7-9. 冷藏／冷凍庫溫度紀錄表	29
7-10. 生產作業紀錄表	30

7-11.平行生產紀錄表	32
7-12.生產計畫表	38
7-13.飼料投餵紀錄表	39
7-14.水質檢驗及監測紀錄表	35
7-15.養殖池分養、篩選及換池紀錄表	36
7-16.疾病防治用藥管制紀錄表	37
7-17.檢驗報告紀錄表	38
7-18.採收紀錄表	39
7-19.包裝紀錄表	40
7-20.產銷履歷標籤使用紀錄表	41
7-21.出貨及運載紀錄表	42
7-22.銷售管理紀錄表	42
7-23.出售流程紀錄五聯單	44
7-24.養殖場自我查核表	45

切 結 書

單位：_____

負責人姓名：_____

負責人姓名：

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下切結如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、紀錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵守本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，漁場內病死魚均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立切結人簽名：_____

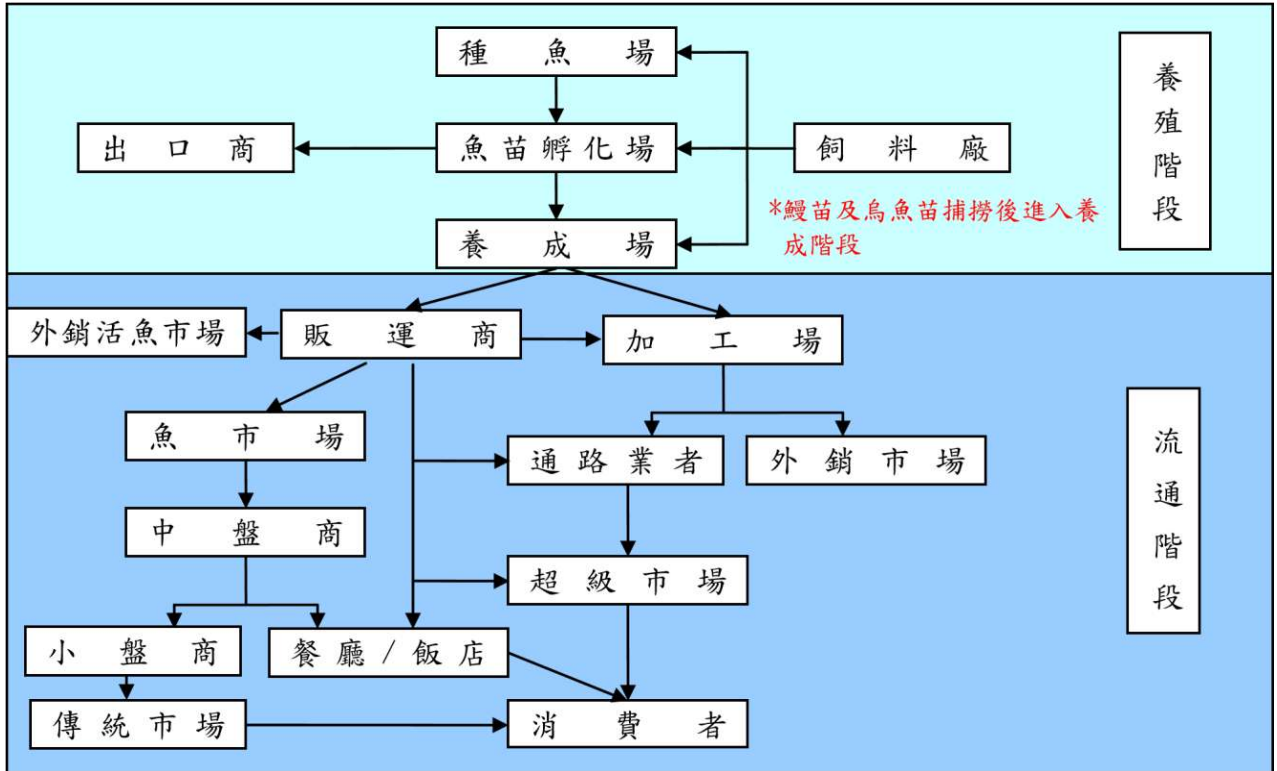
地址：_____

電話：_____

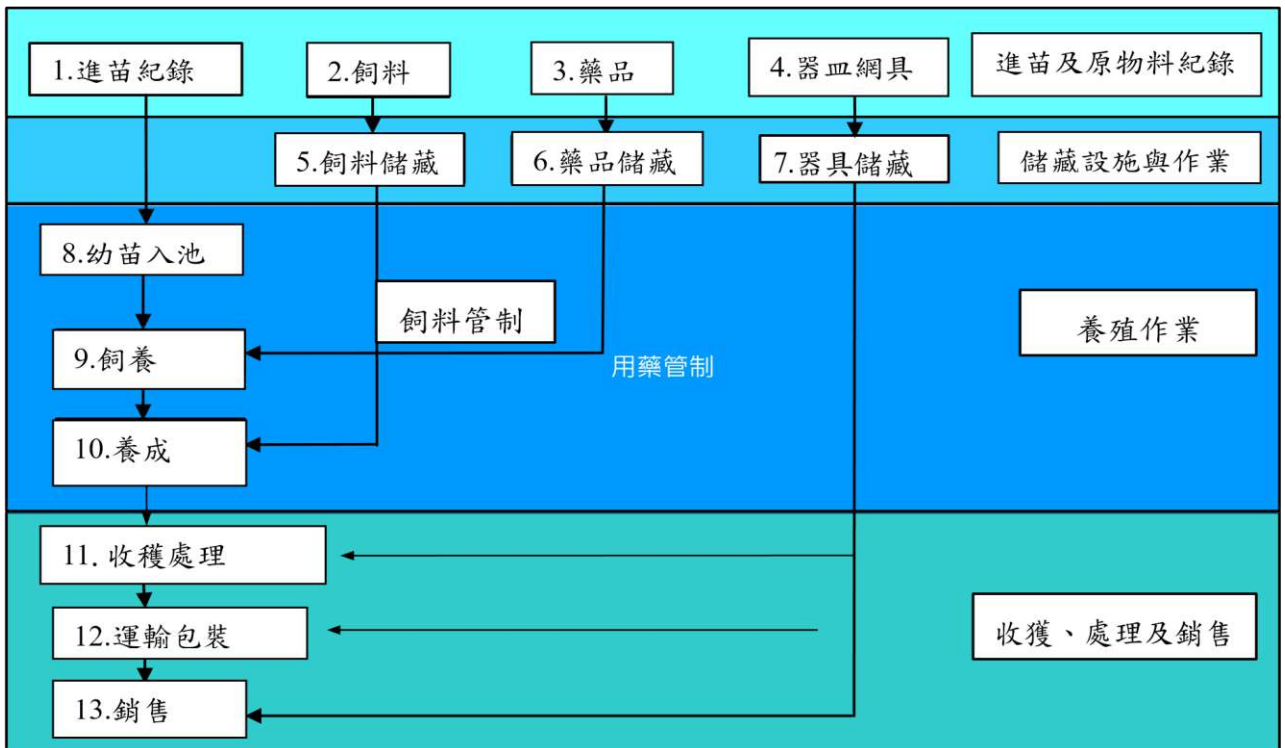
中華民國 年 月 日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2. 養殖流程



2.生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
進苗及原物料紀錄							
進苗及原物料紀錄	1.進苗紀錄	• 幼苗	• 幼苗活力不佳	• 幼苗有病原或病毒 • 不當使用藥物	• 購買健康魚苗 • 驗收控管	• 7-3. 養殖物種及混養種類進苗紀錄表	
	2.飼料(含添加物)	• 飼料	• 藥物殘留 • 飼料變質 • 飼料污染	• 不合格飼料 • 儲存過期或原料污染	• 使用合格飼料 • 不定期抽驗	• 7-4. 資材管理紀錄表	
	3.藥品	• 水產用藥	• 非法藥品	• 使用不合格(非法)藥品	• 使用合法藥品	• 7-16. 疾病防治用藥管制紀錄表 (註：請依獸醫師開立之處方箋，使用合法藥物，並應遵循停藥期規範)	
	4.器皿網具	• 萬能網 • 器皿	• 器皿不良	• 萬能網、器皿破損	• 定期檢查	• 7-4. 資材管理紀錄表	
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	5.飼料儲藏空間	• 倉儲設施	• 潮濕/發霉 • 產品變質 • 病原滋生 • 蟲鼠入侵	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治	• 7-8. 倉儲清潔衛生管理紀錄表 • 7-9. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	
	6.藥品儲藏空間						
	7.器具儲藏空間						
養殖作業							
養殖作業	8.幼苗入池	• 作業人員	• 魚苗受傷死亡	• 養殖操作不當 • 魚隻緊迫 • 篩選操作不當	• 加強人員訓練	• 7-10. 生產作業紀錄表 • 7-11. 平行生產表 • 7-12. 生產計畫表	
	9.飼養	• 作業人員	• 魚隻死亡 • 疾病感染	• 養殖操作不當 • 鳥害及病蟲害	• 加強人員訓練	• 7-10. 生產作業紀錄表	

	10.養成	<ul style="list-style-type: none"> • 飼料 • 藥品 • 水質 • 成魚 	<ul style="list-style-type: none"> • 水質不良 • 換池篩選魚體表受傷 	<ul style="list-style-type: none"> • 防疫漏洞 • 魚隻緊迫 • 不當碰撞 • 藥物使用不當 • 水質管理不當 • 投餵飼料過量 	<ul style="list-style-type: none"> • 野鳥及病害防治 • 用藥/停藥期管控 • 飼料管控 • 水質監控 • 成魚檢驗 	<ul style="list-style-type: none"> • 7-13. 飼料投餵紀錄表 • 7-14. 水質檢驗及監測紀錄表 • 7-15. 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 • 7-16. 疾病防治用藥管制紀錄表 • 7-17. 檢驗報告紀錄表 	
項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
收獲、處理及銷售							
收獲、處理及銷售	11.收獲處理	<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 	<ul style="list-style-type: none"> • 藥物殘留 • 魚體受傷 • 鮮度不佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 未遵守藥物停藥期 • 操作不當 • 漁具破損 • 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 加強人員訓練 • 漁具修補 • 低溫保存魚貨 	<ul style="list-style-type: none"> • 7-18.採收紀錄表 	
	12.包裝運輸	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材 • 運輸車輛 	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材清潔管理不良 • 車輛清潔管理不良 • 溶氧管制不當、增氧設備不足 • 冷藏設備不足(佳) 	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材清潔不佳 • 車輛清潔不佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 維持包裝器材之清潔 • 維持運輸車輛之清潔 • 低溫或保溫運送魚貨 	<ul style="list-style-type: none"> • 7-19. 包裝紀錄表 • 7-20. 產銷履歷標籤使用紀錄表 • 7-21. 出貨及運載紀錄表 	
	13.銷售	<ul style="list-style-type: none"> • 買主或販賣商 	<ul style="list-style-type: none"> • 病原菌/寄生蟲孳生 • 冷凍、冷藏不足 	<ul style="list-style-type: none"> • 後續處理不當溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 產品說明與標示 • 販賣期之限定 • 紀錄銷售內容 • 低溫銷售魚貨 	<ul style="list-style-type: none"> • 7-22. 銷售管理紀錄表 • 7-23. 出售流程紀錄五聯單 	

3.生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	執行頻度
共同事項	作業人員	資訊提供	教育訓練相關證明	外部：一年
			內部分：集團驗證半年	
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
	自我查核		養殖場自我查核表	每季
進苗及原物料紀錄	進苗紀錄	購入紀錄	養殖物種及混養種類進苗紀錄表	每次
	飼料(含添加物)		資材管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每次
	藥品		飼料資材對照表 藥物資材對照表 其他資材對照表	
儲藏設施與作業	飼料儲藏空間	清潔衛生管理	倉儲清潔衛生管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度紀錄	每月 每日
	藥品儲藏空間			
	器具儲藏空間			
養殖作業	幼苗入池	工作紀錄	平行生產紀錄表 生產計畫表	至少每年一次
			生產作業紀錄表	每次
	飼養		飼料投餵紀錄表	每批次
	養成		水質檢驗及監測紀錄表(註：開放性水域不適用) 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 疾病防治用藥管制紀錄表 檢驗報告紀錄表	每月 每次 每次 一年一次
收穫、處理及銷售	收穫處理	人員操作	採收紀錄表	每次
	包裝運輸	包裝器材 車輛管理 溫度控管	包裝紀錄表	每次
			產銷履歷標籤使用紀錄表 出貨及運載紀錄表	每次 每次
銷售	出貨紀錄	銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單	每次 每次	

4. 養殖作業曆

4-1. 適用春夏苗魚種

月別	主要養殖管理		
	繁殖場	養殖場	
三月	<p>魚苗生產期及魚苗中間育成：</p> <ol style="list-style-type: none"> 親魚需選擇體質健壯、無病、無傷、無畸形個體。 繁殖場需具備專業人工繁殖技術及相關硬體設備。 需保管有魚苗培育及飼養管理紀錄備查。 	<ol style="list-style-type: none"> 養殖環境條件 養殖場所必須具備充足水量、交通方便、有動力用電、無泛期發生洪水的危險。 養殖方式及設施 <ol style="list-style-type: none"> 傳統魚塢養殖需設有仔魚蓄養池、稚魚培育池、養成池；另需管理室、飼料倉庫、冷藏(凍)庫、緊急發電機室與聯外道路等。 室內循環水系統養殖需設有養殖槽與過濾系統等設備。 箱網養殖需適度調整養殖密度並紀錄養殖數量，需有防颱工作方案備查。 具有肉食、侵略性等特性之外來魚種，如筍殼魚(斑駁尖塘鱧)、墨瑞鱈(蟲紋麥鱈鱸)等，養殖池及進排水口必須建構防逃設施，以防止魚體逃逸。 飼養管理 適當餵食避免殘餌，備飼料進貨及投餵紀錄相關資料備查；基本水質監測資料(每月1-2次紀錄)。嚴防農藥及污染水源進入。夏季需預防水質惡化及颱風停電處置；冬季應備防寒措施，如以越冬溝方式密集飼養，應注意水質惡變。 捕撈、收穫期需注意魚網衛生安全並預防魚體皮膚二次性細菌感染。 清池時，應徹底清洗及消毒。 整池時，池底撒布生石灰或土質改良劑，並充分曬池。 	
四月			
五月			
六月			
七月			
八月			
九月			
十月			
十一月			
十二月			
一月			<p>魚苗中間育成階段：</p> <ol style="list-style-type: none"> 繁殖場需具備專業仔稚魚飼養管理技術及相關硬體設備。 需保管有飼養管理紀錄備查。
二月			
三月			

4-2.適用冬苗魚種

月別	主要養殖管理		
	繁殖場	養殖場	
十月	<p>魚苗生產期及魚苗中間育成階段：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.親魚需選擇體質健壯、無病、無傷、無畸形個體。 2.繁殖場需具備專業人工繁殖技術及相關硬體設備。 3.需保管有魚苗培育及飼養管理紀錄備查。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖環境條件 養殖場所必須具備充足水量、交通方便、有動力用電、無泛期發生洪水的危險。 2. 養殖方式及設施 <ol style="list-style-type: none"> (1) 傳統魚塢養殖需設有仔魚蓄養池、稚魚培育池、養成池；另需管理室、飼料倉庫、冷藏(凍)庫、緊急發電機室與聯外道路等。 (2) 室內循環水系統養殖需設有養殖槽與過濾系統等設備。 (3) 箱網養殖需適度調降養殖密度並紀錄養殖數量，需有防颱工作方案備查。 (4) 具有肉食、侵略性等特性之外來魚種，如筍殼魚(斑駁尖塘鱧)、墨瑞鱒(蟲紋麥鱒鱸)等，養殖池及進排水口必須建構防逃設施，以防止魚體逃逸。 3. 飼養管理 適當餵食避免殘餌，備飼料及投餵紀錄相關資料備查；基本水質監測資料（每月至少2次紀錄）。嚴防農藥及污染水源進入。夏季需預防水質惡化及颱風停電處置；冬季應備防寒措施，如以越冬溝方式密集飼養，應注意水質惡變。 4. 收穫期需注意魚網衛生安全並預防魚體皮膚二次性細菌感染。 5. 清池時，應徹底清洗及消毒。 6. 整池時，池底撒布生石灰或土質改良劑，並充分曬池。 	
十一月			
十二月			
一月			
二月			
三月			
四月			
五月			
六月			
七月			<p>魚苗中間育成階段：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.繁殖場需具備專業仔稚魚飼養管理技術及相關硬體設備。 2.需保管有飼養管理紀錄備查。
八月			
九月			
十月			
十一月			
十二月			

5.病害防治作業曆

病害名稱	發生時期	發生原因	因應對策	備註
細菌性疾病				
柱狀病症 (Columnaris disease)	好發於高水溫期	發生於淡水及海水魚種。病原為 <i>Flexibacter columnaris</i> ，高水溫、水質不良，外加寄生蟲或漁具造成魚體受傷或魚隻體弱時易爆發本病。主徵為鰓部體表黏液增多並出現絨毛狀病灶。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
細菌性鰓病症 (Bacterial gill disease)	好發於高水溫期	發生於淡水魚種。病原為 <i>Flavobacterium branchiophilum</i> ，水溫偏高及養殖魚群密度過高為本病發生之前置因子。主徵為明顯食慾不振、魚群聚於進水口，魚鰓可見有灰白斑狀病灶。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
弧菌感染症 (Vibriosis)	晚春與秋季水溫上升期，水溫 15°C 以上	發生於海水魚種，病原為弧菌科細菌；有機質高度污染及高鹽度水域較易發生；密飼及緊迫（水溫高）為本病發生之前置因子。主徵為眼球、魚鰭、體表、肛門、內臟及腹膜面出血。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
法蘭西斯菌感染症 (Francisellosis)	好發生於低水溫期	發生於淡水及海水魚種，病原為 <i>Francisella noatunensis</i> ，全齡魚皆有感受性；常因水質不良、外寄生蟲感染及撈捕造成魚體受傷而造成感染，主徵為魚隻體表可見到程度不同之充出血及脾、腎腫大，出現大小不等的黃白色化膿性肉芽腫結節。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
鮭魚立克次菌感染症 (Piscirickettsiosis)	好發於冬、春兩季，水溫 15~20°C 期	發生於淡水及海水魚種。病原為 <i>Piscirickettsia salmonis</i> ，全齡魚皆有感受性，發病機致尚未明。主徵為體色變黑、游動遲緩及體表出血潰瘍，脾臟嚴重腫大，肝、腎等實質臟器官出現密發的肉芽腫結節。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	

<p>假單胞菌感染症 (Pseudomoniasis)</p>	<p>全年發生</p>	<p>發生於淡水及海水魚種。病原為 <i>Pseudomonas fluorescens</i> 與 <i>Pseudomonas anguilliseptica</i>，緊迫環境下，經口及皮膚創傷或鰓進入魚體造成感染，水質不良、外寄生蟲及漁具等機械性創傷為本病發生前置因子。主徵為皮膚及脾臟大片出血，較慢性病變可見皮膚潰瘍。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>癰瘡病症 (Furunculosis)</p>	<p>發生於高水溫期</p>	<p>發生於海水魚種。病原為 <i>Aeromonas salmonicida</i>，本病常見於成年魚隻，可能經腸管、鰓或皮膚傷口侵入後，發展成敗血症造成魚隻死亡。主徵為鰓部廣泛性出血，鰭基部出血，罹病魚體色變黑及肌肉隆起之膿瘍為特徵性病變。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>分枝桿菌病症 (Mycobacteriosis)</p>	<p>好發於高水溫期</p>	<p>發生於淡水及海水魚種。病原為 <i>Mycobacterium spp.</i>，屬人畜共通傳染病；由寄生蟲或漁具造成魚隻鰓及皮膚傷口後繼發性感染本菌，主徵為結節型病灶遍布於魚體內各臟器。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>奴卡氏菌病症 (Nocardiosis)</p>	<p>全年發生</p>	<p>發生於淡水及海水魚種。病原為 <i>Nocardia seriolae</i>，秋冬季魚隻免疫力下降時死亡率會提高，本菌存在於養殖池之土壤中，不易清除，保菌魚造成水平感染為本病主要的傳播方式。主徵為腹腔內腹水蓄積及慢性、全身性、纖維素性肉芽腫，本病需與分枝桿菌感染症作區別。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>細菌性腎臟病症 (Bacterial Kidney Disease ; BKD)</p>	<p>全年發生</p>	<p>發生於淡、海水魚種。OIE 表列疾病。病原為 <i>Renibacterium salmoninarum</i>，可水平及經卵垂直感染；本病若與其他傳染病合併感染魚隻，不易治療。主徵為昏睡、貧血、腹部膨大且腹側面皮膚有帶血水泡形成。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	

<p>鏈球菌病症 (Streptococcosis)</p>	<p>好發於高水溫期</p>	<p>發生於淡、海水魚種。病原常為 <i>Streptococcus spp</i>，不同菌種好發於不同魚種；部分菌種曾感染人，為人畜共通傳染病；本病於高密度養殖環境中常有治癒後又復發的情形。主徵為神經症狀、體色變黑、體表皮膚及臟器充出血、漿膜炎及敗血症。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>乳酸球菌病症 (Lactococcosis)</p>	<p>好發於高水溫期</p>	<p>好發於鯔科魚(烏魚)。病原為 <i>Lactococcus garvieae</i>，為人畜共通傳染病。水溫驟變、低溶氧、密集飼養及水質不良為本病發生誘因。主徵以神經症狀及急性、出血性敗血症為主，而慢性病例則呈現多發性漿膜炎。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>發光桿菌病 (Photobacteriosis)</p>	<p>好發於高水溫期</p>	<p>發生於海鱸、鱸魚、午仔魚等海水魚種。病原為 <i>Photobacterium damsela subsp. piscicida</i>，本病好發於大雨後鹽度降至 30ppt 以下及水溫升至 25°C 以上時。主徵為罹病魚鰓蓋及魚鰭基部出血、體色異常、肝脾腫大及多發局部壞死。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>愛德華氏病 (Edwardsiellosis)</p>	<p>好發於高水溫期</p>	<p>發生於淡、海水魚種。病原為 <i>Edwardsiella tarda</i>，好發於高溫、密集飼養、水質差、魚體有傷口等緊迫狀況下。主徵為鰓蓋怒開、鰓部蒼白、黏液過度分泌、肝腎腫大、糜爛、潰瘍等，最後呈迴旋態游動而死亡。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>赤鰭病 (Red fin disease)</p>	<p>好發於高水溫期</p>	<p>感染多數淡水魚種，特別是冷水魚類。病為 <i>Aeromonas hydrophila</i>，所有年齡階段都有感受性，好發於環境改變、過度擁擠、高溫、營養不良等緊迫發生時。主徵為鰭部潰爛出血，軀體部亦有皮膚的出血。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	

真菌性疾病				
水黴菌病症 (Oomycetosis)	好發於低水溫期	發生於淡、海水魚種。主要病原為 <i>Achlya</i> 屬及 <i>Saprolegnia</i> 屬，寄生蟲感染、外傷、養殖密度過高、過度餵飼及池水中有機質過高為發病前置因子。主徵為絲狀棉絮狀物附著於皮膚及鰓。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
流行性潰瘍綜合症 (Epizootic ulcerative syndrome; EUS)	好發於低水溫 18~22°C 時期	發生於淡水、河口魚種。主要病原為 <i>Aphanomyces invadans</i> 及 <i>A. piscicida</i> ，可感染多種魚類，OIE 表列疾病。寄生蟲、細菌或病毒感染引起之體表損傷為發病前置因子。主徵為魚體側腹或背部有紅色斑狀或灰色壞死樣病徵。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋處理。	
寄生蟲性疾病				
微孢子蟲病症 (Microsporidiosis)	無特定時期，香魚以春季為主	感染淡、海水魚種。病原蟲種類繁多，其中以 <i>Pleistophora hypohessobryconis</i> 及 <i>Glugea stephani</i> 可感染多種魚種，本病原蟲為細胞內寄生物，國內法規規範藥物不易治療。主徵為受侵犯組織臟器出現多處內含大量仔蟲之肉芽腫樣病灶。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
鰻魚凹凸病 (Beko Disease)	無特定時期	主要感染日本鰻，鱸鰻及美洲鰻亦有感受性。病原為 <i>Pleistophora anguillarumu</i> 細胞內寄生原蟲，無可供治療藥物。主徵為肛門前的腹部皮下出現白點，軀幹肌肉凹陷及液化壞死，身體變形呈現凹凸狀。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
車輪蟲病症 (Trichodinosis)	全年發生	侵擾淡、海水魚種。病原為 <i>Trichodina</i> spp.，以水平感染為主，主要侵擾魚鰓及皮膚，有時可感染鰾、輸卵管或胃腸道，好發於年輕魚隻，營養不良、密集飼養及水質不良為其發病之前置因子。主徵為食慾廢絕、無力游動、缺氧浮頭。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	

<p>淡水性白點蟲病及海水白點蟲症 (White Spot Disease)</p>	<p>全年度發生，低水溫季節為高峰期</p>	<p>感染淡、海水魚種。淡水為 <i>Ichthyophthirius multifiliis</i>，海水為 <i>Cryptocaryon irritans</i>。屬細胞內寄生蟲，主要寄生於魚體上皮細胞內，常導致二次性細菌感染。主徵為魚鰓及皮膚黏液增多並出現肉眼可見直徑 1mm 的白色結節。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>橈腳類寄生蟲侵擾或感染症 (Copepod infestation or infection)</p>	<p>全年發生</p>	<p>侵擾淡、海水魚種。病原蟲品系繁多，常見者分別為錨蟲 (<i>Lernaea spp.</i>) 及海水魚虱 (<i>Caligus spp.</i>)，侵擾魚體表皮造成損傷而導致二次性細菌性皮膚炎，某些品系病原蟲可穿透皮層，造成深部組織感染。主徵為體型不等之寄生蟲附著於皮膚、魚鰓及口部，並伴隨多發局部潰瘍灶及皮膚炎。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>魚蛭侵擾症 (Leech infestation)</p>	<p>全年發生</p>	<p>侵擾淡、海水魚種 (視寄生蟲品系而不同)。可吸食魚體血液並造成皮膚傷口而易引發二次性細菌感染，攜帶病毒性、細菌性及寄生蟲病原，在養殖池內散播。主徵為嘴及皮膚吸附魚蛭蟲體並伴隨有多發局部潰瘍灶。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>單殖類吸蟲病症 (Monogenean infestation)</p>	<p>全年發生</p>	<p>侵擾淡、海水魚種。本類寄生蟲常見者有指環蟲、三代蟲，魚鰓部及皮膚為其主要侵擾部位；本類寄生蟲在養殖池中大量出現時，通常是水環境水質惡化的指標。主徵為體表黏液過度產生，魚體表皮增生及出血，偶見有潰瘍。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	
<p>卵圓鞭毛蟲病症 (Amyloodiniosis)</p>	<p>好發於高水溫期</p>	<p>侵擾淡、海水魚種。海水原蟲為 <i>Amyloodinium ocellatum</i>，為常見之魚類渦鞭蟲，魚鰓為主要侵擾部位，嚴重時擴及鰓腔及皮膚後，再侵入眼、消化道及內臟而造成感染，淡水性卵圓鞭毛蟲感染病例較少。主徵為體色變深、體表黏液增多，嚴重病例呈絲絨樣外觀。</p>	<p>經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。</p>	

病毒性疾病				
<p>傳染性 造血組織壞死症 (Infectious Hematopoietic necrosis ; IHN)</p>	<p>發病水溫 4-13°C， 而以 8- 10°C時發 病率最 高，當水 溫高於 15°C則停 止發病</p>	<p>發生於淡、海水魚種。病原 為 <i>Rhabdovirus</i>，鱒、鮭魚類主 要死因之一，OIE 表列疾 病。常發生於 6 月齡以下 淡、海水養殖鱒、鮭魚種，成 魚則呈低死亡率或不顯性感 染；由罹病魚排毒（糞、尿 及黏液）而水平感染其他魚 隻。主徵為昏睡、高死亡 率、鰓蒼白、腹水、腹部鼓 脹、凸眼及全身點狀出血。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行 環境消毒，隔離 並淘汰罹病魚 隻。 2. 養殖池水升溫至 15°C以上。 3. 篩選無病毒魚方 可進行種魚飼 養，受精卵使用 碘劑消毒。 	
<p>傳染性胰臟壞死症 (Infectious pancreatic necrosis ; IPN)</p>	<p>水溫 10- 14°C為發 病高峰</p>	<p>感染淡、海水魚種。病原為 <i>Birnavirus</i>，鮭科魚類主要死 因之一，OIE 表列疾病。鱒 魚最具感受性，本病通常為 急性病程，死亡率多發生於 6 月齡以下幼魚且由健壯幼魚 開始發生死亡，耐過魚常發 育遲緩並成為帶毒魚。主徵 為體色變黑、突眼、腹部鼓 脹、出血、不正常泳姿如螺 旋狀游泳。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行 環境消毒，隔離 並淘汰罹病魚 隻。 2. 將魚養殖於無病 毒水池，至少 6 個月以上。 	
<p>病毒性出血敗血症 (Viral hemorrhagic septicaemia ; VHS)</p>	<p>水溫 3- 12°C時發 生，最高 死亡率集 中於 8- 10°C</p>	<p>發生於淡、海水魚種。病原 為 <i>Rhabdovirus</i>，養殖鱒、鮭魚 主要死因之一，OIE 表列疾 病。死亡率在魚苗階段達 100%，較大幼魚則達 30-70 %，耐過魚成為帶毒魚，並 由尿液、鰓及生殖道排毒。 主徵為昏睡、體色變黑、突 眼、腹部鼓脹及出血等。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行 環境消毒 2. 隔離並淘汰罹病 魚。 3. 篩選無帶毒魚方 可進行種魚飼 養。 	
<p>鮭疱疹病毒病 (Herpesvirus salmonis disease)</p>	<p>10°C以下 水溫發生</p>	<p>主要發生於鮭科魚及虹鱒。 病原為 <i>Herpesvirus salmonis</i>，對鱒魚仔稚魚有致 死性，腎臟為病毒主要標的 器官，有時會侵犯胰臟，本 病為水平同居及垂直感染。 主徵為昏睡、異常泳姿、體 色變黑、突眼、出血、腹部 鼓脹及鰓蒼白等。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行 環境消毒 2. 隔離並淘汰罹病 魚。 3. 篩選無病毒魚方 可進行種魚飼 養。 	
<p>病毒性神經壞死症 (Viral nervous necrosis ; VNN)</p>	<p>高水溫季節 為發病高峰</p>	<p>發生於海水魚種。病原為 <i>Betanodavirus</i>，死亡率集中 於稚魚階段，較大幼魚死亡 率較低；本病以水平同居感 染及垂直感染方式傳播於養 殖場。主徵為腹部朝上之迴</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行 環境消毒 2. 隔離並淘汰罹病 魚。 3. 篩選無病毒魚方 可進行種魚飼 養。 	

		旋泳姿、體色異常泛黑或蒼白。	4. 臭氧水洗卵。	
虹彩病毒感染症 (Iridovirus infection)	水溫高於20°C時，本病開始發生	發生於淡、海水魚種。病原為 <i>Ranavirus</i> 與 <i>Megalocytivirus</i> ，為 OIE 表列疾病，本病主要感染幼魚，但上市體型大小成魚亦會感染；耐過魚成帶毒魚進行水平同居感染。主徵為異常泳姿、皮膚泛紅及潰瘍、貧血、腹部鼓脹、鰓蒼白及脾腫大等。	1. 養殖場徹底進行環境消毒 2. 隔離並淘汰罹病魚。 3. 施打死毒疫苗。 4. 篩選無病毒魚方可進行種魚飼養。	
其它病害				
營養性肝脂肪變性病	無特定時期	飼料營養含量不全，長期缺乏必需氨基酸或維生素等造成的。	換餵優質餌料，在飼料中增加維生素的含量。	
螺類、田貝等繁生	3-10月	幼貝可寄生於魚鰓，影響魚隻生長，減低活存率。	放養青魚(烏鰡)等，以攝食池底螺類及田貝。	
鳥害	無特定時期	夜鷺、白鷺鷥等啄食幼魚。	池邊設置防鳥設施，減少鳥害。	

6. 養殖及用藥標準作業書

6-1. 養殖標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
放養魚苗	<ol style="list-style-type: none"> 魚苗選擇：慎選健康優質的魚苗。應以下列條件為原則：(1)體型相近(2)行動活潑，體色具光澤(3)無外傷、疾病者。 做水：養成池的水質及藻相必須穩定。 購入前，先確立是否有寄生蟲性的疾病。 箱網養殖宜先在陸上魚塢中間育成後再移至海上箱網養成。 放養密度視供水與池底狀況調整，一般放養密度依魚種不同調整，切勿放養過量，以免相互殘食。 	<ol style="list-style-type: none"> 注意魚苗馴餌不佳的情形，攝餌活力不強或無法群集的魚苗可能感染疾病。 養成池的水色是否維持微綠色，最好沒有太多的動物性浮游生物。 運輸前，必須有適當的斷餌，飽食狀態下不可運輸。 必須注意養殖池間鹽度的差異，某些魚種須經人為淡化始適合養殖。 鳥害間接造成寄生蟲或其他疾病的傳播，可在養殖池邊掛網預防。

投餌管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用配合飼料，應選用依飼料管理法登記(飼料製造(輸入)登記證)有案之飼料。 2. 餌料儘量保持良好的鮮度。 3. 投餵餌、飼料，以不發生殘餌為原則。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 遵循四定原則(每日定點、定時、定量、定質投飼)。 2. 每日觀察池魚攝餌活動的強弱，如果攝餌不良，必須檢查是否有寄生蟲性的疾病。 3. 投飼浮性飼料宜適時添加營養劑或補充投飼生餌。
水質管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水源水質可參照環境部發布之「地面水體分類及水質標準」。 2. 儘量維持淡綠的水色。 3. 防缺氧泛池發生。 4. 防止矽藻(紅水)的孳生。 5. 可定期使用益生菌。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 需設置足夠之供氧水車防缺氧浮頭。 2. 如果開始孳生矽藻，可由鄰池引進綠藻水，壓制矽藻的孳生。 3. 水色如果突然衰敗、澄清，亦可由鄰池引進綠藻水。 4. 益生菌使用需視氣溫、水溫與藻色狀況進行微調。
疾病防治	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由攝餌活動的強弱及水質、氣候的狀況，判斷池魚的健康程度。 2. 發生零星死亡時，應由防疫單位或獸醫師檢驗後，依處方箋使用合法藥物處理。 3. 可使用改良劑、益生菌或光合菌等來改善環境。 4. 池塘與工具應嚴格消毒。 5. 受精卵、魚苗、魚種及親魚之引進要嚴格檢疫與消毒。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 嚴禁自行使用藥物。 2. 如有使用的藥物進入河川或水域環境中，必須告知地方權責單位且注意停藥期。 3. 巡池時，若魚群有攝食異常或其他異狀，應立即採樣進行疾病檢驗。 4. 定期檢測池魚有否感染寄生蟲或其他病害。 5. 藥物處理過程必須持續觀察並做好藥物及養殖生物狀況紀錄。
其他生物的危害	防止鳥害。	在魚苗階段可在池邊設置防鳥線及防鳥網等。
災害防範	<ol style="list-style-type: none"> 1. 雨季及颱風期間，應注意海水倒灌及可能隨時停電。 2. 寒流來襲應注意防寒措施。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 下大雨時，注意鹽度變化的程度。 2. 颱風來臨時，注意安全防範，檢查發電機是否正常。 3. 低窪的魚塭，四周可增設防池魚逃逸的隔網。 4. 為防止重大損失，應裝設防斷電警報系統。 5. 特殊不耐寒魚種，應設置越冬溝或加熱保溫設施。

<p>捕撈、包裝、運輸</p>	<p>1. 捕撈</p> <p>(1) 產品出貨前 1~2 週應進行檢驗。外銷產品安全標準依符合消費國家所定之標準。國內產品安全指標應符合衛生福利部發布之「水產動物類衛生標準」、「動物用藥殘留標準」及「一般食品衛生標準」規定。</p> <p>(2) 達食用商品規格應及時起捕，篩選出售。養殖魚以同一養殖場同時收獲的為同一批組。</p> <p>2. 包裝</p> <p>(1) 包裝容器應為牢固、潔淨、無毒、無異味的器具。</p> <p>(2) 成品宜標示條碼，據此可追溯該產品之原始生產資料。並應填具包裝及運載紀錄表。</p> <p>(3) 包裝設備與環境及人員應注意與遵守衛生安全措施。</p> <p>3. 運輸</p> <p>(1) 冰塊需符合衛生福利部公告之「冰類衛生標準」規定，所用的水應符合「一級公共用水」規定。</p> <p>(2) 鮮品：採用加冰塊或冷藏車運輸，應避免日曬及雨淋。</p> <p>(3) 活體：採用充氧袋或活魚運輸車等方法運輸。</p> <p>(4) 倉儲及運輸：物品之倉儲應有存量紀錄，成品出廠應作包裝及運載紀錄表、銷售管理紀錄表及出售流程紀錄五聯單。</p>	<p>1-1 捕撈或間捕篩選時，應格外小心，大量分選時宜採用分選器較方便，儘量避免池魚損傷，引發疾病，另在蓄網旁開放啟水車或補充新鮮水源，亦有助魚隻的存活。</p> <p>1-2 避免在高溫與烈日照射下操作，尤其以排水清池方式收獲者，應特別注意換水，避免水溫增高及濁度提升，影響品質。</p> <p>1-3 若檢驗有一項指標不合格，允許重新抽樣複檢。</p> <p>2-1 活魚運輸車水箱、充氧袋及塑膠器皿等宜先清理、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。</p>
-----------------	--	---

6-2A.用藥標準作業書（適用魚種：鱸形目）

藥品	投藥途徑	劑量或濃度及用法	用途	停藥期(日)
安默西林 Amoxicillin	經口	40 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性 鏈球菌或發光桿菌之感 染。	5
安比西林 Ampicillin	經口	20 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性 鏈球菌或發光桿菌之感 染。	5
脫氧羥四環黴素 Doxycycline	經口	50 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性 鏈球菌之感染。	20
紅黴素 Erythromycin (海鱺除外)	經口	50 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性 鏈球菌之感染。	30
氟甲磺氣黴素 Florfenicol	經口	10 mg/kg/ 日， 連續使用 3- 5 日。	治療對本劑具有感受性 親水性產氣單胞菌群或 螢光假單胞菌或愛德華 氏菌或鏈球菌或發光桿 菌之感染。	15
氟滅菌 Flumequine	經口	20 mg/kg/ 日， 連續使用 3- 5 日。	治療對本劑具有感受性 發光桿菌或親水性產氣 單胞菌群或螢光假單胞 菌或愛德華氏菌之感 染。	8
北里黴素 Kitasamycin	經口	80 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性 鏈球菌之感染。	20
林可黴素 Lincomycin (海鱺除外)	經口	40mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性 鏈球菌之感染。	10
歐索林酸 Oxolinic acid (限吳郭魚)	經口	30mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性 親水性產氣單胞菌群或 螢光假單胞菌或愛德華 氏菌或發光桿菌之感 染。	16
羥四環黴素 Oxytetracycline (吳郭魚、海鱺除外)	經口	50 mg/kg/ 日， 連續使用 3- 5 日。	治療對本劑具有感受性 親水性產氣單胞菌或螢 光假單胞菌或弧菌之感 染。	30

羧四環黴素 Oxytetracycline (限吳郭魚)	經口	50 mg/kg/ 日， 連續使用 3- 5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌或螢光假 單胞菌或愛德華氏菌或法 蘭西斯樣菌（劑量加倍） 之感染。	20
史黴素 Spiramycin (海鱸除外)	經口	40 mg/kg/日， 連續使用 3~5 日。	治療對本劑具有感受性鏈 球菌之感染。	30
磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonomethoxine (吳郭魚、海鱸除外)	經口	200 mg/kg/ 日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性弧 菌之感染。	30
磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonomethoxine (限吳郭魚)	經口	第 1 日 200 mg/kg，一日 起改為半量， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌或 弧菌之感染。	15
甲磺氯黴素 Thiamphenicol (吳郭魚、海鱸除外)	經口	50 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性發 光桿菌或弧菌之感染。	15
甲磺氯黴素 Thiamphenicol (限吳郭魚)	經口	20 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性發 光桿菌或弧菌之感染。	15
三氯仿 Trichlorfon (吳郭魚除外)	藥浴	以 0.2-0.5 ppm，每週一 次，連續投藥 4 週。	殺滅對本劑具有感受性寄 生體表或鰓之原蟲類、單 殖吸蟲類、甲殼蟲類等外 寄生蟲。	5
丁香酚 Eugenol (限石斑魚)	短時間浸泡	5-20ppm	鎮靜及麻醉	7
三卡因甲磺酸 Tricaine methanesulfonate (限石斑魚)	藥浴	30ppm， 4 小時	鎮靜及麻醉	5

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，農業部 108 年 4 月 22 日農防字第 1081471301 號令修正。

註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖魚類中「鱸形目」魚種之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

6-2B. 用藥標準作業書（適用魚種：鮭形目）

藥品	投藥途徑	劑量或濃度及用法	用途	停藥期（日）
安默西林 Amoxicillin	經口	40 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性鏈球菌或發光桿菌之感染。	5
安比西林 Ampicillin	經口	20 mg/kg/日，連 續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性鏈球菌或發光桿菌之感染。	5
氟甲磺氣黴素 Florfenicol	經口	10 mg/kg/日，連 續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性弧菌或鮭屬產氣單胞菌或親水性產氣單胞菌之感染。	14
北里黴素 Kitasamycin	經口	80 mg/kg/日，連 續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性鏈球菌之感染。	20
歐索林酸 Oxolinic acid (限鱒魚)	經口	20 mg/kg/日，連 續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性弧菌、鮭屬產氣單胞菌、親水性產氣單胞菌群或螢光假單胞菌之感染。	21
歐索林酸 Oxolinic acid (限香魚)	經口 藥浴	20 mg/kg/日，連 續使用 3-5 日。 10 ppm，連續藥 浴 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌群或螢光假單胞菌或弧菌之感染。	14
羥四環黴素 Oxytetracycline (限鱒魚)	經口	50 mg/kg/日，連 續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性鮭屬產氣單胞菌或弧菌之感染。	30
磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (限鱒魚)	經口	100mg/kg/日，連 續投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性弧菌之感染。	30
磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonomethoxine (限鱒魚)	經口 藥浴	150mg/kg/日，連 續投藥 3-5 日。 在 1% 食鹽水加 本劑 10 ppm。	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌群或螢光假單胞菌或弧菌之感染。	30 15
磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonomethoxine (限香魚)	經口	200mg/kg/日，連 續投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性弧菌之感染。	30

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，農業部 108 年 4 月 22 日農防字第 1081471301 號令修正。

註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖魚類中「鮭形目」魚種之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

6-2C. 用藥標準作業書（適用魚種：鱒形目）

藥品	投藥途徑	劑量或濃度及用法	用途	停藥期（日）
氟甲磺氯黴素 Florfenicol	經口	10mg/kg/日， 連續投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性 鏈球菌之感染。	15

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，農業部 108 年 4 月 22 日農防字第 1081471301 號令修正。

註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖魚類中「鱒形目」魚種之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

6-2D. 用藥標準作業書（適用魚種：鼠鱈目）

藥品	投藥途徑	劑量或濃度及用法	用途	停藥期（日）
氟甲磺氯黴素 Florfenicol	經口	10 mg/kg/日， 連續投藥用 3- 5 日。	治療對本劑具有感受性鰻 利斯頓氏菌 (<i>Listonella</i> <i>anguillarum</i>) 之感染。	15
歐索林酸 Oxolinic acid	經口	20mg/kg/日， 連續投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性弧 菌之感染。	14
羥四環黴素 Oxytetracycline	經口	50 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性弧 菌之感染。	30
三氯仿 Trichlorfon	藥浴	每次 0.2- 0.5ppm，每週 一次，連續投 藥 4 週。	殺滅對本劑具有感受性寄 生體表或鰓之原蟲類、單 殖吸蟲類、甲可蟲類等外 寄生蟲。	5

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，農業部 108 年 4 月 22 日農防字第 1081471301 號令修正。

註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖魚類中「鼠鱈目」魚種之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

6-2E. 用藥標準作業書（適用魚種：鰻形目）

藥品	投藥途徑	劑量或濃度 及用法	用途	停藥期 (日)
安默西林 Amoxicillin	經口	40 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性鏈 球菌或發光桿菌之感染。	5
氟甲磺氯黴素 Florfenicol	經口	10 mg/kg/日， 連續投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌或 鰻敗血症假單胞菌之感 染。	7
氟滅菌 Flumequine	經口	20 mg/kg/日， 連續投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌之 感染。	20
歐索林酸 Oxolinic acid	經口 藥浴	20 mg/kg/日， 連續投藥 3-5 日。 5 ppm，連續 藥浴 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或鰻敗血症假單 胞菌或愛德華氏菌之感 染。	25
羥四環黴素 Oxytetracycline	經口	50 mg/kg/日， 連續使用 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌之 感染。	30
磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonomethoxine	經口	第一日 200mg/kg， 翌日起改為 半量，連續 投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌之 感染。	30
三氯仿 Trichlorfon	藥浴	每次 0.2-0.5 ppm， 每週一次，連 續投藥 4 週。	殺滅對本劑具有感受性寄 生體表或鰓之原蟲類、單 殖吸蟲類、甲殼蟲類等外 寄生蟲。	5

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，農業部 108 年 4 月 22 日農防字第 1081471301 號令修正。

註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖魚類中「鰻形目」魚種之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

6-2F. 用藥標準作業書（適用魚種：鯉形目）

藥品	投藥途徑	劑量或濃度 及用法	用途	停藥期 (日)
氟甲磺氯黴素 Florfenicol	經口	10 mg/kg/日， 連續投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌或 弧菌之感染。	5
歐索林酸 Oxolinic acid	經口	30mg/kg/ 日，連續投藥 3~5日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌之 感染。	16
三氯仿 Trichlorfon	藥浴	每次 0.2~0.5 ppm，每週一 次，連續投藥 4週。	殺滅對本劑具有感受性寄 生體表或鰓之原蟲類、單 殖吸蟲類、甲殼蟲類等外 寄生蟲。	5

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，農業部 108 年 4 月 22 日農防字第 1081471301 號令修正。

附註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖魚類中「鯉形目」魚種之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

6-2G. 用藥標準作業書（適用魚種：鯰目）

藥品	投藥途徑	劑量或濃度 及用法	用途	停藥期 (日)
氟甲磺氯黴素 Florfenicol	經口	10 mg/kg/日， 連續投藥 3-5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌或 弧菌之感染。	5
歐索林酸 Oxolinic acid	經口	30mg/kg/日， 連續投藥 3~5 日。	治療對本劑具有感受性親 水性產氣單胞菌群或螢光 假單胞菌或愛德華氏菌之 感染。	16

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，農業部 108 年 4 月 22 日農防字第 1081471301 號令修正。

註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖魚類中「鯰目」魚種之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

7.生產履歷紀錄簿

養殖魚類 (FinFish)

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

養殖年期： / 年

7-2. 養殖場簡易平面圖

附近交通路線圖

魚塭（含序號）相對位置分布圖

7-3. 養殖物種及混養種類進苗紀錄表

農產品經營者：

*進貨日期	*苗種名稱	*供應廠商	*體型大小	*進魚數量(尾)	單價(元)	進貨成本(元)	*苗種批號	*放養魚塭編號	預計收成日
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									
年月日									

註：有標示“*”為必填欄位。

7-4. 資材管理紀錄表

農產品經營者：

*進貨日期	*資材種類	*資材名稱 (資材代碼)	*採購數量 (公斤/公升)	進貨單價 (元)	*供應商 名稱	*產品製 造日期/批號	檢驗 證明	備註
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年月日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							

註：有標示“*”為必填欄位。

7-5.飼料資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
A01		A02	
A03		A04	
A05		A06	
A07		A08	
A09		A10	
A11		A12	
A13		A14	

7-6.藥物資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
B01		B02	
B03		B04	
B05		B06	
B07		B08	
B09		B10	

7-7.其他資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
C01	石灰	C02	沸石粉
C03	茶粕	C04	水質改良劑
C05	消化酵素	C06	益生菌
C07	消毒劑	C08	光合細菌
C09	綜合維生素	C10	自動投粒機
C11	增氧系統(水車等)	C12	抽水機
C13		C14	
C15		C16	

7-8.倉儲清潔衛生管理紀錄表

農產品經營者：

*作業日期	*儲藏設施	*作業內容	溫濕度紀錄	*清潔 管理者
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	

註：1.有標示“*”為必填欄位；每月至少清理1次，並予以紀錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

7-9.冷藏／冷凍庫溫度紀錄表

農產品經營者：

日期	凍庫名稱：		凍庫名稱：		紀錄人員 簽 名
	上午溫度	下午溫度	上午溫度	下午溫度	
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					

註：1.頻率：每日。

7-10.生產作業紀錄表

農產品經營者 名 稱		魚塭編號	
水源來源		<input type="checkbox"/> 海水 <input type="checkbox"/> 半淡海水 <input type="checkbox"/> 淡水	
紀錄項目		作業日期	作業內容
生 產 管 理	整池	年 月 日	<input type="checkbox"/> 曬池 <input type="checkbox"/> 翻土 <input type="checkbox"/> 石灰____公斤/分 <input type="checkbox"/> 茶粕____公斤/分 <input type="checkbox"/> 其他
	水車	年 月 日	水車型式：_____廠商： 馬力：____HP 數量：
	魚苗 放養	年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小)：_____寸/尾 數量：_____尾/粒 種苗來源：_____
	混養 生物	年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小)：_____寸/尾 數量：_____尾/粒 種苗來源：_____
		年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小)：_____寸/尾 數量：_____尾/粒 種苗來源：_____
		年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小)：_____寸/尾 數量：_____尾/粒 種苗來源：_____
	改善 環境	年 月 日	資材名稱：_____ 投入量：_____ 廠 商：_____ 製造日期/批號：_____
		年 月 日	資材名稱：_____ 投入量：_____ 廠 商：_____ 製造日期/批號：_____
		年 月 日	資材名稱：_____ 投入量：_____ 廠 商：_____ 製造日期/批號：_____

註：1. 飼料管理請填「飼料投餵紀錄表」。

2. 疾病防治管理請填「疾病防治用藥管制紀錄表」。

7-11.平行生產紀錄表

_____年度 平行生產紀錄表

農產品經營者名稱：

基本資訊			進苗/放苗			移池作業			投餵		預計收成		備註
場區/ 魚塭編號	面積 (公頃)	種類 品項	日期	規格 (體型 大小)	數量 ()	日期	移入 池號	移入 規格/數量	飼料 種類/名稱	數量 (斤/公斤)	日期	數量 ()	

註：1.非全場區驗證者，非驗證之生產池口請填列「平行生產紀錄表」。

2.數量(單位)可自行填列。

3.填寫頻率：每次作業時，至少每年一次。

7-12.生產計畫表

年度 生產計畫表

農產品經營者名稱：

填列日期： 年 月 日

基本資訊			預計產期及產量(公斤)												備註
場 區/ 魚塢編號	面積 (公頃)	種類 /品項	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	生產紀錄 管控條件

註：請於備註欄註記是否有紀錄及相關管控條件；填寫頻率：每次作業時，至少每年一次。

7-14.水質檢驗及監測紀錄表

農產品經營者 名稱					魚塭編號				
	*總氨氮 (ppm)	*亞硝酸 (ppm)	*pH	溶氧	鹽度	溫度	水色	透明度	ORP
日期									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									

- 註： 1.請依養殖場風險控管選擇監控之項目並紀錄，上表有標示“*”為必填欄位。
 2.水質紀錄頻率為：每月2次。
 3.必要填列項目為：pH、總氨氮、亞硝酸。
 4.pH與ORP可擇一項目進行紀錄。

7-15. 養殖池分養、篩選及換池紀錄表

農產品經營者名稱：

日期	魚塭編號/ 品 項	工作項目	移出數量/體型重量	移入魚塭編號
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		

7-16.疾病防治用藥管制紀錄表

農產品經營者 名稱			魚塭編號				
時間			症狀類別代碼	病害名稱	檢驗單位/ 檢驗人	處理方式	死魚紀錄/ 處理方式
年	月	日					
-----獸醫師處方黏貼處-----							

註：症狀類別代碼：1.寄生蟲；2.細菌；3.病毒；4.其他。

7-18.採收紀錄表

農產品經營者名稱：

記錄項目	記 錄 內 容
採收日期	年 月 日 (採收批號：_____)
魚塭編號	
品 項	
採收數量/ 體型/重量	重量：_____公斤/台斤 數量：_____尾/隻/粒/_____ 體型：_____ (□尾/公斤、□粒/公斤、□其他：_____)
處理方式	<input type="checkbox"/> 出貨： <input type="checkbox"/> 自行運輸(請填寫「7-21 出貨及運載紀錄表」) <input type="checkbox"/> 販運商(請填寫「7-21 出貨及運載紀錄表」) <input type="checkbox"/> 入庫： <input type="checkbox"/> 自有凍/藏庫，凍庫名稱/編號：_____； <input type="checkbox"/> 委外凍/藏庫，凍庫名稱/編號：_____。 <input type="checkbox"/> 其他：_____

註:若有進行包裝作業者，則需填寫「7-19 包裝紀錄表」。

7-19.包裝紀錄表

農產品經營者名稱：

產品來源	採收日期：____年____月____日（採收批號：____）； 魚塭編號：____；品項：____
記錄項目	記 錄 內 容
包裝日期	年 月 日（包裝批號：____）
包裝標示與數量	<p>1.標示內容</p> <p><input type="checkbox"/>品名、</p> <p><input type="checkbox"/>原料名稱（原料與品名完全相同者，得免標示原料名稱）、</p> <p><input type="checkbox"/>淨重、容量、數量或度量</p> <p><input type="checkbox"/>農產品經者名稱、電話、地址、</p> <p><input type="checkbox"/>原產地（已標示地址者，足以表徵原產地者，得免標示）、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證農產品標章、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證產品編號、字號或追溯碼、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證機構名稱、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證資訊之查詢管道</p> <p>2.產品規格及數量</p> <p>____尾/公斤，每包/盒/袋____公斤，共____包/盒/袋，共計____公斤</p> <p>____尾/公斤，每包/盒/袋____公斤，共____包/盒/袋，共計____公斤</p> <p>____尾/公斤，每包/盒/袋____公斤，共____包/盒/袋，共計____公斤</p> <p>____尾/公斤，每包/盒/袋____公斤，共____包/盒/袋，共計____公斤</p>
包材領用	包材名稱：____ 包材批號：____ 領用數量：____
凍結條件	庫溫____°C；時間____小時
成品儲存	凍庫名稱：____；庫溫：____°C

7-20.產銷履歷標籤使用紀錄表

農產品經營者名稱：

紀錄期間： 年 月 日起～ 年 月 日止

日期	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		

7-21.出貨及運載紀錄表

產品來源	<input type="checkbox"/> 採收日期： 年 月 日；(採收批號：_____) <input type="checkbox"/> 包裝日期： 年 月 日；(包裝批號：_____)				
紀錄項目	紀錄內容				
出貨日期	年 月 日				
出貨對象					
運送方式	<input type="checkbox"/> 活魚運輸 <input type="checkbox"/> 冰藏運輸 <input type="checkbox"/> 冷凍運輸				
產品型式	規格：_____；重量：_____				
魚貨重量	重量：_____台斤/車，或_____公斤				
運輸車	<input type="checkbox"/> 販運商提供 <input type="checkbox"/> 自行運送(請續填下表) <input type="checkbox"/> 其他				
運輸車車號		運送 目的地			
自有運輸車(請續填下表)					
裝載時車庫體溫度	°C	室外 溫度	°C		
註記：(出貨單浮貼處)		運輸車輛溫度紀錄(°C)			紀錄者 簽名
		時間	溫度	時間	
		01:00		13:00	
		02:00		14:00	
		03:00		15:00	
		04:00		16:00	
		05:00		17:00	
		06:00		18:00	
		07:00		19:00	
		08:00		20:00	
		09:00		21:00	
		10:00		22:00	
		11:00		23:00	
		12:00		24:00	

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

7-22.銷售管理紀錄表

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式		<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 出售流程紀錄五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯	
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

訂單明細資料

銷售編號	魚種名稱	體型大小 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價 (元)	小計(元)
金額合計					元

7-23. 出售流程紀錄五聯單

流水號 _____

養殖業者姓名			出貨總重	公斤	
身分證字號			出貨時間	年	月 日 時 分
電 話			履歷編碼		
地 址			追溯號碼		
			養殖登記證號碼	號	
魚 種	規格	公斤/尾	<input type="checkbox"/> 有：		
			<input type="checkbox"/> 無		
運販業者姓名			登錄編號		
身分證字號			運輸車牌號		
電 話			出貨總重	公斤(尾)	
地 址			出貨時間	年	月 日 時 分
			簽名；條碼		
進貨大盤商名稱			進貨總重	公斤(尾)	
電 話			進貨時間	年	月 日 時 分
地 址			簽名；條碼		
批發商(魚貨包裝場)名稱			進貨總重	公斤(尾)	
電 話			進貨時間	年	月 日 時 分
地 址			簽名；條碼		

(第一聯養殖戶收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業)

- 註：1.本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。
2.若有自有之出貨單，可免填此單。

7-24. 養殖場自我查核表

農產品經營者名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	資訊提供	教育訓練相關證明	外部：一年	<input type="checkbox"/> 不適用
				內部：集團驗證半年	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	自我查核		養殖場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
進苗及原物料紀錄	進苗紀錄	購入紀錄	養殖物種及混養種類進苗紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	飼料(含添加物)		資材管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	藥品		飼料資材對照表 藥物資材對照表 其他資材對照表	每次 每次 每次	
儲藏設施與作業	飼料儲藏空間	清潔衛生管理	倉儲清潔衛生管理紀錄表 冷藏／冷凍庫溫度紀錄	每月 每日	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	藥品儲藏空間				
	器具儲藏空間				
養殖作業	幼苗入池	工作紀錄	平行生產紀錄表 生產計畫表 生產作業紀錄表	至少每年一次 一年一次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	飼養		飼料投餵紀錄表	每批次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	養成		水質檢驗及監測紀錄表(註：開放性水域不適用) 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 疾病防治用藥管制紀錄表 檢驗報告紀錄表	每月 每次 每次 一年一次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
收穫、處理及銷售	收穫處理	人員操作	採收紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包裝運輸	包裝器材 車輛管理 溫度控管	包裝紀錄表 產銷履歷標籤使用紀錄表 出貨及運載紀錄表	每次 每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	銷售	出貨紀錄	銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單	每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____

產銷履歷農產品

生產過程臺灣良好農業規範 (TGAP)

養殖水產類

甲殼類

適用品項列表

品 項	適 用 類 別
蝦 類	草蝦、沙蝦、白蝦、淡水長臂大蝦(泰國蝦)、斑節蝦、龍蝦、澳洲小龍蝦
蟹 類	鋸緣青蟹(紅蟳)、大閘蟹、鏽斑蟳、遠海梭子蟹

版本：114 年 12 月 01 日

目 錄

切結書	3
1.生產及出貨作業流程圖	4
1-1.產銷流程	4
1-2.養殖流程	4
2.生產及出貨風險管理內容一覽表	5
3.生產及出貨作業查核表	7
4.養殖作業曆	8
4-1.適用於蝦類-草蝦、沙蝦、白蝦、淡水長臂大蝦(泰國蝦)、斑節蝦、龍蝦、澳洲小龍蝦	8
4-2.適用於蟹類-大閘蟹、鋸緣青蟹、鏽斑蟊、遠海梭子蟹	10
5.病害防治作業曆	14
5-1.適用於蝦類-草蝦、沙蝦、白蝦、淡水長臂大蝦(泰國蝦)、斑節蝦、龍蝦、澳洲小龍蝦	14
5-2.適用於蟹類-大閘蟹、鋸緣青蟹、鏽斑蟊、遠海梭子蟹	14
6.養殖及用藥標準作業書	24
6-1A.養殖標準作業書(適用於蝦類)	24
6-1B.養殖標準作業書(適用於大閘蟹)	27
6-1C.養殖標準作業書(適用於鋸緣青蟹)	29
6-2.用藥標準作業書	31
7.生產履歷紀錄簿	32
7-1.養殖場基本資料	33
7-2.養殖場簡易平面圖	33
7-3.養植物種及混養種類進苗紀錄表	35
7-4.資材管理紀錄表	36
7-5.飼料資材對照表	37
7-6.藥物資材對照表	37
7-7.其他資材對照表	37
7-8.倉儲清潔衛生管理紀錄表	38
7-9.冷藏/冷凍庫溫度記錄表	39
7-10.生產作業紀錄表	40
7-11.平行生產紀錄表	41

7-12. 生產計畫表	42
7-13. 飼料投餵紀錄表	43
7-14. 水質檢驗及監測紀錄表	44
7-15. 養殖池分養、篩選及換池紀錄表	45
7-16. 疾病防治用藥管制紀錄表	46
7-17. 檢驗報告紀錄表	47
7-18. 採收紀錄表	48
7-19. 包裝紀錄表	49
7-20. 產銷履歷標籤使用紀錄表	50
7-21. 出貨及運載紀錄表	51
7-22. 銷售管理紀錄表	512
7-23. 出售流程紀錄五聯單	53
7-24. 養殖場自我查核表	54

切 結 書

單位：_____

負責人姓名：_____

我_____，關於本產品 _____ 蝦（蟹）生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品 _____ 蝦（蟹）的生產過程中，不使用非法藥物，不浮濫使用藥物和生物製劑。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵守本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，漁場內病死蝦（蟹）均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

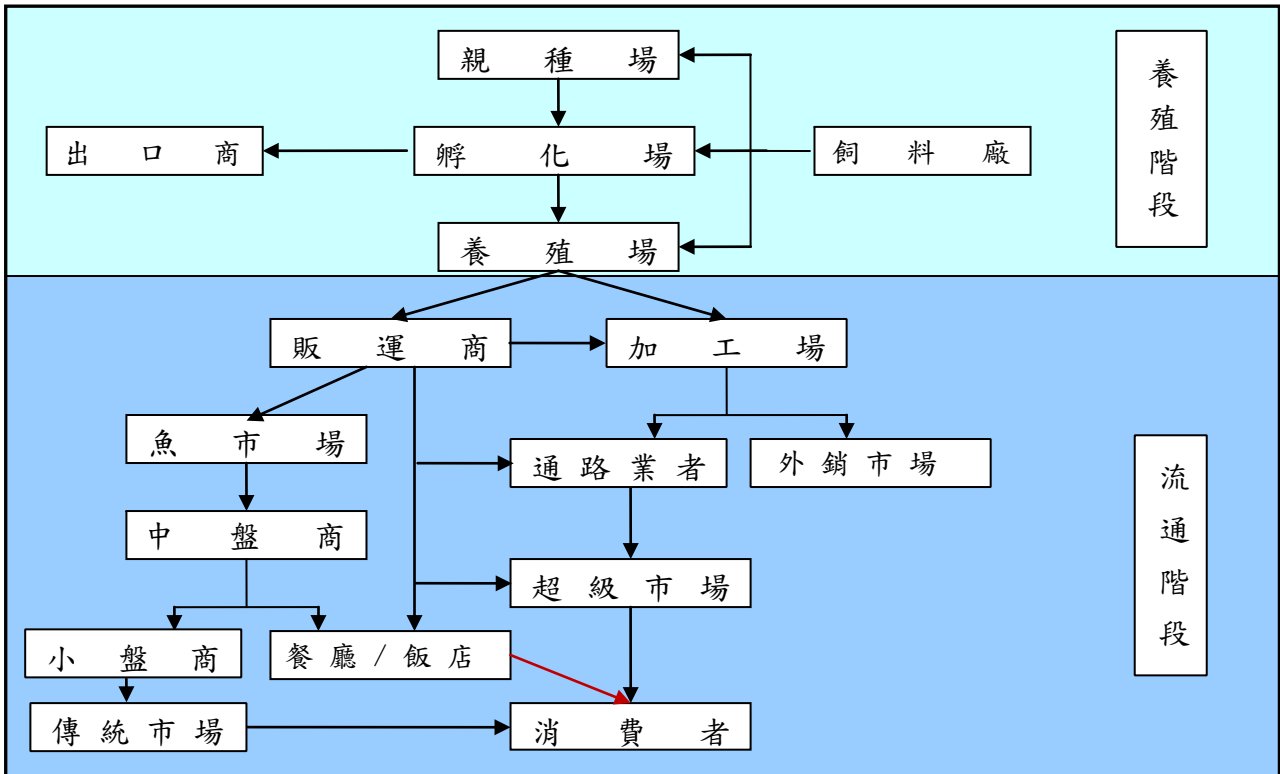
地址：_____

電話：_____

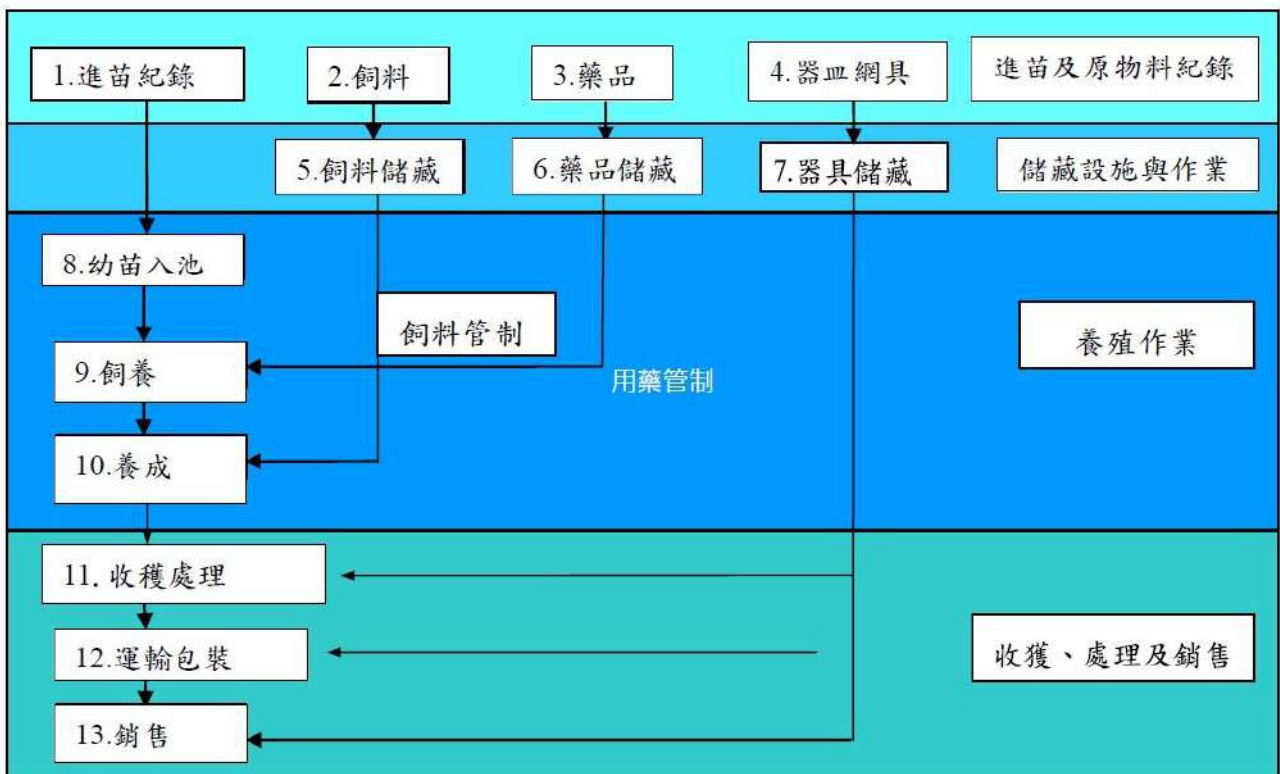
中華民國 _____ 年 _____ 月 _____ 日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2. 養殖流程



2.生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
進苗及原物料紀錄							
進苗及原物料紀錄	1.進苗紀錄	• 幼苗	• 幼苗存活率不佳	• 幼苗有病原或病毒 • 不當使用藥物	• 購買健康幼苗 • 驗收控管	• 7-3. 養植物種及混養種類進苗紀錄表	
	2.飼料(含添加物)	• 飼料	• 藥物殘留 • 飼料變質	• 不合格飼料 • 儲存過期或原料污染	• 使用合格飼料 • 不定期抽驗	• 7-4. 資材管理紀錄表	
	3.藥品	• 水產用藥	• 不合格藥品	• 使用不合格(非法)藥品	• 使用合法藥品	• 7-16. 疾病防治用藥管制紀錄表 (註：請依獸醫師開立之處方箋，使用合法藥物，並應遵循停藥期規範)	
	4.器皿網具	• 萬能網 • 器皿	• 器皿不良	• 萬能網、器皿破損	• 定期檢查	• 7-4. 資材管理紀錄表	
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	5. 飼料儲藏空間	• 倉儲設施	• 潮濕/發霉 • 產品變質 • 寄生蟲與病原菌滋生 • 蟲鼠入侵	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治	• 7-8. 倉儲清潔衛生管理紀錄表 • 7-9. 冷藏/冷凍庫溫度記錄	
	6. 藥品儲藏空間						
	7. 器具儲藏空間						
養殖作業							
養殖作業	8. 幼苗入池	• 作業人員	• 幼苗受傷/死亡	• 養殖操作不當 • 蝦蟹緊迫 • 篩選操作不當	• 加強人員訓練	• 7-10. 生產作業紀錄表 • 7-11. 平行生產紀錄表 • 7-12. 生產計畫表	
	9. 飼養	• 作業人員	• 蝦蟹受傷/死亡	• 養殖操作不當 • 鳥害及病蟲害	• 加強人員訓練	• 7-10. 生產作業紀錄	

	10. 養成	飼料 藥品 水質 成蟹	疾病感染 藥物殘留 水質不良	防疫漏洞 藥物使用不當 水質管理不當 投餵飼料過量 未遵守停藥期 用藥	野鳥及病害 防治 用藥/停藥 期管控 飼料管控 水質監控 上市前檢驗	表 • 7-13. 飼料投餵紀錄表 • 7-14. 水質檢驗及監測 紀錄表 • 7-15. 養殖池分養、篩 選及換池紀錄表 • 7-16. 疾病防治用藥管 制紀錄表 • 7-17. 檢驗報告紀錄表	
項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
收獲、處理及銷售							
收獲、處理及銷售	11. 收獲處理	• 作業人員	• 受傷 • 鮮度不佳 • 添加不當藥物	• 操作不當 • 漁具破損 • 溫度管理欠佳 • 藥物殘留	• 加強人員訓練 • 漁具修補 • 低溫保存	• 7-18. 採收紀錄表	
	12. 包裝運輸	• 包裝器材 • 運輸車輛	• 包裝器材清潔管理不良 • 車輛清潔管理不良 • 冷藏(凍)設備不足(佳)	• 包裝器材清潔不佳 • 車輛清潔不佳	• 維持包裝器材之清潔 • 維持運輸車輛之清潔 • 低溫或保溫運送	• 7-19. 包裝紀錄表 • 7-20. 產銷履歷標籤使用紀錄表 • 7-21. 出貨及運載紀錄表	
	13. 銷售	• 買主或販賣商	• 病原菌/寄生蟲孳生	• 後續處理不當 • 溫度管理欠佳	• 產品說明與標示 • 販賣期之限定 • 記錄銷售內容 • 低溫銷售	• 7-22. 銷售管理紀錄表 • 7-23. 出售流程紀錄五聯單	

3. 生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	執行頻度
共同事項	作業人員	資訊提供	教育訓練相關證明	外部：一年 內部：集團驗證半年
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
	自我查核		養殖場自我查核表	每季
進苗及原料紀錄	進苗紀錄	購入紀錄	養殖物種及混養種類進苗紀錄表	每次
	飼料(含添加物)		資材管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每次
	藥品		飼料資材對照表 藥物資材對照表 其他資材對照表	每次 每次 每次
儲藏設施與作業	飼料儲藏空間	清潔衛生管理	倉儲清潔衛生管理紀錄表 冷藏／冷凍庫溫度記錄	每月 每日
	藥品儲藏空間			
	器具儲藏空間			
養殖作業	幼苗入池	工作紀錄	平行生產紀錄表 生產計畫表	至少每年一次
			生產作業紀錄表	每次
	飼養		飼料投餵紀錄表	每批次
	養成		水質檢驗及監測紀錄表(註：開放性水域不適用) 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 疾病防治用藥管制紀錄表 檢驗報告紀錄表	每月 每次 每次 一年一次
收穫、處理銷售	收穫處理	人員操作	採收紀錄表	每次
	包裝運輸	包裝器材 車輛管理 溫度控管	包裝紀錄表 產銷履歷標籤使用紀錄表 出貨及運載紀錄表	每次 每次 每次
	銷售	出貨紀錄	銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單	每次 每次

4. 養殖作業曆

4-1. 適用於蝦類

月別	主要養殖管理		適用蝦種
	繁殖場	養殖場	
一月	<p>1. 繁殖季節： 3 月初至 11 月為主要繁殖時間，水溫要控制在 $28\pm 2^{\circ}\text{C}$（加溫設備）。</p> <p>2. 種蝦來源</p> <p>種蝦培育池自行培育抱卵母蝦或於國內選購或進口國外體型較大、已性成熟且健康之種蝦。</p> <p>3. 繁殖場注意事項： 蝦類產卵及繁殖用水源，其鹽度、溫度及 pH 值需恆定、水中懸浮物量極少，需確實過濾及消毒處理，溶氧控制在 3.0 ppm 以上（打氣設備）。</p> <p>4. 產卵與孵化</p> <p>(1) 海水蝦類： 將卵巢成熟且有精莖之母蝦移至產卵桶。草蝦、斑節蝦以 1 尾 1 桶為原則；白蝦以 5-15 尾為 1 桶為原則。產卵受精後（一般約在晚上 7 時以後），2 小時開始攪拌翻動以免胚胎堆疊產生窒息現象。</p> <p>(2) 淡水蝦類： 將抱卵種蝦移至產卵槽且將鹽度漸增至千分之十~千分之十五，種蝦在產</p>	<p>越冬養殖</p>	<p>淡水長臂大蝦（泰國蝦）、白蝦、斑節蝦、草蝦及其他養殖蝦種。</p>
二月			
三月	<p>1. 養殖環境條件 養殖場所應選擇安靜、交通便利、注排水方便處，避免選擇易淹水、水源不穩定、優養化或污染源多的地區。</p>	<p>1. 養殖環境條件 養殖場所應選擇安靜、交通便利、注排水方便處，避免選擇易淹水、水源不穩定、優養化或污染源多的地區。</p> <p>2. 養殖方式及設施 (1) 養殖池須有電力、增氧、進排水設備與備用電力（發電機）。養殖面積以 0.2-0.5 公頃之間為佳，最好能規劃總面積 10-25% 之蓄水池，另建立中央排污系統，進排水管四周需加密紗網以防止五鬚蝦或其他小型蝦類進入養殖池造成危害。另需設置管理室、飼料倉庫、冷藏（凍）庫、緊急發電機室並有聯外道路等 (2) 室內循環水系統養殖需設有養殖槽與過濾系統等設備。 (3) 放養前工作 清池、整池、消毒、做水。</p> <p>3. 放養蝦苗 (1) 選擇優良種蝦場購買健康及品質優良之蝦苗。 (2) 放苗：蝦苗（黑殼苗）放養</p>	
四月	<p>2. 養殖方式及設施 (1) 養殖池須有電力、增氧、進排水設備與備用電力（發電機）。養殖面積以 0.2-0.5 公頃之間為佳，最好能規劃總面積 10-25% 之蓄水池，另建立中央排污系統，進排水管四周需加密紗網以防止五鬚蝦或其他小型蝦類進入養殖池造成危害。另需設置管理室、飼料倉庫、冷藏（凍）庫、緊急發電機室並有聯外道路等 (2) 室內循環水系統養殖需設有養殖槽與過濾系統等設備。 (3) 放養前工作 清池、整池、消毒、做水。</p>		
五月	<p>3. 放養蝦苗 (1) 選擇優良種蝦場購買健康及品質優良之蝦苗。 (2) 放苗：蝦苗（黑殼苗）放養</p>		
六月	<p>3. 放養蝦苗 (1) 選擇優良種蝦場購買健康及品質優良之蝦苗。 (2) 放苗：蝦苗（黑殼苗）放養</p>		

七月	<p>卵槽讓受精卵自行孵化，再利用蝦苗（糠蝦苗）趨光性收集移至繁殖槽進行育苗。</p>	<p>密度以 40-60 尾/m² 為宜，並記錄養殖數量，放養 40-45 天後檢測蝦苗存活率。</p>	
八月	<p>5. 培育至稚蝦苗階段後，販售至中間育成場或成蝦養殖場進行放養。期間需注意水質控制，選用生餌餵食時，則需避免病原進入污染。</p>	<p>4. 飼養管理</p>	
九月		<p>(1) 建立良好給餌系統並需備有飼料及投餌紀錄相關資料備查；池蝦成長至 5 公克時可以傘網測定殘餌量以調整投餌量，分別以夏季時於 1-1.5 小時內吃完餌料，冬季則以 1.5-2.5 小時吃完餌飼料為判定基準。</p>	
十月		<p>(2) 進行基本水質監測（硬度、總氨氮、硫化氫、pH 值及溶氧）；每週檢測池水硫化物、亞硝酸、氨-氮含量及 COD 等項目並保有書面資料備查（每月至少 2 次記錄），需有防颱工作方案備查</p>	
十一月		<p>(3) 維持養殖池水透明度：養殖初期在 60 公分以下，中期 30-60 公分，後期則維持於 30-40 公分，但需注意殘餌及排泄物增加後對水質及藻相的影響。</p>	
十二月		<p>(4) 使用益生菌或水質改良劑來維護池底環境及水質。</p>	
		<p>5. 收穫時需注意漁網衛生安全，以防病原侵入，另應預防蝦體肢體斷裂而導致之二次性細菌感染。</p>	

4-2. 適用於蟹類（大閘蟹、鋸緣青蟹、鏽斑蟊、遠海梭子蟹）

月別	主要養殖管理		適用蟹種
	野外苗或繁殖場蟹苗	養殖場	
一月	<p>1.繁殖季節：</p> <p>(1) 大閘蟹產期由每年 9 月起至隔年農曆過年結束，而國內大閘蟹蟹苗目前主要仰賴中國大陸進口，每年約在 10 月底至隔年 3 月底，主要由長江出海口處捕捉。</p> <p>(2) 鋸緣青蟹目前仰賴天然捕撈，鋸緣青蟹產期在每年 3 月至 5 月為主要捕撈季節，農曆清明節前後，主要在嘉義以南至屏東出海口處捕捉。</p> <p>(3) 鏽斑蟊、遠海梭子蟹，目前幼苗仍仰賴天然捕撈繁殖期為每年 8 至 12 月，以北部海域及澎湖海域為重要漁場。</p> <p>2.若蟹苗源自於人工繁殖場，應具備專業蟹苗養殖專業養殖技術及飼養管理技術並保有飼養管理紀錄備查。</p> <p>3.蟹苗選擇</p> <p>(1) 大閘蟹苗選擇時</p>	<p>1. 養殖環境條件</p> <p>養殖場所應選擇安靜、交通便利、注排水方便處，避免選擇易淹水、水源不穩定或污染源多的地區，勿緊臨溝渠、河川，以防蟹掘洞脫逃。</p> <p>2. 養殖方式及設施</p> <p>(1) 蟹池須有電力、增氧、進排水設備及防逃、防敵害設施。養殖面積以 0.2-0.5 公頃之間為佳，池堤坡度平緩以利蟹上岸，排水管四周需加強防逃，若為土堤軟池則需加裝表面光滑之防逃設施；若為水泥硬池則需於水泥牆頂端製作 T 型防逃牆，進排水管路需加裝鐵絲網以防逃。另需管理室、飼料倉庫、冷藏(凍)庫、緊急發電機室與聯外道路等。</p> <p>(2) 室內循環水系統養殖宜設置有養殖槽、篩網過濾系統、沉浸式生物濾床、滴濾塔、紫外線殺菌箱、氧氣錐及自動控制等主要設施。</p> <p>(3) 放養前工作清池、整池、消毒、做水。</p> <p>3. 放養蟹苗</p> <p>(1) 選擇優良大陸進口蟹苗或由優良親種場購買健康及品質優良之蟹苗。</p>	<p>大閘蟹、鋸緣青蟹（紅蟊）、鏽斑蟊、遠海梭子蟹，共計 4 種蟹種</p>
二月			
三月			
四月			
五月			
六月			

	<p>應注意是否外觀乾淨、無寄生蟲附著、殼體呈現青灰色，個體及附肢完整無缺損、體型（以頭胸甲為判定基準）差異不宜過</p>	
--	---	--

<p>七月</p>	<p>大、活動性良好。</p> <p>(2) 鋸緣青蟹苗、鏽斑蟊、遠海梭子蟹等，以大眼幼蟲期為主要選擇，應注意有無混入大量雜蟹，活動力佳，外觀乾淨，無寄生蟲附著，個體完整無缺損、體型成長階段一致，差異不宜過大，經培育至稚蟹期後再放養於土池，育成率可提高。如購買野捕之稚蟹，常面臨稚蟹體型差異大、活力不佳、缺肢斷螯問題、放養成率低。</p>	<p>(2) 蟹苗放養密度以大閩蟹 2-3 隻/m²、鋸緣青蟹、鏽斑蟊、遠海梭子蟹以 1-1.5 隻/m² 為宜，並記錄養殖數量，需有防颱工作方案備查。</p> <p>4. 飼養管理</p> <p>(1) 建立良好給餌系統並需備有飼料及投餵紀錄相關資料備查。</p> <p>(2) 大閩蟹飼養期間宜每日監測水溫（最適為 23-28°C）、pH 值（保持在 7.5-8.0）、溶氧（4-5 ppm 以上）及透明度（40-60 cm）；鋸緣青蟹、鏽斑蟊、遠海梭子蟹每日監測水溫（最適為 20-28°C）、鹽度（最適鹽度 20-30 psu）、pH 值（保持在 7.8-8.5）、溶氧（5 ppm 以上）及透明度（30-40 cm）；每週檢測池水硫化物、亞硝酸、氨-氮含量及 COD 等項目並保有書面資料備查（每月至少 2 次記錄），</p>	
<p>八月</p>			
<p>九月</p>			
<p>十月</p>			

十一月		<p>需有防颱工作方案備查。</p> <p>(3) 維持養殖池水透明度，需注意殘餌及排泄物增加後對水質及藻相的影響。</p> <p>(4) 使用益生菌或水質改良劑維護池底環境及水質。</p> <p>5. 收穫時需注意漁網衛生安全，以防病原侵入，另應預防蟹體肢體斷裂而導致之二次性細菌感染。</p> <p>6. 水草種植</p> <p>大閘蟹喜愛的水草主要有三種選擇：浮水性的水草為水禾，有氣囊、可淨化水質供給食用並可減少光害。沉水性水草推薦二種，其一為苦草，但成長後太軟且易被蟹挖食草根而造成水質惡化，需經常梳理；另一種為水王孫，又稱輪葉黑藻，是目前大閘蟹養殖之主流水草。</p>	
-----	--	--	--

十二月		<p>7. 龍鬚菜混養</p> <p>鋸緣青蟹除與魚類混養外，也可以與龍鬚菜混養，可以增加水中環境複雜度，減少殘食，同時具有淨化水質的特性。混養龍鬚菜水深不可過高及充足日照，且配合流水維持水質和定期翻動龍鬚菜，否則易造成龍鬚菜死亡，造成水質不佳，影響鋸緣青蟹的育成率。</p> <p>8. 注意個體間殘食情形，鏽斑蟊和遠海梭子蟹的食性皆為肉食性，但牠們的食物來源會隨著成長階段而有所不同，幼體會攝取浮游生物和植物碎屑，而成體則以魚、蝦、</p>	
-----	--	--	--

		<p>貝類等更豐富的肉食為主，因此在飼養管理上應留意個體間相互殘食的情況，提供足夠的餌/飼料餵養，應可減緩殘食之現象發生。</p>	
--	--	---	--

5. 病害防治作業曆

5-1. 適用於蝦類

病害名稱	發生時期	發生原因	因應對策	備註
細菌性疾病				
弧菌症 (Vibriosis)	發生於任何季節，好發於季節交替溫度變化大時	感染海水及半鹹水蝦種。病原為 <i>Vibrio harveyi</i> 等，屬人畜共通傳染病。弧菌對蝦類極具病原性，罹病蝦肝胰腺及淋巴呈現壞死，肝胰腺白濁為常見病灶。好發於季節交替溫度差大時，飼養環境不佳或有密飼、捕撈或換池等緊迫因子出現時，發生率及死亡率提高。	1. 經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。 2. 改善飼養管理。 3. 使用益生菌。	
殼病 (Shell disease)	無特定好發病水溫	感染海水及半鹹水蝦種。病原為 <i>Pseudomonas</i> spp.、 <i>Vibrio</i> spp.、 <i>Flavobacteria</i> spp. 等細菌。主要侵犯蝦外殼，造成外骨骼出現凹陷糜爛伴隨有黑、紅、褐、黃等色素沉著，背部以黑褐色為主、附肢及泳肢則泛紅。輕度及中度感染不發生死亡，死亡率出現於重度感染時。	1. 經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。 2. 改善飼養管理，改善水質。 3. 使用益生菌。	
壞死性肝胰腺炎 (Necrotizing hepatopancreatitis ; NHP)	當鹽度超出 16 ppt，水溫高於 26°C 時好發	感染海水及半鹹水蝦種。病原為 NHP bacterium(NHPB)。主要侵犯肝胰腺，罹病蝦呈現虛弱、厭食、生長遲滯，肝胰腺萎縮及呈現灰色、蝦殼內面出現黑點為肉眼可見病灶。早期治療效佳，若無治療則死亡率達 95%。本病為水平感染，罹病蝦糞便為感染源。	1. 經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。 2. 改善飼養管理。 3. 使用益生菌。	
早期死亡綜合症或急性肝胰腺壞死綜合症 (Early Mortality syndrome / EMS or Acute hepatopancreatic necrosis syndrome/AHPNS)	高水溫期好發	感染海水及半淡鹹水蝦種。病原為變異之 <i>Vibrio parahaemolyticus</i> 。本菌遭噬菌體感染後，由菌體產生毒素，直接毒害肝胰腺。蝦苗放養 7-30 天內陸續大量死亡，故稱為早期死亡綜合症，罹病蝦沉鬱厭食並快速死亡。肝胰腺腫大或萎縮，池蝦數天內全死為本病特徵。	1. 目前無有效治療辦法。 2. 將罹病蝦送中央及地方動物防疫機關進行檢驗以確定是否本病。 3. 改善飼養管理。 4. 使用益生菌。	

真菌性疾病				
<p>黑鰓病 (Black gill disease)</p>	<p>好發於低水溫期 (26°C以下)</p>	<p>感染淡水蝦種。病原為 <i>Fusarium solani</i>。通常發生於高密度飼養環境，為黴菌入侵蝦之鰓部而引起黑色素變化，病程末期時患部炎症細胞減少但菌絲開始全身散播，而二次性細菌感染隨之發生。本病呈現高達 90% 的死亡率。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方簽施藥處理。 2.改善飼養管理。 3.改善水質。 4.使用益生菌。 	
<p>蝦苗真菌感染</p>	<p>好發於水質不良、有機質過高且溶氧過低水環境</p>	<p>感染海水蝦種。病原為 <i>Lagenidium</i> sp.、<i>Octomyxa</i> sp.及 <i>Sirolopidium</i> sp.。好生長於較薄角質層，故好發於蝦類之稚蝦階段，常造成稚蝦全身性感染，體表溼壓片可檢出大量分枝狀黴菌體。大爆發時，2-3 天內百萬蝦苗死亡殆盡。水質不良為前置因子。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方簽施藥處理。 2.改善飼養管理。 3.改善水質。 4.使用益生菌。 	
寄生蟲性疾病				
<p>纖毛蟲侵擾症 (Ciliate Infestation)</p>	<p>好發於低水溫時節且水質不良時</p>	<p>侵擾淡、海水蝦種。病原蟲為 <i>Zoothamnium</i> spp.、<i>Epistylis</i> spp.等。屬共生性原蟲病，即僅附著體表而不侵入蝦體，蟲體大量附著，造成罹病蝦呼吸障礙死亡，對類運動、攝食及脫殼亦有嚴重影響。好發於水質不良、有機質含量過高、溶氧低之養殖池，低水溫時期好發。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方簽施藥處理。 2.改善飼養管理。 3.改善水質。 	
<p>微孢子蟲感染症 (Microspora Infection)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染淡、海水蝦種。病原為 <i>Ameson</i> sp.、<i>Nosema</i> sp.等微孢子蟲。侵犯體軀肌肉，尤其背面肌肉，病變肌肉白濁或變成片狀乳白色，故本病又稱乳肌病或棉蝦病。經口感染，病原可能源自於餵飼蝦類的下雜魚或混養於養蝦池的工作魚。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方簽施藥處理。 2.改善飼養管理，避免使用下雜魚作餌料。 3.改善水質。 4.移除病死蝦。 	
<p>簇蟲感染症 (Gregarine Infection)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染海水蝦種。病原為 <i>Cephalobus</i> spp.。為腸道寄生性原蟲，在腸道以滋養體形態存在，有時出現配子體。感染不會造成死亡及生長遲滯，且隨蝦隻成長其感染率逐漸降低。清除中間宿主螺貝類可減少感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方簽施藥處理。 2.清除蝦類養殖池之螺貝類。 	

病毒性疾病			
<p>傳染性皮下及造血組織壞死症 (Infectious hypodermal and haematopoietic necrosis virus ; IHNV)</p>	<p>好發於高水溫季節</p>	<p>感染淡、海水蝦種。病原為 Parvovirus，OIE 表列疾病。造成白蝦的畸形症及矮小變型症，病蝦厭食且活力降低、觸角、嘴及外骨骼變形，本病亦可感染泰國蝦而造成幼蝦之大量死亡。若有其他緊迫因子存在，如水色消失、養殖密度高、水質及底質惡化，死亡率將會提高。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。
<p>對蝦肝胰腺細小病毒症 (Hepatopancreatic parvovirus of penaeid ; HPV)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染海水及半淡鹹水蝦種。病原為 Parvovirus。感染後尾幼蟲及稚蝦階段，台灣草蝦有 8-10% 感染率並常與 MBV 混合感染。病蝦活力低、厭食、生長遲滯、軟殼、體表及鰓附著污物，共棲性生物附著體表，併發弧菌感染而提高死亡率。白色萎縮的肝胰腺為本病特徵性病變。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。
<p>里奧病毒感染症 (Reovirus Infection)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染海水蝦種。病原為 Reovirus，type-3 感染斑節蝦、草蝦及白蝦，type-4 感染中國對蝦。肝胰腺為其標的器官，腺體上皮有檢出細胞質內包涵體。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。
<p>陶拉症 (Taura syndrome ; TSV)</p>	<p>無特定好發病水溫，鹽度 30 ppt 以下好發</p>	<p>感染海水及半淡鹹水蝦種。病原為 Taura Syndrome Virus(TSV)，OIE 表列疾病。主感染白蝦，侵犯後期蝦苗，放養 2-6 週發病。蝦體及尾部赤化，尾扇及腹足深紅，稱紅尾病。常見軟殼並於脫殼時死亡。外殼、附肢、鰓及臟器壞死，耐過蝦終身帶毒，採水平及垂直感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。

<p>白尾病 or 白肌病 (White tail disease/WTD or White muscle disease /WMD)</p>	<p>本病爆發可能由快速鹽度變化、水溫及 pH 值有關</p>	<p>感染淡水、淡鹹水蝦種。病原為 <i>Macrobrachium rosenbergii</i> nodavirus (MrNV) 及 extra small virus (XSV)，OIE 表列疾病。主感染蝦苗亦感染成蝦，耐過蝦終身帶原。病毒侵犯橫紋肌致蝦心肌及頭胸部、腹部、尾部肌肉變性壞死而呈乳白色不透明病灶；病毒亦侵犯肝胰腺結締組織。死亡率 95%，採垂直及水平感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>對蝦桿狀病毒症 (Tetrahedral baculovirus ; BP)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染淡鹹水及海水蝦種。病原為 <i>Baculovirus penaei</i>，OIE 表列疾病。對蝦均可為宿主。感染以白蝦為主，蝦苗及稚蝦階段具病害性，幼蝦及成蝦則無症狀。病毒感染肝胰腺及中腸上皮細胞，致蝦苗及稚蝦生長遲滯。疫情在白蝦養殖場呈現高發生率及高死亡率，採水平感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>草蝦桿狀病毒症 (<i>Penaeus monodon</i>-type baculovirus Infeciton ; MBV)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染淡鹹水及海水蝦種。病原為 <i>Penaeus monodon baculovirus</i>。主感染草蝦。除蝦卵及無節幼蟲階段外，各生長階段均具感受性，感染標的器官為肝胰腺小管及中腸前段上皮，嚴重罹病蝦可見有白色的中腸病變出現。本病耐過蝦終身帶毒而污染養殖場，採水平感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>黃頭症 (Yellowhead disease)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染淡鹹水及海水蝦種。病原為 Yellowhead virus，為 OIE 表列疾病。草蝦、斑節蝦及白蝦易感，死亡在幼蝦期，可見饜食、浮頭及聚集，體節泛白但頭胸泛黃，3-4 天死亡，淋巴器官、鰓、殼下結締組織、腸、生殖腺及神經均波及。草蝦死亡率 100%，採水平及垂直感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	

<p>白點病 (White spot disease)</p>	<p>快速鹽度變化及水溫18-30°C時，爆發本病</p>	<p>感染半鹹水及淡水蝦種。病原為 white spot disease virus(WSDV)。草蝦、斑節蝦、白蝦、淡水長臂大蝦易感。分為潛伏感染、轉型期及發病期，轉型期病蝦外骨骼有小白點，發病期症狀：虛弱、厭食、靠岸、遲鈍及打轉，體表白斑，蝦體變暗或紅、黃、墨綠色變色。死亡率 100%，採水平感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>毛利病毒 (Mourilyan virus)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染半淡鹹水及海水蝦種。病原為 Mourilyan virus，OIE 表列疾病。草蝦及斑節蝦之幼蝦及成蝦易感。主侵犯淋巴組織、心肌、體表上皮、鰓絲、肝胰腺及神經。無明顯症狀及病灶，組織學病灶集中於淋巴組織，以細胞質空泡化及細胞壞死為主。本病採水平傳染為主。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>中腸腺壞死性桿狀病毒症 (Baculoviral midgut gland necrosis)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染淡、海水蝦種。病原為 Baculoviral midgut gland necrosis virus。主侵犯稚蝦至亞成蝦，標的器官為肝胰腺，引發肝胰腺管狀上及黏膜上皮壞死致使肝胰腺呈現肉眼可見之白濁病灶。本病呈高死亡率，罹病蝦經排糞污染養殖池水造成水平感染為本病主要傳播方式。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>傳染性肌肉壞死病 (Infectious myonecrosis virus；IMNV)</p>	<p>水溫及鹽度被認為是發病因子，但目前無實驗數據證實</p>	<p>感染海水及半淡鹹水蝦種。病原為 Infectious myonecrosis virus(IMNV)，OIE 表列疾病。主感染白蝦，病毒存於橫紋肌、結締組織、血球及類淋巴組織，病蝦腹節及尾扇肌肉廣泛性壞死，若有鹽度或水溫改變之緊迫，則體色變紅。本病高死亡率，採水平感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.挑選無病毒污染蝦苗進行飼養。 2.養殖場徹底消毒，勿使用含氯消毒劑，淘汰罹病蝦，嚴重疫情建議棄養清池消毒。 3.預防細菌二次感染。 4.罹病蝦送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>其它病害</p>				
<p>氣泡病 (gas bubble disease)</p>	<p>無特定時期</p>	<p>本病為甲殼類動物易感性疾病，直接原因為養殖池水氣體過飽合，養殖池內藻類濃厚，在日照強烈時，行光</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.日照強烈時節使用深色遮陽網，避免養殖池內水草光合作用過強。 	

		合作用旺盛、或抽取含過飽氮氣之地下水使用、或抽水機混入氣體致氣體乳糜化均可造成本病。氣泡或空氣栓子大量出現於鰓絲血管中甚至於間質組織間，病蝦上浮而無法下潛。	2.抽取地下水至貯水池預先進行水車翻滾曝氣使過飽和氣體溢出。	
敵害生物 (Biological predators)	無特定時期	夜鷺、白鷺等鳥類啄食養殖蟹，老鼠、蛙類及掠食性魚類獵食幼蟹；五鬚蝦及其他小型蝦類的危害。	1.池邊設置防鳥及防鼠設施，減少鳥害及鼠害。 2.每天巡視養殖池四週，清除池中鼠類、青蛙及掠食性魚類等敵害生物，放養前也應清除蛙卵及蝌蚪。 3.放養前底土處理及排水口加裝密絲網以防小型蝦類侵入。	
營養不均衡 (Nutritional imbalance)	無特定時期	懼病蝦隻易抽筋，體色變藍、軟殼、肌肉不堅實。本為常因飼料品質出現問題，如優良蛋白或微量元素不足。	1.更換飼料。 2.可偶爾添飼生餌。	

5-2.適用於蟹類（大閘蟹及鋸緣青蟹、鏽斑蟊和遠海梭子蟹）

病害名稱	發生時期	發生原因	因應對策	備註
細菌性疾病				
產氣單胞菌感染症 (<i>Aeromonas</i> Infection)	好發於高水 溫季節	感染法國棕蟹及中國大閘蟹。病原為 <i>Aeromonas trota</i> 。在中國杭州養殖的大閘蟹曾發生疫病，自罹病蟹之血淋液、肝胰腺及肌肉可分離出病原菌。若有肢體創傷之蟹類接觸本病原菌污染之養殖池水，其發病率及死亡率均大為提高，實驗感染之死亡率達 100%。	1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。 2.改善飼養管理。 3.使用益生菌。	
立克次體樣菌感染症 (<i>Rickettsia</i> -like organism Infection ; RLOs Infection)	好發於高水 溫季節	感染帝王蟹及大閘蟹。病原為 <i>Rickettsia</i> -like organism，細胞內寄生菌。本病於池塘養殖系統之疾病盛行率約為 30-90%，死亡率高達 70%。病原分布於血淋液及各臟器內之結締組織，可造成肝胰腺小管上皮壞死、卵巢休止及脫殼不正常，實驗感染約 15 天死亡。	1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。 2.改善飼養管理。 3.使用益生菌。	
螺漿菌感染症 (<i>Spiroplasma</i> Infection)	好發於高水 溫季節	感染淡、海水蟹種。病原為 <i>Spiroplasma eriocheiris</i> ，螺旋細小細菌。引發大閘蟹顫抖病(tremor disease)，病蟹早期衰弱及厭食，本菌感染後期侵犯胸神經節及神經衝動節點而引發神經震顫症狀。盛行率 30-90%，死亡率 70-100%。病原標的器官為血淋液及臟器之結締組織。	1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。 2.改善飼養管理。 3.使用益生菌。	
細菌性壞死 (bacterial necrosis)	好發於高水 溫季節	感染鋸緣青蟹及大閘蟹。病原菌以革蘭氏陰性細菌為主，如 <i>Pseudomonas</i> spp.、 <i>Spirillum</i> spp.、 <i>Vibrio</i> spp. (其中以 <i>V. parahaemolyticus</i> 及 <i>V. alginolyticus</i> 分離率最高，致死率也最強)。本病發生於水質不良環境，感染病蟹之蟹殼出現棕、黑色壞死斑，又稱為殼病症。罹病蟹螯足泛黃、肌肉白濁糜爛或水樣肉、肝胰腺糜爛、血淋巴顏色異常即無法凝固等。死亡率不一。	1.經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。 2.改善飼養管理。 3.使用益生菌。	

真菌性疾病			
水黴菌症 (Saprolegniasis)	好發於低水溫期	發生於淡、海水蟹種。病原為 <i>Saprolegnia</i> sp.。過度餵飼、養殖蟹池池水中有機質含量過高、過久未換水或平緊日注水量過少、低水溫等迫因子、蟹體有機械性或掠食者造成之外傷均為本病發病之前置因子。主徵為絲狀棉絮狀物附著於蟹體及鰓部。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方簽施藥處理。 2. 緊急排水至 30 公分深厚注入新水並加入生石灰。
寄生蟲性疾病			
纖毛蟲侵擾症 (Ciliate Infestation)	好發於高水溫且水質不良時	侵擾淡、海水蟹種。病原蟲主為以車輪蟲及鐘形蟲為主。蟹體外觀關節、步足、額部、背殼、附肢及鰓部均為纖毛蟲侵擾部位，常造成罹病蟹活力降低、衰弱並引發二次性細菌感染而造成死亡率提高。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方簽施藥處理。 2. 改善飼養管理。 3. 改善水質。
蟹奴病	好發鹽度 1% 的養殖池水	侵犯大閘蟹等蟹種。病原為 <i>Sacculina</i> sp. 及 <i>Loxothylacus</i> sp.。病原蟲為雌雄同體，主要寄生於蟹腹部，蟲體分蟹奴外體及蟹奴內體二部份，前者含柄部及孵育囊，後者為分枝狀細管，刺入蟹體肌肉吸取蟹體營養。罹病蟹生長遲滯、性腺不發育，嚴重寄生時常造成蟹肉惡臭。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方簽施藥處理。 2. 養殖蟹池混養鯉魚吞食蟹奴幼蟲。 3. 發病池緊急換水並控制鹽度低於 0.1%。
病毒性疾病			
里奧病毒感染症 (Mud crab reovirus; MCRV)	好發於水溫 25-32°C 時	感染淡、海水蟹種。又稱為昏睡病 (sleeping disease, SD)，病原為 Reovirus。具宿主種別特異性，中國廣東省養殖菜蟳及江蘇、浙江、安徽、上海及湖北省養殖大閘蟹曾發生疫情。本病易二次性細菌感染。罹病蟹出現行色動遲緩、食慾不振及體色異常等病徵。肝胰腺萎縮且鰓絲脫落，經組織病理學檢查可於肝胰腺小管上及鰓小上皮檢出病毒涵體。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行環境消毒，避免使用含氯消毒劑，隔離並淘汰罹病蟹。 2. 預防二次性細菌感染。 3. 罹病蟹送地方動物防疫機關檢驗確定致病病原。

<p>本洋病毒感染症 (Bunyavirus Infection)</p>	<p>水溫 20°C 以上均為可發病水溫</p>	<p>感染淡、海水蟹種。病原為 Bunyavirus。單獨感染死亡率低但二次性混合感染時病害性增加。本病毒可循血淋巴感染蟹體全身器官之結締組織。本病在中國大陸江蘇省曾發生，可引起大閘蟹顫抖病，發生率約 90%，累積死亡率達 70%，若水溫低於 20°C，則死亡立即減緩。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行環境消毒，避免使用含氯消毒劑，隔離並淘汰罹病蟹。 2. 預防二次性細菌感染。 3. 罹病蟹送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>類桿狀病毒感染症 (E.sinesis Ronivirus Infection; EsRNV Infection)</p>	<p>好發於高水溫期 (24-30°C)</p>	<p>感染大閘蟹。病原為 E.sinesis Ronivirus。引起大閘蟹明顯呼吸症狀，該狀稱之為「sigh disease」，病蟹缺氧及活動遲緩。淋巴組織、鰓絲結締組織、肝胰腺、心及腸道為標的的器官，病變以壞死為主。病蟹鰓絲沉積壞死組織碎片而泛黑，目前證實與鰓病有關。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行環境消毒，避免使用含氯消毒劑，隔離並淘汰罹病蟹。 2. 預防二次性細菌感染。 3. 罹病蟹送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>白點病毒感染症 (White spot syndrome virus; WSSV)</p>	<p>快速鹽度變化及水溫 18-30°C 時，爆發本病</p>	<p>感染鋸緣青蟹及數種梭子蟹等野生及養殖蟹類。病原為白點病病毒 (white spot virus; WSSV)。感染病蟹無肉眼病徵，但於發病期病蟹的表皮、皮下、鰓、複眼、肝胰腺、造血組織、類淋巴器官等細胞之細胞核呈現肥大及嗜鹼性包涵體。高死亡率，垂直及水平感染。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行環境消毒，避免使用含氯消毒劑，隔離並淘汰罹病蟹。 2. 預防二次性細菌感染。 3. 罹病蟹送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>青蟹桿狀病毒感染症 (Scylla baculovirus infection; SBV)</p>	<p>無特定好發病水溫</p>	<p>感染鋸緣青蟹。病原為 Scylla baculovirus。具宿主特异性，感染病蟹無症狀，罹病蟹肝胰腺組織上皮細胞中會出現嗜鹼性包涵體。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行環境消毒，避免使用含氯消毒劑，隔離並淘汰罹病蟹。 2. 預防二次性細菌感染。 3. 罹病蟹送地方動物防疫機關檢驗確定致病原。 	
<p>其它病害</p>				
<p>氣泡病 (gas bubble disease)</p>	<p>無特定時期</p>	<p>本病為甲殼類動物易感性疾病，直接原因為養殖池水氣體過飽合，養殖池內藻類濃厚，在日照強烈時，行光合作用旺盛、或抽取含過飽氮氣之地下水使用、或抽水機混入氣體致氣體乳糜化均可造成本病。氣泡或空氣栓子大量出現於鰓絲血管中甚至於間質組織間，病蟹上浮而無法下潛。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日照強烈時節使用深色遮陽網，避免養殖池內水草光合作用過強。 2. 抽取地下水至貯水池預先進行水車翻滾曝氣使過飽合氣體溢出。 	

敵害生物 (Biological predators)	無特定時期	夜鷺、白鷺等鳥類啄食養殖蟹，老鼠、蛙類及掠食性魚類獵食幼蟹。	1.池邊設置防鳥及防鼠設施，減少鳥害及鼠害。 2.每天巡視養殖池四週，清除池中鼠類、青蛙及掠食性魚類等敵害生物，放養前也應清除蛙卵及蝌蚪。
畸形(Deformities)	孵化期	因環境因素及餌料營養不均衡，會影響蚤幼蟲至眼幼蟲期之蛻皮失敗而出現泳姿異常與不攝食情形。好發於戶外養殖池。	1.加強飼養管理。 2.更換飼料。 3.可偶爾添加微量元素。
白化病(Albinism)	無特定時期	罹病蟹四肢及甲殼出現部分白化狀，大閘蟹若非因病原菌感染所引起之肝胰腺之白化病，亦被認為是營養性疾病。	1.加強飼養管理。 2.更換飼料。 3.可偶爾添加微量元素。
鏽斑病(rust spot shell disease)	無特定時期	非感染性殼病，主要發生於雌蟹，病因不明。本病的特徵為殼面不規則形狀的圓形病變和獨特的組織病理學變化。推測可能是因外傷、緊迫及多種環境因子綜合影響所致。	1.加強飼養管理。 2.改善水質。

6. 養殖及用藥標準作業書

6-1A. 養殖標準作業書 (適用於蝦類)

作業名稱	作業方法	注意事項
種蝦與受精卵培育	<ol style="list-style-type: none"> 1. 篩選出優質健康種蝦後，需消毒再飼養於種蝦培育池。 2. 種蝦催熟技術的建立如眼柄剪除或餵飼誘導種蝦成熟餌料（草蝦、斑節蝦餵飼生餌催熟）或生餌（如青（海）蟲、南極蝦、烏賊等，生餌使用前最好經抽樣檢測無傳染病病原）。 3. 環境因素的控制如光週期、光照強度、水溫、鹽度、底質及飼養密度。 4. 成熟種蝦移入產卵池，待自然交配產卵後集卵。 5. 受精卵經數次洗卵後移入蝦苗培養池進行孵化。 6. 受精蝦卵培養密度以每噸水 10~20 萬粒為宜。 7. 定時（約 3-4 小時）攪拌，避免受精卵堆疊而影響孵化率。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 眼柄剪除過程需注意器械消毒及蝦隻傷口護理；使用燒紅鑷子來斷眼柄可達到消毒及封住母蝦傷口的效果。 2. 生鮮餌料需確保無傳染病病原。 3. 使用人工飼料需注意水質控制，養殖用水需過濾。 4. 種蝦交配產卵約在夜間，隔日清早立即以 200 網目之浮游生物網收集受精卵並進行洗卵。 5. 產卵池建議覆蓋黑布以避免種蝦受驚擾。 6. 蝦類繁殖工作一般為 2-3 個階段，即種蝦催熟、蝦苗培育及中間育成（此階段有些養殖業者直接跳過而至養成階段）。在種蝦催熟階段，需將種蝦移入防疫（隔離）區，進行防疫檢測，而無特定病原（SPF）之種蝦則可直接進入催熟工作與進入催熟池。接著將成熟且交配之種蝦移入產卵槽。種蝦產卵受精後亦可直接於產卵槽孵化。孵化後之蝦苗（海水-無節幼蟲；淡水-糠蝦苗）收集後移入培育槽進行育苗。
培養蝦苗	<p>蝦苗幼蟲管理：無節幼蟲時打氣不需太強，不需餵飼，水深 70-80cm；水蚤（眼）狀幼蟲以單胞藻種如骨藻、角毛藻或蝦片為主餵飼，需加強打氣，水深 125cm；糠蝦期幼蟲餵食飼餌料與水蚤狀（眼）幼蟲相同，惟人工飼料之直徑要增大，打氣量要加大，水深加高到 150cm、後期幼蟲(Postlarvae；PL)以豐年蝦為主食並佐以人工飼料，水深 180cm。PL10-12 時可出售蝦苗，PL18-20 時可移入成蝦養殖池（養成池）。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖用水需過濾及消毒，鹽度、水溫及 pH 值均需穩定。 2. 培育池需打氣及翻滾水體並配置有加溫設置維持水溫。 3. 餌料生物購入需注意品質及有無外來病原迷入，最好自行於繁殖場內培養以確保安全。 4. 植物性浮游生物餌料以單胞藻種如弧藻、捲毛藻及螺旋藻粉為主，藻種最好取自優良培育之純藻種場。 5. 動物性浮游生物餌料可選擇輪蟲或豐年蝦。 6. 海水蝦無節幼蟲帶有卵黃而無需投餵，淡水蝦孵化後直接變態成糠蝦苗，因此需要投餵飼料。海水蝦苗蛻變為眼幼苗時即要開始投飼。海水蝦一般培育至後期蝦苗 (PL10-25 可進行淡化作業) 可進行中間育成或直接進行養成工作。淡水蝦苗進入後期蝦苗時約 (PL15-30) 要進行淡化工作。
放養蝦苗	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整池：池底曬乾、去除污泥、多次翻土並添加石灰、消毒。 2. 做水：養成池的水質及水色必須穩定，以便幼蝦掩蔽，池水以綠藻為優勢種為宜。 3. 蝦苗選擇：慎選健康優質的蝦苗。應以下列條件為原則：(1)體型相近；(2)行動活潑，體色具光澤；(3)無外傷、疾病或寄生蟲附著者。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 攝餌活力不強或日間靠岸的蝦類可能感染疾病。 2. 養成池的水色是否維持微綠色，最好沒有太多的動物性浮游生物，透明度以看不到池底為基準，初期為了有助於水色呈現，建議純灑生餌即可，待水色呈現後，以潑灑醱酵物並配合益生菌的使用穩定水色。 3. 運輸前，必須有適當的斷餌，飽食狀態下不可運輸。

	4.放苗：水質若良好且水色適合即可放苗（水色不宜太深），放養量以40-60尾/m ² 為宜。	4.必須注意養殖池間鹽度的差異。 5.蝦苗放養 40-45 天後，需檢測蝦苗的活存率，據以推斷養殖池蝦的健康情形。
投餌管理	1.使用配合飼料，應選用依飼料管理法登記(飼料製造(輸入)登記證)有案之飼料。 2.餌料儘量保持良好的鮮度並避免外來病原之混入。 3.投餌生餌、人工飼料，以不發生殘餌污染水質為原則。 4.建立良好給餌系統，使投餌區域平均而利於蝦類攝食。	1.遵循四定原則(每日定質、定點、定時、定量投飼)，每天日落後投餌 1 次即可。 2.每日觀察池蝦攝餌活動的強弱，如果攝餌不良，必須檢查是否有寄生蟲性的疾病。 3.投飼浮性人工飼料宜適時添加營養劑或補充投飼生餌。 4.投飼動物性餌料須注意水體清潔，選用新鮮來源生餌。 5.利用傘網進行投餌量評估並隨時調整
水質及底質管理	1.水源水質可參照環境部發布之「地面水體分類及水質標準」。 2.儘量維持淡綠的水色，防止不良藻相的發生。 3.隨時監控溶氧以防缺氧泛池發生。 4.隨時監控水中總氨氮含量、硫化氫、有機質及 pH 值，視水質狀況立即進行處理。 5.定期使用益生菌。	1.需設置足夠之供氧水車防缺氧浮頭。 2.如果開始孳生矽藻，可由鄰池引進綠藻水，壓制矽藻的孳生。 3.水色如果突然衰敗、澄清，亦可由鄰池引進綠藻水。 4.益生菌使用需視氣溫、水溫與藻色狀況進行微調。 5.使用石灰、沸石粉改善水質。
疾病防治	1.由攝餌活動的強弱及水質、水色、氣候的狀況，判斷池蝦的健康程度。 2.發生零星死亡時，應由防疫單位或獸醫師檢驗後，依獸醫師處方箋使用合法藥物處理。 3.可使用改良劑、益生菌或光合菌等來改善環境。 4.池塘與工具應嚴格消毒。 5.蝦苗之引進要嚴格檢疫與消毒。	1.嚴禁自行使用藥物。 2.如有使用的藥物進入河川或水域環境中，必須告知地方權責單位且注意停藥期。 3.定期檢測池蝦有否感染寄生蟲或其他病害。 4.藥物處理過程必須持續觀察並做好藥物及養殖生物狀況紀錄。
敵害生物的預防	防止鳥害、青蛙、鼠類甚至池中有否掠食性魚類、五鬚蝦及其他小型蝦類及貝類存在。	在蝦苗養殖階段可在池邊設置防鳥線、防鳥網及捕鼠器獵捕敵害生物，並每日巡視養殖池去除蝦池內敵害生物；注排水口處以密紗網密封以防止五鬚蝦及其他小型蝦類侵入；清池時徹底針對貝類進行清除。
災害防範	1.雨季及颱風期間，應防範淹水及停電，並預先降低養殖池水位。 2.加固及修補養殖池岸以防止洪水衝擊而潰堤。 3.檢查養殖池注排水口並確保其功能可正常運作。	1.下大雨時，注意鹽度變化的程度。 2.颱風來臨時，注意安全防範，檢查發電機是否正常。 3.低窪的養殖蝦池，四周可增設攔水設施或堆放砂包。 4.為防止重大損失，應裝設防斷電警報系統。

<p>捕撈、包裝、運輸</p>	<p>1.捕撈</p> <p>(1)產品出貨前1~2週應進行檢驗。外銷產品安全標準依符合消費國家所定之標準。國內產品安全指標應符合衛生福利部發布之「水產動物類衛生標準」、「動物用藥殘留標準」及「一般食品衛生標準」規定。</p> <p>(2)達食用商品規格應及時起捕，篩選出售。養殖蝦類以同一養殖場同時收穫者為同一批組。</p> <p>2.包裝</p> <p>(1)包裝容器應為牢固、潔淨、無毒、無異味的器具。</p> <p>(2)批次辨識資訊，據此可追溯該產品之原始生產資料。並應填具包裝及運載紀錄表。</p> <p>(3)包裝設備與環境及人員應注意與遵守衛生安全措施。</p> <p>3.運輸</p> <p>(1)冰塊需符合衛生福利部發布之「冰類衛生標準」之規定，所用的水應符合環境部發布之「一級公共用水水質標準」規定。</p> <p>(2)鮮品 採用加冰塊或冷藏車運輸，應避免日曬及雨淋。</p> <p>(3)活體 採用充氧袋或活蝦運輸車等載具運輸。</p> <p>(4)倉儲及運輸 物品之倉儲應有存量紀錄，成品出廠應作包裝及運載紀錄表、銷售管理紀錄表及出售流程紀錄五聯單。</p>	<p>1.捕撈篩選時，應格外小心，大量分選時宜採用分選器較方便，儘量避免池蝦損傷。</p> <p>2.若檢驗有一項指標不合格，允許重新抽樣複檢，如仍有不合格者，產品應予銷毀處理。</p> <p>3.活蝦運輸車內之運輸容器等宜先清潔、消毒後，以尼龍網包裝再放入保麗龍箱中。運輸方式為濕式（適用於斑節蝦）或帶水運輸（其他蝦種），運輸期間需保持於18-20°C低溫，需注意氧氣供應與水溫控制。</p> <p>4.濕式或帶水式運輸皆需預先降溫（階梯式）以提高蝦隻之存活率。</p>
-----------------	---	--

6-1B. 養殖標準作業書 (適用於大閘蟹)

作業名稱	作業方法	注意事項
放養蟹苗	<ol style="list-style-type: none"> 蟹苗選擇：慎選健康優質的蟹苗。應以下列條件為原則：(1)體型相近；(2)行動活潑，體色具光澤；(3)無外傷、疾病或寄生蟲附著者。 做水：養成池的水質及水色必須穩定以提供幼蟹掩蔽及躲藏。 水草種植：避免大閘蟹平時或脫殼時互相殘食、維持養殖蟹池水質、水草可作為幼蟹餌料及供其遮蔽。 放養大閘蟹苗前，必須增設防池蟹逃逸的防逃設施。 養殖蟹苗大致約為殼寬 2-4cm 不等，放養密度以 1-3 隻/m² 較為適當，切勿放養過量。 	<ol style="list-style-type: none"> 攝餌活力不強或日間靠岸的大閘蟹可能感染疾病。 養成池的水色是否維持微綠色，最好沒有太多的動物性浮游生物，透明度需達 40-60 cm。 運輸前，必須有適當的斷餌，飽食狀態下不可運輸。 養殖池用水以純淡水為佳；鹽度為零。 水草種植以多種類混植為佳，覆蓋養殖蟹池水面積約 1/5 至 1/4。 水溫 18°C 以上方較適合放養蟹苗。 天然餌料培育：補足大閘蟹養殖期間餌料之不足並提供動物性餌料營養來源，並可協助清除池底殘餌，如混養蝦及螺類。
投餌管理	<ol style="list-style-type: none"> 使用配合飼料，應選用依飼料管理法登記(飼料製造(輸入)登記證)有案之飼料。 餌料儘量保持良好的鮮度。 投餵餌、飼料，以不發生殘餌為原則。 大閘蟹放養後以投餵動物性餌料為主，夏季天氣炎熱時則可偏重植物性餌料。 	<ol style="list-style-type: none"> 遵循四定原則(每日定質、定點、定時、定量投餵)，每天日落後投餵 1 次即可。 每日觀察池蟹攝餌狀況，如果攝餌不良，必須檢查是否有寄生蟲性的疾病。 投餵沉性飼料可適時添加營養劑或補充投餵生餌。 投餵動物性餌料須注意水體清潔，選用新鮮來源生餌。
水質及底質管理	<ol style="list-style-type: none"> 水源水質可參照環境部發布之「地面水體分類及水質標準」。 定期測量水中 pH 值、氨氮及亞硝酸濃度，以觀察水質變化。 儘量維持淡綠的水色。 添加增氧設備以防缺氧泛池。 防止絲藻的孳生。 可定期使用益生菌。 	<ol style="list-style-type: none"> 需設置足夠之增氧設備防缺氧浮頭。 如果開始孳生絲藻，可由鄰池引進綠藻水，壓制絲藻的孳生。 水色如果突然衰敗、澄清，亦可由鄰池引進綠藻水。 益生菌使用需視氣溫、水溫與藻色狀況進行微調。
疾病防治	<ol style="list-style-type: none"> 由攝餌活動的強弱及水質、氣候的狀況，判斷池蟹的健康程度。 發生零星死亡時，應由防疫單位或獸醫師檢驗後，依獸醫師處方箋使用合法藥物處理。 可使用改良劑、益生菌或光合菌等來改善底質環境。 池塘與工具應嚴格消毒。 蟹苗之引進要嚴格檢疫與消毒。 	<ol style="list-style-type: none"> 嚴禁自行使用藥物。 如有使用的藥物進入河川或水域環境中，必須告知地方權責單位且注意停藥期。 定期檢測池蟹有否感染寄生蟲或其他病害。 藥物處理過程必須持續觀察並做好藥物及養殖生物狀況紀錄。

敵害生物的預防	防止鳥害、青蛙、鼠類甚至池中有否掠食性魚類。	在蟹苗養殖階段可在池邊設置防鳥線、防鳥網及捕鼠器獵捕敵害生物，並每日巡視養殖池去除蟹池內敵害生物。
災害防範	雨季及颱風期間，應注意土石流海水倒灌及可能隨時停電。	<ol style="list-style-type: none"> 1.大量降雨時，立即停止注水並嚴防濁水入塘。 2.颱風來臨前，確保發電機能正常運作。 3.低窪的養殖蟹池，宜定期檢查排水管路是否順申暢，若於大量降雨時或颱風來臨前，可預先降低水位，以防排水不及而導致潰堤。 4.為防止重大損失，應裝設防斷電警報系統。
捕撈、包裝、運輸	<ol style="list-style-type: none"> 1.捕撈 <ol style="list-style-type: none"> (1)產品出貨前1~2週應進行檢驗。外銷產品安全標準依符合消費國家所定之標準。國內產品安全指標應符合衛生福利部發布之「魚蝦類衛生標準」、「動物用藥殘留標準」及「一般食品衛生標準」規定。 (2)達食用商品規格應及時起捕，篩選出售。養殖蟹類以同一養殖場為同一批組。 2.包裝 <ol style="list-style-type: none"> (1)包裝容器應為牢固、潔淨、無毒、無異味的器具。 (2)批次辨識資訊，據此可追溯該產品之原始生產資料。並應填具包裝及運載紀錄表。 (3)包裝設備與環境及人員應注意與遵守衛生安全措施。 3.運輸 <ol style="list-style-type: none"> (1)活體保存 活體大閘蟹網綁好後採用保冷劑或冰袋保冷，並使用冷藏車等載具運輸。 (2)倉儲及運輸 物品之倉儲應有存量紀錄，成品出廠應作包裝及運載紀錄表、銷售管理紀錄表及出售流程紀錄五聯單。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.捕撈篩選時，應格外小心，儘量避免池蟹損傷。 2.若檢驗有一項指標不合格，允許重新抽樣複檢，如仍有不合格者，產品應予銷毀處理。 3.活蟹運輸車內之運輸容器等宜先清潔、消毒後，大閘蟹網綁後或以尼龍網包裝再放入保麗龍箱中，並放入保冷劑或冰袋保冷，運輸期間需保持於10-15°C低溫，並維持透氣及濕度。

6-1C. 養殖標準作業書（適用於鋸緣青蟹、鏽斑蟊和遠海梭子蟹）

作業名稱	作業方法	注意事項
放養蟹苗	<ol style="list-style-type: none"> 蟹苗選擇：慎選健康優質的蟹苗。應以下列條件為原則：(1)體型相近；(2)行動活潑，體色具光澤；(3)無外傷、疾病或寄生蟲附著者。 做水：養成池的水質及水色必須穩定以提供幼蟹掩蔽及躲藏。 大型藻類混養：避免鋸緣青蟹平時或脫殼時互相殘食，供其隱蔽，維持養殖池水質。 放養鋸緣青蟹、鏽斑蟊和遠海梭子蟹幼蟹前，必須增設防池蟹逃逸的防逃設施。 於養幼蟹甲殼寬約 2cm，密度以 1000 隻/公頃較為適當，切勿放養過量。 	<ol style="list-style-type: none"> 攝餌活力不強或日間靠岸的蟹苗可能感染疾病。 養成池的水色是否維持微綠色，最好沒有太多的動物性浮游生物，透明度需達 30-40 cm。 運輸前將蟹苗置於乾淨海水中，給予紗網攀附隱蔽，降低溫度至約 16°C 運送。 養殖池海水鹽度以 20 psu 以上水為佳，但變化差異應小於 5psu。 水溫 18°C 以上較適合放養蟹苗。 天然餌料培育：補足蟹苗養殖期間餌料之不足並提供動物性餌料營養來源，並可協助清除池底殘餌，如混養蝦及螺類。
投餌管理	<ol style="list-style-type: none"> 使用配合飼料，應選用依飼料管理法登記(飼料製造(輸入)登記證)有案之飼料。 餌料儘量保持良好的鮮度。 投餵餌、飼料，以不發生殘餌為原則。 放養後以投餵下雜魚餌料為主，需注意水質管理，減少殘餌，影響水質。 	<ol style="list-style-type: none"> 遵循四定原則(每日定質、定點、定時、視現況定量調整投餵)，每天日落後投餵 1 次即可。 每日觀察池蟹攝餌狀況，如果攝餌不良，必須檢查是否有寄生蟲性的疾病。 投餵沉性飼料可適時添加營養劑或補充投餵生餌。 投餵動物性餌料須注意水體清潔，選用新鮮來源生餌。
水質及底質管理	<ol style="list-style-type: none"> 水源水質可參照環境部發布之「地面水體分類及水質標準」。 定期測量水中 pH 值、氨氮及亞硝酸濃度，以觀察水質變化。 儘量維持淡綠的水色。 添加增氧設備以防缺氧泛池。 可定期使用益生菌。 	<ol style="list-style-type: none"> 需設置足夠之增氧設備防缺氧。 水色如果突然衰敗、澄清，亦可由鄰池引進綠藻水。 益生菌使用需視氣溫、水溫與藻色狀況進行微調。
疾病防治	<ol style="list-style-type: none"> 由攝餌活動的強弱及水質、氣候的狀況，判斷池蟹的健康程度。 發生零星死亡時，應由防疫單位或獸醫師檢驗後，依獸醫師處方簽使用合法藥物處理。 可使用改良劑、益生菌或光合菌等來改善底質環境。 池塘與工具應嚴格消毒。 蟹苗之引進要嚴格檢疫與消毒。 	<ol style="list-style-type: none"> 嚴禁自行使用藥物。 如有使用的藥物進入河川或水域環境中，必須告知地方權責單位且注意停藥期。 定期檢測池蟹有否感染寄生蟲或其他病害。 藥物處理過程必須持續觀察並做好藥物及養殖生物狀況紀錄。

敵害生物的預防	防止鳥害、青蛙、鼠類，甚至池中有否掠食性魚類、五鬚蝦及其他小型蝦類及蟹類捕食幼蟹。	在蟹苗養殖階段可在池邊設置防鳥線、防鳥網及捕鼠器獵捕敵害生物，並每日巡視養殖池去除蟹池內敵害生物。
災害防範	雨季及颱風期間，應注意土石流海水倒灌及可能隨時停電。	<ol style="list-style-type: none"> 1.大量降雨時，立即停止注水並嚴防濁水入塘。 2.颱風來臨前，確保發電機能正常運作。 3.低窪的養殖蟹池，宜定期檢查排水管路是否順申暢，若於大量降雨時或颱風來臨前，可預先降低水位，以防排水不及而導致潰堤。 4.為防止重大損失，應裝設防斷電警報系統。
捕撈、包裝、運輸	<ol style="list-style-type: none"> 1.捕撈 <ol style="list-style-type: none"> (1)產品出貨前1~2週應進行檢驗。外銷產品安全標準依符合消費國家所定之標準。國內產品安全指標應符合衛生福利部發布之「魚蝦類衛生標準」、「動物用藥殘留標準」及「一般食品衛生標準」規定。 (2)達食用商品規格應及時起捕，篩選出售。養殖蟹類以同一養殖場為同一批組。 2.包裝 <ol style="list-style-type: none"> (1)包裝容器應為牢固、潔淨、無毒、無異味的器具。 (2)批次辨識資訊，據此可追溯該產品之原始生產資料。並應填具包裝及運載紀錄表。 (3)包裝設備與環境及人員應注意與遵守衛生安全措施。 3.運輸 <ol style="list-style-type: none"> (1)活體保存 活體鋸緣青蟹網綁好後採用維持適當的濕度，保持濕潤，並使用低溫保冷車等載具運輸。 (2)倉儲及運輸 物品之倉儲應有存量紀錄，成品出廠應作包裝及運載紀錄表、銷售管理紀錄表及出售流程紀錄五聯單。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.捕撈篩選時，應格外小心，儘量避免池蟹損傷。 2.若檢驗有一項指標不合格，允許重新抽樣複檢，如仍有不合格者，產品應予銷毀處理。 3.活蟹運輸車內之運輸容器等宜先清潔、消毒後，將蟹體網綁後或以尼龍網包裝再放入保麗龍箱中，並放入保冷劑或冰袋保冷，運輸期間需保持於10-15°C低溫，並維持透氣及濕度。

6-2.用藥標準作業書

藥品	投藥途徑	劑量或濃度及用法	用途	停藥期(日)
歐索林酸 Oxolinic acid	經口	50mg/kg/日，連續投藥3~5日。	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌群或假單胞菌或弧菌之感染。	30
羥四環黴素 Oxytetracycline	經口	50mg/kg/日，連續投藥3~5日。	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌群或螢光假單胞菌或弧菌之感染。	30

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一。農業部108年4月22日農防字第1081471301號令修正。

註：1.本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖水產類中「十足目」之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

2.適用於本作業書之「十足目」水產動物種類如後：淡水長臂大蝦、白蝦、斑節蝦、草蝦、大閘蟹及鋸緣青蟹，共計4種蝦類及2種蟹類。

蝦及蟹

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

養殖年期： / 年

7-2. 養殖場簡易平面圖

附近交通路線圖

魚塭（含序號）相對位置分布圖

7-3.養殖物種及混養種類進苗紀錄表

農產品經營者：

*進貨日期	*苗種名稱	*供應廠商	*體型大小	*進魚數量(尾)	單價(元)	進貨成本(元)	*苗種批號	*放養魚塭編號	預計收成日
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									

註：有標示“*”為必填欄位。

7-4. 資材管理紀錄表

農產品經營者：

*進貨日期	*資材種類	*資材名稱 (資材代碼)	*採購數量 (公斤/公升)	進貨單價 (元)	*供應商名稱	*產品製造日期/ 批號	檢驗證明	備註
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							

註：有標示“*”為必填欄位。

7-5.飼料資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
A01		A02	
A03		A04	
A05		A06	
A07		A08	
A09		A10	
A11		A12	
A13		A14	

7-6.藥物資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
B01		B02	
B03		B04	
B05		B06	
B07		B08	
B09		B10	

7-7.其他資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
C01	石灰	C02	沸石粉
C03	茶粕	C04	水質改良劑
C05	消化酵素	C06	益生菌
C07	消毒劑	C08	光合細菌
C09	綜合維生素	C10	自動投粒機
C11	增氧系統(水車等)	C12	抽水機
C13		C14	
C15		C16	
C17		C18	
C19		C20	
C21		C22	
C23		C24	

7-8.倉儲清潔衛生管理紀錄表

農產品經營者：

*作業日期	*儲藏設施	*作業內容	溫濕度紀錄	*清潔 管理者
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C相 對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	

註：1.有標示“*”為必填欄位；每月至少清理1次，並予以紀錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

7-9. 冷藏／冷凍庫溫度記錄表

農產品經營者：

日期	凍庫名稱：		凍庫名稱：		紀錄人員 簽名
	上午溫度	下午溫度	上午溫度	下午溫度	
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					

註：1.頻率：每日。

7-10.生產作業紀錄表

農產品經營者 名 稱			魚塭編號	
水源來源		<input type="checkbox"/> 海水 <input type="checkbox"/> 半淡海水 <input type="checkbox"/> 淡水		
紀錄項目		作業日期	作業內容	備註
生 產 管 理	整池	年 月 日	<input type="checkbox"/> 曬池 <input type="checkbox"/> 翻土 <input type="checkbox"/> 石灰____公斤/分 <input type="checkbox"/> 茶粕____公斤/分 <input type="checkbox"/> 其他	
	水車	年 月 日	水車：型式： 廠商：_____馬力：_____HP 數量：	
	魚苗 放養	年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小：_____寸/尾 數量：_____尾 種苗來源：_____	
	混養 生物	年 月 日	物種名稱： 規格(體型大小：_____寸/尾 數量：_____尾 種苗來源：_____	
		年 月 日	物種名稱： 規格(體型大小：_____寸/尾 數量：_____尾 種苗來源：_____	
		年 月 日	物種名稱： 規格(體型大小：_____寸/尾 數量：_____尾 種苗來源：_____	
	改善 環境	年 月 日	資材名稱： 投 入 量： 廠 商： 製造日期/批號：	
		年 月 日	資材名稱： 投 入 量： 廠 商： 製造日期/批號：	
		年 月 日	資材名稱： 投 入 量： 廠 商： 製造日期/批號：	
		年 月 日	資材名稱： 投 入 量： 廠 商： 製造日期/批號：	

註：1.餵飼管理請填「飼料投餵紀錄表」。

2.疾病防治管理請填「疾病防治用藥管制紀錄表」

7-11.平行生產紀錄表

_____年度 平行生產紀錄表

農產品經營者名稱：

基本資訊			進苗/放苗			移池作業			投餵		預計收成		備註
場區/ 魚塭編號	面積 (公頃)	種類 品項	日期	規格 (體型 大小)	數量 ()	日期	移入 池號	移入 規格/數量	飼料 種類/名稱	數量 (斤/公斤)	日期	數量 ()	

註：1.非全場區驗證者，非驗證之生產池口請填列「平行生產紀錄表」。

2.數量(單位)可自行填列。

3.填寫頻率：每次作業時，至少每年一次。

7-12.生產計畫表

年度 生產計畫表

農產品經營者名稱：_____

基本資訊			預計產期及產量(公斤)												備註
場區/ 魚塢編號	面積 (公頃)	種類 /品項	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	生產紀錄 管控條件

註：請於備註欄註記是否有紀錄及相關管控條件；填寫頻率：每次作業時，至少每年一次。

7-15. 養殖池分養、篩選及換池紀錄表

農產品經營者名稱：

日期	魚塭編號/ 品 項	工作項目	移出數量/體型重量	移入魚塭編號
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		

7-16.疾病防治用藥管制紀錄表

農產品經營者 名稱				魚塭編號			
時間			症狀類 別代碼	病害名稱	檢驗單位/ 檢驗人	處理方式	死魚紀錄/ 處理方式
年	月	日					
-----獸醫師處方黏貼處-----							

註：症狀類別代碼：1.寄生蟲；2.細菌；3.病毒；4.其他。

7-18. 採收紀錄表

農產品經營者名稱：

記錄項目	記 錄 內 容
採收日期	年 月 日 (採收批號：_____)
魚塭編號	
品 項	
採收數量/ 體型/重量	重量：_____公斤/台斤 數量：_____尾/隻/粒/_____ 體型：_____ (□尾/公斤、□粒/公斤、□其他：_____)
處理方式	<input type="checkbox"/> 出貨： <input type="checkbox"/> 自行運輸(請填寫「7-21 出貨及運載紀錄表」) <input type="checkbox"/> 販運商(請填寫「7-21 出貨及運載紀錄表」) <input type="checkbox"/> 入庫： <input type="checkbox"/> 自有凍/藏庫，凍庫名稱/編號：_____ <input type="checkbox"/> 委外凍/藏庫，凍庫名稱/編號：_____ <input type="checkbox"/> 其他：_____

註:若有進行包裝作業者，則需填寫「7-19 包裝紀錄表」。

7-19. 包裝紀錄表

農產品經營者名稱：

產品來源	採收日期：_____年_____月_____日（採收批號：_____）； 魚塢編號：_____；品項：_____
記錄項目	記 錄 內 容
包裝日期	年 月 日（包裝批號：_____）
包裝標示與數量	<p>1.標示內容</p> <p><input type="checkbox"/> 品名、</p> <p><input type="checkbox"/> 原料名稱（原料與品名完全相同者，得免標示原料名稱）、</p> <p><input type="checkbox"/> 淨重、容量、數量或度量</p> <p><input type="checkbox"/> 農產品經者名稱、電話、地址、</p> <p><input type="checkbox"/> 原產地（已標示地址者，足以表徵原產地者，得免標示）、</p> <p><input type="checkbox"/> 驗證農產品標章、</p> <p><input type="checkbox"/> 驗證產品編號、字號或追溯碼、</p> <p><input type="checkbox"/> 驗證機構名稱、</p> <p><input type="checkbox"/> 驗證資訊之查詢管道</p> <p>2.產品規格及數量</p> <p>_____尾或隻/公斤，每包/盒/袋_____公斤，共_____包/盒/袋，共計_____公斤</p> <p>_____尾或隻/公斤，每包/盒/袋_____公斤，共_____包/盒/袋，共計_____公斤</p> <p>_____尾或隻/公斤，每包/盒/袋_____公斤，共_____包/盒/袋，共計_____公斤</p> <p>_____尾或隻/公斤，每包/盒/袋_____公斤，共_____包/盒/袋，共計_____公斤</p>
包材領用	包材名稱：_____ 包材批號：_____ 領用數量：_____
凍結條件	庫溫_____°C；時間_____小時
成品儲存	凍庫名稱：_____；庫溫：_____°C

7-20.產銷履歷標籤使用紀錄表

農產品經營者名稱：

紀錄期間： 年 月 日起～ 年 月 日止

日期	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		

7-21.出貨及運載紀錄表

產品來源	<input type="checkbox"/> 採收日期： 年 月 日；(採收批號：_____) <input type="checkbox"/> 包裝日期： 年 月 日；(包裝批號：_____)					
紀錄項目	紀錄內容					
出貨日期	年 月 日					
出貨對象						
運送方式	<input type="checkbox"/> 活魚運輸 <input type="checkbox"/> 冰藏運輸 <input type="checkbox"/> 冷凍運輸					
產品型式	規格：_____；重量：_____					
魚貨重量	重量：_____台斤/車，或_____公斤					
運輸車	<input type="checkbox"/> 販運商提供 <input type="checkbox"/> 自行運送(請續填下表) <input type="checkbox"/> 其他					
運輸車車號		運送 目的地				
自有運輸車(請續填下表)						
裝載時車庫體溫度	°C		室外 溫度	°C		
註記：(出貨單浮貼處)			運輸車輛溫度紀錄(°C)		紀錄者 簽名	
			時間	溫度		時間
			01:00		13:00	
			02:00		14:00	
			03:00		15:00	
			04:00		16:00	
			05:00		17:00	
			06:00		18:00	
			07:00		19:00	
			08:00		20:00	
			09:00		21:00	
			10:00		22:00	
			11:00		23:00	
			12:00		24:00	

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

7-22. 銷售管理紀錄表

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 出售流程紀錄五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯		
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

訂單明細資料

銷售編號	魚種名稱	體型大小 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

7-23. 出售流程紀錄五聯單

流水號 _____

養殖業者姓名			出貨總重	公斤	
身分證字號			出貨時間	年	月 日 時 分
電 話			履歷編碼		
地 址			追溯號碼		
			養殖登記證號碼		
魚 種	規格	公斤/尾	<input type="checkbox"/> 有：	_____ 號	
			<input type="checkbox"/> 無		

(第一聯養殖戶收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業)

運販業者姓名			登錄編號		
身分證字號			運輸車牌號		
電 話			出貨總重	公斤(尾)	
地 址			出貨時間	年	月 日 時 分
			簽名；條碼		

進貨大盤商名稱			進貨總重	公斤(尾)	
電 話			進貨時間	年	月 日 時 分
地 址			簽名；條碼		

批發商(魚貨包裝場)名稱			進貨總重	公斤(尾)	
電 話			進貨時間	年	月 日 時 分
地 址			簽名；條碼		

註：

1. 本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。
2. 若有自有之出貨單，可免填此單。

7-24. 養殖場自我查核表

農產品經營者名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類	查核項目	執行頻度	查核結果	
共同事項	作業人員	教育訓練相關證明	外部：一年 內部：集團驗證半年	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____	
	紀錄表單	保存相關紀錄	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____	
	自我查核	養殖場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____	
進苗及原物料紀錄	進苗紀錄	養殖物種及混養種類進苗紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____	
	飼料(含添加物)	資材管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____	
	藥品	飼料資材對照表 藥物資材對照表 其他資材對照表	每次 每次 每次		
儲藏設施與作業	飼料儲藏空間	清潔衛生管理	倉儲清潔衛生管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度記錄	每月 每日	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	藥品儲藏空間				
	器具儲藏空間				
養殖作業	幼苗入池	工作紀錄	平行生產紀錄表 生產計畫表 生產作業紀錄表	至少每年一次 一年一次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	飼養		飼料投餵紀錄表	每批次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	養成		水質檢驗及監測紀錄表(註：開放性水域不適用) 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 疾病防治用藥管制紀錄表 檢驗報告紀錄表	每月 每次 每次 一年一次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
收穫、處理及銷售	收穫處理	人員操作	採收紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包裝運輸	包裝器材 車輛管理 溫度控管	包裝紀錄表 產銷履歷標籤使用紀錄表 出貨及運載紀錄表	每次 每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	銷售	出貨紀錄	銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單	每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____

產銷履歷農產品

生產過程臺灣良好農業規範

(TGAP)

養殖水產類

貝類

適用品項列表

	適用類別
貝類	文蛤、蜆、黑蜆、象牙鳳螺
	九孔、鮑魚
	牡蠣、淡菜

版本：113 年 12 月 25 日

目錄

切結書	1
1.生產及出貨作業流程圖	2
1-1.產銷流程	2
1-2.養殖流程	2
2.生產及出貨風險管理內容一覽表	3
3.生產及出貨作業查核表	5
4.養殖作業曆	6
5.養殖作業曆	9
5-1：潛沙型貝類（如文蛤、蜆、黑蜆、象牙鳳螺等）	9
5-2：攀附型貝類（如九孔、鮑魚等）	11
5-3：固著型貝類（如牡蠣、淡菜等）	12
6.病害防治作業曆	14
7.生產履歷紀錄簿	16
7-1.養殖場基本資料	17
7-2.養殖場簡易平面圖	18
7-3.養植物種及混養種類進苗紀錄表	19
7-4.資材管理紀錄表	20
7-5.飼料資材對照表	21
7-6.藥物資材對照表	21
7-7.其他資材對照表	21
7-8.倉儲清潔衛生管理紀錄表	22
7-9.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	23
7-10.生產作業紀錄表	24
7-11.平行生產紀錄表	25
7-12.生產計畫表	26
7-13.牡蠣/淡菜養殖作業紀錄表	27
7-14.飼料投餵紀錄表	28
7-15.水質檢驗及監測紀錄表	29
7-16.養殖池分養、篩選及換池紀錄表	29
7-17.疾病防治用藥管制紀錄表	31

7-18.檢驗報告紀錄表	32
7-19.採收紀錄表	33
7-20.包裝紀錄表	34
7-21.產銷履歷標籤使用紀錄表	35
7-22.出貨及運載紀錄表	35
7-23.銷售管理紀錄表	37
7-24.出售流程紀錄五聯單	38
7-25.養殖場自我查核表	39

切 結 書

單位：_____

負責人姓名：_____

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符合規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、紀錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願遵從各產銷班、養殖發展協會等所制定之規約或章程，若違反願受除名之處分。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

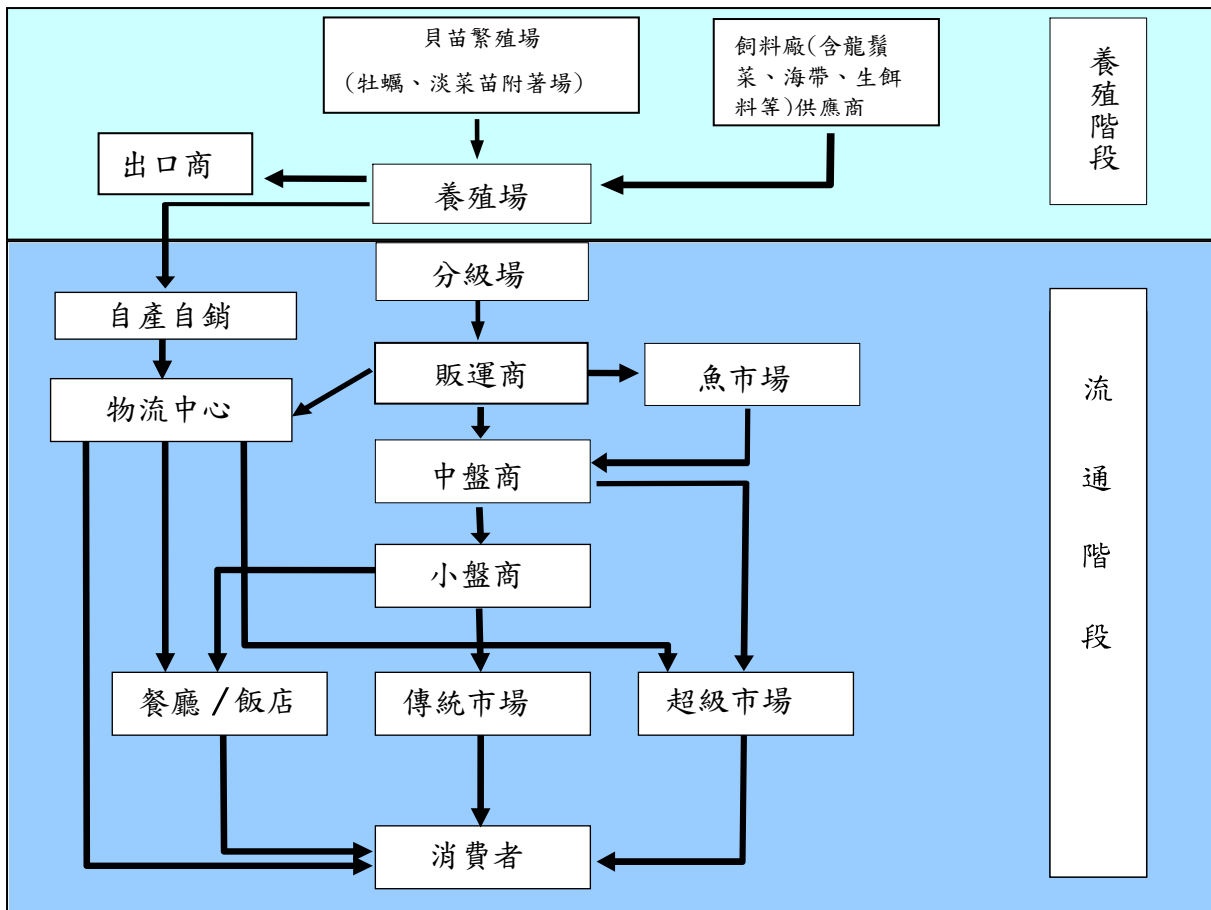
地址：_____

電話：_____

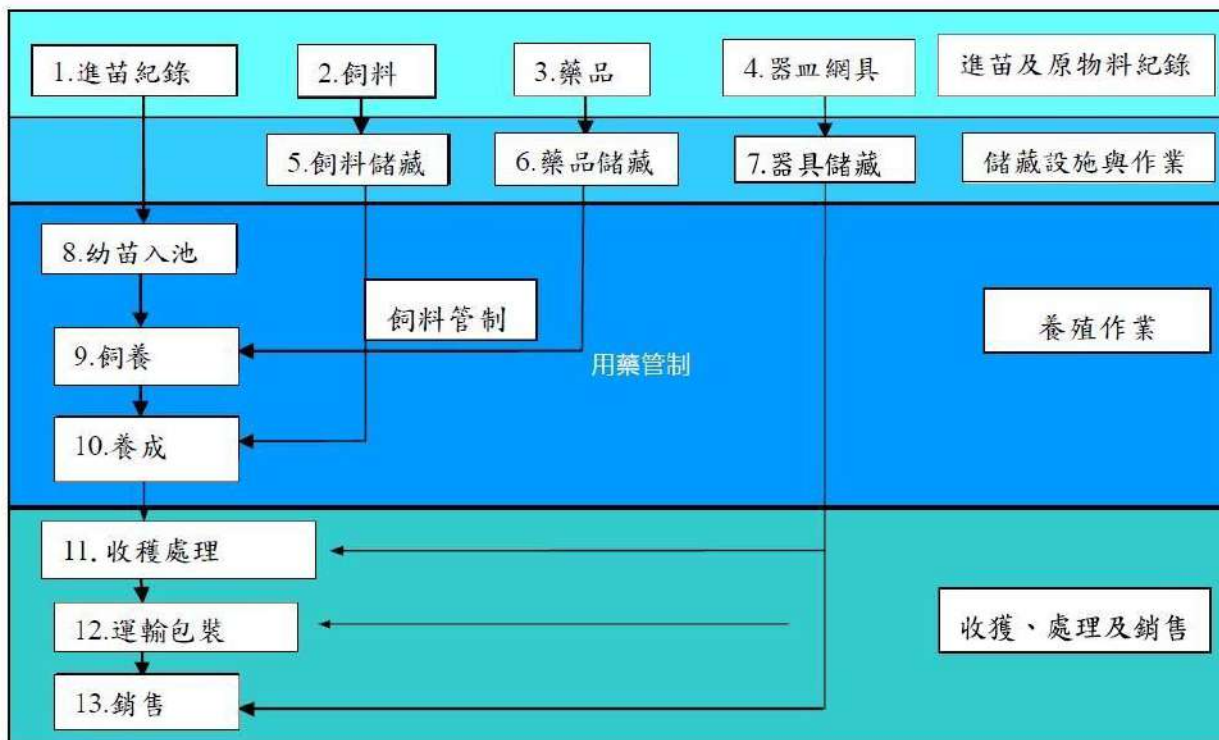
中華民國 年 月 日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2. 養殖流程



2.生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
進苗及原物料紀錄							
進苗及原物料紀錄	1.進苗紀錄	• 貝苗	• 貝苗品質不良	• 貝苗健康程度不佳，肥滿度差或有病原或病毒	• 購買健康貝苗 • 低溫運送	• 7-3. 養殖物種及混養種類進苗紀錄表	
	2.飼料(含添加物)	• 飼料	• 品質不佳 • 短缺不足 • 腐敗或黴菌	• 不合格或變質飼(肥)料(含龍鬚菜、海帶、生餌料等)	• 使用合格飼(肥)料(含龍鬚菜、海帶、生餌料等)每批抽驗	• 7-4. 資材管理紀錄表	
	3.藥品	• 水產用藥	• 非法藥品	• 使用不合格(非法)藥品	• 使用合法藥品	• 7-17. 疾病防治用藥管制紀錄表(註：請依獸醫師開立之處方箋，使用合法藥物，並應遵循停藥期規範)	
	4.器皿網具	• 萬能網 • 器皿	• 器皿不良	• 萬能網、器皿破損	• 定期檢查	• 7-4. 資材管理紀錄表	
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	5. 飼料儲藏空間	• 倉儲設施	• 潮濕/發霉 • 產品變質 • 蟲鼠入侵 • 冷凍力不足	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵 • 停電、故障	• 維持儲藏設施清潔 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治 • 適時檢修保養	• 7-8. 倉儲清潔衛生管理紀錄表 • 7-9. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	
	6. 藥品儲藏空間						
	7. 器具儲藏空間						
養殖作業							
養殖作業	8.幼苗入池	• 作業人員	• 撒苗不均 • 作業時間過久	• 撒苗操作不當 • 水質不適 • 肉食性魚蟹 • 運輸曝曬過久	• 加強人員訓練 • 減少日曬	• 7-10. 生產作業紀錄表 • 7-11. 平行生產表 • 7-12. 生產計畫表	

	9.飼養	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 水質 土壤/底砂 飼(肥)料/龍鬚菜、海帶成貝 生餌料 	<ul style="list-style-type: none"> 重金屬污染 水質污染 藥物殘留 氣候 疾病 水質不良 操作不當 	<ul style="list-style-type: none"> 養殖操作不當 水質惡化 環境污染 飼料藥物殘留 	<ul style="list-style-type: none"> 人員操作管理 每週監測養殖池水質/牡蠣觀察附著生物成長情形 飼料管控 水源與飼料檢驗控管 成貝檢驗 	<ul style="list-style-type: none"> 7-10. 生產作業紀錄表 7-14. 飼料投餵紀錄表 7-15. 水質檢驗及監測紀錄表 7-16. 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 7-17. 疾病防治用藥管制紀錄表 7-18. 檢驗報告紀錄表 	
	10.養成						
項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註

收穫、處理及銷售

收穫、處理及銷售	11. 收穫處理	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 	<ul style="list-style-type: none"> 貝體受損 鮮度不佳 肥滿不佳 	<ul style="list-style-type: none"> 採收不當 操作不當 環境不佳 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> 加強人員訓練 適度遮陽 牡蠣工作場所消毒 	<ul style="list-style-type: none"> 7-19. 採收紀錄表 	
	12. 包裝運輸	<ul style="list-style-type: none"> 包裝器材 運輸車輛 	<ul style="list-style-type: none"> 包裝器材清潔管理不良 車輛清潔管理不良 鮮度不佳 吐沙不完全 	<ul style="list-style-type: none"> 包裝器材清潔不佳 車輛清潔不佳 溫度管理欠佳 吐沙作業不確實 	<ul style="list-style-type: none"> 維持包裝器材、車輛之清潔 低溫或保溫運送魚貨 加強吐沙清洗 	<ul style="list-style-type: none"> 7-20. 包裝紀錄表 7-21. 產銷履歷標籤使用紀錄表 7-22. 出貨及運載紀錄表 	
	13. 銷售管理	<ul style="list-style-type: none"> 零售商 	<ul style="list-style-type: none"> 病原菌/寄生蟲滋生 牡蠣肉變質 	<ul style="list-style-type: none"> 後續處理不當 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> 採用小包裝並註明保存方法 紀錄銷售內容低溫銷售魚貨 加強遮陽設施 	<ul style="list-style-type: none"> 7-23. 銷售管理紀錄表 7-24. 出售流程紀錄五聯單 	

3.生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	執行頻度
共同事項	作業人員	資訊提供	教育訓練相關證明	外部：一年
	紀錄表單		保存相關紀錄	內部：集團驗證半年
	自我查核		養殖場自我查核表	每次
進苗及原物料紀錄	進苗紀錄	購入紀錄	養植物種及混養種類進苗紀錄表	每季
	飼料(含添加物)		資材管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每次
	藥品		飼料資材對照表 藥物資材對照表 其他資材對照表	每次 每次 每次
儲藏設施與作業	飼料儲藏空間	清潔衛生管理	倉儲清潔衛生管理紀錄表 冷藏／冷凍庫溫度紀錄	每月 每日
	藥品儲藏空間			
	器具儲藏空間			
養殖作業	幼苗入池	工作紀錄	平行生產紀錄表 生產計畫表	至少每年一次
	飼養		生產作業紀錄表	每次
	養成		飼料投餵紀錄表	每批次
收穫、處理及銷售	收穫處理	人員操作	採收紀錄表	每月
	包裝運輸	包裝器材 車輛管理 溫度控管	產銷履歷標籤使用紀錄表 出貨及運載紀錄表	每次 每次 一年一次
	銷售	出貨紀錄	銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單	每次 每次

4. 養殖作業曆

月別	主要養殖管理							養成池
	繁殖場			育苗場				
	象牙鳳螺	牡蛎 蠣	鮑九 魚孔	文 蛤	蜆 / 黑蜆	牡蠣 (附苗區)	淡菜 (附苗區)	
1								<p>文蛤： 1-2月消毒、翻土、曝曬等整池工作，添加有機肥、作水。3-4月開始放養文蛤苗(100-160萬粒/公頃)。主要養殖方式有抽取藻水、直接供給飼料或添加肥水間接培養池中藻類。期間應注意水溫、鹽度、pH及溶氧量，必要時每日測量；每二週測量氨態氮、亞硝酸等。養成期間約需10-15個月。</p> <p>象牙鳳螺： 放養前清池、消毒及逆洗砂層，隨成長逆洗底沙。螺高1cm放養密度為6,000-10,000粒/m²。養殖於高密度養殖池，有底沙、沙網、格柵板、底部注排水及打氣系統，隨螺成長而分池。象牙鳳螺成螺約需10-18個月養成。</p> <p>蜆/黑蜆： 1-4月整池、添加有機肥、作水後放養蜆苗，放養密度為200-500萬粒/公頃(秋苗為6-9月進行放養)。5-10月為養成期，主要養殖方式有抽取藻水或直接供給飼(肥)料。期間應注意水溫、pH及溶氧量，必要時每日測量；每二週測量氨態氮、亞硝酸等，養成期間為7-8個月(若放養1,200-1,500粒/斤之蜆苗，約4-5個月即可上市)，11-12月整池。</p>
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
說明	<p>文蛤：產卵期約在4-10月間，可分為春苗及秋苗。在孵化後7-10天，浮游苗長為沉底苗，經10-20天飼育後長成紅點苗，經10-15天可長成黑砂苗，再經10-20天飼育方可長成一分苗，進入育苗場。</p> <p>象牙鳳螺：產卵期為4-10月間，但以春夏時節孵化效率較高。孵化後7-15天，浮游苗沉底。沉底苗經45-60天可培育成螺高1cm高之幼螺，此時可移入高密度養成池。</p> <p>蜆/黑蜆：全年都會產卵，以春(1-3月)、秋(8-10月)兩季為生殖高峰。以自體授精方式產出之受精仔貝，直接沉入水底營底棲生活；異體受精者，經20小時左右發育成擔輪子，行浮游生活，待殼頂鼓出形成稚蜆，改營底棲生活。</p>			<p>文蛤：一分苗(2,400-3,300粒/斤)直接入養成池或再經育苗場飼育。育苗場養殖紅點苗到一分苗，飼養到3分苗(800-1,100粒/斤)或500粒/斤，養殖期間約3-6個月。</p> <p>象牙鳳螺：螺高1cm幼螺直接至養成池，不經育苗場階段。</p> <p>蜆：營底棲稚蜆(1-2萬粒/斤)可直接入池養成，或經育苗場養至1,200-1,500粒/斤之蜆苗，養殖期間約3-4個月。</p>				

	繁殖場	育苗場	養成池
說明	<p>九孔、鮑魚： 產卵期 9 月至隔年 2 月，孵化後 3-5 天附苗，長至 2.5mm-5mm 時，下浪板。3-4 個月長成 2.5cm 商用苗。</p> <p>牡蠣： 可分天然附苗與人工附苗等 2 種附苗方式。人工附苗需經人工誘導產卵、幼生育苗等人工生產過程。牡蠣全年皆可產卵，但繁殖水溫過低（低於 20°C）容易造成畸形卵，育成率較差。受精卵在孵化後 2-3 星期進入眼點幼生期，可進行人工附苗作業或另可培育為單體牡蠣養殖。</p>	<p>九孔、鮑魚： 繁殖場養成至 2.5cm 商用苗，不須經育苗場階段。</p> <p>牡蠣： (一)天然附苗： 於天然附苗區以附苗方式育苗，附苗季節自每年 7 月至隔年 2 月，但主要以 7-8 月秋苗為主。10 月至隔年 2 月的春苗附著在母殼數量多，每一母殼附苗量以 30 個最為恰當。 人工附苗則經過 1-2 個星期暫養後，可以移至天然海域或魚塭繼續養殖。</p> <p>(二)單體苗： 孵化後 2-3 星期進入眼點幼生期，進行單體人工附苗，以伏流式水流下，以金鋼沙、牡蠣碎片或其他介質中，進行人工附苗，附苗則經過 1-2 個星期暫養後，既可移植養成池進行養殖。</p>	<p>九孔、鮑魚： 3-4 月放養九孔鮑魚苗，放養密度為海底池 250-300 顆/m²，陸地水泥池 1,000-2,000 顆/ m² 陸地黑籠立體池 60-80 顆/ m²。主要以流水式養殖，養成期間直接投餵龍鬚菜或海帶，再飼養約 9 個月，可達上市體型，以輪獲方式採捕。</p> <p>牡蠣養殖方式： (一)海面及潮溝養殖</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 插筴式 用竹子或塑膠支來採苗與養殖，適用於風浪較小、流速緩慢，底質為軟泥或泥沙的潮間帶。採苗場兼養殖場，牡蠣苗自行附著在蚵枝上，如此成長到收穫。 2. 平掛式 為臺灣主要牡蠣養殖方式，分布於彰化、雲林、嘉義至臺南七股海域。每年 10-12 月起開始進行分苗養殖。養殖至隔年 6-8 月，約 8 個月養殖後開始採收。未達上市體型者，以中蚵出售，或供二次養殖用。9-11 月整修棚架。 3. 竹筏、延繩式 為臺灣次要牡蠣養殖方式，主要分布於雲林、嘉義外傘頂洲海域，及臺南曾文溪出口、臺南市安平海域。竹筏式養殖受夏季季風影響很大，因此其放養時間，從每年 11 月開始放養。養殖至隔年 3-5 月，約養殖 4 個月後開始採收。5-8 月因西南季風影響，除近岸深水區外，為整棚休養期。9-10 月在沒新苗前放養中型牡蠣，約放養一個月後開始採收。延繩式則是因應澎湖、臺東地區風浪較大而發展的方式，利用兩條尼龍繩平行掛於浮球或浮桶兩端，再同竹筏式將蚵串繫綁在尼龍繩上。由於主繩吊在水中只有浮球在水上漂浮，所以蚵串受衝擊較小，較適合在風浪大的地區養殖。

			<p>4. 垂下式</p> <p>以含有適量腐植質的砂黏土地，退潮能露出水面 20-30 公分，但時間不超過 4-5 小時，採苗架北方有較高的砂丘可阻擋北風的地點為佳。此法主要分布於雲嘉南等地，位於水深較深之潮溝中。其方式為先構築棚架，再懸垂適量之母殼，目前大多用於中間養成，收成後再移至竹筏式養殖。</p> <p>(二)內陸養殖</p> <p>1.平掛式</p> <p>進行分苗養殖。養殖至隔年 6-8 月，約 8 個月養殖後開始採收。未達上市體型者，以中蚵出售，或供二次養殖用。收成後進行整修棚架。</p> <p>2.竹筏、延繩式</p> <p>竹筏式放養時間，養殖 6-8 月，約養殖 4 個月後開始採收。延繩式利用兩條尼龍繩平行掛於浮球或浮桶兩端，再同竹筏式將蚵串繫綁在尼龍繩上。由於主繩吊在水中只有浮球在水上漂浮，所以蚵串受沖擊較小，較適合在風浪大的地區養殖。</p> <p>3.垂下式</p> <p>先構築棚架，再懸垂適量之附苗母殼，進行中間養成，收成後再移至竹筏式養殖。</p> <p>*單體牡蠣可採延繩式、平掛式、垂下式扇貝網袋或塑膠籠具進行養殖。</p>
--	--	--	--

5. 養殖作業曆

5-1：潛沙型貝類（如文蛤、蜆、黑蜆、象牙鳳螺等）

作業名稱	作業方法	注意事項
1. 貝苗入池	<ol style="list-style-type: none"> 1. 空池時，有底土者應進行翻土、曬池及添加有機肥等池塘管理工作；鳳螺養殖則清洗底沙以去除有機物，另進行消毒工作，以防治疾病。 2. 貝苗採收上岸後將其他螺類、空殼及雜物篩除，再清洗、秤重裝袋或裝採收盒。 3. 貝苗應置於陰涼處，避免陽光直射，亦可適時灑水保持幼貝潮濕。 4. 撒苗需均勻，避免過度集中，而影響成長與活存。 	<ol style="list-style-type: none"> 1-1. 貝苗採收宜在早晨或傍晚，以避免溫度過高，造成貝苗死亡。 1-2. 貝苗搬運時需小心，以防止苗殼破裂，造成死亡。
2. 養殖管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖前期： <p>撒苗次日需觀察幼苗潛沙狀況，文蛤還需考慮底土情形，若太硬導致幼苗無法潛沙，可使用採收機沖鬆底土。水質問題可以排水降低水位後再注淡或海水調整鹽度與 pH 值來改善。</p> <p>文蛤在放苗 3 個禮拜後，可開始酌量投撒飼料；蜆如攝食正常，水色較清澈，可逐漸加深水位，待水質水色穩定，再酌撒飼料或注肥水池之藻水；鳳螺在放養次日狀況正常即可酌量投撒切碎之下雜魚或人工配合飼料。</p> 2. 養殖中期： <p>可能遇到下列造成生長停滯的問題：</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 天氣變化太快、吹南風或日夜溫差太大之天氣等。 (2) 投撒飼料過量，造成池中浮游生物大量繁生，動物性或植物性浮游生物互相消長變化太快，影響正常攝食。 (3) 投撒飼料不足，且排換水量與次數不夠，亦將導致文蛤及蜆的天然食物之不足。 (4) 池水透明度太高，滋生各類底藻及輪蟲、原生動物等的大量繁生。 (5) 鳳螺成長快，養殖密度高時須分養，以利體型小的螺提高成長率。 	<ol style="list-style-type: none"> 1-1. 為預防文蛤養殖池孳生絲藻等有害生物，放苗後可混養虱目魚等草食性魚類；若要去除螺類孳生，則可混養蝦類或黑鯛等鯛科魚類。混養虱目魚密度約為 800-1,000 尾/公頃，鯛科魚類約為 500-1,000 尾/公頃，草(砂)蝦約為 100,000 尾/公頃。淡水養殖的蜆則可混養草魚或鯪魚。 1-2. 為抑制絲藻生長所使用之除藻劑，應避免使用過量而影響文蛤成長。初生幼蜆於 200-250 粒/斤期間，對水質變化較敏感，若逢天氣冷熱轉變，易大量死亡，必須密集巡視與採樣觀察，用排水注水方式改善水質，以增加蜆苗存活率。 <ol style="list-style-type: none"> 2-1. 養殖中期，局部緩慢零星死亡，其原因與初期成長停滯雷同，當文蛤或鳳螺體質虛弱時，更易遭受細菌、病毒感染而發病死亡。蜆在養殖中期，引進藻水需以表層藻水為宜，避免翻攪後立即使用，如此會使高濃度有機質注入池中。 2-2. 鳳螺依螺高不同篩選分池，養殖密度如下： <ul style="list-style-type: none"> 螺高 0.5cm 以下，20,000 粒/m²； 0.5-1cm，10,000 粒/m²； 1-2 cm，6,000 粒/m²； 2-3 cm，3,000 粒/m²； 螺高大於 3 cm，1,500 粒/m²。

	<p>3. 養殖後期的處置：</p> <p>(1) 文蛤池的螺類、扁蟲等可能大量繁生與文蛤競爭食物；亦或其他微生物、細菌等佔優勢而抑制微細藻類之增殖，均會導致文蛤虛弱而斃死。當發生文蛤零星死亡現象時，需先充分供給食物且勤加排換水以增加肥滿度後，再以文蛤採收機不掛網沖鬆底土，作底質結構之改良。</p> <p>(2) 蛻在放苗3個月後，池底土質容易累積有機質，因此引用肥水池時，需確定池中之有機肥是否充分發酵，自然增殖之藻類濃度是否足夠。若直接在養殖池投撒過量之肥料或飼料，常無法完全溶解擴散於水體而沈積於池底，並在池底緩慢分解發酵，造成底土變黑或酸化，經過一段時間將腐蝕蛻殼，而產生「臭頭」現象。在春、秋兩季蛻之肥滿度較高，成蛻之生殖巢在成熟階段，若池水水質控制得當，保持有較高之透明度，再注入少許海水，種蛻在池中可自然繁殖蛻苗。</p> <p>(3) 象牙鳳螺養殖後期因其他微生物或細菌為優勢，應提高換水率並打氣增加溶氧。當發生零星死亡時，需先充分供給食物且勤加排換水，並逆洗底砂，抱持清潔，做底砂結構之改良。</p>	<p>3-1. 愈接近養殖末期收成規格時，飼料量需求大增，往往過量投餵而未警覺，若有成長停滯或肥滿度下降之狀況，則為零星斃死之前兆。</p> <p>3-2. 養殖密度愈高，投餌量之調整愈困難，若進排水時效未充分掌握，危險性更高。</p> <p>3-3. 高水溫季節，若遭逢水質惡化且未及時發現並處理，則會引起死亡。文蛤更易受水溫變化的刺激而排精卵，精卵排放後體質較弱，死亡情形更加嚴重。</p> <p>3-4. 嚴重老化或曾發生大量死亡之養殖池，一旦消毒整池不夠徹底，在養殖初期適量投餵仍可安然無事，但後期易有倒藻泛池之傾向，將影響貝類的成長與活存。</p>
3. 採收	<p>1. 貝類採收時的安排，如在夏日氣溫高與陽光照射強烈季節，可搭設遮陽棚，或於早晚水溫較低時採收。</p> <p>2. 與販運商訂定文蛤採收日期後，業者即聯絡篩選及採收工作人員，並在採收前1日需備妥採收工具，如吊具、採收機、採收籃、洗砂器具等。</p> <p>3. 蛻的採收作業與文蛤相同。</p>	<p>1-1. 採收上岸之貝類應避免陽光直接照射，而造成死亡。</p> <p>2-1. 文蛤要注意第一次採收後，需排換水 以免池水渾濁造成尚未採收的文蛤斃死。</p> <p>2-2. 藉由增加採收機數量或增加每日採收量，縮短收成期日數，以減少篩選工及運輸工工資，達到降低生產成本之目的。</p> <p>2-3. 肥滿度極差、體質虛弱之成貝應避免採收，以免採收期間發生死亡，且上岸之成貝在運輸過程也易造成死亡。</p> <p>3-1. 蛻的採收注意事項與文蛤相同。</p>

4.象牙鳳螺於採收前一日應禁食消肚，並備妥採收工具，聯絡篩選及採收工作人員。採收後可裝於採收籃蓄養數日，餐廳業者也可蓄養於流水打氣的養殖桶，此舉亦可去除沾黏之砂粒。

4-1.象牙鳳螺採收時未達上市規格可進行分池分養作業。
4-2.採收後蓄養於餐廳養殖桶應加蓋，避免鳳螺逃逸。

5-2：攀附型貝類（如九孔、鮑魚等）

作業名稱	作業方法	注意事項
1.貝苗入池	<ol style="list-style-type: none"> 1.水泥池養殖空池時，需清洗池底以去除有機物，另進行空池消毒工作，以防治疾病。 2.貝苗應置於陰涼處，避免陽光直射，亦可適時灑水保持幼貝潮濕。 3.撒苗需均勻，避免過度集中，而影響成長與活存。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.貝苗採收宜在清晨 5-6 時開始，以避免溫度過高，造成貝苗死亡。 2.九孔苗搬運時需小心，以防止苗殼破裂，造成死亡。
2.養殖管理	<p>放養後次日需觀察幼苗狀況，每週需進行池底清理。</p>	<p>需特別注意颱風季及繁殖季，成長至一定大小，生殖巢已發育，容易因水溫變化的刺激而排精卵，精卵排放後體質較弱，若遭逢水質惡化且未及時發現並處理，則會引起死亡。</p>
3.採收	<ol style="list-style-type: none"> 1.與販運商訂定採收日期後，業者應安排採收及篩選工作人員，並在採收前 1 日需備妥採收工具，如吊具、採收籃等。 2.在夏日氣溫高與陽光照射強烈季節，可搭設遮陽棚，或於早晚水溫較低時採收。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.肥滿度極差、體質虛弱之成貝應避免採收，以免採收期間發生死亡，且上岸之成貝在運輸過程也易造成死亡。 2.採收上岸之貝類應避免陽光直接照射，而使其發生死亡。

5-3：固著型貝類（如牡蠣、淡菜等）

作業名稱	作業方法	注意事項
1.牡蠣/淡菜苗 附苗及入棚	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每年農曆八月份起至隔年2月。 2. 牡蠣苗移地養殖時，採收上岸後經陰乾數小時，可讓蚵螺等其他附著性生物或污泥雜物大量脫離，且應避免烈日直射。 3. 待牡蠣苗包覆母殼後始進行分苗，分苗間距需均勻，避免過度集中，影響成長與活存。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 每年的5到8月採集1-3公分小淡菜苗。 2. 放置於尼龍網袋之中，懸掛於灣口深水處。經過1到1.5年，每一袋從原本的500克，增重到2.5公斤時，袋中的淡菜可長到將近10公分，重150克。 	<ol style="list-style-type: none"> 2-1. 牡蠣苗採收宜在日落時才進行，以避免溫度過高，造成蚵苗死亡。若有多餘時間陰乾，可促使蚵螺等其他附著性生物脫離或死亡。 2-2. 牡蠣苗搬運時需小心，以防止苗殼破裂，造成死亡。 3-1. 牡蠣苗包覆母殼可減少被魚蟹攻擊。
2.養殖管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖前期： 分苗後需觀察幼苗成長活存狀況，若因水質不適應，或敵害導致幼苗密度過低，則需再補苗。 2. 養殖中期： 可能發生成長停滯或死亡，原因如注意事項。 3. 養殖後期： 養殖後期當螺類、扁蟲、藤壺、水媳、石灰蟲、海綿等大量繁殖寄生並與牡蠣競爭食物，導致牡蠣虛弱或零星死亡現象。 	<ol style="list-style-type: none"> 1-1. 養殖前期因牡蠣體型甚小，容易受黑鯛或河魴等啃食，可於棚外設置定置網。 2-1. 發生成長停滯或死亡，可能原因為(1)水溫太低、(2)海域餌料量不足或懸浮泥沙濃度太高，影響牡蠣之正常攝食、(3)水質受汙染、(4)附著敵害生物如藤壺、水媳、石灰蟲、海綿等大量聚生。 3-1. 每年1-4月為蚵螺繁殖產卵期，可於此時摘除附著在蚵架的蚵螺花（蚵螺卵囊）以減少病害。或以增加陰乾曝曬時、水柱沖刷清洗等方式處置。
3.採收	<ol style="list-style-type: none"> 1. 與販運商訂定採收日期後，在採收前1日需備妥採收工具，如：吊具、採收籃等。 2. 夏日高溫期可於夜間乾潮進行採收。 	

註：牡蠣之取肉作業請依循「牡蠣初級處理」TGAP規定內容進行作業。

6. 病害防治作業曆

病害名稱	發生時期	發生原因	因應對策	備註
大量死亡	文蛤、蜆及牡蠣以農曆3、6、9月為主。另因氣候變遷現幾乎全年皆有零星死亡。九孔、鮑魚則於繁殖季大量死亡。象牙鳳螺於7月高水溫期發生。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 因底質、水質惡化，加上氣候因素刺激使文蛤大量排精卵，造成體質變弱，易導致文蛤與蜆大量死亡。 2. 牡蠣因大雨沖刷養殖區鄰近河川之底質，致使養殖區水質惡化，加上氣候因素刺激使牡蠣大量排精卵，造成體質變弱，易導致牡蠣大量死亡。 3. 九孔、鮑魚繁殖季（農曆9月至隔年1月），因氣候因素，易刺激大量排精卵，造成泛池致使九孔大量死亡。 4. 象牙鳳螺於高水溫期易感染海水弧菌，造成大量死亡。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 文蛤、蜆、黑蜆養殖池開動水車增加溶氧。 2. 文蛤池儘量排水以降低水位或邊排水邊注水。甚至可利用夜間排乾池水，再以淡水清洗後補充海水，並維持池水鹽度在18-20 psu。 3. 施撒沸石粉或水質、底質改良劑及益生菌等改善養殖環境。 4. 牡蠣、淡菜、九孔、鮑魚因屬海面養殖，因應對策尚在研究中。 5. 象牙鳳螺養殖水溫超過30°C時，應減少投餌，增加流水量。 	
池底孳生絲藻等大型藻	1-12月	<ol style="list-style-type: none"> 1. 池底大型藻類孳生，會覆蓋文蛤與蜆，影響成長及活存率。 2. 池底孳生底藻，導致池水之營養鹽不足，微細藻類無法增殖，造成食物來源不足而發生成長停滯。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可提高水位來防止絲藻孳生。 2. 放養草性魚類，如：臭肚魚、變身苦、虱目魚等來抑制池內絲藻孳生。 3. 在冬季由於水溫低，草食性魚類攝食量降低，清除絲藻效果差時，可僱工清除或撒除藻劑。 4. 蜆池可放養草鰱魚等。 	除藻劑使用之劑量過高時會導致養殖貝類成長停滯。
池底螺類、貽貝繁生	1-12月	螺類、貽貝等會與文蛤及蜆競爭食物，大量繁生時不但會浪費飼料，並會影響養殖貝類成長及肥滿度。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 文蛤池可放養黑鯛或其他鯛科魚類500-1,000尾/公頃，以攝食池底螺類及貽貝。 2. 整池時徹底撲滅。 3. 蜆養殖池注水時加掛浮游生物網以避免螺類幼生入池。 	需依池內文蛤體型大小，慎選放養魚體型，以免文蛤被攝食。
鳳螺殼肉分離死亡	農曆6月	鳳螺因水溫高(>30°C)，水質變化大，病原菌易繁殖。此時投餌不均，易造成鳳螺瘦弱、殼肉分離，致脫殼死亡。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鳳螺水溫高減少投餌及殘餌，增加海水注水量。 2. 投餌平均、大小分養及增加底砂清洗以改善殼肉分離情形。 	

病害名稱	發生時期	發生原因	因應對策	備註
鳳螺體表 附著藻增生	全年	因光照太強，附著藻增加，影響成長及商品價值。	1. 增加遮陽設施，如蓋PVC浪板。 2. 增加2層室外遮陽網。	
疱疹樣病毒病 (Herpes-like virus infection)	發生在低水溫期造成急性感染	具專一性，只感染九孔。病原為 Herpes-like virus。所有年齡的九孔皆會感染，可能通過腸或鰓感染，主要侵害神經組織，造成腹足收縮，肌肉面朝上且附著污物。此病潛伏期短，傳染力高，會有突然大量死亡現象，死亡率可達100%。	1. 將罹病九孔送中央及地方動物防疫機關進行檢驗以確定是否為本病。 2. 發病養殖區應做全面消毒，九孔養殖池徹底清潔並消毒，以減少病原殘留。 3. 病毒性疾病無法治療，發病場建議暫時停養。	
弧菌感染症 (Vibriosis)	好發於季節交替期溫差變化大時，若飼養環境不佳或緊迫狀況下較易發生	每年4-6月當季節交替時發生最多，水溫變動過高或過低導致九孔緊迫以致感染弧菌（病原為 <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ），罹病九孔呈現活力降低、攝食不佳、足部肌肉白濁、潰瘍、萎縮及外套膜萎縮、膿疱等病變。	1. 將罹病九孔送中央及地方動物防疫機關進行檢驗以確定是否為本病。 2. 貝類無法使用藥物治療，由改善飼養管理及水質著手。 3. 使用益生菌。	
附著物大量寄生（藤壺、海綿、水螅、石灰蟲、貽貝繁生）	1-12月	1. 會覆蓋養殖牡蠣、九孔及鮑魚而影響呼吸及濾食造成成長及存活率降低。 2. 附著生物因環境變化大量死亡時，亦會間接造成牡蠣死亡。	日常注意檢視，如嚴重寄生，則可採取日曬、水柱沖洗。	
蚶螺、扁蟲	1-12月	1. 蚶螺（1-12月）危害平掛式養殖區牡蠣。 2. 扁蟲（10-3月）危害竹筏、延繩式養殖區牡蠣。	1. 蚶螺以刮除法、震動法。 2. 扁蟲寄生時將蚶架拉離海面以淡水清洗或曝曬方式處理。 3. 扁蟲病害季節進行養殖區輪替方式，以避開扁蟲對牡蠣之危害。	
重金屬汙染	1-12月	工業廢水汙染	1. 不以有污染源的地點為養殖區。 2. 加強取締。	

7.生產履歷紀錄簿

貝類

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

養殖年期： / 年

7-2. 養殖場簡易平面圖

附近交通路線圖

魚塢（含序號）相對位置分布圖

7-3. 養殖物種及混養種類進苗紀錄表

農產品經營者：

*進貨日期	*苗種名稱	*供應商	*體型大小	*進魚數量(尾)	單價(元)	進貨成本(元)	*苗種批號	*放養魚塭編號	預計收成日
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									

註：有標示“*”為必填欄位。

7-4. 資材管理紀錄表

農產品經營者：

* 進貨日期	* 資材種類	* 資材名稱 (資材代碼)	* 採購數量 (公斤/公升)	進貨單價 (元)	* 供應商 名稱	* 產品製造 日期/批號	檢驗 證明	備註
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							

註：有標示“*”為必填欄位。

7-5.飼料資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
A01		A02	
A03		A04	
A05		A06	
A07		A08	
A09		A10	
A11		A12	
A13		A14	

7-6.藥物資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
B01		B02	
B03		B04	
B05		B06	
B07		B08	
B09		B10	

7-7.其他資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
C01	石灰	C02	沸石粉
C03	茶粕	C04	水質改良劑
C05	消化酵素	C06	益生菌
C07	消毒劑	C08	光合細菌
C09	綜合維生素	C10	自動投粒機
C11	增氧系統(水車等)	C12	抽水機
C13		C14	
C15		C16	

7-8.倉儲清潔衛生管理紀錄表

農產品經營者：

*作業日期	*儲藏設施	*作業內容	溫濕度紀錄	*清潔 管理者
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	

註：1.有標示“*”為必填欄位；每月至少清理1次，並予以紀錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

7-9. 冷藏／冷凍庫溫度紀錄表

農產品經營者：

日期	凍庫名稱：		凍庫名稱：		紀錄人員 簽名
	上午溫度	下午溫度	上午溫度	下午溫度	
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					

註：1. 頻率：每日。

7-10.生產作業紀錄表

農產品經營者 名 稱		魚塭編號	
水源來源		<input type="checkbox"/> 海水 <input type="checkbox"/> 半淡海水 <input type="checkbox"/> 淡水	
紀錄項目		作業日期	作業內容
生 產 管 理	整池	年 月 日	<input type="checkbox"/> 曬池 <input type="checkbox"/> 翻土 <input type="checkbox"/> 石灰__公斤/分 <input type="checkbox"/> 茶粕__公斤/分 <input type="checkbox"/> 其他
	水車	年 月 日	水車：型式： _____ 廠商： _____馬力： ____HP 數量： _____
	魚苗 放養	年 月 日	物種名稱： _____ 規格(體型大小)： _____ 寸/尾 數量： _____ 尾/粒 種苗來源： _____
	混養 生物	年 月 日	物種名稱： _____ 規格(體型大小)： _____ 寸/尾 數量： _____ 尾/粒 種苗來源： _____
		年 月 日	物種名稱： _____ 規格(體型大小)： _____ 寸/尾 數量： _____ 尾/粒 種苗來源： _____
		年 月 日	物種名稱： _____ 規格(體型大小)： _____ 寸/尾 數量： _____ 尾/粒 種苗來源： _____
	改善 環境	年 月 日	資材名稱： _____ 投入量： _____ 廠 商： _____ 製造日期/批號： _____
		年 月 日	資材名稱： _____ 投入量： _____ 廠 商： _____ 製造日期/批號： _____
備註			

註：1. 餵飼管理請填「飼料投餵紀錄表」。

2. 疾病防治管理請填「疾病防治用藥管制紀錄表」。

7-11.平行生產紀錄表

_____年度 平行生產紀錄表

農產品經營者名稱：

基本資訊			進苗/放苗			移池作業			投餵		預計收成		備註
場區/ 魚塭編號	面積 (公頃)	種類 品項	日期	規格 (體型 大小)	數量 ()	日期	移入 池號	移入 規格/數量	飼料 種類/名稱	數量 (斤/公斤)	日期	數量 ()	

註：1.非全場區驗證者，非驗證之生產池口請填列「平行生產紀錄表」。

2.數量(單位)可自行填列。

3.填寫頻率：每次作業時，至少每年一次。

7-12.生產計畫表

年度 生產計畫表

農產品經營者名稱：

填列日期： 年 月 日

基本資訊			預計產期及產量(公斤)												備註
場區/ 魚塭編號	面積 (公頃)	種類 /品項	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	生產紀錄 管控條件

註：請於備註欄註記是否有紀錄及相關管控條件；填寫頻率：每次作業時，至少每年一次。

7-13.牡蠣/淡菜養殖作業紀錄表

區劃漁業權/ 養殖登記證				農產品經營者 名 稱		
放養區域		<input type="checkbox"/> 海域：_____ <input type="checkbox"/> 養殖池(漁塭編號)：_____ <input type="checkbox"/> 其他：_____				
紀錄項目		作業日期	作業內容			備註
海域 養殖 / 養 殖 池 養 殖	*附苗/ 入苗	年 月 日	放養種類： <input type="checkbox"/> 牡蠣 <input type="checkbox"/> 淡菜 放養數量：每串_____顆；共_____串			
	GPS 定 位位置	年 月 日	1. 經緯度：_____ 2. 經緯度：_____ 3. 經緯度：_____ 4. 經緯度：_____ 5. 經緯度：_____ 6. 經緯度：_____ 7. 經緯度：_____ 8. 經緯度：_____ 9. 經緯度：_____ 10. 經緯度：_____			
	疏苗 作業	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	
	*收獲 作業	年 月 日	收獲數量：_____台斤；或 _____串/籃			
		年 月 日	收獲數量：_____台斤；或 _____串/籃			
		年 月 日	收獲數量：_____台斤；或 _____串/籃			
內 陸 養 殖	育肥 作業	年 月 日	資材名稱：_____ 投入量：_____ 廠 商：_____ 製造日期/批號：_____			
		年 月 日	資材名稱：_____ 投入量：_____ 廠 商：_____ 製造日期/批號：_____			

註：1.海域養殖牡蠣/淡菜請填寫：附苗/入苗、GPS 定位及疏苗作業。

2. GPS 定位請填入單一棚架之 GPS 資訊。

3.內陸養殖牡蠣，「育肥作業」請依實際作業選填。

7-15.水質檢驗及監測紀錄表

農產品經營者 名稱					魚塭編號				
日期	*總氮 (ppm)	*亞硝酸 (ppm)	*pH	溶氧	鹽度	溫度	水色	透明度	ORP
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									

註：1.依養殖場風險控管選擇監控之項目並紀錄，有標示“*”為必填欄位。

2.水質紀錄頻度為：每月2次。

3.必要填列項目為：pH、總氮、亞硝酸；開放水(海)域養殖種類不適用本紀錄表。

4.pH與ORP可擇一項目進行紀錄。

7-16. 養殖池分養、篩選及換池紀錄表

農產品經營者名稱：

日期	魚塭編號/ 品 項	工作項目	移出數量/體型重量	移入魚塭編號
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他：_____		

7-17.疾病防治用藥管制紀錄表

農產品經營者 名稱				魚塭編號			
時間			症狀類別 代碼	病害名稱	檢驗單位/ 檢驗人	處理方式	死魚紀錄/ 處理方式
年	月	日					

-----獸醫師處方黏貼處-----

註：症狀類別代碼：1.寄生蟲；2.細菌；3.病毒；4.其他。

7-19.採收紀錄表

農產品經營者名稱：

記錄項目	記 錄 內 容
採收日期	年 月 日 (採收批號：_____)
魚塭編號	
品 項	
採收數量/ 體型/重量	重量：_____公斤/台斤 數量：_____尾/隻/粒/_____ 體型：_____ (<input type="checkbox"/> 尾/公斤、 <input type="checkbox"/> 粒/公斤、 <input type="checkbox"/> 其他：_____)
處理方式	<input type="checkbox"/> 出貨： <input type="checkbox"/> 自行運輸(請填寫「7-22 出貨及運載紀錄表」) <input type="checkbox"/> 販運商(請填寫「7-22 出貨及運載紀錄表」) <input type="checkbox"/> 入庫： <input type="checkbox"/> 自有凍/藏庫，凍庫名稱/編號：_____； <input type="checkbox"/> 委外凍/藏庫，凍庫名稱/編號：_____。 <input type="checkbox"/> 其他：_____

註:若有進行包裝作業者，則需填寫「7-20 包裝紀錄表」。

7-20.包裝紀錄表

農產品經營者名稱：

產品來源	採收日期：_____年_____月_____日（採收批號：_____）； 魚塭編號：_____；品項：_____
記錄項目	記 錄 內 容
包裝日期	年 月 日（包裝批號：_____）
包裝標示與數量	<p>1.標示內容</p> <p><input type="checkbox"/>品名、</p> <p><input type="checkbox"/>原料名稱（原料與品名完全相同者，得免標示原料名稱）、</p> <p><input type="checkbox"/>淨重、容量、數量或度量</p> <p><input type="checkbox"/>農產品經者名稱、電話、地址、</p> <p><input type="checkbox"/>原產地（已標示地址者，足以表徵原產地者，得免標示）、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證農產品標章、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證產品編號、字號或追溯碼、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證機構名稱、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證資訊之查詢管道</p> <p>2.產品規格及數量</p> <p>____粒/公斤，每包/盒/袋____公斤，共____包/盒/袋，共計____公斤</p> <p>____粒/公斤，每包/盒/袋____公斤，共____包/盒/袋，共計____公斤</p> <p>____粒/公斤，每包/盒/袋____公斤，共____包/盒/袋，共計____公斤</p> <p>____粒/公斤，每包/盒/袋____公斤，共____包/盒/袋，共計____公斤</p>
包材領用	包材名稱：_____ 包材批號：_____ 領用數量：_____
凍結條件	庫溫_____°C；時間_____小時
成品儲存	凍庫名稱：_____；庫溫：_____°C

7-21.產銷履歷標籤使用紀錄表

農產品經營者名稱：

記錄期間： 年 月 日起～ 年 月 日止

日期	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		

7-22.出貨及運載紀錄表

產品來源	<input type="checkbox"/> 採收日期： 年 月 日；(採收批號：_____) <input type="checkbox"/> 包裝日期： 年 月 日；(包裝批號：_____)				
紀錄項目	紀錄內容				
出貨日期	年 月 日				
出貨對象					
運送方式	<input type="checkbox"/> 活魚運輸 <input type="checkbox"/> 冰藏運輸 <input type="checkbox"/> 冷凍運輸				
產品型式	規格：_____；重量：_____				
魚貨重量	重量：_____台斤/車，或_____公斤				
運輸車	<input type="checkbox"/> 販運商提供 <input type="checkbox"/> 自行運送(請續填下表) <input type="checkbox"/> 其他				
運輸車車號		運送 目的地			
自有運輸車(請續填下表)					
裝載時車庫體溫度	°C	室外 溫度	°C		
註記：(出貨單浮貼處)		運輸車輛溫度紀錄(°C)			紀錄者 簽名
		時間	溫度	時間	
		01:00		13:00	
		02:00		14:00	
		03:00		15:00	
		04:00		16:00	
		05:00		17:00	
		06:00		18:00	
		07:00		19:00	
		08:00		20:00	
		09:00		21:00	
		10:00		22:00	
		11:00		23:00	
		12:00		24:00	

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

7-23.銷售管理紀錄表

訂單明細資料

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 出售流程紀錄五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯		
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			
銷售編號	魚種名稱	體型大小 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價 (元)	小計(元)		
金額合計					元		

7-24. 出售流程紀錄五聯單

流水號 _____

養殖業者姓名			出貨總重	公斤
身分證字號			出貨時間	年 月 日 時 分
電 話			履歷編碼	
地 址			追溯號碼	
			養殖登記證號碼	
魚 種	規格	公斤/尾	<input type="checkbox"/> 有：_____ 號 <input type="checkbox"/> 無	
運販業者姓名			登錄編號	
身分證字號			運輸車牌號	
電 話			出貨總重	公斤(尾)
地 址			出貨時間	年 月 日 時 分
			簽名；條碼	
進貨大盤商名稱			進貨總重	公斤(尾)
電 話			進貨時間	年 月 日 時 分
地 址			簽名；條碼	
批發商(魚貨包裝場)名稱			進貨總重	公斤(尾)
電 話			進貨時間	年 月 日 時 分
地 址			簽名；條碼	

(第一聯養殖戶收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業)

註：1.本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。

2.若有自有之出貨單，可免填此單。

7-25. 養殖場自我查核表

農產品經營者名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	資訊提供	教育訓練相關證明	外部：一年 內部：集團驗證半年	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
			紀錄表單	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	自我查核		養殖場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
進苗及原物料紀錄	進苗紀錄	購入紀錄	養植物種及混養種類進苗紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	飼料(含添加物)		資材管理紀錄表(附：合法標示與證明) 飼料資材對照表 藥物資材對照表 其他資材對照表	每次 每次 每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	藥品				
儲藏設施與作業	飼料儲藏空間	清潔衛生管理	倉儲清潔衛生管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度紀錄	每月 每日	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	藥品儲藏空間				
	器具儲藏空間				
養殖作業	幼苗入池	工作紀錄	平行生產紀錄表 生產計畫表 生產作業紀錄表 牡蠣/淡菜養殖作業紀錄表(適用牡蠣與淡菜)	至少每年一次 一年一次 每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
			飼養	飼料投餵紀錄表	每批次
	養成		水質檢驗及監測紀錄表(註：開放性水域不適用) 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 疾病防治用藥管制紀錄表 檢驗報告紀錄表	每月 每次 每次 一年一次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
收穫、處理及銷售	收穫處理	人員操作	採收紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包裝運輸	包裝器材 車輛管理 溫度控管	包裝紀錄表 產銷履歷標籤使用紀錄表 出貨及運載紀錄表	每次 每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	銷售	出貨紀錄	銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單	每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____

產銷履歷農產品
生產過程臺灣良好農業規範
(TGAP)

養殖水產類

甲魚(鱉)

適用品項列表

品 項	適 用 類 別
甲魚(鱉)	甲魚蛋、甲魚(鱉)

版本：114年12月01日

目 錄

切結書	3
1.生產及出貨作業流程圖	2
1-1.產銷流程	2
1-2.養殖流程	2
2.生產及出貨風險管理內容一覽表	3
3.生產及出貨作業查核表	5
4.養殖作業曆	6
5.病害防治作業曆	9
6.養殖及用藥標準作業書	11
6-1.養殖標準作業書	11
6-2.用藥標準作業書	12
7.生產履歷紀錄簿	13
7-1.養殖場基本資料	14
7-2.養殖場簡易平面圖	15
7-3.養植物種及混養種類進苗紀錄表	16
7-4.資材管理紀錄表	17
7-5.飼料資材對照表	18
7-6.藥物資材對照表	18
7-7.其他資材對照表	18
7-8.倉儲清潔衛生管理紀錄表	19
7-9.冷藏/冷凍庫溫度記錄表	23
7-10.生產作業紀錄表	21
7-11.平行生產紀錄表	23
7-12.生產計畫表	26
7-13.飼料投餵紀錄表	27
7-14.水質檢驗及監測紀錄表	28
7-15.養殖池分養、篩選及換池紀錄表	29
7-16.疾病防治用藥管制紀錄表	30
7-17.檢驗報告紀錄表	31

7-18.採收紀錄表	32
7-19.包裝紀錄表	33
7-20.產銷履歷標籤使用紀錄表	34
7-21.出貨及運載紀錄表	35
7-22.銷售管理紀錄表	36
7-23.出售流程紀錄五聯單	37
7-24.養殖場自我查核表	38

切 結 書

單位：_____

負責人姓名：_____

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符合規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵定本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，漁場內病死養殖生物均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

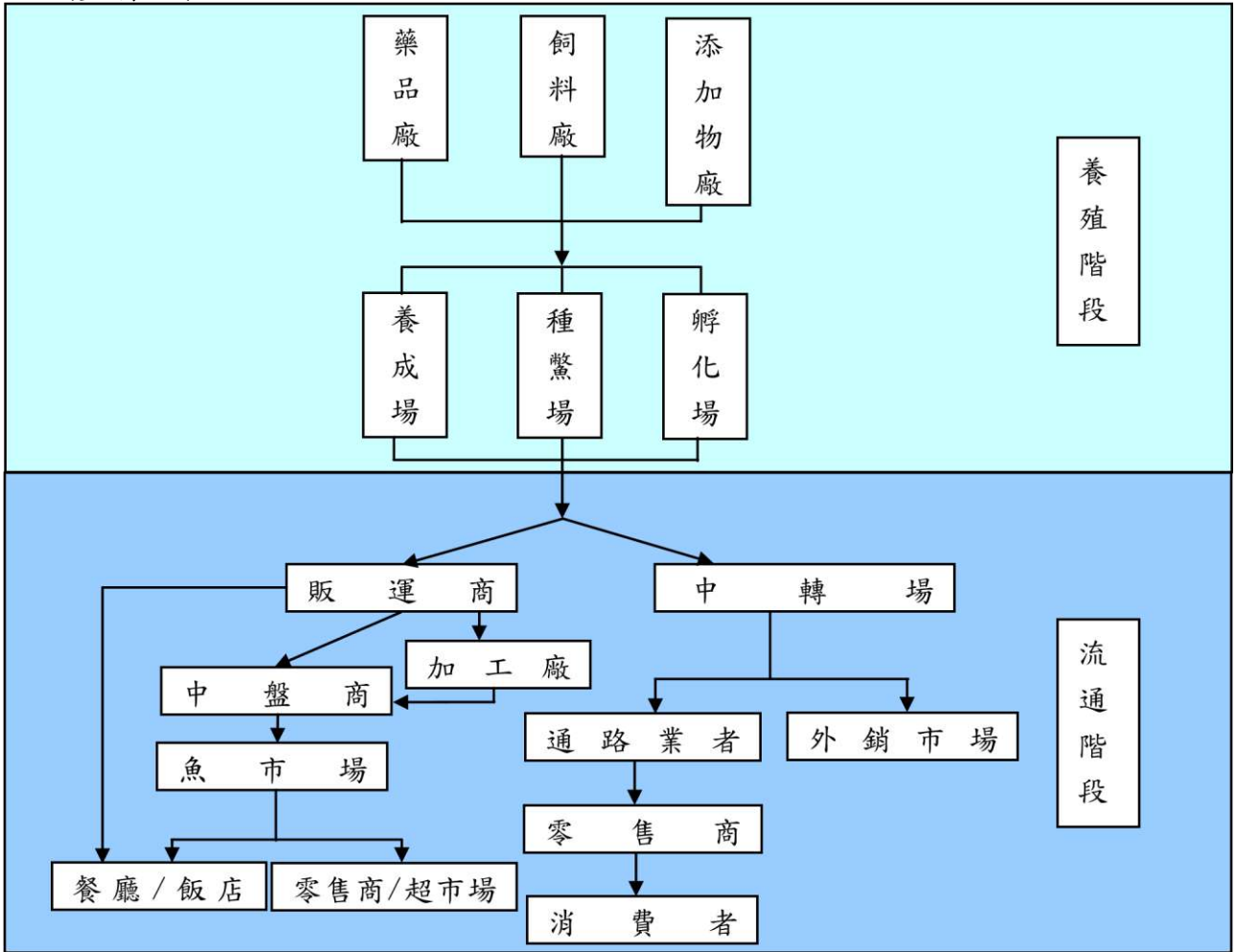
地址：_____

電話：_____

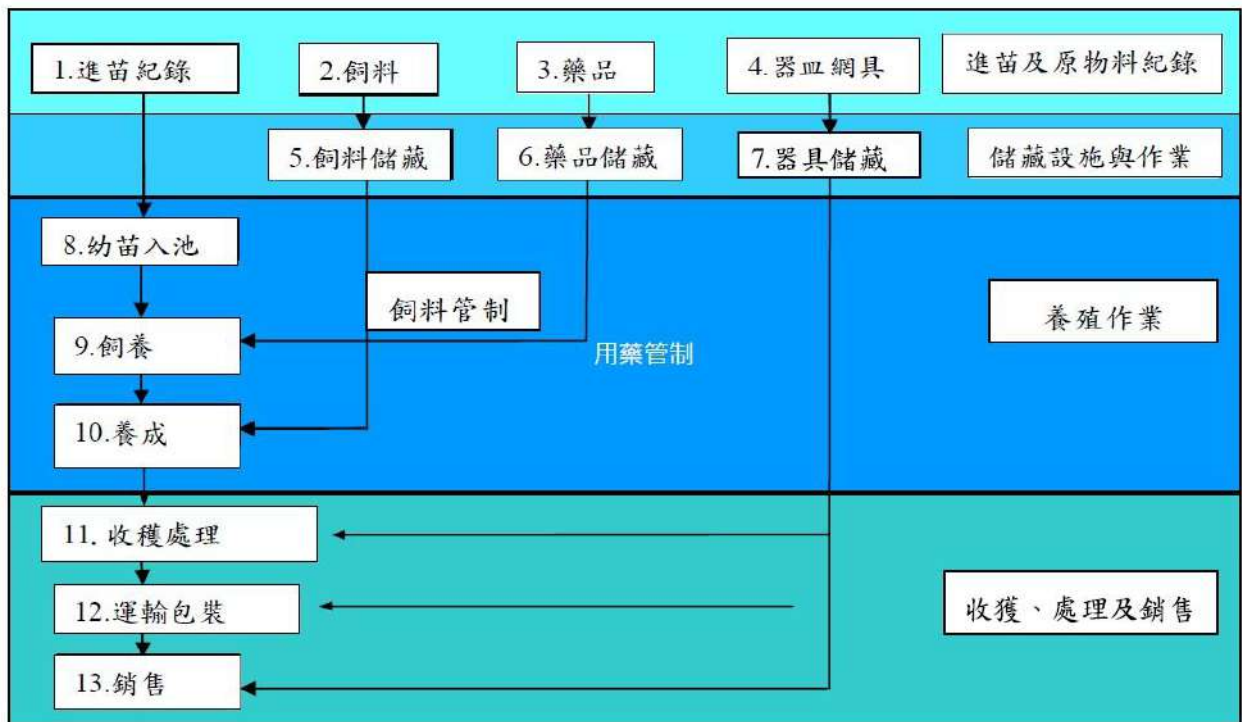
中華民國 年 月 日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2. 養殖流程



2. 生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
進苗及原物料紀錄							
進苗及原物料紀錄	1.進苗紀錄	• 甲魚蛋 • 幼苗	• 甲魚蛋孵化率不佳 • 幼苗存活率不佳	• 甲魚蛋、幼苗有病原或病毒 • 不當使用藥物	• 購買健康甲魚蛋、幼苗 • 驗收控管	• 7-3. 養殖物種及混養種類進苗紀錄表	
	2.飼料(含添加物)	• 飼料	• 藥物殘留 • 飼料變質	• 不合格飼料 • 儲存過期或原料污染	• 使用合格飼料 • 不定期抽驗	• 7-4. 資材管理紀錄表	
	3.藥品	• 水產用藥	• 不合格藥品	• 使用不合格(非法)藥品	• 使用合法藥品	• 7-16. 疾病防治用藥管制紀錄表(註：請依獸醫師開立之處方箋，使用合法藥物，並應遵循停藥期規範)	
	4.器皿網具	• 萬能網 • 器皿	• 器皿不良	• 萬能網、器皿破損	• 定期檢查	• 7-4. 資材管理紀錄表	
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	5.飼料儲藏空間	• 倉儲設施	• 潮濕/發霉 • 產品變質 • 寄生蟲與病原菌滋生 • 蟲鼠入侵	• 儲藏環境設施不良 • 溫/濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治	• 7-8. 倉儲清潔衛生管理紀錄表 • 7-9. 冷藏/冷凍庫溫度記錄表	
	6.藥品儲藏空間						
	7.器具儲藏空間						
養殖作業							
養殖作業	8.幼苗入池	• 作業人員	• 幼苗受傷/死亡	• 養殖操作不當 • 甲魚幼魚緊迫 • 篩選操作不當	• 加強人員訓練	• 7-10. 生產作業紀錄表 • 7-11. 平行生產表 • 7-12. 生產計畫表	

	9.飼養	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 飼料 藥品 水質 成蟹 	<ul style="list-style-type: none"> 甲魚幼魚受傷/死亡 疾病感染 藥物殘留 水質不良 	<ul style="list-style-type: none"> 養殖操作不當 鳥害及病蟲害 防疫漏洞 藥物使用不當 水質管理不當 投餵飼料過量 未遵守停藥期用藥 	<ul style="list-style-type: none"> 加強人員訓練 野鳥及病害防治 用藥/停藥期管控 飼料管控 水質監控 上市前檢驗 	<ul style="list-style-type: none"> 7-10. 生產作業紀錄表 7-13. 飼料投餵紀錄表 7-14. 水質檢驗及監測紀錄表 7-15. 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 7-16. 疾病防治用藥管制紀錄表 7-17. 檢驗報告紀錄表 	
	10.養成						

收獲、處理及銷售

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
收獲、處理及銷售	11.收獲處理	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 	<ul style="list-style-type: none"> 受傷 鮮度不佳 添加不當藥物 	<ul style="list-style-type: none"> 操作不當 漁具破損 溫度管理欠佳 藥物殘留 	<ul style="list-style-type: none"> 加強人員訓練 漁具修補 低溫保存 	<ul style="list-style-type: none"> 7-18. 採收紀錄表 	
	12.包裝運輸	<ul style="list-style-type: none"> 包裝器材 運輸車輛 	<ul style="list-style-type: none"> 包裝器材清潔管理不良 車輛清潔管理不良 冷藏(凍)設備不足(佳) 	<ul style="list-style-type: none"> 包裝器材清潔不佳 車輛清潔不佳 	<ul style="list-style-type: none"> 維持包裝器材之清潔 維持運輸車輛之清潔 低溫或保溫運送 	<ul style="list-style-type: none"> 7-19. 包裝紀錄表 7-20. 產銷履歷標籤使用紀錄表 7-21. 出貨及運載紀錄表 	
	13.銷售	<ul style="list-style-type: none"> 買主或販賣商 	<ul style="list-style-type: none"> 病原菌/寄生蟲孳生 	<ul style="list-style-type: none"> 後續處理不當 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> 產品說明與標示 販賣期之限定 記錄銷售內容低溫銷售 	<ul style="list-style-type: none"> 7-22. 銷售管理紀錄表 7-23. 出售流程紀錄五聯單 	

3. 生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	執行頻度
共同事項	作業人員	資訊提供	教育訓練相關證明	外部：一年 內部：集團驗證半年
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
	自我查核		養殖場自我查核表	每季
進苗及原料紀錄	進苗紀錄	購入紀錄	養植物種及混養種類進苗紀錄表	每次
	飼料(含添加物)		資材管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每次
	藥品		飼料資材對照表 藥物資材對照表 其他資材對照表	每次 每次 每次
儲藏設施與作業	飼料儲藏空間	清潔衛生管理	倉儲清潔衛生管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度記錄	每月 每日
	藥品儲藏空間			
	器具儲藏空間			
養殖作業	幼苗入池	工作紀錄	平行生產紀錄表 生產計畫表	至少每年一次
			生產作業紀錄表	每次
	飼養		飼料投餵紀錄表	每批次
	養成		水質檢驗及監測紀錄表(註：開放性水域不適用) 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 疾病防治用藥管制紀錄表 檢驗報告紀錄表	每月 每次 每次 一年一次
收穫、處理及銷售	收穫處理	人員操作	採收紀錄表	每次
	包裝運輸	包裝器材	包裝紀錄表	每次
		車輛管理 溫度控管	產銷履歷標籤使用紀錄表 出貨及運載紀錄表	每次 每次
銷售	出貨紀錄	銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單	每次 每次	

4. 養殖作業曆

月別	主要養殖管理		適用魚種
	鰲繁殖育苗場	養殖場	
一月	繁殖場整備	1. 養殖環境條件 養殖場所需選擇水源充足、清靜且交通便利、日照充足不受寒風吹襲、地勢平坦與保水力良好且無水患之地區。 2. 養殖構造與設施 (1) 養殖場區設置圍籬設施以降低干擾且可防盜。 (2) 一般甲魚(鰲)養殖場設有種鰲池、養成池、稚鰲池、鰲卵選別作業區、孵化室(區)、種鰲池設有產卵房(室)；另設餌料處理區、飼料儲存室、冷凍(藏)庫、管理室等。	甲魚(鰲)
二月	1. 甲魚(鰲)產卵場所或設施整修。		
三月	2. 甲魚(鰲)產卵砂床之細砂鏟出曝曬或更換。		
四月	甲魚(鰲)苗生產及甲		
五月	魚(鰲)苗育成：		
六月	1. 選擇體型正常、		
七月	體質健壯、無		
八月	病、無傷之親鰲		
九月	個體。 2. 繁殖場需具備相關設備。		

<p>十月</p>	<p>(1) 繁殖場需具備甲魚(鰲)卵選別作業區。</p> <p>(2) 繁殖場需具備甲魚(鰲)卵孵化房與甲魚(鰲)苗收集盆、控溫濕設備，及防止螞蟻、老鼠、蛇等敵害之設施。</p> <p>3. 繁殖場需具備專業人工繁殖技術人員。</p> <p>(1) 具備有甲魚(鰲)卵採挖、擺置技術。</p> <p>(2) 具備甲魚(鰲)受精卵選別、排列、包裝技術。</p> <p>(3) 具備有調控甲魚(鰲)卵孵化濕度與溫度技術。</p> <p>(4) 具備甲魚(鰲)苗培育與馴餌技術。</p> <p>4. 需保管有甲魚(鰲)卵生產銷售、甲魚(鰲)苗培育及管理紀錄備查。</p>	<p>(3) 養殖池必須建構防逃設施，如建構向池內倒L型結構，防止甲魚(鰲)逃逸。</p> <p>(4) 池底鋪設20公分以上之細砂或軟土且避免摻有尖銳之石塊與貝殼等物件。</p> <p>(5) 養殖池邊設置投餌台供投餌或休憩，池中設置休憩浮台。</p> <p>3. 飼養管理</p> <p>(1) 維持良好藻色與適當透明度、降低池底有機物質堆積。</p> <p>(2) 適當放養密度，適時選別大小分養。</p> <p>(3) 投餌飼料技術需符合四定原則：定質-飼料品質要精、鮮；定位-餌料應投放在魚池的固定地點；定時-依季節變動調整投餌時間並每日固定投餌時間；定量-依魚體大小、不同季節和時間，有節制的投給餌料。</p> <p>(4) 需設置養殖管理紀錄簿，填寫：養殖物種及混養種類進苗紀錄表、資材管理紀錄表、倉儲清潔衛生管理紀錄表、生產作業紀錄表、養殖池分魚、篩魚及換池紀錄表、飼料投餌紀錄表、水質檢驗及監測紀錄表、疾病防治用藥管制紀錄表、採收紀錄表等臺灣良好農業規範甲魚(鰲)所建立之表單。</p>	
<p>十一月</p>	<p>1. 甲魚(鰲)卵孵化與甲魚(鰲)苗</p>		

十二月	<p>生產及甲魚(鱉)苗育成(技術條件如上)。</p> <p>2. 親魚(鱉)選別保種(選別條件如上)。</p> <p>3. 需保管飼養管理紀錄備查。</p>	<p>4. 收獲</p> <p>(1) 收獲出售甲魚(鱉)需符合衛生安全標準。</p> <p>(2) 收獲時需避免甲魚(鱉)體受傷，以防造成病原感染。</p> <p>5. 清池並誘捕潛藏未捕獲之甲魚(鱉)。</p> <p>6. 撒石灰、曝曬、翻土再曝曬。</p> <p>7. 養殖池每年至少清池、曝曬、消毒一次為原則。</p>	
-----	---	---	--

5. 病害防治作業曆

病害名稱	發生時期	發生原因	因應對策	備註
細菌性疾病				
分枝桿菌感染症 (Mycobacteriosis)	無特定時期	本症為 <i>Mycobacterium marinum</i> 、 <i>M. chelonae</i> 病原菌經創傷傷口感染所致，飼料或下雜魚帶原是主要的感染途徑，尤其是體弱免疫力不良的鰲更容易感染。染病鰲出現厭食、嗜睡、消瘦症狀。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
仙人掌桿菌 (Bacillus infection)	無特定時期	本症為 <i>Bacillus cereus</i> 病原感染所致，罹病甲魚呈現沉鬱、四肢無力、反應遲鈍、俯臥在餵飼板上或漂浮在水面上，四肢與眼瞼浮腫、肝臟與脾臟腫大潮紅等症狀	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
產氣單胞菌症 (Aeromonasiosis)	無特定時期	本症為水中常在菌 <i>Aeromonas hydrophila</i> 感染所致，常因水質不良、外寄生蟲寄生、捕撈受傷、咬傷及抓傷等情形繼而發生二次感染造成。感染鰲出現頭頸部腫大、腹甲與肝臟顯現出血點斑、體腔臟器黏連，為許多黃白色乾酪樣物所覆蓋並混有混濁液體等病徵。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
皮膚潰瘍病 (Skin ulcer syndrome)	無特定時期	本症是鰲因咬傷或抓傷遭受細菌二次感染所造成，最常見之感染病原為 <i>Aeromonas</i> ，另外有 <i>Pseudomonas</i> 、 <i>Achromobacter</i> 、 <i>Cytophaga</i> 、 <i>Filamentous bacteria</i> 等，患部常有口絲蟲、鐘形蟲等之混合感染。罹病鰲四肢、頸部、尾部、殼邊緣等處皮膚組織壞死及潰瘍而呈現白色或黃色，患部週為腫脹，病灶潰瘍變大甚至成穿孔病灶，可深及肌肉甚至露出骨頭，也常見脫爪、殘肢狀況。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	

真菌性疾病				
水黴菌感染症 (Oomycetosis)	無特定時期	本症為黴菌 <i>Saprolegnia</i> spp. 感染所致，稚鰲感染死亡率較高。鰲全身體表均可感染寄生，而形成白斑或白雲狀，在水中可見白色棉絮狀物覆蓋於病灶區，病灶可引起壞死而剝離。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
寄生蟲性疾病				
鐘形蟲感染症 (Epistylia)	無特定時期	本症為中型蟲寄生所致，主要病原為：有鞘鐘形蟲 (<i>Zoothanium</i> sp.) 及無鞘鐘形蟲 (<i>Epistylis</i> sp.)。患鰲四肢、頸部、背甲及腹甲可見棉絮狀物覆蓋，在池水中呈現黃褐色至暗綠色棉絮狀物等病徵。	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
病毒性疾病				
疱疹病毒感染症 (Herpesvirus Infection)	無特定時期	本症為疱疹病毒(Herpesvirus) 感染所造成，可分成皮膚型與內臟型疱疹病毒。皮膚型疱疹病毒感染呈現皮下水腫、皮膚有局部性的丘疹或散佈性的灰斑、表皮層角化過度及棘狀層增生等症狀，罹病死亡率為 5-20%；內臟型疱疹病毒感染呈現嗜睡、食慾減退、消瘦、口腔及舌頭嚴重壞死、咽頭部黃色乾酪物堆積、眼睛出現滲出性結膜炎等症狀。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 養殖場徹底進行環境消毒。 2. 隔離並淘汰罹病魚。 3. 篩選無病毒魚方可進行飼養。 	
虹彩病毒感染症 (Iridovirus infection)	無特定時期	本症為虹彩病毒(Iridovirus) 感染所致。病原主要侵害肝、脾、腎、心、肺及腸管，尤其以肝及脾臟器最為嚴重。罹病甲魚攝食遲鈍或停止攝餌，嚴重時可見頸部紅腫及背部皮膚充血或有出血點、背甲裙邊皮膚組織糜爛、四肢及脖子附著一層灰白、棉絮狀之粘液層等症狀。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 避免引進帶原之外來幼鰲與種鰲。 2. 感染陽性場全場消毒。 3. 注意飼養管理 	
其它病害				
鳥害 (Bird damage)	無特定時期	夜鷺、白鷺鷥等啄食幼魚。	設置防鳥網或相關防鳥設施，以減少鳥害。	

6. 養殖及用藥標準作業書

6-1. 養殖標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
放養甲魚(鱉)苗	<ol style="list-style-type: none"> 1. 慎選健康活力佳的甲魚(鱉)苗。 2. 養成池的水質必須穩定。 3. 購買前檢查體表是否有受傷。 4. 購買前檢查是否有病原感染。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 攝餌活力不強甲魚(鱉)苗可能感染疾病。 2. 養成池的水色是否維持微綠色，最好沒有太多的原生動物。 3. 運輸前，必須有適當時間的斷餌，飽食狀態下不可運輸。 4. 運輸前，蓄養不宜過久，蓄養密度不宜過高，避免抓傷。
投飼管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用檢驗合格、標示完整與有來源證明的飼料。 2. 餌料儘量保持良好的鮮度。 3. 投餵餌料，以不發生殘餌為原則。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每日觀察池鱉攝餌活動的強弱，若攝餌不良，須檢討原因及檢查是否病原感染。 2. 攝食不潔的餌料，可能爆發病毒性或細菌性的疾病。
水色管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 儘量維持淡綠的水色。 2. 維持透明度在 25~45 cm。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水色如果突然衰敗、澄清，可由鄰池引進綠藻水。 2. 水色過濃宜適量補充新水，調整透明度在適合範圍。
底質管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 適當放養量。 2. 避免餌料散落池中，降低殘餌沉積池底。 3. 維持池底耗氧分解狀態。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 適當放養量，減緩池底有機質堆積。 2. 殘餌是造成池底有機物大量累積的主要因素，優質餌料及適量投餌是降低有機物累積的重要關鍵技術。 3. 養殖池適當供氧，可加速有機質分解，減少有害病原滋生及有毒物質累積。
冷凍(藏)庫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 隨時維持冷凍(藏)系統正常運轉。 2. 維持冷凍(藏)溫度。 3. 維持冷凍(藏)之清潔衛生。 	維持冷凍(藏)系統正常運轉，並維持期溫度與清潔衛生，可防止餌料腐敗滋生病原。
疾病防治	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由攝餌活動的強弱及水質、氣候的狀況，判斷池鱉的健康程度。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 維持水色及水質的穩定，較不會滋生病原。 2. 定期檢測池鱉有否感染病害。

其他生物的危害	1. 防止鳥害、鼠害。 2. 防止偷竊。	1. 在鰲苗階段可設置防鳥線或網。 2. 可加強巡視或設置監視系統。
災害防範	雨季及颱風期間，應注意洪水氾濫，或魚池潰堤、防逃設施毀損。	1. 颱風來臨時，注意安全防範，檢查注排水系統。 2. 為防止重大損失，應加強檢視防逃系統。
收穫	篩選大小時容易會導致池鰲受傷，引發皮膚潰爛或病原感染。	捕撈篩選時，應格外小心，儘量避免池鰲受傷。
藥物使用	使用合法的藥物	應注意停藥期。

6-2. 用藥標準作業書

藥物	投藥途徑	劑量或濃度及用法	用途	停藥期(日)
歐索林酸 Oxolinic acid	經口	30 mg/kg/日，連續使3~5日。	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌群或螢光假單胞菌或弧菌之感染。	16
羥四環黴素 Oxytetracycline	經口	50 mg/kg/日，連續投藥3~5日。	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌群或螢光假單胞菌之感染。	30
磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonomethoxine	經口	200 mg/kg/日，連續使用3~5日	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌群或螢光假單胞菌或弧菌之感染。	30
氟甲磺氧黴素 Florfenicol	經口	10 mg/kg/日，連續投藥3~5日。	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌群之感染	15
氟滅菌 Flumequine	經口	20 mg/kg/日，連續投藥5日	治療對本劑具有感受性親水性產氣單胞菌之感染	32

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，農業部 108 年 4 月 22 日農防字第 1081471301 號令修正。

註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於養殖水產類中「龜鰲目」之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。

7. 生產履歷紀錄簿

甲魚

(鰲魚)

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

養殖年期： / 年

7-1. 養殖場基本資料

農產品經營者* 名稱	中文				負責人照片黏貼處
	英文				
負責人*	中文				
	英文				
場址*	中文				
	英文				
聯絡電話*	住家： 行動電話：		公司：		傳真：
E-Mail					
系統帳號*			輔導單位*		
養殖池口數*	口		養殖總面積*	公頃	
養殖品項					
養殖漁業登記證 編號/漁業權編號					
魚塭位置、 面積及種類	漁業署 魚塭編號	魚塭* 編號	地段地號*	魚塭面積* (公頃)	魚塭種類 (備註1)
驗證情形					
產品獲獎情況					
產品商標註冊 名稱(品牌)					
備註	1.魚塭/箱網種類代碼：A：水泥硬池 B：半硬池 C：軟池(土池) D：FRP E：硬式箱網 F：軟式箱網 2.「魚塭編號」可由業者自行編定。 3.有標示「*」為必填				

7-2. 養殖場簡易平面圖

附近交通路線圖

魚塭（含序號）相對位置分布圖

7-3. 養植物種及混養種類進苗紀錄表

農產品經營者：

*進貨日期	*苗種名稱	*供應廠商	*體型大小	*進魚數量(尾)	單價(元)	進貨成本(元)	*苗種批號	*放養魚塭編號	預計收成日
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									

註：有標示“*”為必填欄位。

7-4. 資材管理紀錄表

農產品經營者：

* 進貨日期	* 資材種類	* 資材名稱 (資材代碼)	* 採購數量 (公斤/公升)	進貨單價 (元)	* 供應商 名稱	* 產品製造 日期/批號	檢驗 證明	備註
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料 <input type="checkbox"/> 藥物 <input type="checkbox"/> 其他							

註：有標示“*”為必填欄位。

7-5. 飼料資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
A01		A02	
A03		A04	
A05		A06	
A07		A08	
A09		A10	
A11		A12	
A13		A14	

7-6. 藥物資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
B01		B02	
B03		B04	
B05		B06	
B07		B08	
B09		B10	

7-7. 其他資材對照表

資材代碼	資材名稱	資材代碼	資材名稱
C01	石灰	C02	沸石粉
C03	茶粕	C04	水質改良劑
C05	消化酵素	C06	益生菌
C07	消毒劑	C08	光合細菌
C09	綜合維生素	C10	自動投粒機
C11	增氧系統（水車等）	C12	抽水機
C13		C14	
C15		C16	
C17		C18	
C19		C20	
C21		C22	
C23		C24	

7-8.倉儲清潔衛生管理紀錄表

農產品經營者：

*作業日期	*儲藏設施	*作業內容	溫濕度紀錄	*清潔 管理者
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C相 對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲存空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 飼料儲藏空間 <input type="checkbox"/> 藥品儲藏空間 <input type="checkbox"/> 器具儲藏空間 <input type="checkbox"/> 餌料儲藏空間	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他	溫度_____°C 相對溼度_____％	

註：1.有標示“*”為必填欄位；每月至少清理1次，並予以紀錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

7-9.冷藏/冷凍庫溫度記錄表

農產品經營者：

日期	凍庫名稱：		凍庫名稱：		紀錄人員 簽名
	上午溫度	下午溫度	上午溫度	下午溫度	
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					
年 月 日					

註：1.頻率：每日。

7-10.生產作業紀錄表

農產品經營者 名 稱		魚塭編號	
水源來源		<input type="checkbox"/> 海水 <input type="checkbox"/> 半淡海水 <input type="checkbox"/> 淡水	
紀錄項目		作業日期	作業內容
生 產 管 理	整池	年 月 日	<input type="checkbox"/> 曬池 <input type="checkbox"/> 翻土 <input type="checkbox"/> 石灰____公斤/分 <input type="checkbox"/> 茶粕____公斤/分 <input type="checkbox"/> 其他
	水車	年 月 日	水車型式：_____ 廠商： 馬力：_____HP 數量：
	魚苗 放養	年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小)：_____寸/尾 數量：_____尾 種苗來源：_____
	混養 生物	年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小)：_____寸/尾 數量：_____尾 種苗來源：_____
		年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小)：_____寸/尾 數量：_____尾 種苗來源：_____
		年 月 日	物種名稱：_____ 規格(體型大小)：_____寸/尾 數量：_____尾 種苗來源：_____
	改善 環境	年 月 日	資材名稱：_____ 投入量：_____ 廠 商：_____ 製造日期/批號：_____
		年 月 日	資材名稱：_____ 投入量：_____ 廠 商：_____ 製造日期/批號：_____
年 月 日		資材名稱：_____ 投入量：_____ 廠 商：_____ 製造日期/批號：_____	
			備註

註：1.餵飼管理請填「飼料投餵紀錄表」。

2.疾病防治管理請填「疾病防治用藥管制紀錄表」。

7-11.平行生產紀錄表

_____年度 平行生產紀錄表

農產品經營者名稱：

基本資訊			進苗/放苗			移池作業			投餵		預計收成		備註
場區/ 魚塭編號	面積 (公頃)	種類 品項	日期	規格 (體型 大小)	數量 ()	日期	移入 池號	移入 規格/數量	飼料 種類/名稱	數量 (斤/公斤)	日期	數量 ()	

- 註：1.非全場區驗證者，非驗證之生產池口請填列「平行生產紀錄表」。
 2.數量(單位)可自行填列。
 3.填寫頻率：每次作業時，至少每年一次。

7-12.生產計畫表

年度 生產計畫表

農產品經營者名稱：

填列日期： 年 月 日

基本資訊			預計產期及產量(公斤)												備註
場 區/ 魚塭編號	面積 (公頃)	種類 /品項	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	生產紀錄 管控條件

註：請於備註欄註記是否有紀錄及相關管控條件；填寫頻率：每次作業時，至少每年一次。

7-14.水質檢驗及監測紀錄表

農產品經營者 名稱					魚塭編號				
日期	*總氮 (ppm)	*亞硝酸 (ppm)	*pH	溶氧	鹽度	溫度	水色	透明度	ORP
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									
年 月 日									

- 註： 1.依養殖場風險控管選擇監控之項目並紀錄，有標示“*”為必填欄位。
 2.水質紀錄頻率為：每月2次。
 3.必要填列項目為：pH、總氮、亞硝酸。
 4.pH與ORP可擇一項目進行紀錄。

7-15. 養殖池分養、篩選及換池紀錄表

農產品經營者名稱：

日期	魚塭編號/ 品 項	工作項目	移出數量/體型重量	移入魚塭編號
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他_____		
		<input type="checkbox"/> 分養 <input type="checkbox"/> 篩選 <input type="checkbox"/> 換池 <input type="checkbox"/> 其他_____		

7-16. 疾病防治用藥管制紀錄表

農產品經營者 名 稱				魚塭編號			
時間			症狀類別代碼	病害名稱	檢驗單位/ 檢驗人	處理方式	死魚紀錄/ 處理方式
年	月	日					

-----獸醫師處方黏貼處-----

註：症狀類別代碼：1.寄生蟲；2.細菌；3.病毒；4.其他。

7-18.採收紀錄表

農產品經營者名稱：

記錄項目	記 錄 內 容
採收日期	年 月 日 (採收批號：_____)
魚塢編號	
品 項	
採收數量/ 體型/重量	重量：_____公斤/台斤 數量：_____尾/隻/粒/_____ 體型：_____ (□尾/公斤、□粒/公斤、□其他：_____)
處理方式	<input type="checkbox"/> 出貨： <input type="checkbox"/> 自行運輸(請填寫「7-21 出貨及運載紀錄表」) <input type="checkbox"/> 販運商(請填寫「7-21 出貨及運載紀錄表」) <input type="checkbox"/> 入庫： <input type="checkbox"/> 自有凍/藏庫，凍庫名稱/編號：_____ <input type="checkbox"/> 委外凍/藏庫，凍庫名稱/編號：_____ <input type="checkbox"/> 其他：_____

註:若有進行包裝作業者，則需填寫「7-19 包裝紀錄表」

7-19. 包裝紀錄表

農產品經營者名稱：

產品來源	採收日期：_____年_____月_____日（採收批號：_____）； 魚塭編號：_____；品項：_____
記錄項目	記 錄 內 容
包裝日期	年 月 日（包裝批號：_____）
包裝標示與數量	<p>1.標示內容</p> <p><input type="checkbox"/>品名、</p> <p><input type="checkbox"/>原料名稱（原料與品名完全相同者，得免標示原料名稱）、</p> <p><input type="checkbox"/>淨重、容量、數量或度量</p> <p><input type="checkbox"/>農產品經營者名稱、電話、地址、</p> <p><input type="checkbox"/>原產地（已標示地址者，足以表徵原產地者，得免標示）、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證農產品標章、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證產品編號、字號或追溯碼、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證機構名稱、</p> <p><input type="checkbox"/>驗證資訊之查詢管道</p> <p>2.產品規格及數量</p> <p>_____隻/公斤，每包/盒/袋_____公斤，共_____包/盒/袋，共計_____公斤</p> <p>_____隻/公斤，每包/盒/袋_____公斤，共_____包/盒/袋，共計_____公斤</p> <p>_____隻/公斤，每包/盒/袋_____公斤，共_____包/盒/袋，共計_____公斤</p> <p>_____隻/公斤，每包/盒/袋_____公斤，共_____包/盒/袋，共計_____公斤</p>
包材領用	包材名稱：_____ 包材批號：_____ 領用數量：_____
凍結條件	庫溫_____°C；時間_____小時
成品儲存	凍庫名稱：_____；庫溫：_____°C

7-20.產銷履歷標籤使用紀錄表

農產品經營者名稱：

紀錄期間： 年 月 日起～ 年 月 日止

日期	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 張		

7-21.出貨及運載紀錄表

產品來源	<input type="checkbox"/> 採收日期： 年 月 日；(採收批號：_____) <input type="checkbox"/> 包裝日期： 年 月 日；(包裝批號：_____)			
紀錄項目	紀錄內容			
出貨日期	年 月 日			
出貨對象				
運送方式	<input type="checkbox"/> 活魚運輸 <input type="checkbox"/> 冰藏運輸 <input type="checkbox"/> 冷凍運輸			
產品型式	規格：_____；重量：_____			
魚貨重量	重量：_____台斤/車，或_____公斤			
運輸車	<input type="checkbox"/> 販運商提供 <input type="checkbox"/> 自行運送(請續填下表) <input type="checkbox"/> 其他			
運輸車車號		運送目的地		
自有運輸車(請續填下表)				
裝載時車庫體溫度	°C	室外溫度	°C	
註記：(出貨單浮貼處)	運輸車輛溫度紀錄(°C)			紀錄者簽名
	時間	溫度	時間	溫度
	01:00		13:00	
	02:00		14:00	
	03:00		15:00	
	04:00		16:00	
	05:00		17:00	
	06:00		18:00	
	07:00		19:00	
	08:00		20:00	
	09:00		21:00	
	10:00		22:00	
	11:00		23:00	
	12:00		24:00	

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

7-22. 銷售管理紀錄表

訂單明細資料

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商業者 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 出售流程紀錄五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯		
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

銷售編號	魚種名稱	體型大小 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價 (元)	小計(元)
金額合計					元

7-23. 出售流程紀錄五聯單

流水號 _____

養殖業者姓名			出貨總重	公斤
身分證字號			出貨時間	年 月 日 時 分
電 話			履歷編碼	
地 址			追溯號碼	
			養殖登記證號碼	
魚 種	規格	公斤/尾	<input type="checkbox"/> 有：_____ 號 <input type="checkbox"/> 無	

運販業者姓名			登錄編號	
身分證字號			運輸車牌號	
電 話			出貨總重	公斤(尾)
地 址			出貨時間	年 月 日 時 分
			簽名；條碼	

進貨大盤商名稱			進貨總重	公斤(尾)
電 話			進貨時間	年 月 日 時 分
地 址			簽名；條碼	

批發商(魚貨包裝場)名稱			進貨總重	公斤(尾)
電 話			進貨時間	年 月 日 時 分
地 址			簽名；條碼	

(第一聯養殖戶收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業)

註：

1. 本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。
2. 若有自有之出貨單，可免填此單。

7-24. 養殖場自我查核表

農產品經營者名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	資訊提供	教育訓練相關證明	外部：一年 內部：集團驗證半年	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	自我查核		養殖場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
進苗及原物料紀錄	進卵/苗紀錄	購入紀錄	養殖物種及混養種類進苗紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	飼料(含添加物)		資材管理紀錄表(附：合法標示與證明) 飼料資材對照表 藥物資材對照表 其他資材對照表	每次 每次 每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	藥品				
儲藏設施與作業	飼料儲藏空間	清潔衛生管理	倉儲清潔衛生管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度記錄	每月 每日	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	藥品儲藏空間				
	器具儲藏空間				
養殖作業	幼苗入池	工作紀錄	平行生產紀錄表 生產計畫表 生產作業紀錄表	至少每年一次 一年一次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	飼養		飼料投餵紀錄表	每批次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	養成		水質檢驗及監測紀錄表(註：開放性水域不適用) 養殖池分養、篩選及換池紀錄表 疾病防治用藥管制紀錄表 檢驗報告紀錄表	每月 每次 每次 一年一次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
收穫、處理及銷售	收穫處理	人員操作	採收紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包裝運輸	包裝器材 車輛管理 溫度控管	包裝紀錄表 產銷履歷標籤使用紀錄表 出貨及運載紀錄表	每次 每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	銷售	出貨紀錄	銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單	每次 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____

產銷履歷農產品

生產過程臺灣良好農業規範

(TGAP)

養殖水產類

養殖魚類初級處理

適用品項列表

品 項	適 用 類 別
二去二清/三去三清	去頭、去尾、去鱗、去鰓、去內臟、蝴蝶切、條凍
分 切	魚塊、魚片、魚肚、魚柳、魚皮、魚丁

版本：113 年 12 月 25 日

目錄

切結書	1
1. 生產及出貨作業流程圖	2
1-1.產銷流程	2
1-2.水產品初級加工生產流程	2
2. 初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表	3
3. 初級加工生產及出貨作業查核表	6
4. 初級加工及衛生消毒標準作業書	7
4-1.初級加工流程標準作業書	7
4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書	11
4-3.衛生消毒標準作業書	12
5. 初級加工生產履歷紀錄簿	13
5-1.生鮮處理場基本資料	14
5-2.生鮮處理場簡易平面圖	15
5-3.原料魚之產銷履歷文件	16
5-4.資材驗收及使用管理紀錄表	17
5-5.作業人員衛生自我檢查表	18
5-6.倉儲清潔及管理紀錄表	19
5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表	20
5-8.水質檢驗及監測紀錄表	21
5-9.初級加工生產紀錄表	22
5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表	23
5-11.成品集貨處理紀錄表	24
5-12.成品檢驗紀錄表	25
5-13.產品包裝標示檢查紀錄表	26
5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	27
5-15.產品銷售管理紀錄表	28
5-16.包裝及運載紀錄表	29
5-17.出售流程紀錄五聯單	30
5-18.產品庫存紀錄表	31
6. 客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖	32
6-1.客訴案件處理程序書	32
6-2.客訴案件處理紀錄表	33
6-3.成品回收流程圖	34
6-4.成品回收紀錄表	35
7. 初級加工場自我查核表	36

切 結 書

單位：_____

負責人姓名：_____

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵定本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，漁場內病死魚均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

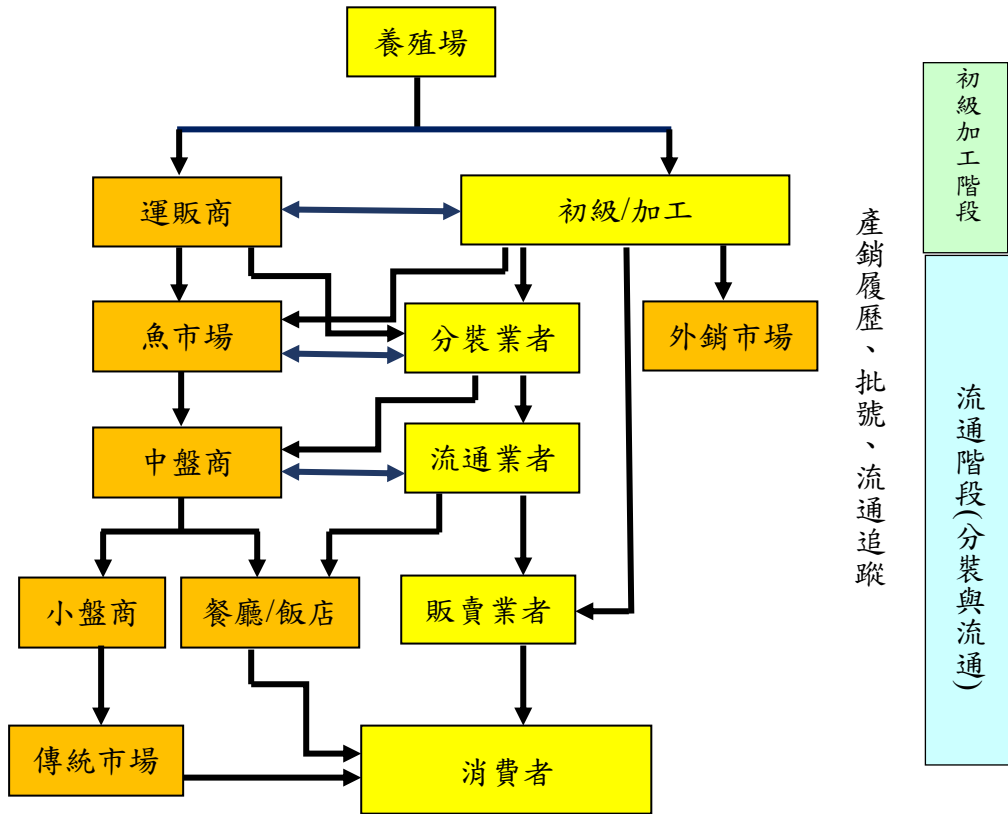
地址：_____

電話：_____

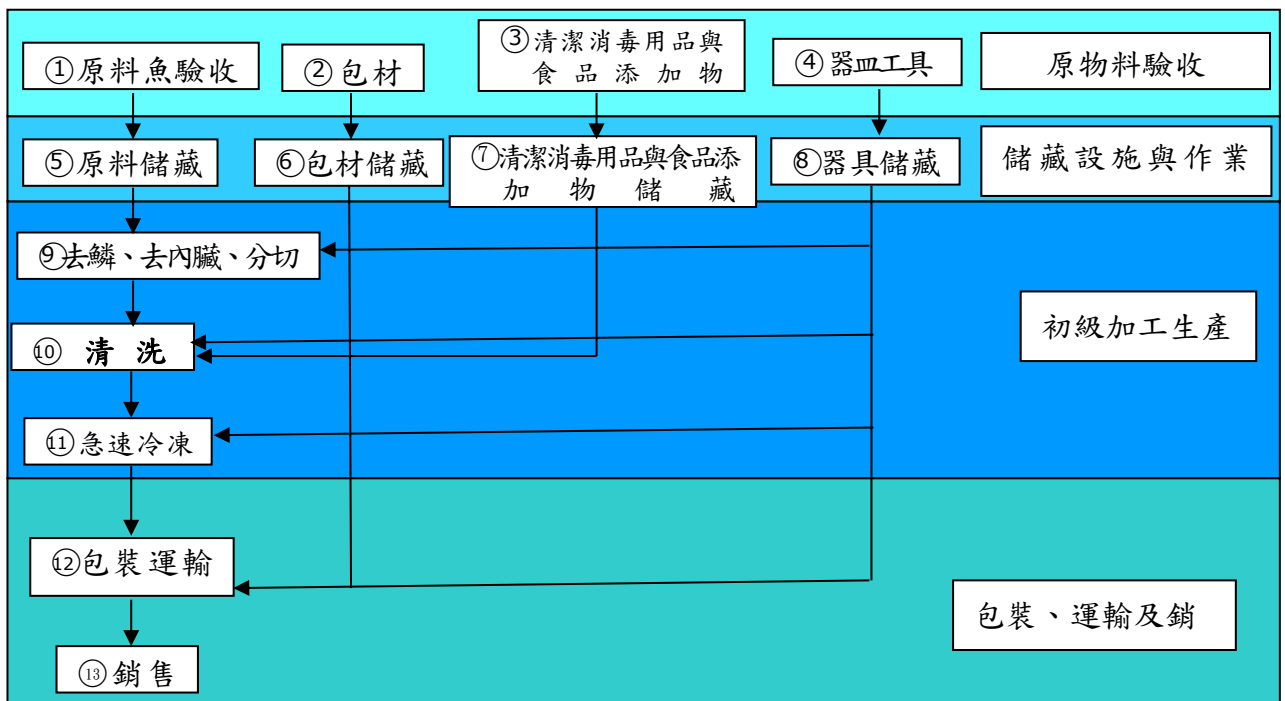
中華民國 年 月 日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2. 水產品初級加工流程



2.初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
原物料驗收							
原物料驗收	• 原料魚驗收	• 鮮魚	• 藥物殘留	• 原料魚有病原或病毒 • 不當使用藥物	• 使用產銷履歷驗證合格之原料 • 驗收控管	• 5-3. 原料魚之產銷履歷文件	
	• 包材	• 真空袋 • 保麗龍箱 • 紙箱	• 包裝破損 • 塑化劑	• 被污染的包材 • 包裝袋密合度不佳	• 使用合格之包材 • 真空包裝時觀察有無破裂		
	• 清潔消毒用品	• 清潔消毒用品 • 食品添加物	• 不合格(非法)清潔消毒藥劑 • 不合格食品添加物	• 使用不合格(非法)清潔消毒藥劑 • 品質不良清潔消毒藥劑 • 不合衛生規範之清潔消毒藥劑與食品添加物	• 使用品質優良及合法清潔消毒藥劑 • 使用合法食品添加物	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	• 器皿工具	• 刀具 • 去鱗器 • 器皿	• 器皿不良	• 刀具破損、器皿破損	• 定期檢查		
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	• 原料儲藏	• 倉儲設施	• 潮濕/發霉 • 產品變質 • 病媒與細菌滋生 • 蟲鼠入侵	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 溫濕度控管 • 病媒蟲鼠害防治	• 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表	
	• 包材儲藏						
	• 清潔消毒用品儲藏						
	• 器具儲藏						

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
初級加工生產作業							
初級加工生產作業	去鱗、去內臟、分切	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 容器、刀具、工具設備 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 去鱗、內臟、鰓清除不完全、夾雜物 微生物污染與滋長。 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 刀具、用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、機械設施衛生不佳 機械潤滑劑污染 水質不潔、水溫過高 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔刀具、用具容器 處理區域環境與機械設施維持整潔 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 5-9. 初級加工生產紀錄表 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	
	清洗	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 清潔消毒用品 食品添加物 	<ul style="list-style-type: none"> 交叉污染 藥物殘留 水質不良 	<ul style="list-style-type: none"> 操作不當 藥物使用不當 水質管理不當 環境污染 	<ul style="list-style-type: none"> 人員操作管理 藥物管制 水質檢測 成品檢驗 		
	急速冷凍	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 凍結溫度 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 凍結處理區域環境、機械設施衛生不佳 凍結室溫度過高冷凍速率不良 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器與包材 處理區域環境與機械設施維持整潔 檢視降溫設備規劃及維護 	<ul style="list-style-type: none"> 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 	

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
包裝、運輸及銷售							
包裝、運輸及銷售	• 包裝、運輸	• 包裝器材 • 運輸車輛 • 作業人員	• 包裝器材清潔管理不良 • 車輛清潔管理不良 • 冷藏(凍)設備不足(佳)	• 包裝器材清潔不佳 • 車輛清潔不佳 • 溫度管理欠佳	• 維持包裝器材之清潔 • 維持運輸車輛之清潔 • 販賣期之限定 • 低溫或保溫運送魚貨	• 5-11.成品集貨處理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-13.產品包裝示檢查表 • 5-16. 包裝及運載紀錄表	
	• 銷售	• 買主	• 細菌/微生物	• 後續處理不當 • 溫度管理欠佳	• 產品說明與標示 • 記錄銷售內容 • 低溫銷售魚貨	• 5-15. 產品銷售管理紀錄表 • 5-17. 出售流程紀錄五聯單 • 5-18. 產品庫存紀錄表	

3.初級加工生產及出貨作業查核表

作業	分類	查核項目	執行頻度	
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練相關證明	每季
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年
	作業人員衛生自我檢查表		每次	
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
	自我查核	初級加工場自我查核表	每季	
原物料驗收	原料魚驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表（附：合法標示與證明）	
	清潔消毒用品			
	器皿工具			
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每週 每日
	包材儲藏			
	清潔消毒用品儲藏			
	器具儲藏			
初級加工生產作業	去鱗、去內臟、分切	工作紀錄	作業場區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 初級加工生產紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每半年 每次 每次 每批
	清洗			
	急速冷凍			
包裝運輸及銷售	包裝運輸	人員操作 車輛管理 溫度控管	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表	每批
	銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表	

4.初級加工及衛生消毒標準作業書

4-1.初級加工流程標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
1.原物料驗收	1.原料魚的選擇：應挑選具有活動力新鮮的原料魚。 2.原料與材料應符合相關之食品衛生標準及規定驗收，才可以進場使用。 3.包裝應完整，外觀應符合品質要求。 4.有效期限應標示清楚，且進貨日期距有效限期一個月以上或有效期限 2/3 以上。	1.1.原料魚需檢附原料魚之產銷履歷文件。 1.2.使用之原料或材料應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量應明確記錄，並具有追溯與追蹤性。 1.3.原物料進場應有進貨紀錄，並有相關檢驗證明為依據才可以進場。 1.4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。 1.5.原物魚必要時須抽樣檢測藥物殘留。 1.6.食品包裝材料、容器供應商應提供或檢附包材、容器的安全性證明，如溶出試驗等衛生標準，並符合衛生福利部發布之「食品器具容器包裝衛生標準」。
2.原物料儲藏	1.原料魚須先儲存在冰浴中或冷藏庫，以避免魚體腐敗。 2.依原料性質之不同需設置原物料倉庫及低溫倉庫(冷藏/冷凍)。 3.清潔消毒用品與食品添加物應設置專櫃存放，並由專人負責管理。	2.1.原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料。 2.2.視原物料種類及性質之不同設置調節溫度、溼度及換氣設施，以保持原材料之良好品質。 2.3.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。 2.4.原物料應以適當設施分類存放並明顯標示，以利倉儲管理及先進先出的作業。
3.去鱗、去內臟、分切	1.作業人員穿著整潔的工作服。 2.進行去鱗與去內臟後，以乾淨衛生的水源清洗魚體，並迅速將魚體處理完畢。 3.魚體體型過大者，依需求進行分切成塊或片狀。 4.魚體(塊、片)迅速置於低溫冷藏或冷凍。	3.1.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。 3.2.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。 3.3.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品

		<p>品或成品。</p> <p>3.4.清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰水質應符合「飲用水水質標準」。</p> <p>3.5.清洗作業應與加工現場適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>3.6.用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清洗消毒後才可以使用。</p> <p>3.7.針對異物或金屬異物混入產品之問題，應訂有效防止及管理措施。</p>
4.清洗	<p>1.以乾淨的水源及流水清洗魚體內，並需清洗乾淨，不得有內臟、魚鱗、鰓殘留。</p> <p>2.清洗完畢後，迅速放到冰溫中保持低溫，以避免產品腐敗。</p>	<p>4.1.製程中使用於產品的冰塊或水源需符合「飲用水水質標準」，並加強水質、水溫監測。</p> <p>4.2.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>4.3.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>4.4.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>4.5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p> <p>4.6.若使用清潔消毒用品與食品添加物，其用量及用法應符合衛生福利部發布之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。</p>
5.急速冷凍	<p>1.將魚擺放在冷凍盤上，進行急速冷凍後凍藏。</p>	<p>5.1.凍結後之品溫應能維持在-18°C以下，以確保產品之優良品質。</p> <p>5.2.產品建議以急速冷凍，凍結後一種凍藏室。</p>
6.包裝、運輸與銷售	<p>1.成品經真空包裝後裝箱，需確保魚體的新鮮及凍結狀態。</p>	<p>6.1.避免在高溫與烈陽照射下操作，以提升水產品衛生。</p>

	<p>2.包裝以密封不透氣為原則，使用容器得採用塑膠袋等密封包裝，再行裝箱。</p> <p>3.與販運商明訂運輸日期。</p> <p>4.冷凍運輸車需先清整、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。</p>	<p>6.2.冷凍運輸車的溫度需維持在凍結狀態。</p> <p>6.3.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。</p> <p>6.4.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。</p> <p>6.5.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。</p> <p>6.6.成品出貨應以先進先出為原則，進出貨的車輛應加以檢查，避免貨品遭到污染。</p> <p>6.7.建立確實可行之成品回收及銷毀辦法，期能迅速回收市售之問題產品。</p>
<p>7.冷凍水產加工品之品質規格</p>		<p>7.1.冷凍水產品中心溫度需低於-18°C。</p> <p>7.2.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。</p> <p>7.3.冷凍鮮魚介類(板鰓類除外)之揮發性鹽基態氮(VBN)應該 25 mg/100g 以下。</p> <p>7.4.大腸桿菌：50 MPN/g。</p> <p>7.5 藥物殘留：需符合動物用藥殘留標準。</p>

4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書

名稱	使用食品範圍與限量	用途
酒精 Alcohol	本品適用於各項器皿工具之消毒，濃度為 75%。	消毒殺菌劑
電解食鹽水 次氯酸 Hypochlorous acid	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑
漂白水 次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒，配製濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑
臭氧	本品適用於環境之消毒殺菌，低濃度(0.05ppm)就可以迅速而徹底的清除環境中的病毒及細菌。使用時應注意通風與安全性，避免對使用者造成傷害。	消毒殺菌劑
二氧化氯	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑

4-3.衛生消毒標準作業書

- 1.工作區域、地板及使用容器應清洗乾淨必要時使用消毒液處理。
- 2.使用的手套或容器要清洗乾淨，必要時用 200ppm 的有效氯液清洗，清洗完畢後再以清水沖洗乾淨。
- 3.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。

4.配製方法：

4.1. 75%酒精溶液

75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml

4.2. 200ppm 消毒液之配製法：

有效氯 6%：33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。

P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。

※氯液濃度調整方式

有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
1 公升	5ml	4ml	3.3ml	2.5ml	2ml	1.7ml
5 公升	25ml	20ml	16.7ml	12.5ml	10ml	8.3ml
10 公升	50ml	40ml	33.3ml	25ml	20ml	16.7ml
20 公升	100ml	80ml	66.7ml	50ml	40ml	33.3ml

5.初級加工生產履歷紀錄簿

養殖魚類初級處理

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

紀錄年期： / 年

5-1.生鮮處理場基本資料

生鮮處理場編號		生鮮處理場名稱：	負責人照片 黏貼處
負責人姓名		聯絡電話：	
處理場地址			
生鮮處理場總面積	公頃		
水產初級加工品種類			
年產量	公斤		
年產值	元		
驗證情形			

5-2.生鮮處理場簡易平面圖

附近交通路線圖

生鮮處理場相對位置分布圖

5-3.原料魚之產銷履歷文件

原料魚名稱:_____

進貨/使用日期	供應商 名稱	原料 批號	規格 大小	驗收進貨數 量(公斤)	使用數量 (公斤)	生產 批號	驗收人 領用人
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							

覆核人_____

註：1.頻率：每次進貨或使用生產加工。

2.數量可以用公斤或台斤紀錄，必要時可記錄原料進價(元/公斤)。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表

進貨/使用日期	資材名稱	供應商名稱	供應商批號	驗收結果(允收)	進貨量(包)	使用量(包)	庫存量(包)	驗收人 領用人
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								

覆核人_____

註：1. 頻率：每次進貨或使用。

2. 資材包括包材、清潔消毒用品、器皿工具等，數量可以用包、袋、瓶、件、個等

單位紀錄，必要時可記錄原料進價(元)，可依個別資材項目單獨記錄。

3. 若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-5.作業人員衛生自我檢查表

員工姓名:	任職單位:
健康檢查日期:	

年 月

符合 : (V) ; 不符合 : (X)

檢查項目	日期					
手部是否有外傷或是皮膚病						
是否罹患或感染可能造成食品污染的疾病						
是否穿戴整潔之工作衣帽(鞋)						
是否蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物						
是否塗抹化粧品及藥品等污染食品						
進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，是否依正確步驟洗手或（及）消毒						
工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，是否立即洗淨後再工作						
工作時，是否有吸菸、飲食或其他可能污染食品之行為						
是否有將個人衣物放置於更衣場所						

覆核人_____

註：1.頻率：每次作業記錄。

2.每人填寫一張。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-6.倉儲清潔及管理紀錄表

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄	負責人簽名
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	

覆核人_____

註：1.每次作業記錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表

項 目		年 月 日期					
建築與設施	1. 場區內、外地面保持清潔，並防止塵土飛揚。						
	2. 場區內、外排水系統經常清理保持暢通，防止異味產生。						
	3. 作業場區依清潔度區分，凡清潔度不同須做有效區隔。						
	4. 用於製造加工包裝等設備與器具使用前要先確認其清潔，使用後要清洗並消毒，並避免污染。						
	5. 場區每次工作完畢進行清洗，必要時以有效氣液進行噴灑消毒。						
製 造 流 程 衛 生 管 理	1. 在作業時間內，做好人員及物流動向管制，並有適當區隔，以避免交叉污染。						
	2. 用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用。						
	3. 原材料、設備與器具須放置固定場所，並有離地措施。						
	4. 製程中須依照先進先出原則，並符合安全衛生與作業迅速之要求，降低微生物生長及其他污染。						
	5. 工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。						
	6. 選別清洗時，應使用乾淨無破損之器具或設備。避免異物混入產品，應注意清洗及污染，做有效防止及管理措施。						
	7. 清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。						
	8. 熱水川燙隨時監控溫度，冷卻作業應監控冰浴溫度。作業時需使用清潔衛生之器具，作業區域需保持乾淨。						
	9. 取肉時，應使用不銹鋼刀具，及清潔器皿，注意品需維持低溫，並避免微生物污染。						
	10. 產品凍結時，須注意凍結溫度與速度，也需注意凍結室之清潔狀況。						
	11. 產品包冰時，應注意凍結品溫，及浮冰狀況，及容器之清潔衛生。						
	12. 包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。						
衛生管理人員簽名							

覆核人_____

註：1.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

2.頻率：1次/批。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-8.水質檢驗及監測紀錄表

日 期	檢 驗 項 目	檢 驗 者	判 定
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			

覆核人_____

註：1.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

2.pH 與水溫，每次生產時自行檢測。

3.使用水源需符合環境部發布之「飲用水水質標準」。

(1) 總菌落數：100 CFU/ml 以下

(2) 大腸桿菌群：多管發酵法：6 MPN/100ml 以下

濾膜法：6 CFU/100ml 以下

(3) 餘氯量：0.2-1.0 mg/L

(4) 外部檢驗每半年檢測一次、內部檢驗每月一次。

(5) 若製程直接使用自來水者(非經水塔蓄水)，可免測水質，唯須注意水質品質。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-9.初級加工生產紀錄表

紀錄項目		作業日期	作業內容	操作人員簽名
原物料驗收	原料魚驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____尾/公斤 <input type="checkbox"/> 大小_____尾/公斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	包材驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____尾/公斤 <input type="checkbox"/> 大小_____尾/公斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	清潔消毒用品與食品添加物驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____公克(毫升) <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公克(毫升) <input type="checkbox"/> 批號_____	
	器皿工具驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 清洗清潔_____	
原物料儲存	原料儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	包材儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	清潔消毒用品與食品添加物儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	器皿工具儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
初級加工生產作業	去鱗、去內臟、分切	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	清洗	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	凍藏與冷藏	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
包裝、運輸及銷售	真空包裝	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	流通運輸	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 品溫_____ <input type="checkbox"/> 運輸車溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	銷售	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱/規格_____ <input type="checkbox"/> 出貨對象_____ <input type="checkbox"/> 儲藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產時。

2. 若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表

機械設施名稱		購買日期	
規格型號		代理廠商	
日期	項 目	結 果 判 定	維 護 者
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		

覆核人_____

- 註：1.頻率：每次使用前後。機械設備包括冰鎮機、分切機、鋸台、真空包裝機等。
 2.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。
 3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-11.成品集貨處理紀錄表

填表日期： 年 月 日

原料

紀錄項目	紀錄內容
原料魚進貨日期	年 月 日
進貨重量	公斤
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 冰鮮 _____°C(魚體溫度 _____°C) <input type="checkbox"/> 其他_____
生鮮處理程度 (可複選)	<input type="checkbox"/> 去頭 <input type="checkbox"/> 去尾 <input type="checkbox"/> 去內臟 <input type="checkbox"/> 去鱗 <input type="checkbox"/> 去皮 <input type="checkbox"/> 條凍 <input type="checkbox"/> 蝴蝶切 <input type="checkbox"/> 分切(魚塊/魚片/魚肚/魚柳/魚皮/魚丁)
可食用部位名稱 (可複選)	<input type="checkbox"/> 頭 <input type="checkbox"/> 肉片 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 肝 <input type="checkbox"/> 腸 <input type="checkbox"/> 鰾 <input type="checkbox"/> 嗉囊 <input type="checkbox"/> 皮 <input type="checkbox"/> 其他_____

成品

紀錄項目	紀錄內容																					
分級標準與比率	<input type="checkbox"/> 特大_____ (尾、片、個、付) /斤，約_____ (%) <input type="checkbox"/> 大 _____ (尾、片、個、付) /斤，約_____ (%) <input type="checkbox"/> 中 _____ (尾、片、個、付) /斤，約_____ (%) <input type="checkbox"/> 小 _____ (尾、片、個、付) /斤，約_____ (%) <input type="checkbox"/> 格外 _____ ，約_____ (%)																					
生產產品 規格及數量	_____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包) _____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包) _____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包)																					
產銷履歷標籤 使用記錄	<table border="1"> <thead> <tr> <th>類別</th> <th>標籤型式</th> <th>張數</th> <th>輸入列 印張數</th> <th>標籤列印結果</th> <th>剩餘 張數</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td><input type="checkbox"/>大標籤 <input type="checkbox"/>小標籤</td> <td></td> <td></td> <td><input type="checkbox"/>使用標籤_____張 <input type="checkbox"/>作廢標籤_____張</td> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td><input type="checkbox"/>大標籤 <input type="checkbox"/>小標籤</td> <td></td> <td></td> <td><input type="checkbox"/>使用標籤_____張 <input type="checkbox"/>作廢標籤_____張</td> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	類別	標籤型式	張數	輸入列 印張數	標籤列印結果	剩餘 張數	備註	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤_____張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤_____張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印		<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤_____張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤_____張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	
	類別	標籤型式	張數	輸入列 印張數	標籤列印結果	剩餘 張數	備註															
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤_____張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤_____張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印																
<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤_____張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤_____張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印																	
包裝日期	年 月 日 包裝批號																					
凍結溫度	庫溫_____°C；時間_____小時；位置_____ 庫溫_____°C；時間_____小時；位置_____																					
成品儲存	庫溫_____°C；位置_____																					

填表人：

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產前後。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-12.成品檢驗紀錄表

檢驗日期	品名/批號 生產日期	檢 查 項 目			檢測人/委託檢 驗單位
		感官	大腸桿菌/群	VCN	

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產後。

2.標準值：參照衛生福利部發布之「食品中微生物衛生標準」

(1) 大腸桿菌：50 MPN/g。

(2) VBN：25mg/100g

3.外包裝應完整不得受到污染。

4.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。

5.可委託其他認證之檢驗單位，且需附上檢驗結果。

6.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5.13.產品包裝標示檢查紀錄表

成品名稱			
製版及打樣日期			
檢查日期			
成品核對結果	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
審查紀錄	品管/製造		品管
	品名	<input type="checkbox"/> 驗證證書登載的品項名稱 <input type="checkbox"/> 系統登載的品項名稱	原料名稱 (如為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。(單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。)) <input type="checkbox"/> 單一原料 <input type="checkbox"/> 二種(含)以上混合物
	淨重、容量、數量或度量		農產品經營者名稱、電話號碼及地址 本項不得以通路商資訊取代。 <input type="checkbox"/> 農產品經營者名稱(與證書登載相符) <input type="checkbox"/> 地址(登記地址或通訊地址) <input type="checkbox"/> 電話號碼(可聯繫農產品經營者) <input type="checkbox"/> 集團驗證應標示集團總部資訊
	產銷履歷農產品標章	<input type="checkbox"/> 標章形狀與圖式符合規範 <input type="checkbox"/> 標準字體符合規範 <input type="checkbox"/> 文字顏色(白色) <input type="checkbox"/> 圖案顏色(內部、外框) <input type="checkbox"/> 大小比例是否符合規範	委託製造者 屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及其地址 <input type="checkbox"/> 委託製造者名稱 <input type="checkbox"/> 電話號碼 <input type="checkbox"/> 地址
	追溯碼及驗證機構名稱	<input type="checkbox"/> 追溯碼是否正確 <input type="checkbox"/> 驗證機構	產銷履歷農產品資訊網之網址或二維條碼 <input type="checkbox"/> 網址是否正確
	過敏原資訊		

覆核人_____

註：1.頻率：每次套印包裝前或每次更換標籤時。

2.合格：(V)；不合格：(X)。

3.包裝標示依衛生機關所制定之法規標準辦理。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

填表日期： 年 月 日

日期	冷凍庫		冷藏庫		紀錄人員 簽名
	上午 溫度	下午 溫度	上午 溫度	下午 溫度	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

覆核人_____

註：1.頻率：每天。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-15.產品銷售管理紀錄表

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商業者 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 出售流程紀錄五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯		
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

訂單明細資料

銷售編號	產品名稱	體型大小 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

5-16.包裝及運載紀錄表

記錄項目	記錄內容				
產品名稱		生產日期	年 月 日		
包裝(單位)	包 / 箱				
生產批號(編號)					
包裝人員					
運送日期	年 月 日	天候	<input type="checkbox"/> 晴天 <input type="checkbox"/> 陰天 <input type="checkbox"/> 雨天		
出貨對象					
運送方式	<input type="checkbox"/> 冷凍運輸 <input type="checkbox"/> 冷藏運輸 <input type="checkbox"/> 常溫運輸				
產品重量	_____公斤，或_____包，或_____箱				
運輸公司	<input type="checkbox"/> _____公司； <input type="checkbox"/> 自有運輸車				
運輸車車號		運送目的地			
裝載時車庫體溫度	_____°C	室外溫度	_____°C		
車輛檢驗	<input type="checkbox"/> 衛生檢驗 <input type="checkbox"/> 運送器皿檢驗				
出貨單浮貼處	運輸車輛溫度紀錄(°C)				記錄者 簽 名
	時間	溫度	時間	溫度	
	01:00		13:00		
	02:00		14:00		
	03:00		15:00		
	04:00		16:00		
	05:00		17:00		
	06:00		18:00		
	07:00		19:00		
	08:00		20:00		
	09:00		21:00		
	10:00		22:00		
	11:00		23:00		
12:00		24:00			

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

5-17. 出售流程紀錄五聯單

加工業者姓名		出貨總重	公斤(尾)	
身分證字號		出貨時間	年 月 日 時 分	
地 址				
電 話			工廠登記證號碼	
品 項		規格	公克/尾	號
				<input type="checkbox"/> 有： <input type="checkbox"/> 無

運販業者姓名		登錄編號		
身分證字號		運輸車牌號		
電 話		出貨總重	公斤(尾)	
地 址		出貨時間	年 月 日 時 分	
		簽名/條碼		

進貨大盤商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年 月 日 時 分	
地 址		簽名/條碼		

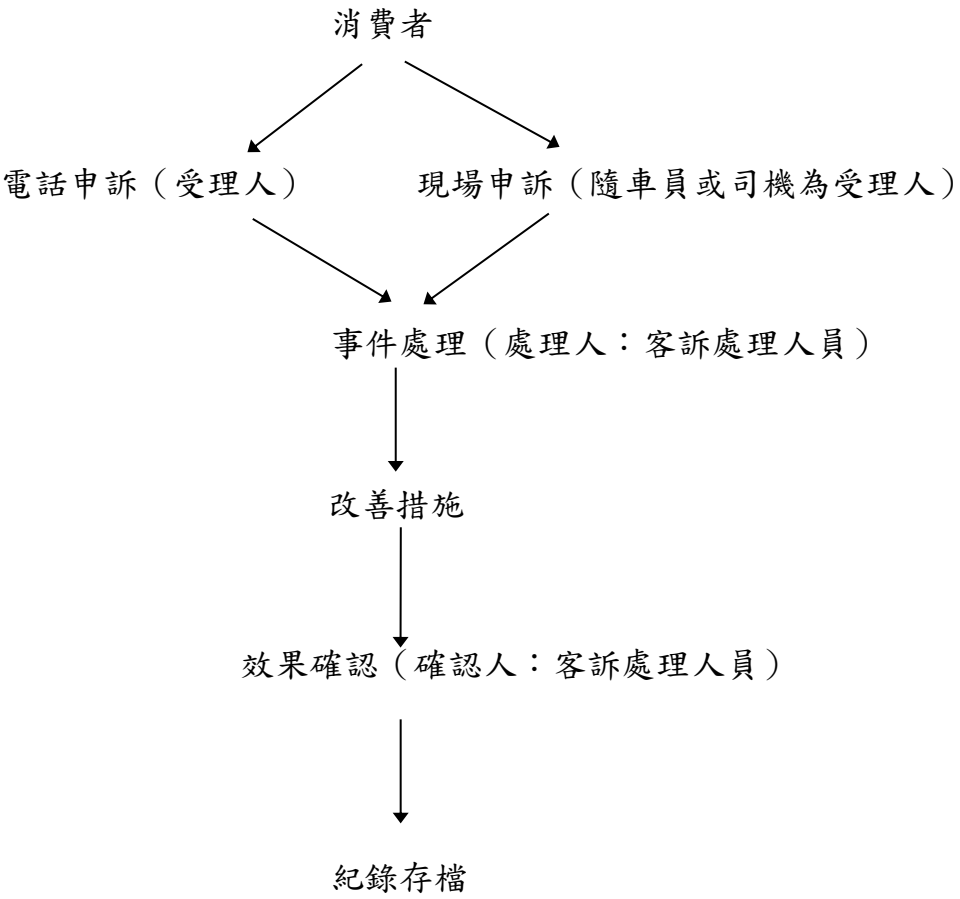
批發商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年 月 日 時 分	
地 址		簽名/條碼		

註：本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。

(第一聯加工業者收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業者收存)

6. 客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖

6-1 客訴案件處理程序書

_____處理場	客訴案件處理標準程序書
<p>一、消費者申訴的處理準則：</p> <ol style="list-style-type: none">1.範圍：追蹤改善、成品退貨及處理期限。2.適用時機：客戶反映產品品質出現異常之申訴。3.處理人：客訴處理人員	
<p>二、消費者申訴的處理</p>  <pre>graph TD; A[消費者] --> B[電話申訴 (受理人)]; A --> C[現場申訴 (隨車員或司機為受理人)]; B --> D[事件處理 (處理人: 客訴處理人員)]; C --> D; D --> E[改善措施]; E --> F[效果確認 (確認人: 客訴處理人員)]; F --> G[紀錄存檔];</pre> <p>The flowchart illustrates the process of handling consumer complaints. It starts with '消費者' (Consumer) at the top, which branches into two paths: '電話申訴 (受理人)' (Complaint via phone, handled by the receiver) and '現場申訴 (隨車員或司機為受理人)' (On-site complaint, handled by the driver or attendant). Both paths lead to '事件處理 (處理人: 客訴處理人員)' (Event handling, handled by the complaint handling staff). This is followed by '改善措施' (Improvement measures), then '效果確認 (確認人: 客訴處理人員)' (Effect confirmation, confirmed by the complaint handling staff), and finally '紀錄存檔' (Record archiving).</p>	

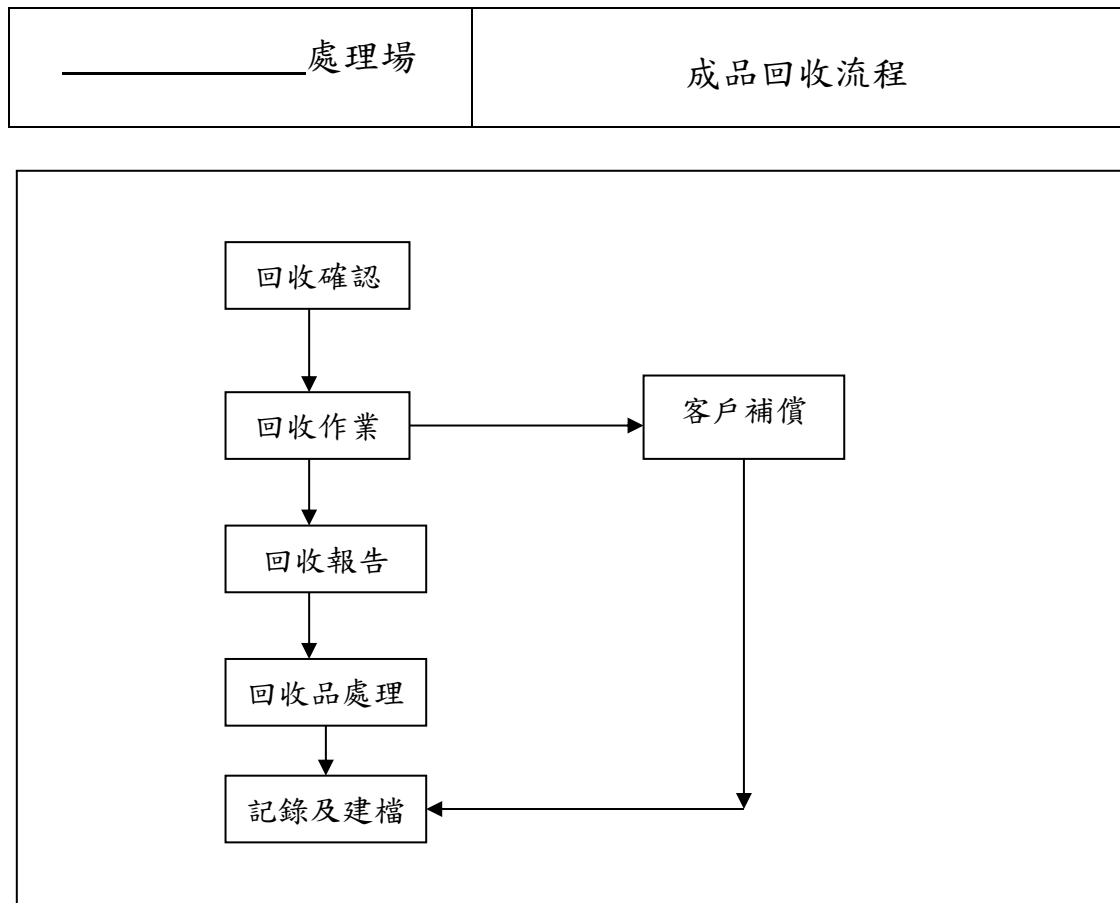
6-2.客訴案件處理紀錄表

日期：_____

消費者 顧客名稱		聯絡 電話	
反應事項	接受者：		
事件有關於 品質部分	接受者：		
原因分析	分析者：		
處理方式	相關人員：		
防範措施	主管：		
備註			

註：頻率：不定期。

6-3.成品回收流程圖



6-4.成品回收紀錄表

日期: _____

事項	說明與處理方式	負責人
回收原因		
回收數量		
回收方式	回收等級 <input type="checkbox"/> 第一級 <input type="checkbox"/> 第二級 <input type="checkbox"/> 第三級	
回收地點		
回收後處理 方式		
確認及預防 措施		
<p>頻率：不定期，每次成品回收時</p> <p>附註：</p> <p>1.回收等級：</p> <p>第一級：成品對民眾可能造成死亡或健康之重大危害者，或主管機關命其應回收者。</p> <p>第二級：成品對民眾可能造成健康之危害者。</p> <p>第三級：成品對民眾雖然不至造成健康危害，但其品質不符規定者。</p> <p>2.回收層面：</p> <p>消費者層面：回收深度達到個別消費者之層面。</p> <p>零售商層面：回收深度達到販售場所之層面。</p> <p>批發商層面：回收深度達到進口商、批發商等非直接售予消費者之層面。</p>		

註：頻率：不定期。

7.初級加工場自我查核表

初級加工場名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練相關證明	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
			作業人員衛生自我檢查表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	紀錄表單	資訊提供	保存相關紀錄	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
原物料驗收	原料魚驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表（附：合法標示與證明）		<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	清潔消毒用品				
	器皿工具				
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每週 每日	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包材儲藏				
	清潔消毒用品儲藏				
	器具儲藏				
初級加工生產作業	去鱗、去內臟、分切	工作紀錄	作業場區環境清潔及管理紀錄表	每次 每半年 每次 每次 每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	清洗		水質檢驗及監測紀錄表		
	急速冷凍		初級加工生產紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表		
包裝運輸及銷售	包裝運輸	人員操作 車輛管理 溫度控管	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表		

產銷履歷農產品
生產過程臺灣良好農業規範
(TGAP)

養殖水產類

蝦仁初級處理

版本：113 年 12 月 25 日

目錄

切結書	1
1. 生產及出貨作業流程圖	2
1-1.產銷流程	2
1-2.水產品初級加工生產流程	2
2. 初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表	3
3. 初級加工生產及出貨作業查核表	5
4. 初級加工及衛生消毒標準作業書	6
4-1.初級加工流程標準作業書	6
4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書	9
4-3.衛生消毒標準作業書	10
5. 初級加工生產履歷紀錄簿	11
5-1.生鮮處理場基本資料	12
5-2.生鮮處理場簡易平面圖	13
5-3.原料蝦之產銷履歷文件	14
5-4.資材驗收及使用管理紀錄表	15
5-5.作業人員衛生自我檢查表	16
5-6.倉儲清潔及管理紀錄表	17
5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表	18
5-8.水質檢驗及監測紀錄表	19
5-9.初級加工生產紀錄表	20
5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表	21
5-11.成品集貨處理紀錄表	22
5-12.成品檢驗紀錄表	23
5-13.產品包裝標示檢查紀錄表	24
5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	25
5-15.產品銷售管理紀錄表	26
5-16.包裝及運載紀錄表	27
5-17.出售流程紀錄五聯單	28
5-18.產品庫存紀錄表	29
6. 客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖	30
6-1.客訴案件處理程序書	30
6-2.客訴案件處理紀錄表	31
6-3.成品回收流程圖	32
6-4.成品回收紀錄表	33
7. 初級加工場自我查核表	34

切 結 書

單位：

負責人姓名：

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符合規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵定本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，蝦場內病死蝦均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

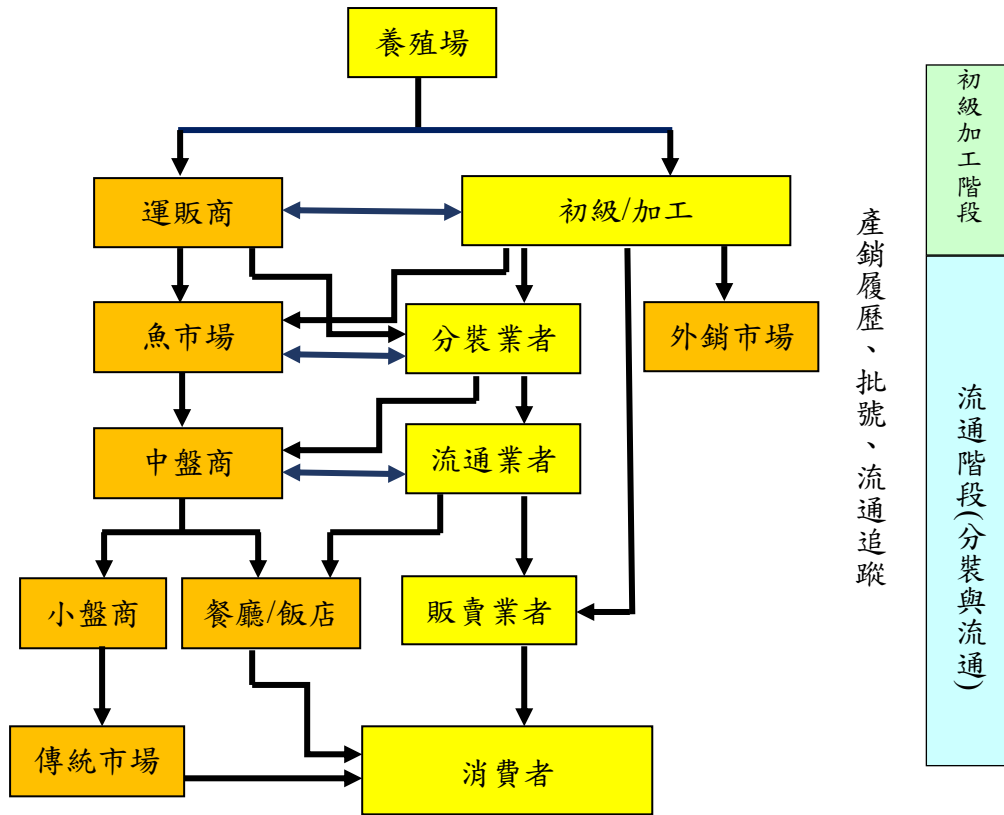
地址：_____

電話：_____

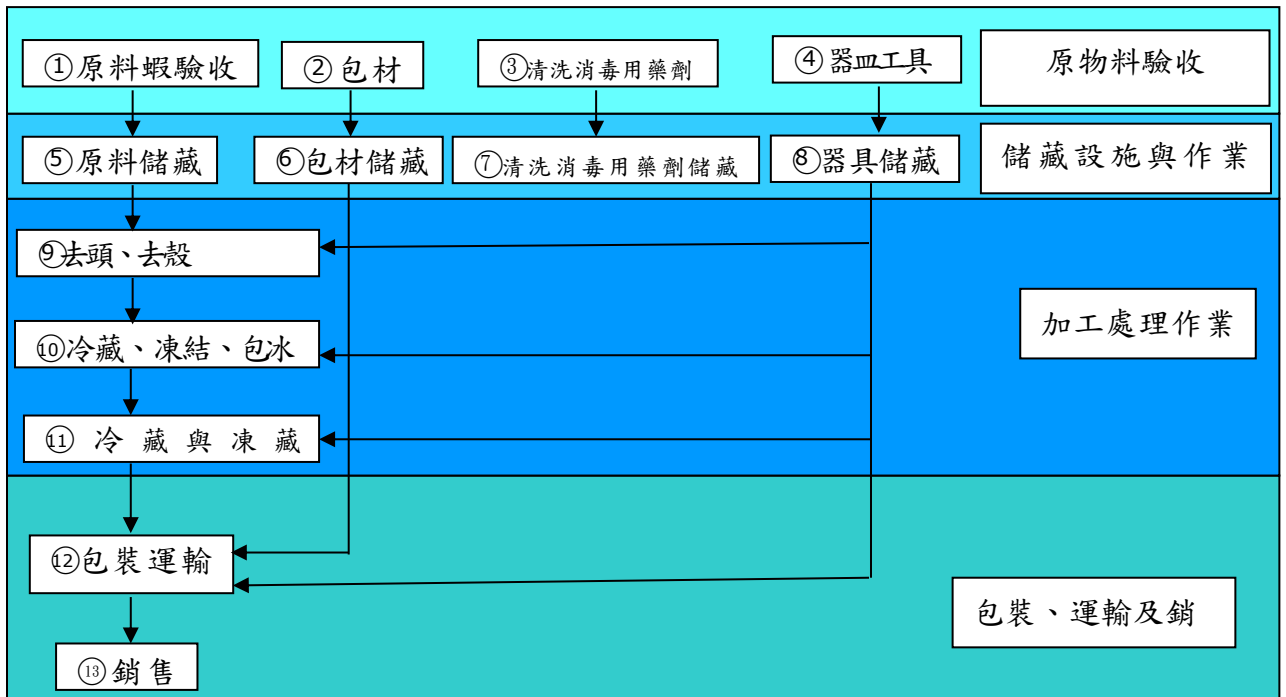
中華民國 _____ 年 _____ 月 _____ 日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2. 水產品初級加工流程



2.初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
原物料驗收							
原物料驗收	• 原料蝦驗收	• 鮮蝦	• 藥物殘留	• 原料蝦有病原或病毒 • 不當使用藥物	• 使用產銷履歷驗證合格之原料 • 驗收控管	• 5-3. 原料蝦之產銷履歷文件	
	• 包材	• 真空袋 • 保麗龍箱 • 紙箱	• 包裝破損 • 塑化劑	• 被污染的包材 • 包裝袋密合度不佳	• 使用合格之包材 • 真空包裝時觀察有無破裂	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	• 清潔消毒用品	• 清洗消毒用藥劑	• 不合格清洗消毒藥劑	• 使用不合格(非法)清洗消毒藥劑	• 使用合法清洗消毒藥劑		
	• 器皿工具	• 手套 • 器皿	• 手套破損 • 器皿不良	• 手套破損、器皿破損	• 定期檢查		
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	• 原料儲藏	• 倉儲設施	• 潮濕發霉 • 產品變質 • 寄生蟲與細菌滋生 • 蟲鼠入侵	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 蟲鼠入侵	• 維持儲藏設施清潔 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治	• 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表	
	• 包材儲藏						
	• 清潔消毒用品儲藏						
	• 器具儲藏						
初級加工生產作業							
初級加工生產作業	• 去頭、去殼	• 作業人員	• 廢棄物未處理乾淨 • 交叉汙染	• 操作不當 • 蝦體腐敗	• 人員操作管理	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表	
	• 冷藏、凍結、包冰	• 作業人員	• 交叉汙染 • 水質不良 • 冷藏溫度 • 凍結溫度 • 操作環境	• 操作不當 • 溫度不足 • 水質管理不當 • 環境汙染	• 人員操作管理 • 低溫設備 • 水質檢測 • 成品檢驗	• 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備	

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
	• 冷藏與凍藏	• 冷藏庫 • 冷凍庫 • 作業人員	• 品溫過高	• 冷藏庫溫度過高 • 冷凍庫溫度過高 • 溫度控制不佳	• 定期監控冷藏與冷凍庫溫度 • 裝設自動警報設備	維護紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	
包裝、運輸及銷售							
包裝、運輸及銷售	• 包裝運輸	• 包裝器材 • 運輸車輛 • 作業人員	• 包裝器材清潔管理不良 • 車輛清潔管理不良 • 冷藏(凍)設備不足(佳)	• 包裝器材清潔不佳 • 車輛清潔不佳 • 溫度管理欠佳	• 維持包裝器材之清潔 • 維持運輸車輛之清潔 • 販賣期之限定 • 低溫或保溫運送產品	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表 • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 • 5-11. 成品集貨處理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-13 產品包裝標示檢查紀錄表 • 5-16. 包裝及運載紀錄表	
	• 銷售	• 買主	• 細菌/微生物	• 後續處理不當 • 溫度管理欠佳	• 產品說明與標示 • 記錄銷售內容 • 低溫銷售產品	• 5-15. 產品銷售管理紀錄表 • 5-17. 出售流程紀錄五聯單 • 5-18. 產品庫存紀錄表	

3.初級加工生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	執行頻度
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年
	作業人員衛生自我檢查表		每次	
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季
原物料驗收	原料蝦驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表（附：合法標示與證明）	
	清洗消毒用品劑			
	器皿工具			
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度記錄表	每週 每日
	包材儲藏			
	清洗消毒用品儲藏			
	器具儲藏			
初級加工生產作業	去頭、去殼	工作紀錄	作業廠區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 初級加工生產紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每半年 每次 每次 每批
	冷藏、凍結、包冰			
	冷藏與凍藏			
包裝運輸及銷售	包裝運輸	人員操作 車輛管理 溫度控管	產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表 成品集貨處理紀錄表	每批
	銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表	

4.初級加工及衛生消毒標準作業書

4-1.初級加工流程標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
1.原物料驗收	<ol style="list-style-type: none">1.原料蝦的選擇：應挑選具有活動力新鮮的原料蝦。2.原料與材料應符合相關之食品衛生標準及規定驗收，才可以進場使用。3.包裝應完整，外觀應符合品質要求。4.有效期限應標示清楚。	<ol style="list-style-type: none">1.1.原料蝦需檢附產銷履歷驗證合格文件。1.2.使用之原料或材料應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量應明確記錄，並具有追溯與追蹤性。1.3.原物料進場應有進貨紀錄，並有相關檢驗證明為依據才可以進場。1.4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。
2.原物料儲藏	<ol style="list-style-type: none">1.原料蝦須先儲存在冰浴中或冷藏庫，以避免蝦體腐敗。2.依原料性質之不同，需設置原物料倉庫及低溫倉庫(冷藏/冷凍)。3.清洗消毒用藥劑應設置專櫃存放，並由專人負責管理。	<ol style="list-style-type: none">2.1.原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料。2.2.視原物料種類及性質之不同，設置調節溫度、溼度及換氣設施，以保持原材料之良好品質。2.3.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。2.4.原物料應以適當設施分類存放並明顯標示，以利倉儲管理及先進先出的作業。
3.去頭、去殼	<ol style="list-style-type: none">1.作業人員穿著整潔的工作服。2.蝦仁於去頭去殼前，皆應將蝦體保存在低溫下，可放置在冰桶中以包持蝦仁處於低溫下。3.進行去頭與去殼後，以乾淨衛生的水源清洗蝦仁，並迅速將蝦仁處理完畢。4.蝦子去頭與去殼後應迅速置於低溫冷藏或冷凍。	<ol style="list-style-type: none">3.1.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。3.2.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。3.3.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。3.4.清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。3.5.清洗作業應與加工現場適當區隔以

作業名稱	作業方法	注意事項
		<p>避免交叉汙染。</p> <p>3.6.用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清洗消毒後才可以使用的。</p> <p>3.7.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理。</p>
4. 冷藏、凍結、包冰	<p>1.將去頭、去殼之蝦仁清洗後，直接低溫冷藏。</p> <p>2.將處理好的蝦仁直接擺放在冷凍盤上進行急速冷凍。</p> <p>3.或將蝦仁置於容器，注入適當冰水，擺放在冷凍盤上，進行急速冷凍。</p> <p>4.凍結後之蝦仁可進行包冰處理。</p>	<p>4.1.需注意冷藏、冷凍溫度、所用容器及環境清潔。</p> <p>4.2.包冰率須依國家規定進行。</p> <p>4.3.包冰所使用的材料需為已登錄之食品添加物，並有檢驗合格證明。</p>
5. 冷藏與凍藏	<p>1.蝦仁適當包裝後，低溫冷藏。</p> <p>2.將凍結後的蝦仁，包裝後再冷凍儲存。</p>	<p>5.1.冷藏溫度需在4℃以下。</p> <p>5.2.凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。</p>
6. 包裝、運輸與銷售	<p>1.與販運商明訂運輸日期。</p> <p>2.冷凍運輸車需先清潔、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。</p> <p>3.成品經包裝後裝箱，需確保蝦仁的新鮮及凍結狀態。</p> <p>4.包裝以密封不透氣為原則，使用容器得採用塑膠袋等密封包裝，再行裝箱。</p>	<p>6.1.避免在高溫與烈陽照射下操作，以提升水產品衛生。</p> <p>6.2.冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態。</p> <p>6.3.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。</p> <p>6.4.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。</p> <p>6.5.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。</p> <p>6.6.成品出貨應以先進先出為原則，進出貨的車輛應加以檢查，避免貨品遭到汙染。</p> <p>6.7.建立確實可行之成品回收及銷毀辦法，當有問題時能迅速回收市售之問題產品。</p> <p>6.8.食品包裝材料供應商應提供或檢附</p>

作業名稱	作業方法	注意事項
		<p>包材的安全性證明，如溶出試驗等衛生標準。</p> <p>6.9.包裝材料及方法足以保持該項製品的品質且符合衛生福利部發布之「食品器具容器包裝衛生標準」。</p>
7.冷凍水產加工品之品質規格	<p>1.以冷凍作為產品保存處理，需注意冷凍速率、凍結條件及解凍後型態的完整性，避免產品包裝過大影響凍結時間。</p> <p>2.建議以-35°C快速凍結條件處理，可得較佳之品質。</p> <p>3.衛生福利部已發布「食品中微生物衛生標準」。</p>	<p>7.1.冷凍水產品中心溫度需低於-18°C。</p> <p>7.2.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、汙染或含有異物及寄生蟲。</p> <p>7.3.大腸桿菌：50 MPN/g。</p>

4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書

名稱	使用食品範圍與限量	用途
酒精 Alcohol	本品適用於各項器皿工具之消毒，濃度為 75%。	消毒殺菌劑
電解食鹽水 次氯酸 Hypochlorous acid	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑
漂白水 次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒，配製濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑
臭氧	本品適用於環境之消毒殺菌，低濃度(0.05ppm)就可以迅速而徹底的清除環境中的病毒及細菌。使用時應注意通風與安全性，避免對使用者造成傷害。	消毒殺菌劑
二氧化氯	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑

4-3.衛生消毒標準作業書

- 1.工作區域、地板及使用容器應清洗乾淨必要時使用消毒液處理。
- 2.使用的手套或容器要清洗乾淨，必要時用 200ppm 的有效氯液清洗，清洗完畢後再以清水沖洗乾淨。
- 3.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。
- 4.配製方法：

4.1. 75%酒精溶液

75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml

4.2. 200ppm 消毒液之配製法:

有效氯 6%：33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。

P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。

※氯液濃度的調整

有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
1 公升	5ml	4ml	3.3ml	2.5ml	2ml	1.7ml
5 公升	25ml	20ml	16.7ml	12.5ml	10ml	8.3ml
10 公升	50ml	40ml	33.3ml	25ml	20ml	16.7ml
20 公升	100ml	80ml	66.7ml	50ml	40ml	33.3ml

5.初級加工生產履歷紀錄簿

蝦仁初級處理

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

紀錄年期： / 年

5-1.生鮮處理場基本資料

生鮮處理場編號		生鮮處理場名稱：	負責人照片 黏貼處
負責人姓名		聯絡電話：	
處理場地址			
生鮮處理場總面積	公頃		
水產初級加工品種類			
年產量	公斤		
年產值	元		
驗證情形			

5-2.生鮮處理場簡易平面圖

附近交通路線圖

生鮮處理場相對位置分布圖

5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表

進貨/使用日期	資材名稱	供應商名稱	供應商批號	驗收結果(允收)	進貨量(包)	使用量(包)	庫存量(包)	驗收人領用人
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								

覆核人 _____

註：1.頻率：每次進貨或使用。

2.資材包括包材、清潔消毒用品、器皿工具等，數量可以用包、袋、瓶、件、個等單位紀錄，必要時可記錄原料進價(元)，可依個別資材項目單獨記錄。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-5.作業人員衛生自我檢查表

員工姓名:	任職單位:
健康檢查日期:	

年 月

符合 : (V) ; 不符合 : (X)

檢查項目	日期					
手部是否有外傷或是皮膚病						
是否罹患或感染可能造成食品污染的疾病						
是否穿戴整潔之工作衣帽(鞋)						
是否蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物						
是否塗抹化粧品及藥品等污染食品						
進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，是否依正確步驟洗手或（及）消毒						
工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，是否立即洗淨後再工作						
工作時，是否有吸菸、飲食或其他可能污染食品之行為						
是否有將個人衣物放置於更衣場所						

覆核人_____

註：1.頻率：每次作業記錄。

2.每人填寫一張。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-6.倉儲清潔及管理紀錄表

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄	負責人簽名
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	

覆核人 _____

註：1.每次作業記錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表

項 目		年 月 日期					
建築與設施	1. 場區內、外地面保持清潔，並防止塵土飛揚。						
	2. 場區內、外排水系統經常清理保持暢通，防止異味產生。						
	3. 作業場區依清潔度區分，凡清潔度不同須做有效區隔。						
	4. 用於製造加工包裝等設備與器具使用前要先確認其清潔，使用後要清洗並消毒，並避免污染。						
	5. 場區每次工作完畢進行清洗，必要時以有效氣液進行噴灑消毒。						
製造流程衛生管理	1. 在作業時間內，做好人員及物流動向管制，並有適當區隔，以避免交叉污染。						
	2. 用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用。						
	3. 原材料、設備與器具須放置固定場所，並有離地措施。						
	4. 製程中須依照先進先出原則，並符合安全衛生與作業迅速之要求，降低微生物生長及其他污染。						
	5. 工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。						
	6. 選別清洗時，應使用乾淨無破損之器具或設備。避免異物混入產品，應注意清洗及污染，做有效防止及管理措施。						
	7. 清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。						
	8. 熱水川燙隨時監控溫度，冷卻作業應監控冰浴溫度。作業時需使用清潔衛生之器具，作業區域需保持乾淨。						
	9. 取肉時，應使用不銹鋼刀具，及清潔器皿，注意品需維持低溫，並避免微生物污染。						
	10. 產品凍結時，須注意凍結溫度與速度，也需注意凍結室之清潔狀況。						
	11. 產品包冰時，應注意凍結品溫，及浮冰狀況，及容器之清潔衛生。						
	12. 包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。						
衛生管理人員簽名							

覆核人 _____

註：1.判定：合格(✓)表示正常，不合格(×)表示出現異常。

2.頻率：1次/批。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-8.水質檢驗及監測紀錄表

日期	檢驗項目	檢驗者	判定
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			

覆核人 _____

註：1.判定：合格(✓)表示正常，不合格(×)表示出現異常。

2.pH 與水溫，每次生產時自行檢測。

3.使用水源需符合環境部發布之「飲用水水質標準」。

(1) 總菌落數：100 CFU/ml 以下

(2) 大腸桿菌群：多管發酵法：6 MPN/100ml 以下

濾膜法：6 CFU/100ml 以下

(3) 餘氯量：0.2-1.0 mg/L

(4) 外部檢驗每半年檢測一次、內部檢驗每月一次。

(5) 若製程直接使用自來水者(非經水塔蓄水)，可免測水質，唯須注意水質品質。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-9.初級加工生產紀錄表

紀錄項目		作業日期	作業內容	操作人員簽名
原物料驗收	原料蝦驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____尾/公斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	包材驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____個/公斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	清洗消毒用品驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公克(毫升) <input type="checkbox"/> 批號_____	
	器皿工具驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
原物料儲存	原料儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	包材儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	清洗消毒用品儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	器皿工具儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
初級加工生產作業	去頭、去殼	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	凍結包冰、裸凍	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	凍藏與冷藏	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
包裝、運輸及銷售	真空包裝	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	流通運輸	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 品溫_____ <input type="checkbox"/> 運輸車溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	銷售	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱/規格_____ <input type="checkbox"/> 出貨對象_____ <input type="checkbox"/> 儲藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	

覆核人 _____

註：1.頻率：每批生產時。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-10.器具、設施機械設備維護紀錄表

機械設施名稱		購買日期	
規格型號		代理廠商	
日期	項 目	結 果 判 定	維 護 者
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		

覆核人 _____

- 註：1.頻率：每次使用前後。機械設備包括冰鎮機、分切機、鋸台、真空包裝機等。
 2.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。
 3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-11.成品集貨處理紀錄表

填表日期： 年 月 日

原料

紀錄項目	紀錄內容
原料蝦進貨日期	年 月 日
進貨重量	公斤
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 冰鮮 _____°C(魚體溫度 _____°C) <input type="checkbox"/> 其他_____
包冰處理程度	<input type="checkbox"/> 冷藏無包冰 <input type="checkbox"/> 裸凍 <input type="checkbox"/> 包冰率 10% <input type="checkbox"/> IQF <input type="checkbox"/> 其他_____

成品

紀錄項目	紀錄內容																					
分級標準與比率	<input type="checkbox"/> 特大_____ (隻)/斤, 約_____ (%) <input type="checkbox"/> 大 _____ (隻)/斤, 約_____ (%) <input type="checkbox"/> 中 _____ (隻)/斤, 約_____ (%) <input type="checkbox"/> 小 _____ (隻)/斤, 約_____ (%) <input type="checkbox"/> 格外 _____, 約_____ (%)																					
生產產品規格及數量	_____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包) _____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包) _____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包)																					
產銷履歷標籤使用記錄	<table border="1"> <thead> <tr> <th>類別</th> <th>標籤型式</th> <th>張數</th> <th>輸入列印張數</th> <th>標籤列印結果</th> <th>剩餘張數</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td><input type="checkbox"/>大標籤 <input type="checkbox"/>小標籤</td> <td></td> <td></td> <td><input type="checkbox"/>使用標籤_____張 <input type="checkbox"/>作廢標籤_____張</td> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td><input type="checkbox"/>大標籤 <input type="checkbox"/>小標籤</td> <td></td> <td></td> <td><input type="checkbox"/>使用標籤_____張 <input type="checkbox"/>作廢標籤_____張</td> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤_____張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤_____張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印		<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤_____張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤_____張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	
類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註																
<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤_____張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤_____張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印																	
<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤_____張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤_____張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印																	
包裝日期	年 月 日 包裝批號																					
凍結溫度	庫溫_____°C; 時間_____小時; 位置_____ 庫溫_____°C; 時間_____小時; 位置_____																					
成品儲存	庫溫_____°C; 位置_____																					

填表人：

覆核人 _____

註: 1.頻率: 每批生產前後。

2.若作業場(廠)區為一人作業者,紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-13.產品包裝標示檢查紀錄表

成品名稱			
製版及打樣日期			
檢查日期			
成品核對結果	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
審查紀錄	品管/製造		品管
	品名	<input type="checkbox"/> 驗證證書登載的品項名稱 <input type="checkbox"/> 系統登載的品項名稱	原料名稱 (如為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。(單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。)) <input type="checkbox"/> 單一原料 <input type="checkbox"/> 二種(含)以上混合物
	淨重、容量、數量或度量		農產品經營者名稱、電話號碼及地址 本項不得以通路商資訊取代。 <input type="checkbox"/> 農產品經營者名稱(與證書登載相符) <input type="checkbox"/> 地址(登記地址或通訊地址) <input type="checkbox"/> 電話號碼(可聯繫農產品經營者) <input type="checkbox"/> 集團驗證應標示集團總部資訊
	產銷履歷農產品標章	<input type="checkbox"/> 標章形狀與圖式符合規範 <input type="checkbox"/> 標準字體符合規範 <input type="checkbox"/> 文字顏色(白色) <input type="checkbox"/> 圖案顏色(內部、外框) <input type="checkbox"/> 大小比例是否符合規範	委託製造者 屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及其地址 <input type="checkbox"/> 委託製造者名稱 <input type="checkbox"/> 電話號碼 <input type="checkbox"/> 地址
	追溯碼及驗證機構名稱	<input type="checkbox"/> 追溯碼是否正確 <input type="checkbox"/> 驗證機構	產銷履歷農產品資訊網之網址或二維條碼 https://taft.moa.gov.tw <input type="checkbox"/> 網址是否正確
	過敏原資訊		

覆核人_____

註：1.頻率：每次套印包裝前或每次更換標籤時。

2.合格：(V)；不合格：(X)。

3.包裝標示依衛生機關所制定之法規標準辦理。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

填表日期： 年 月 日

日期	冷凍庫		冷藏庫		紀錄人員 簽名
	上午 溫度	下午 溫度	上午 溫度	下午 溫度	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

覆核人 _____

註：1.頻率：每天。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-15.產品銷售管理紀錄表

訂單明細資料

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 出售流程紀錄五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯		
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

銷售編號	產品名稱	體型大小 (隻/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

5-16.包裝及運載紀錄表

記錄項目	記錄內容				
產品名稱		生產日期	年 月 日		
包裝(單位)	包 / 箱				
生產批號(編號)					
包裝人員					
運送日期	年 月 日	天候	<input type="checkbox"/> 晴天 <input type="checkbox"/> 陰天 <input type="checkbox"/> 雨天		
出貨對象					
運送方式	<input type="checkbox"/> 冷凍運輸 <input type="checkbox"/> 冷藏運輸 <input type="checkbox"/> 常溫運輸				
產品重量	_____公斤，或_____包，或_____箱				
運輸公司	<input type="checkbox"/> _____公司； <input type="checkbox"/> 自有運輸車				
運輸車車號		運送目的地			
裝載時車庫體溫度	_____ °C	室外溫度	_____ °C		
車輛檢驗	<input type="checkbox"/> 衛生檢驗 <input type="checkbox"/> 運送器皿檢驗				
出貨單浮貼處	運輸車輛溫度紀錄(°C)				記錄者 簽 名
	時間	溫度	時間	溫度	
	01:00		13:00		
	02:00		14:00		
	03:00		15:00		
	04:00		16:00		
	05:00		17:00		
	06:00		18:00		
	07:00		19:00		
	08:00		20:00		
	09:00		21:00		
	10:00		22:00		
	11:00		23:00		
12:00		24:00			

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

5-17. 出售流程紀錄五聯單

加工業者姓名		出貨總重	公斤(尾)	
身分證字號		出貨時間	年	月 日 時 分
地 址				
電 話			工廠登記證號碼	
品 項		規格	隻/斤	號
				<input type="checkbox"/> 有： <input type="checkbox"/> 無

運販業者姓名		登錄編號		
身分證字號		運輸車牌號		
電 話		出貨總重	公斤(尾)	
地 址			出貨時間	年 月 日 時 分
			簽名/條碼	

進貨大盤商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年	月 日 時 分
地 址			簽名/條碼	

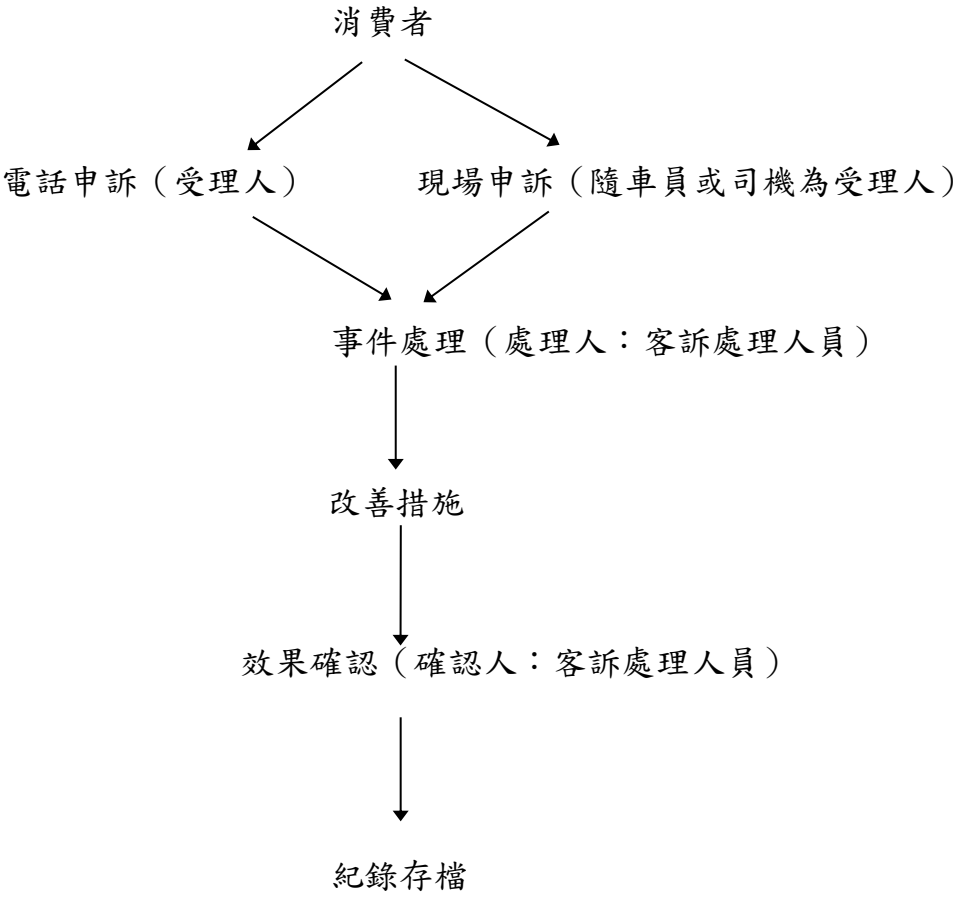
批發商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年	月 日 時 分
地 址			簽名/條碼	

註：本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。

(第一聯加工業者收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業者收存)

6.客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖

6-1.客訴案件處理程序書

_____處理場	客訴案件處理標準程序書
<p>一、消費者申訴的處理準則：</p> <ol style="list-style-type: none">1.範圍：追蹤改善、成品退貨及處理期限。2.適用時機：客戶反映產品品質出現異常之申訴。3.處理人：客訴處理人員	
<p>二、消費者申訴的處理</p>  <pre>graph TD; A[消費者] --> B[電話申訴 (受理人)]; A --> C[現場申訴 (隨車員或司機為受理人)]; B --> D[事件處理 (處理人: 客訴處理人員)]; C --> D; D --> E[改善措施]; E --> F[效果確認 (確認人: 客訴處理人員)]; F --> G[紀錄存檔];</pre> <p>The flowchart illustrates the process of handling consumer complaints. It starts with the consumer, who can either call for a complaint (handled by the receptionist) or file a complaint on-site (handled by the driver or attendant). Both paths lead to the event handling stage, managed by the complaint handling staff. This is followed by implementing improvement measures, confirming the effectiveness of these measures (also managed by the complaint handling staff), and finally archiving the records.</p>	

6-2.客訴案件處理紀錄表

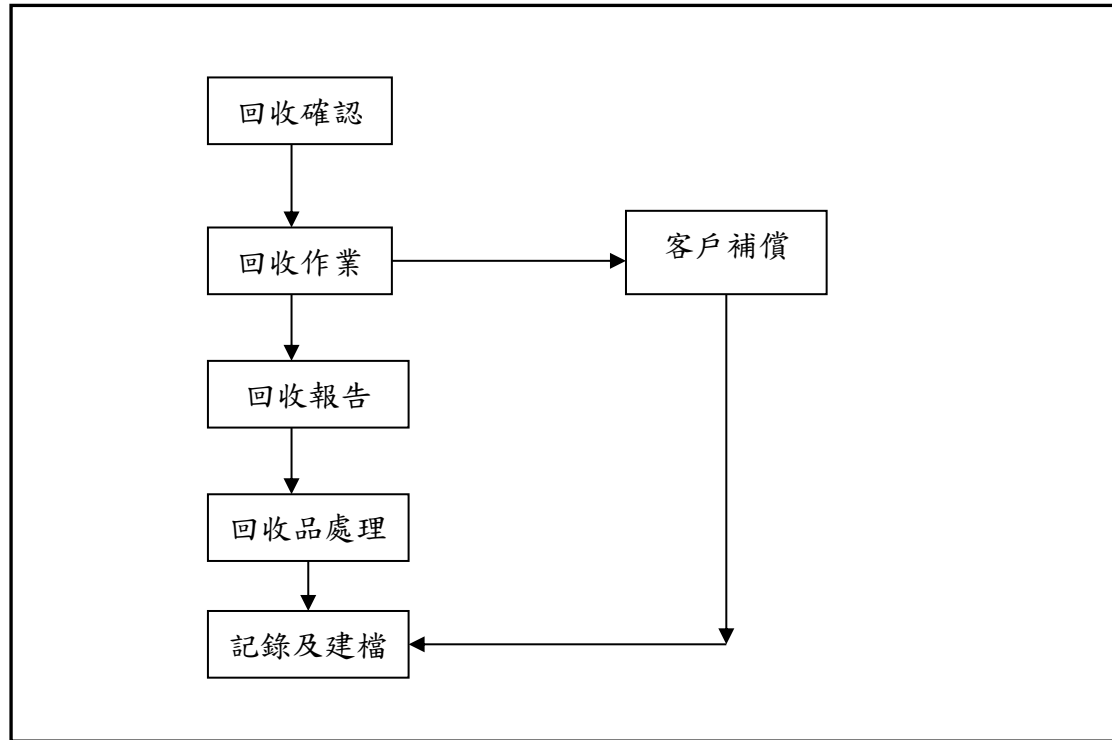
日期：_____

消費者 顧客名稱		聯絡 電話	
反應事項	接受者：		
事件有關於 品質部分	接受者：		
原因分析	分析者：		
處理方式	相關人員：		
防範措施	主管：		
備註			

註：頻率：不定期。

6-3.成品回收流程圖

_____處理場	成品回收流程
----------	--------



6-4.成品回收紀錄表

日期: _____

事項	說明與處理方式	負責人
回收原因		
回收數量		
回收方式	回收等級 <input type="checkbox"/> 第一級 <input type="checkbox"/> 第二級 <input type="checkbox"/> 第三級	
回收地點		
回收後處理 方式		
確認及預防 措施		
<p>頻率：不定期，每次成品回收時</p> <p>附註：</p> <p>1.回收等級：</p> <p>第一級：成品對民眾可能造成死亡或健康之重大危害者，或主管機關命其應回收者。</p> <p>第二級：成品對民眾可能造成健康之危害者。</p> <p>第三級：成品對民眾雖然不至造成健康危害，但其品質不符規定者。</p> <p>2.回收層面：</p> <p>消費者層面：回收深度達到個別消費者之層面。</p> <p>零售商層面：回收深度達到販售場所之層面。</p> <p>批發商層面：回收深度達到進口商、批發商等非直接售予消費者之層面。</p>		

註：頻率：不定期。

7.初級加工場自我查核表

初級加工場名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
			從業人員健康檢查	一年	
			作業人員衛生自我檢查表	每次	
	紀錄表單	資訊提供	保存相關紀錄	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
原物料驗收	原料蝦驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表（附：合法標示與證明）		<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	清洗消毒用藥劑				
	器皿工具				
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表	每週	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包材儲藏				
	清洗消毒用藥劑儲藏				
	器具儲藏				
初級加工生產作業	去頭、去殼	工作紀錄	作業廠區環境清潔及管理紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	冷藏、凍結、包冰		水質檢驗及監測紀錄表	每半年	
	冷藏與凍藏		初級加工生產紀錄表	每次	
				器具、設施、機械設備維護紀錄表	
包裝運輸及銷售	包裝運輸	人員操作 車輛管理 溫度控管	產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表 成品集貨處理紀錄表	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表		

產銷履歷農產品

生產過程臺灣良好農業規範 (TGAP)

養殖水產類

牡蠣初級處理

版本：113 年 12 月 25 日

目錄

切結書	1
1. 生產及出貨作業流程圖	2
1-1.產銷流程	2
1-2.水產品初級加工生產流程	2
2. 初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表	3
3. 初級加工生產及出貨作業查核表	7
4. 初級加工及衛生消毒標準作業書	8
4-1.初級加工流程標準作業書	8
4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書	11
4-3.衛生消毒標準作業書	12
5. 初級加工生產履歷紀錄簿	13
5-1.生鮮處理場基本資料	14
5-2.生鮮處理場簡易平面圖	15
5-3.原料牡蠣之產銷履歷文件	16
5-4.資材驗收及使用管理紀錄表	17
5-5.作業人員衛生自我檢查表	18
5-6.倉儲清潔及管理紀錄表	19
5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表	20
5-8.水質檢驗及監測紀錄表	21
5-9.初級加工生產紀錄表	22
5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表	23
5-11.成品集貨處理紀錄表	24
5-12.成品檢驗紀錄表	25
5-13.產品包裝標示檢查紀錄表	26
5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	27
5-15.產品銷售管理紀錄表	28
5-16.包裝及運載紀錄表	29
5-17.出售流程紀錄五聯單	30
5-18.產品庫存紀錄表	31
6. 客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖	32
6-1.客訴案件處理程序書	32
6-2.客訴案件處理紀錄表	33
6-3.成品回收流程圖	34
6-4.成品回收紀錄表	35
7. 初級加工場自我查核表	36

切 結 書

單位：

負責人姓名：

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符合規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願遵從各產銷班、養殖發展協會等所制定之規約或章程，若違反願受除名之處分。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

地址：_____

電話：_____

中華民國

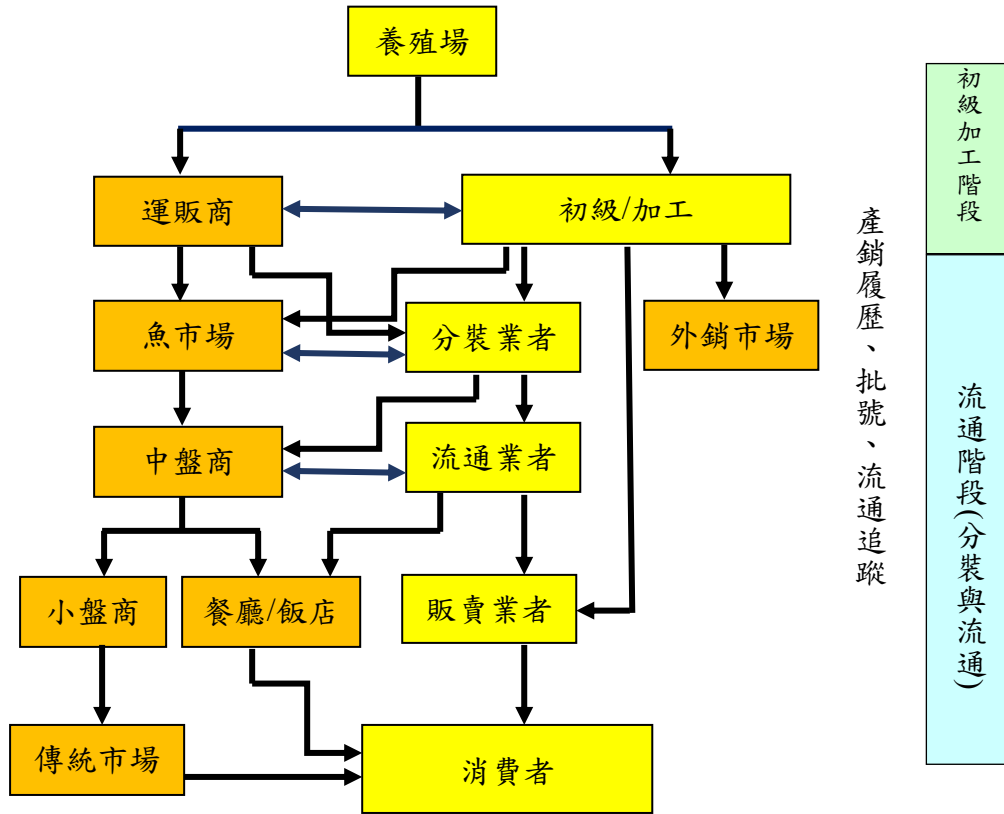
年

月

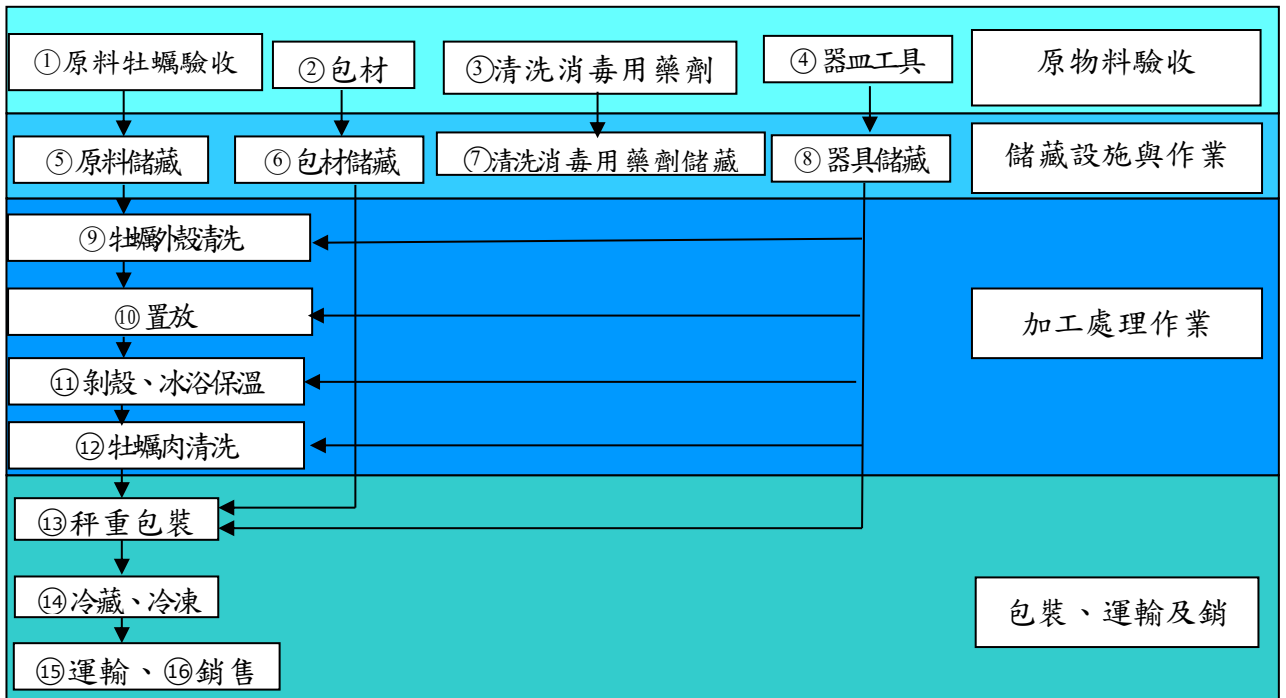
日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2. 水產品初級加工流程



2.初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
原物料驗收							
原物料驗收	原料牡蠣驗收	•牡蠣	•重金屬	•原料牡蠣放養之海域受到污染	•產銷履歷驗證合格場原料 •驗收控管	•原料牡蠣之產銷履歷驗證合格證書	
	包材	•塑膠袋(盒) •保麗龍箱 •紙箱	•包裝袋(盒)破損 •塑化劑	•被污染的包材 •包裝袋(盒)密封度不佳	•使用合格之包材 •包裝時觀察有無破裂	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	清洗消毒用品	•清洗消毒用藥劑	•不合格清洗消毒用藥劑	•使用不合格(非法)清洗消毒用藥劑	•使用合法清洗消毒用藥劑		
	器皿工具	•手套 •器皿	•手套破損 •器皿不良	•手套破損、器皿破損	•定期檢查		
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	原料儲藏	•倉儲設施	•牡蠣原料低溫溫度不足 •產品變質 •寄生蟲與細菌滋生 •蟲鼠入侵 •潮濕/發霉	•儲藏環境設施不良、降溫及冷藏溫度能力不足 •溫濕度管理不徹底 •蟲鼠入侵	•維持儲藏設施清潔 •降溫設備規劃及維護 •控管冷藏溫度 •溫濕度控管 •蟲鼠害防治	• 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-7. 作業廠區環境清潔及管理紀錄表	場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」
	包材儲藏						
	清洗消毒用品儲藏						
	器具儲藏						

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
初級加工生產作業							
初級加工生產作業	• 牡蠣外殼清洗	• 作業人員 • 環境設施	• 廢棄物未處理乾淨 • 外殼清洗不足 • 交叉污染	• 清洗程度不佳 • 操作不當 • 牡蠣大量破裂死亡及腐敗 • 病原菌污染	• 人員操作管理 • 維持環境整潔	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」
	• 置放	• 作業人員 • 鹽度 • 環境設施	• 交叉污染 • 水質不良 • 鹽度不足 • 操作環境	• 環境污染 • 操作不當 • 鹽度不足 • 水質管理不當	• 人員操作管理 • 置放設備 • 水質檢測 • 鹽度檢驗 • 加強環境清潔作業		
	• 剝殼、冰浴 • 保溫	• 作業人員 • 溫度 • 環境設施	• 品溫過高 • 病原菌污染 • 交叉污染 • 水質不良 • 鹽度不足 • 操作環境	• 溫度控制不佳 • 環境污染 • 操作不當 • 鹽度不足 • 環境污染	• 溫度監控 • 加強環境清潔作業 • 操作流程優化 • 制定鹽度規範		
	• 牡蠣肉清洗	• 作業人員 • 鹽度 • 環境設施	• 交叉污染 • 病原菌污染 • 鹽度不足 • 水質不良 • 操作環境	• 操作不當 • 鹽度不足 • 水質管理不當 • 環境污染	• 鹽度監控 • 人員操作管理		

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
包裝、運輸及銷售							
包裝、運輸及銷售	• 秤重包裝	• 作業人員 • 包裝器材	• 交叉污染 • 包裝器材清潔管理不良 • 品溫過高	• 操作不當 • 溫度控制不佳	• 人員操作管理 • 維持包裝器材之清潔	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表 • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表	
	• 冷藏、冷凍	• 冷藏庫 • 冷凍庫 • 作業人員	• 品溫過高	• 冷藏庫溫度過高 • 冷凍庫溫度過高 • 溫度控制不佳	• 檢視降溫設備規劃及維護 • 定期監控冷藏與冷凍庫溫度 • 裝設自動警報設備	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
包裝、運輸及銷售	運輸	<ul style="list-style-type: none"> 運輸車輛 作業人員 	<ul style="list-style-type: none"> 車輛清潔管理不良 冷藏(凍)設備不足(佳) 	<ul style="list-style-type: none"> 包裝器材清潔不佳 車輛清潔不佳 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> 維持包裝器材之儲存及使用之清潔 維持運輸車輛之清潔 販賣期之限定 低溫或保溫運送產品 	<ul style="list-style-type: none"> 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 5-9. 初級加工生產紀錄表 5.11 成品集貨處理紀錄表 5-12. 成品檢驗紀錄表 5-13. 產品包裝示檢查表 5-16. 包裝及運載紀錄表 	
	銷售	<ul style="list-style-type: none"> 買主 	<ul style="list-style-type: none"> 品溫過高 細菌/微生物滋生 	<ul style="list-style-type: none"> 溫度管理欠佳 後續處理不當 	<ul style="list-style-type: none"> 低溫銷售產品維護 產品說明與標示 記錄銷售內容 	<ul style="list-style-type: none"> 5-15. 產品銷售管理紀錄表 5-17. 出售流程紀錄五聯單 5-18. 產品庫存紀錄表 	

3.初級加工生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	執行頻度
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年
	作業人員衛生自我檢查表		每次	
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
自我查核		初級加工場自我查核表	每季	
原物料驗收	原料牡蠣驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表 (附：合法標示與證明)	
	清洗消毒用品			
	器皿工具			
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 (含降溫設備維護紀錄) 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每週 每日
	包材儲藏			
	清洗消毒用品儲藏			
	器具儲藏			
初級加工生產作業	牡蠣外殼清洗	工作紀錄	作業場區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 初級加工生產紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每半年 每次 每次 每批
	置放			
	剝殼、冰浴保溫			
	牡蠣肉清洗			
包裝、運輸及銷售	秤重包裝	人員操作 車輛管理 溫度控管	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表	每批
	冷藏、冷凍			
	運輸	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表	
銷售				

4.初級加工及衛生消毒標準作業書

4-1.初級加工流程標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
1.原物料驗收	<ol style="list-style-type: none">1.原料牡蠣的選擇：應挑選少破損、無腐敗、新鮮的原料牡蠣。2.原料與材料應符合相關之食品衛生標準及規定驗收，才可以進場(廠)使用。3.包裝應完整，外觀應符合品質要求。4.有效日期應標示清楚。	<ol style="list-style-type: none">1.1.原料牡蠣需檢附產銷履歷驗證合格文件。1.2.使用之原料或材料應有源頭管理相關資料，包括原料來源養殖廠商與數量應明確記錄，並具有可追溯與追蹤性。1.3.原物料進場應有進貨紀錄，並有相關檢驗或驗證證明為依據才可以進場。1.4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。
2.原物料儲藏	<ol style="list-style-type: none">1.原料牡蠣須先降溫儲存在低溫，以避免牡蠣腐敗。2.依原料性質之不同需設置原物料倉庫及低溫倉庫(冷藏/冷凍)。3.清洗消毒用藥劑應設置專櫃存放，並由專人負責管理。	<ol style="list-style-type: none">2.1.原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料。2.2.視原物料種類及性質之不同設置調節溫度、溼度及換氣設施，以保持原材料之良好品質。2.3.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。2.4.原物料應以適當設施分類存放並明顯標示，以利倉儲管理及先進先出的作業。
3.牡蠣外殼清洗	<ol style="list-style-type: none">1.作業人員穿著整潔的工作服。2.牡蠣於去殼前，皆應將牡蠣保存在低溫下。3.進行牡蠣外殼清洗，以乾淨衛生的水源清洗牡蠣，需將外殼清洗乾淨。	<ol style="list-style-type: none">3.1.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。3.2.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。3.3.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。3.4.清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。3.5.清洗作業應與加工現場適當區隔以避

		<p>免交叉污染。</p> <p>3.6.用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清洗消毒後才可以使用。</p> <p>3.7.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>3.8.作業場區環境衛生須符合食品良好衛生規範準則內之要求。</p>
4.置放	清洗外殼後之牡蠣需置放在含有 3% 鹽濃度的水中淨化。	<p>4.1.製程中添加於產品的水源需符合飲用水水質標準。</p> <p>4.2.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>4.3.鹽濃度需達 3%。</p>
5.剝殼、冰浴保溫	將外殼去除後，迅速放到冰浴中保持低溫，以避免產品腐敗。	<p>5.1.製程中添加於產品的冰塊或水源需符合飲用水水質標準。</p> <p>5.2.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>5.3.作業人員衛生應符合食品良好衛生規範準則內之「食品業者良好衛生管理基準」所要求之規定。</p>
6.牡蠣肉清洗、秤重包裝	<p>1.以 3%鹽度的鹽水清洗去除外殼後之牡蠣肉。</p> <p>2.清洗後的牡蠣肉依重量規格所需進行秤重與包裝。</p>	<p>6.1.製程中添加產品的水源需符合飲用水水質標準。</p> <p>6.2.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>6.3.避免在高溫與烈陽照射下操作，以提升水產品衛生。</p> <p>6.4.需注意所用容器及環境清潔。</p> <p>6.5.食品包裝材料供應商應提供或檢附包材的安全性證明，如溶出試驗等衛生標準。</p> <p>6.6.包裝材料及方法足以保持該項製品的品質且符合衛生福利部發布之「食品器具容器包裝衛生標準」。</p>

		6.7.秤量器具需精確，避免重量不足。
7.冷藏、冷凍	<ol style="list-style-type: none"> 1.將去殼之牡蠣肉清洗並經秤重包裝後，直接低溫冷藏(若有填充鹽水須達3%冰溫鹽度)。 2.將去殼之牡蠣肉清洗並經秤重包裝後，依照產品儲存型態所需，進行冷藏或冷凍儲存。 	<ol style="list-style-type: none"> 7.1.需注意冷藏、冷凍溫度、所用容器及環境清潔。 7.2.冷藏溫度需在4°C以下。 7.3.凍結後之品溫應能維持在-18°C以下，以確保產品之優良品質。
8.運輸與銷售	<ol style="list-style-type: none"> 1.與販運商明訂運輸時程/日期。 2.冷凍運輸車需先清潔、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。 3.包裝以密封不透氣為原則，使用容器得採用塑膠袋等密封包裝，再行裝箱。 4.成品經包裝後裝箱，需確保牡蠣的新鮮冷藏品須維持冰溫及凍結品維持狀態。 	<ol style="list-style-type: none"> 8.1.冷藏運輸車內溫度不得高於4°C，冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態。 8.2.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。 8.3.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。 8.4.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。 8.5.成品出貨應以先進先出為原則，進出貨的車輛應加以檢查，避免貨品遭到污染。 8.6.建立確實可行之成品回收及銷毀辦法，當有問題時能迅速回收市售之問題產品。
9.冷凍水產加工品之品質規格	<ol style="list-style-type: none"> 1.牡蠣依其產品特性以冷藏保存較為合適，但必須注意產品的保存期限。 2.以冷凍作為產品保存處理，需注意冷凍速率、凍結條件及牡蠣解凍後型態的完整性，避免產品包裝過大影響凍結時間。 3.建議以-35°C快速凍結條件處理，可得較佳之品質。 4.衛生福利部已發布「食品中微生物衛生標準」。 	<ol style="list-style-type: none"> 9.1.冷凍水產品中心溫度需低於-18°C。 9.2.冷藏與冷凍水產品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。 9.3.大腸桿菌：50 MPN/g。

4-2 清洗消毒用藥劑使用標準作業書

名稱	使用食品範圍與限量	用途
酒精 Alcohol	本品適用於各項器皿工具之消毒，濃度為 75%。	消毒殺菌劑
電解食鹽水 次氯酸 Hypochlorous acid	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑
漂白水 次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒，配製濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑
臭氧	本品適用於環境之消毒殺菌，低濃度(0.05ppm)就可以迅速而徹底的清除環境中的病毒及細菌。使用時應注意通風與安全性，避免對使用者造成傷害。	消毒殺菌劑
二氧化氯	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑

4-3.衛生消毒標準作業書

- 1.工作區域、地板及使用容器應清洗乾淨必要時使用消毒液處理。
- 2.使用的手套或容器要清洗乾淨，必要時用 200ppm 的有效氯液清洗，清洗完畢後再以清水沖洗乾淨。
- 3.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。
- 4.配製方法：

4.1. 75%酒精溶液

75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml

4.2. 200ppm 消毒液之配製法:

有效氯 6%：33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。

P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。

※氯液濃度調整方式

有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
1 公升	5ml	4ml	3.3ml	2.5ml	2ml	1.7ml
5 公升	25ml	20ml	16.7ml	12.5ml	10ml	8.3ml
10 公升	50ml	40ml	33.3ml	25ml	20ml	16.7ml
20 公升	100ml	80ml	66.7ml	50ml	40ml	33.3ml

5.初級加工生產履歷紀錄簿

牡蠣初級處理

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

紀錄年期： / 年

5-1.生鮮處理場基本資料

生鮮處理場編號		生鮮處理場名稱：	負責人照片 黏貼處
負責人姓名		聯絡電話：	
處理場地址			
生鮮處理場總面積	公頃		
水產初級加工品種類			
年產量	公斤		
年產值	元		
驗證情形			

5-2.生鮮處理場簡易平面圖

附近交通路線圖

生鮮處理場相對位置分布圖

5-5.作業人員衛生自我檢查表

員工姓名:	任職單位:
健康檢查日期:	

年 月

符合 : (V) ; 不符合 : (X)

檢查項目	日期					
手部是否有外傷或是皮膚病						
是否罹患或感染可能造成食品污染的疾病						
是否穿戴整潔之工作衣帽(鞋)						
是否蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物						
是否塗抹化粧品及藥品等污染食品						
進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，是否依正確步驟洗手或（及）消毒						
工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，是否立即洗淨後再工作						
工作時，是否有吸菸、飲食或其他可能污染食品之行為						
是否有將個人衣物放置於更衣場所						

覆核人_____

註：1.頻率：每次作業記錄。

2.每人填寫一張。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-6.倉儲清潔及管理紀錄表

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄	負責人簽名
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	

覆核人_____

註：1.每次作業記錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表

項 目		年 月 日期					
建築與設施	1. 場區內、外地面保持清潔，並防止塵土飛揚。						
	2. 場區內、外排水系統經常清理保持暢通，防止異味產生。						
	3. 作業場區依清潔度區分，凡清潔度不同須做有效區隔。						
	4. 用於製造加工包裝等設備與器具使用前要先確認其清潔，使用後要清洗並消毒，並避免污染。						
	5. 場區每次工作完畢進行清洗，必要時以有效氣液進行噴灑消毒。						
製造 流程 衛生 管理	1. 在作業時間內，做好人員及物流動向管制，並有適當區隔，以避免交叉污染。						
	2. 用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用。						
	3. 原材料、設備與器具須放置固定場所，並有離地措施。						
	4. 製程中須依照先進先出原則，並符合安全衛生與作業迅速之要求，降低微生物生長及其他污染。						
	5. 工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。						
	6. 選別清洗時，應使用乾淨無破損之器具或設備。避免異物混入產品，應注意清洗及污染，做有效防止及管理措施。						
	7. 清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。						
	8. 熱水川燙隨時監控溫度，冷卻作業應監控冰浴溫度。作業時需使用清潔衛生之器具，作業區域需保持乾淨。						
	9. 取肉時，應使用不銹鋼刀具，及清潔器皿，注意品需維持低溫，並避免微生物污染。						
	10. 產品凍結時，須注意凍結溫度與速度，也需注意凍結室之清潔狀況。						
	11. 產品包冰時，應注意凍結品溫，及浮冰狀況，及容器之清潔衛生。						
	12. 包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。						
衛生管理人員簽名							

覆核人_____

註：1. 判定：合格(✓)表示正常，不合格(×)表示出現異常。

2. 頻率：1 次/批。

3. 若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-9.初級加工生產紀錄表

紀錄項目		作業日期	作業內容	簽名
原物料驗收	原料牡蠣驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____粒/斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	包材驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____粒/斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	清洗消毒用品驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公克(毫升) <input type="checkbox"/> 批號_____	
	器皿工具驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
原物料儲存	原料儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	包材儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____	
	清洗消毒用品儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____	
	器皿工具儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____	
初級加工生產作業	牡蠣外殼清洗	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	置放	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 鹽度_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	剝殼、冰浴保溫	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 鹽度_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	牡蠣肉清洗	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 鹽度_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	秤重包裝	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品規格_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	冷藏、冷凍	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
運輸及銷售	運輸	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 品溫_____ <input type="checkbox"/> 運輸車溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
	銷售	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱/規格_____ <input type="checkbox"/> 出貨對象_____ <input type="checkbox"/> 儲藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產時。

2. 若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表

機械設施名稱		購買日期	
規格型號		代理廠商	
日期	項 目	結 果 判 定	維 護 者
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		

覆核人_____

註：1.頻率：每次使用前後。機械設備包括冰鎮機、分切機、鋸台、真空包裝機等。

2.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-11.成品集貨處理紀錄表

填表日期： 年 月 日

原料

紀錄項目	紀錄內容
原料牡蠣進貨日期	年 月 日
進貨重量	公斤
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 冰鮮 _____°C <input type="checkbox"/> 其他_____

成品

紀錄項目	紀錄內容						
分級標準與比率	<input type="checkbox"/> 大 _____ (隻)/斤, 約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 中 _____ (隻)/斤, 約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 小 _____ (隻)/斤, 約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 格外 _____, 約 _____ (%)						
生產產品規格及數量	_____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包) _____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包) _____公斤 / (盒、袋、包) 數量 _____ (盒、袋、包)						
產銷履歷標籤使用記錄	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 _____ 張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 _____ 張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	
包裝日期	年 月 日	包裝批號					
凍結溫度	庫溫 _____°C ; 時間 _____ 小時 ; 位置 _____ 庫溫 _____°C ; 時間 _____ 小時 ; 位置 _____						
成品儲存	庫溫 _____°C 位置 _____						

填表人：

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產前後。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-13.產品包裝標示檢查紀錄表

成品名稱			
製版及打樣日期			
檢查日期			
成品核對結果	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
審查紀錄	品管/製造		品管
	品名	<input type="checkbox"/> 驗證證書登載的品項名稱 <input type="checkbox"/> 系統登載的品項名稱	原料名稱 (如為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。(單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。)) <input type="checkbox"/> 單一原料 <input type="checkbox"/> 二種(含)以上混合物
	淨重、容量、數量或度量		農產品經營者名稱、電話號碼及地址 本項不得以通路商資訊取代。 <input type="checkbox"/> 農產品經營者名稱(與證書登載相符) <input type="checkbox"/> 地址(登記地址或通訊地址) <input type="checkbox"/> 電話號碼(可聯繫農產品經營者) <input type="checkbox"/> 集團驗證應標示集團總部資訊
	產銷履歷農產品標章	<input type="checkbox"/> 標章形狀與圖式符合規範 <input type="checkbox"/> 標準字體符合規範 <input type="checkbox"/> 文字顏色(白色) <input type="checkbox"/> 圖案顏色(內部、外框) <input type="checkbox"/> 大小比例是否符合規範	委託製造者 屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及其地址 <input type="checkbox"/> 委託製造者名稱 <input type="checkbox"/> 電話號碼 <input type="checkbox"/> 地址
	追溯碼及驗證機構名稱	<input type="checkbox"/> 追溯碼是否正確 <input type="checkbox"/> 驗證機構	產銷履歷農產品資訊網之網址或二維條碼 https://taft.moa.gov.tw <input type="checkbox"/> 網址是否正確
	過敏原資訊		

覆核人_____

註：1.頻率：每次套印包裝前或每次更換標籤時。

2.合格：(V)；不合格：(X)。

3.包裝標示依衛生機關所制定之法規標準辦理。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

填表日期： 年 月 日

日期	冷凍庫		冷藏庫		紀錄人員 簽名
	上午 溫度	下午 溫度	上午 溫度	下午 溫度	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

覆核人_____

註：1.頻率：每天。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-15.產品銷售管理紀錄表

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 出售流程紀錄五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯		
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

訂單明細資料

銷售編號	產品名稱	體型大小 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

5-16. 包裝及運載紀錄表

記錄項目	記錄內容				
產品名稱		生產日期	年 月 日		
包裝(單位)	包 / 箱				
生產批號(編號)					
包裝人員					
運送日期	年 月 日	天候	<input type="checkbox"/> 晴天 <input type="checkbox"/> 陰天 <input type="checkbox"/> 雨天		
出貨對象					
運送方式	<input type="checkbox"/> 冷凍運輸 <input type="checkbox"/> 冷藏運輸 <input type="checkbox"/> 常溫運輸				
產品重量	_____公斤，或_____包，或_____箱				
運輸公司	<input type="checkbox"/> _____公司； <input type="checkbox"/> 自有運輸車				
運輸車車號		運送目的地			
裝載時車庫體溫度	_____ °C	室外溫度	_____ °C		
車輛檢驗	<input type="checkbox"/> 衛生檢驗 <input type="checkbox"/> 運送器皿檢驗				
出貨單浮貼處	運輸車輛溫度紀錄(°C)				記錄者 簽名
	時間	溫度	時間	溫度	
	01:00		13:00		
	02:00		14:00		
	03:00		15:00		
	04:00		16:00		
	05:00		17:00		
	06:00		18:00		
	07:00		19:00		
	08:00		20:00		
	09:00		21:00		
	10:00		22:00		
	11:00		23:00		
12:00		24:00			

註：1. 頻率：每次運載時。

2. 判斷標準：車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1) 運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2) 記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3. 若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

5-17.出售流程紀錄五聯單

加工業者姓名		出貨總重	公斤(尾)	
身分證字號		出貨時間	年	月 日 時 分
地 址				
電 話			工廠登記證號碼	
品 項		規格	隻/斤	號
				<input type="checkbox"/> 有： <input type="checkbox"/> 無

運販業者姓名		登錄編號		
身分證字號		運輸車牌號		
電 話		出貨總重	公斤(尾)	
地 址			出貨時間	年 月 日 時 分
			簽名/條碼	

進貨大盤商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年	月 日 時 分
地 址			簽名/條碼	

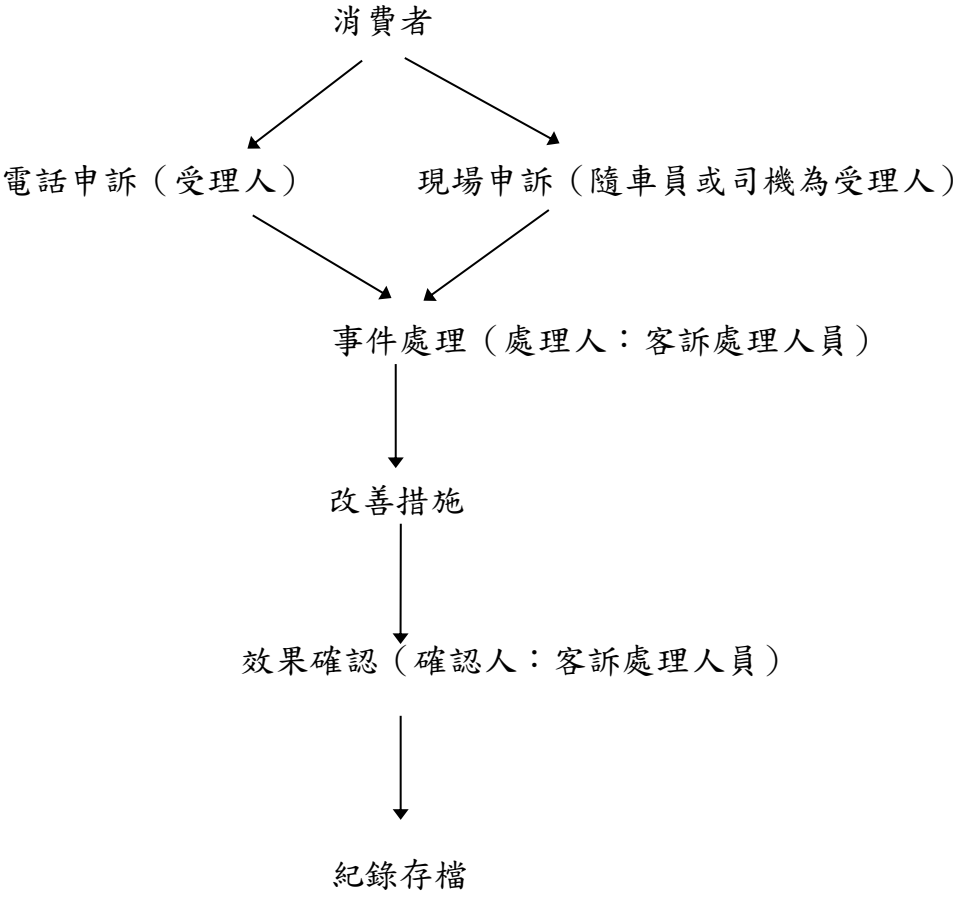
批發商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年	月 日 時 分
地 址			簽名/條碼	

註：本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。

(第一聯加工業者收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業者收存)

6.客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖

6-1.客訴案件處理程序書

_____處理場	客訴案件處理標準程序書
<p>一、消費者申訴的處理準則：</p> <ol style="list-style-type: none">1.範圍：追蹤改善、成品退貨及處理期限。2.適用時機：客戶反映產品品質出現異常之申訴。3.處理人：客訴處理人員	
<p>二、消費者申訴的處理</p>  <pre>graph TD; A[消費者] --> B[電話申訴 (受理人)]; A --> C[現場申訴 (隨車員或司機為受理人)]; B --> D[事件處理 (處理人: 客訴處理人員)]; C --> D; D --> E[改善措施]; E --> F[效果確認 (確認人: 客訴處理人員)]; F --> G[紀錄存檔];</pre> <p>The flowchart illustrates the process of handling consumer complaints. It starts with '消費者' (Consumer) at the top, which branches into two paths: '電話申訴 (受理人)' (Complaint via phone, handled by the person receiving the call) and '現場申訴 (隨車員或司機為受理人)' (On-site complaint, handled by the driver or attendant). Both paths lead to '事件處理 (處理人: 客訴處理人員)' (Event handling, handled by the complaint handling staff). This is followed by '改善措施' (Improvement measures), then '效果確認 (確認人: 客訴處理人員)' (Effect confirmation, confirmed by the complaint handling staff), and finally '紀錄存檔' (Record archiving).</p>	

6-2.客訴案件處理紀錄表

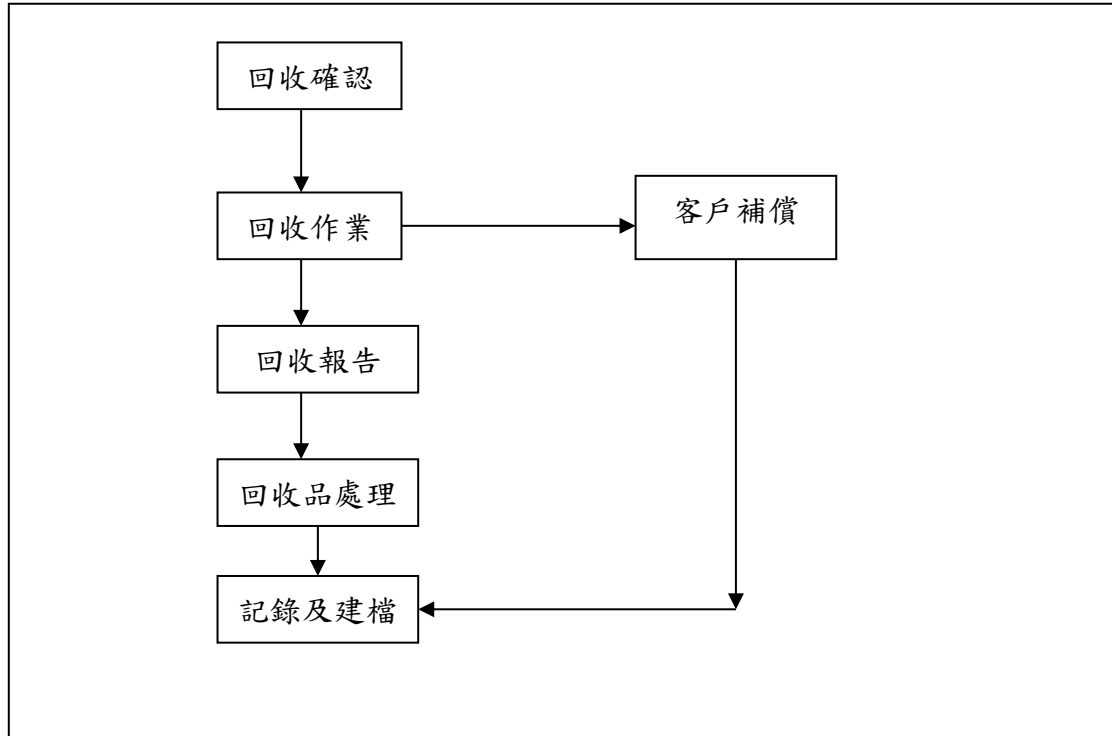
日期：_____

消費者 顧客名稱		聯絡 電話	
反應事項	接受者：		
事件有關於 品質部分	接受者：		
原因分析	分析者：		
處理方式	相關人員：		
防範措施	主管：		
備註			

註：頻率：不定期。

6-3.成品回收流程圖

_____處理場	成品回收流程
----------	--------



6-4.成品回收紀錄表

日期: _____

事項	說明與處理方式	負責人
回收原因		
回收數量		
回收方式	回收等級 <input type="checkbox"/> 第一級 <input type="checkbox"/> 第二級 <input type="checkbox"/> 第三級	
回收地點		
回收後處理 方式		
確認及預防 措施		

頻率：不定期，每次成品回收時

附註：

1.回收等級：

第一級：成品對民眾可能造成死亡或健康之重大危害者，或主管機關命其應回收者。

第二級：成品對民眾可能造成健康之危害者。

第三級：成品對民眾雖然不至造成健康危害，但其品質不符規定者。

2.回收層面：

消費者層面：回收深度達到個別消費者之層面。

零售商層面：回收深度達到販售場所之層面。

批發商層面：回收深度達到進口商、批發商等非直接售予消費者之層面。

註：頻率：不定期。

7.初級加工場自我查核表

初級加工場名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年	
			作業人員衛生自我檢查表	每次	
	紀錄表單	資訊提供	保存相關紀錄	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
原物料驗收	原料牡蠣驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表（附：合法標示與證明）		
	清洗消毒用品				
	器皿工具				
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	表倉儲清潔及管理紀錄表 （含降溫設備維護紀錄） 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每週 每日	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包材儲藏				
	清洗消毒用品劑儲藏				
	器具儲藏				
初級加工生產作業	牡蠣外殼清洗	工作紀錄	作業場區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 初級加工生產紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每半年 每次 每次 每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	置放				
	剝殼、冰浴保溫				
	牡蠣肉清洗				
包裝運輸及銷售	秤重包裝	人員操作 車輛管理 溫度控管	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	冷藏、冷凍				
	銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表		<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____

產銷履歷農產品

生產過程臺灣良好農業規範 (TGAP)

養殖水產類

九孔、鮑魚、鳳螺初級處理

版本：113 年 12 月 25 日

目錄

切結書	1
1. 生產及出貨作業流程圖	2
1-1.產銷流程	2
1-2.水產品初級加工生產流程	3
2. 初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表	4
3. 初級加工生產及出貨作業查核表	11
4. 初級加工及衛生消毒標準作業書	13
4-1.初級加工流程標準作業書	13
4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書	20
4-3.衛生消毒標準作業書	21
5. 初級加工生產履歷紀錄簿	22
5-1.生鮮處理場基本資料	23
5-2.生鮮處理場簡易平面圖	24
5-3.原料之產銷履歷文件	25
5-4.資材驗收及使用管理紀錄表	26
5-5.作業人員衛生自我檢查表	27
5-6.倉儲清潔及管理紀錄表	28
5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表	29
5-8.水質檢驗及監測紀錄表	30
5-9.初級加工生產紀錄表	31
5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表	32
5-11.成品集貨處理紀錄表	33
5-12.成品檢驗紀錄表	34
5-13.產品包裝標示檢查紀錄表	35
5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	36
5-15.產品銷售管理紀錄表	37
5-16.包裝及運載紀錄表	38
5-17.出售流程紀錄五聯單	39
5-18.產品庫存紀錄表	40
6. 客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖	41
6-1.客訴案件處理程序書	41
6-2.客訴案件處理紀錄表	42
6-3.成品回收流程圖	43
6-4.成品回收紀錄表	44
7. 初級加工場自我查核表	45

切 結 書

單位：_____

負責人姓名：

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵定本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，漁場內病死養殖生物均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

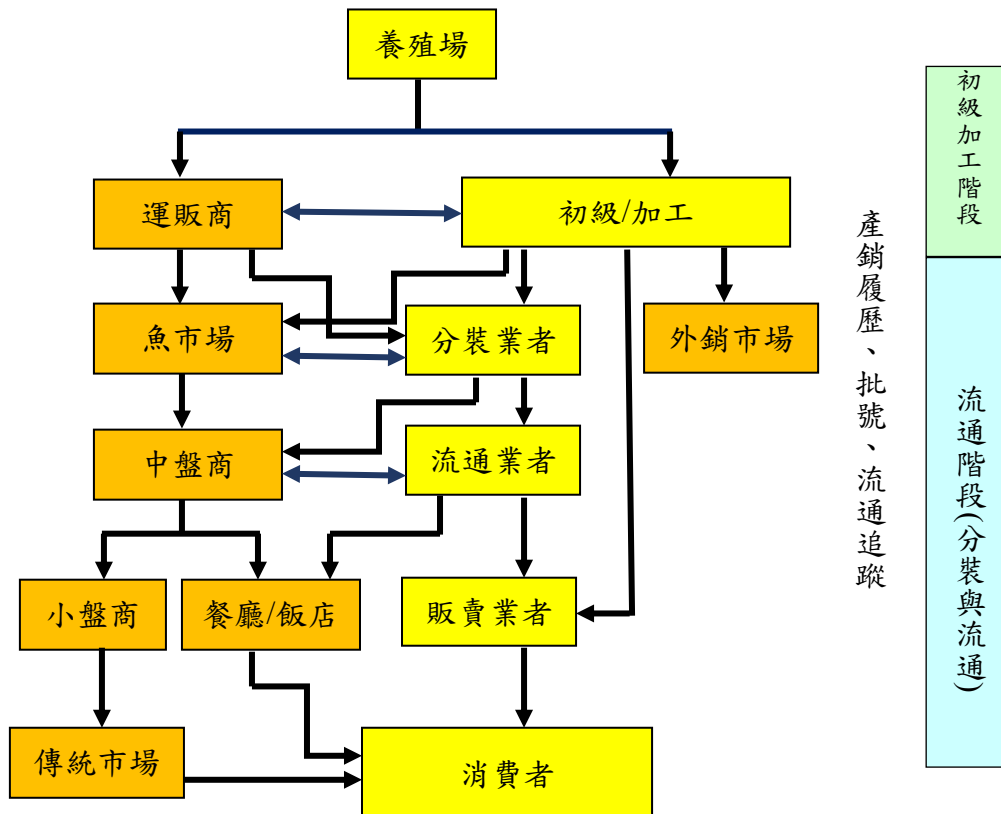
地址：_____

電話：_____

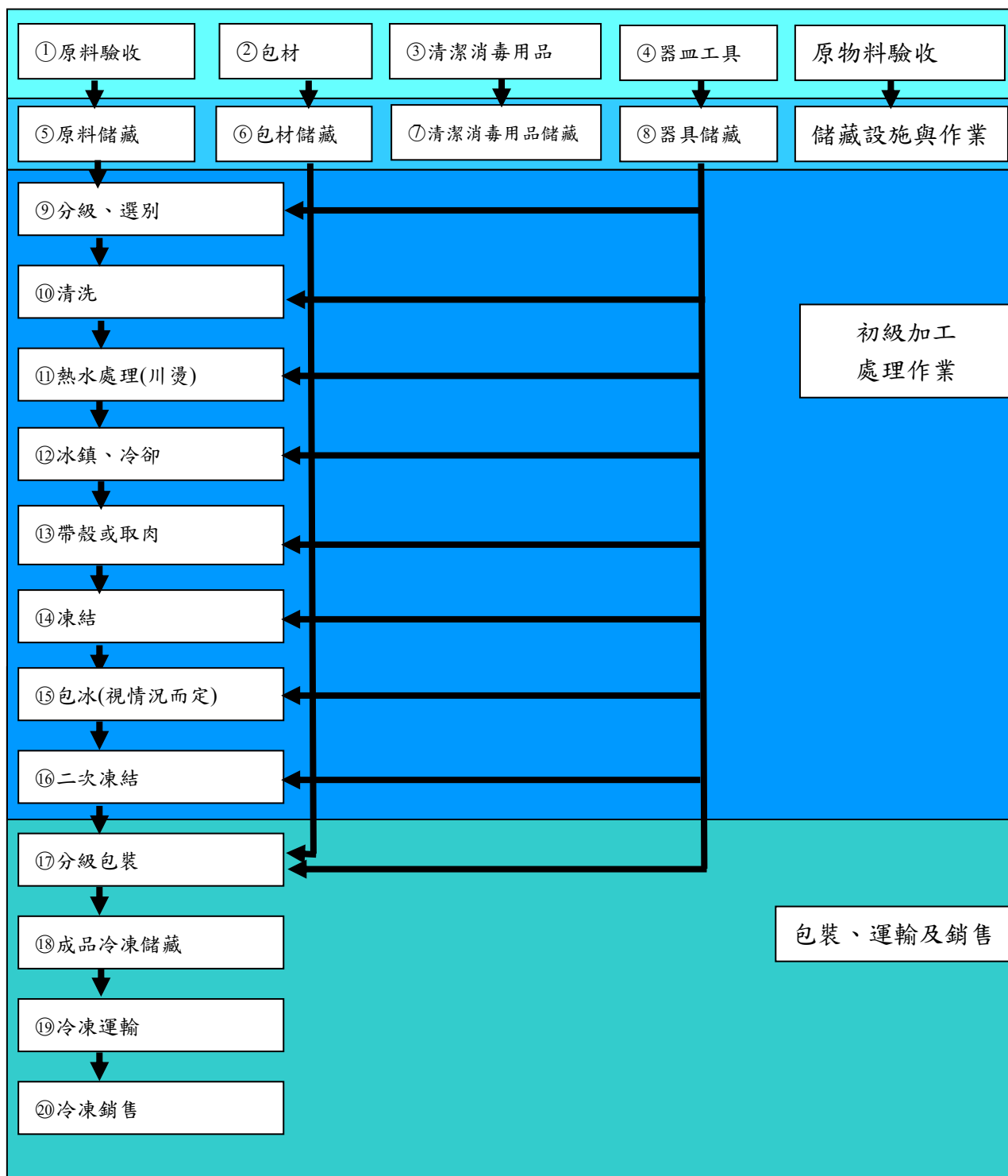
中華民國 _____ 年 _____ 月 _____ 日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2.水產品初級加工流程



2.初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策 (方法)	憑證及紀錄文件	備註
原物料驗收							
原物料驗收	• 原料驗收	• 九孔、 鮑魚、 鳳螺	• 動物用藥 • 病原菌 • 泥土 • 殼破損 • 夾雜物	• 死九孔、鮑魚、鳳螺 • 原料九孔、鮑魚、鳳螺不當使用水產動物用藥 • 病原菌污染 • 破殼	• 產銷履歷 驗證合格 場原料 • 抽樣檢測 驗收控管	• 原料九孔、鮑魚、鳳螺之產銷履歷文件 • 原料九孔、鮑魚、鳳螺檢測報告 • 原料九孔、鮑魚、鳳螺驗收及使用生產紀錄表	原物料須注意源頭管理與執行驗收作業
	• 包材	• 塑膠袋(盒) • 保麗龍箱 • 紙箱	• 包裝袋(盒)破損、污染 • 夾雜物 • 塑化劑	• 被污染的包材 • 包裝袋(盒)密合度不佳 • 含塑化劑包材	• 驗收及後續包裝時目測觀察有無破裂 • 請廠商提供檢測報告或證明	• 廠商檢測報告 • 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	• 清潔消毒用品	• 清潔消毒用品	• 不合格(非法)清潔消毒藥劑	• 使用不合格(非法)清潔消毒藥劑 • 品質不良清潔消毒藥劑 • 不合衛生規範之清潔消毒藥劑	• 使用品質優良及合法清潔消毒藥劑	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	• 器皿工具	• 手套 • 器皿 • 容器	• 夾雜物 • 塑化劑、化學溶出物	• 手套破損、器皿破損、容器不潔 • 套破損 • 器皿、容器不良	• 資材驗收 • 請廠商提供檢測報告或證明		

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策 (方法)	憑證及紀錄文件	備註
儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	• 原料儲藏	• 倉儲設施 • 衛生狀況	• 原料九孔、鮑魚、鳳螺已死亡 • 產品變質 • 寄生蟲與細菌滋生 • 蟲鼠入侵 • 潮濕/發霉	• 儲藏環境設施不良 • 溫濕度管理不徹底 • 病媒、蟲鼠入侵 • 環境衛生條件不佳	• 維持儲藏設施清潔 • 控管九孔、鮑魚、鳳螺儲存環境 • 溫濕度控管 • 蟲鼠害防治 • 定期清潔、消毒	• 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表	儲藏場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」
	• 包材儲藏						
	• 清潔消毒用品儲藏						
	• 器具儲藏						
初級加工生產作業							
初級加工生產作業	• 分級、選別	• 原料 • 作業人員 • 容器、用具 • 環境、設施	• 原料(九孔、鮑魚、鳳螺)完整性不裂殼 • 已死亡之原料 • 污染物	• 裂殼九孔、鮑魚、鳳螺，造成物理性危害 • 死亡之原料造成生物性及學性危害 • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 分級區域環境、設施衛生不佳 • 分級時間過長 • 廢棄物未處理乾淨	• 確實執行選別作業 • 落實人員衛生管理 • 使用衛生用具 • 選別區域環境與設施維持整潔 • 已死亡之原料、廢棄物應儘速移除並清理乾淨	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表	加工作業程序與場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」及建立危害分析與重要管制點
	• 清洗	• 原料 • 作業人員 • 水源 • 容器、用具 • 環境、設施	• 原料裂殼 • 泥土 • 生物性危害 • 夾雜物、污染物	• 裂殼或死亡之九孔、鮑魚、鳳螺 • 清洗不完全 • 操作人員衛生不佳 • 水質不佳 • 用具容器衛生條件不佳	• 確實執行清洗與選別作業 • 落實人員衛生管理 • 水質符合衛生標準 • 使用衛生	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-8.	

				<ul style="list-style-type: none"> 處理區域環境、設施衛生不佳 	<ul style="list-style-type: none"> 清潔用具容器。 清洗區域環境與設施維持整潔 	<ul style="list-style-type: none"> 水質檢驗及監測紀錄表 5-9. 初級加工生產紀錄表 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	業程序與場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」及建立危害分析與重要管制點
<ul style="list-style-type: none"> 熱水處理(川燙) 	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 海水水質 熱水溫度 容器、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 夾雜物 污染物 	<ul style="list-style-type: none"> 處理區域環境、設施衛生不佳 操作人員衛生不佳 海水水質不潔、熱水溫度不足 用具容器衛生條件不佳 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 配置鹽水，使用自來水加入食品級食鹽 水溫檢測確實管理 使用衛生清潔用具容器 清洗區域環境與設施維持整潔 	<ul style="list-style-type: none"> 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 5-9. 初級加工生產紀錄表 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 		
<ul style="list-style-type: none"> 冰鎮、冷卻 	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 水質、水溫 容器、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 夾雜物 污染物 	<ul style="list-style-type: none"> 處理區域環境、設施衛生不佳 操作人員衛生不佳 冷卻水質不佳、水溫過高 用具容器衛生條件不佳 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 加強冷卻水質管理 使用衛生清潔用具容器 處理區域環境與設施維持整潔 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 5-9. 初級加工生產紀錄表 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 		
生產作業 初級加工	<ul style="list-style-type: none"> 帶殼或取肉 	<ul style="list-style-type: none"> 九孔、鮑魚、鳳螺半成品 低溫管理 	<ul style="list-style-type: none"> 夾雜物 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 取肉(帶殼)內臟破裂半成品被污染 取出之九 	<ul style="list-style-type: none"> 取肉時須注意避免交叉污染及低溫管 	<ul style="list-style-type: none"> 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 	

		<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 • 容器、刀具、用具 • 環境、設施 		<ul style="list-style-type: none"> • 孔、鮑魚、鳳螺肉未做好低溫管理 • 操作人員衛生不佳 • 刀具、用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器 • 處理區域環境與設施維持整潔 • 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	
初級加工生產作業	• 凍結	<ul style="list-style-type: none"> • 九孔、鮑魚、鳳螺半成品 • 作業人員 • 容器、用具 • 環境、設施 • 凍結設備 • 凍結溫度與速度 	<ul style="list-style-type: none"> • 夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 半成品凍結品溫不足 • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 凍結速度慢 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 半成品凍結品溫確實達到-18℃ • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器 • 處理區域環境與設施維持整潔 • 凍結操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 包冰 (視情況而定) 	<ul style="list-style-type: none"> • 已凍結九孔、鮑魚、鳳螺半成品 • 作業人員 • 水質、水溫 • 容器、用具 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 已凍結九孔、鮑魚、鳳螺之半成品 • 溫度不足 • 水質不潔、水溫過高 • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 已凍結九孔、鮑魚、鳳螺之半成品溫度應低於-18℃ • 包冰冰水維持有伏冰之狀態 • 落實人員衛生管理 • 使用衛生清潔用具 • 處理區域環境與設施維持整潔 • 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	
<p>初級加工生產作業</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 二次凍結 	<ul style="list-style-type: none"> • 已包冰九孔、鮑魚、鳳螺半成品 • 作業人員 • 容器、用具 • 環境、設施 • 凍結設備 • 凍結溫度與速度 	<ul style="list-style-type: none"> • 夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 半成品凍結品溫不足 • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 凍結速度慢 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 半成品凍結品溫確實達到-18℃ • 落實人員衛生管理 • 使用衛生清潔用具 • 處理區域環境與設施維持整潔 • 凍結操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	

包裝、運輸及銷售

包裝、運輸及銷售	<ul style="list-style-type: none"> • 分級包裝 	<ul style="list-style-type: none"> • 凍結半成品 • 作業人員 • 包材、容器、用具 • 環境、設施 • 包裝機 	<ul style="list-style-type: none"> • 包材夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 凍結產品品溫過高 • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 包裝器材清潔管理不良 • 處理區域環境、機械設施衛生不佳 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 確實執行半成品品溫管理 • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具與包材。 • 處理區域環境與機械設施維持整潔 • 控制包裝速度及溫度 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表 • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	加工作業程序與場區環境需符合「食品良好衛生規範」及建立危害分析與重要管制點
	<ul style="list-style-type: none"> • 成品冷凍儲藏 	<ul style="list-style-type: none"> • 凍結成品品溫與品質 • 作業人員 • 凍結溫度 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 凍結成品品溫過高、儲藏變質 • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 凍結處理區域環境、機械設施衛生不佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 確實執行成品品溫管理 • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具與包材 • 處理區域環境與機械設施維持整潔 • 檢視降溫設備規劃及維護 • 定期監控冷凍庫溫度，裝設自動警報設備 • 落實冷凍 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-11. 成品集貨處理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 • 5-15. 產品銷售管理紀錄表 	

					倉儲環境衛生管理及溫度應低-18°C		
包裝、運輸及銷售	• 冷凍運輸	<ul style="list-style-type: none"> • 產品品溫 • 作業人員 • 運輸車輛 • 品溫 	<ul style="list-style-type: none"> • 運輸車夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 產品品溫過高 • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 運輸車輛清潔管理不良 • 冷藏(凍)設備不足(佳)，溫度管理欠佳 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 確實執行成品品溫管理 • 落實人員衛生操作管理 • 維持運輸車輛之清潔 • 低溫或保溫運送產品 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-13. 產品包裝標示檢查紀錄表 • 5-16. 包裝及運載紀錄表 	加工作業程序與場區環境需符合「食品良好衛生規範」及建立危害分析與重要管制點
	• 冷凍銷售	<ul style="list-style-type: none"> • 銷售人員 • 成品品溫 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 販售點夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 銷售人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 銷售區域環境、冷凍機械設施衛生不佳 • 溫度管理欠佳 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 確實執行成品品溫管理 • 落實人員衛生操作管理 • 維持銷售區域之整齊清潔 • 低溫銷售產品維護 • 確實執行產品標示，符合產銷履歷相關內容 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-11. 成品集貨處理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 • 5-15. 產品銷售管理紀錄表 • 5-17. 出售流程記錄五聯單 • 5-18. 產品庫存紀錄表 	

3.初級加工生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	執行頻度
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年
	作業人員衛生自我檢查表		每次	
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季
原物料驗收	原料驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每批
	清潔消毒用品			
	器皿工具			
儲存設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表	每週 每次
	包材儲藏			
	清潔消毒用品儲藏			
	器具儲藏			
初級加工生產作業	分級、選別	工作紀錄	資材驗收及使用管理紀錄表(含清潔消毒用品使用管理紀錄) 作業場區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 初級加工生產紀錄表 成品檢驗紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度記錄表	每批 每次 每半年 每次 每批 每日
	清洗			
	熱水處理(川燙)			
	冰鎮、冷卻			
	帶殼或取肉			
	凍結			
	包冰 (視情況而定)			
	二次凍結			
包裝運輸及銷售	分級包裝	人員操作 車輛管理 溫度控管	初級加工生產紀錄表	每次
			器具、設施、機械設備維護紀錄表	每次

	成品冷凍儲藏		成品檢驗紀錄表	每批
	冷凍運輸		包裝及運載紀錄表	每次
	冷凍銷售	出貨紀錄	冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每日
			成品集貨處理紀錄表	每次
			產品包裝標示檢查紀錄表	每批
			產品銷售管理紀錄表	每次
			出售流程紀錄五聯單	每批
			產品庫存紀錄表	每批

4.初級加工及衛生消毒標準作業書

4-1.初級加工流程標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
1.原物料驗收	<ol style="list-style-type: none">1. 原料的選擇：應挑選新鮮、活體、無病態、受傷、生病的原料。2. 每次生產時，原料與材料應符合相關之食品衛生法規標準及規定驗收，才可以進場(廠)使用。3. 原物料包裝以目測檢查應完整，外觀應符合品質要求。4. 需有標示有效日期之物料，應清楚標示有效日期。	<ol style="list-style-type: none">1-1. 原料需檢附產銷履歷驗證合格文件。1-2. 使用之原料或材料應有源頭管理相關資料，應以自有原料明確紀錄，並具有可追溯與追蹤性。1-3. 原料之使用應確實遵照先進先出的原則。1-4. 食品包裝材料、容器供應商應提供或檢附包材、容器的安全性證明，如溶出試驗等衛生標準，並符合衛生福利部公告之「食品器具容器包裝衛生標準」。
2.原物料儲藏	<ol style="list-style-type: none">1. 原料須維持存活的儲存狀態，續養時應避免死亡。2. 依原料特性不同，需設置原物料倉庫(室溫)及低溫倉庫(冷藏、冷凍)。3. 清潔消毒用藥劑應設置專櫃存放，並由專人負責管理。4. 應落實倉儲衛生管理，經常保持倉儲區域的清潔。	<ol style="list-style-type: none">2-1. 原料進場應即時處理，未能處理之原料，應放置於塑膠籃中，並注意避免外界因素導致死亡。2-2. 原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料，並應做好區隔與標示管理。2-3. 視原物料種類及性質之不同設置調節溫度、溼度及換氣設施，以保持原材料之良好品質。2-4. 儲存物品應離牆、離地並隨時保持清潔。2-5. 原物料應以適當設施分類存放並明顯標示，以利倉儲管理及先進先出的作業。2-6. 倉儲區域環境衛生須符合「食品良好衛生規範準則」之要求。
3.分級、選別	<ol style="list-style-type: none">1. 作業人員穿著整潔的工作服，以目測方法，將裂殼、死亡之原料挑選出。2. 選別後九孔、鮑魚、鳳螺均為維持	<ol style="list-style-type: none">3-1. 落實人員操作衛生管理，及使用衛生清潔用具容器。選別區域環境與設施維持整潔。3-2. 製程中確實遵循先進先出之原則，

	<p>在存活的狀態下。</p> <p>3. 進行選別時，應使用乾淨之器具或設備，且應注意環境衛生。</p> <p>4. 廢棄物應儘速移除並清理乾淨。</p>	<p>並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>3-3. 以設備做為選別，應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>3-4. 作業人員應具備自主檢查能力，以確定已死亡之九孔、鮑魚；鳳螺等原料，必要時得排除裂殼不良或不合格之原料。</p> <p>3-5. 初級選別現場應有適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>3-6. 針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。已死亡之原料、廢棄物應儘速移除並清理乾淨。</p> <p>3-7. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
4.清洗	<p>1. 作業人員穿著整潔的工作服，將九孔、鮑魚、鳳螺用清水清洗。清洗時，操作人員利用乾淨水源清洗表面，去除泥土，夾雜物。</p> <p>2. 進行清洗時，應使用乾淨之器具或設備，且應注意清洗區域環境衛生。</p> <p>3. 清洗後之廢棄物、夾雜物應儘速移除並清理乾淨。</p>	<p>4-1. 落實人員操作衛生管理，及使用衛生清潔用具容器。</p> <p>4-2. 清洗原料用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。</p> <p>4-3. 製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合食品安全衛生及作業迅速之要求，降低污染的可能性。</p> <p>4-4. 作業人員應具備自主檢查能力，以確定清洗乾淨，去除夾雜物與泥土。</p> <p>4-5. 加工現場應有適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>4-6. 針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>4-7. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合食品良好衛生規範準則之規定。</p>

<p>5.熱水處理 (川燙)</p>	<p>1. 將清洗乾淨之九孔、鮑魚、鳳螺以飲用水標準之清水，依其特性，以熱水處理(川燙)，熱水溫度、處理時間，依原料特性調整。</p> <p>2. 熱水處理(川燙)時，操作人員應注意衛生，及使用清潔容器、用具等，並注意處理區域環境、設施，避免交叉污染。</p>	<p>5-1. 製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>5-2. 作業人員應具備自主檢查能力，以確定熱水處理(川燙)之程序。</p> <p>5-3. 熱水處理(川燙)作業應與加工現場適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>5-4. 落實人員操作衛生管理、使用衛生清潔用具容器、處理區域環境與設施維持整潔與操作流程流暢。</p> <p>5-5. 用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔後才可以使用。</p> <p>5-6. 針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>5-7. 熱水處理(川燙)於製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準，並依加熱處理後之水質狀況，勤換水。</p> <p>5-8. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合食品良好衛生規範準則之規定。</p>
<p>6.冰鎮、冷卻</p>	<p>經加熱處理(川燙)後之半成品，置於冷水中冷卻，取出滴乾後，並維持低溫狀態。或以冰浴，進行冰鎮降溫，使其維持在低溫下。</p>	<p>6-1. 製程中作為冷卻用水、用冰，需符合飲用水水質標準。</p> <p>6-2. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之半成品。</p> <p>6-3. 落實人員操作衛生管理、使用衛生清潔用具容器、處理區域環境與設施維持整潔與操作流程流暢，避免交叉污染。</p> <p>6-4. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>

<p>7.帶殼或取肉</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷卻後之半成品，若不取肉，直接至於容器中，進行凍結處理。 2. 若需取肉之半成品，以刀具(九孔、鮑魚)或針狀用具(鳳螺)，執行取肉作業。 3. 取出之肉與外殼分開放置，並保持取出肉維持低溫。 4. 去肉之外殼，宜做好廢棄物處理，避免隨意丟置，產生臭味，造成交叉污染。 	<ol style="list-style-type: none"> 7-1. 製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求。 7-2. 取肉後，應置於低溫以降低微生物生長及其他污染的可能性。取肉時，應針對異物混入產品之問題，應有效防止污染及管理措施。 7-3. 使用取肉刀具、用具，放置半成品肉之容器，以容易清洗，不鏽鋼材質為主。 7-4. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良半成品或成品。 7-5. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合食品良好衛生規範準則之規定。
<p>8.凍結</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將帶殼或取肉之半成品進行凍結處理。使用適當容器裝載，儲放於-18°C以下凍結庫冷凍，避免凍結速度過慢。 2. 應確定凍結後產品品溫低於-18°C。 	<ol style="list-style-type: none"> 8-1. 需注意冷凍溫度、所用容器及環境清潔，與產品排列方式，加速產品凍結。 8-2. 凍結時應針對異物混入產品之問題，污染的可能性，應有效防止污染及管理措施。 8-3. 凍結機械設備機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備，並經常維護清理。 8-4. 凍結後之品溫應能維持在-18°C以下，以確保產品之優良品質。 8-5. 定期監控冷凍庫溫度，必要時裝設自動警報設備。 8-6. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。

9.包冰(視情況而定)	凍結後的半成品，若需進行包冰，利用 1~3°C 的自來水，將已凍結產品用有孔洞之容器裝載，浸於其中，數秒後取出，形成冰膜(冰衣)覆之。須盡速處理，並遺至凍結庫，進行二次凍結。	<p>9-1. 製程中作為包冰作業用水、用冰，需符合「飲用水水質標準」。</p> <p>9-2. 包冰時，已凍結的半成品須注意其品溫，以確保在包冰作業時，避免品溫大幅上升。</p> <p>9-3. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良半成品或成品。</p> <p>9-4. 針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。如容器清潔度與包冰水質、作業環境。</p> <p>9-5. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
10.二次凍結	<p>1. 將已包冰作業之帶殼或取肉之半成品進行二次凍結處理。使用塑膠容器裝載，儲放於-18°C 以下凍結庫凍結。</p> <p>2. 應確定凍結後產品品溫低於-18°C。</p>	<p>10-1. 需注意冷凍溫度、所用容器及環境清潔，與產品排列方式，加速產品凍結。</p> <p>10-2. 凍結時應針對異物混入產品之問題，污染的可能性，應有效防止污染及管理措施。</p> <p>10-3. 凍結機械設備機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備，並經常維護清理。</p> <p>10-4. 凍結後之品溫應能維持在-18°C 以下，以確保產品之優良品質。</p> <p>10-5. 定期監控冷凍庫溫度，必要時裝設自動警報設備。</p> <p>10-6. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
11.分級包裝	將已冷凍九孔、鮑魚、鳳螺之成品依其大小進行分級，以耐凍之塑膠袋，依重量規格所需進行稱重與包裝。貼上標籤、打印製造日期。	<p>11-1. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良或不合格之半成品或成品。</p> <p>11-2. 包裝時需注意區域環境衛生，區隔污染物，避免在高溫環境下操</p>

		<p>作，以降低水產品微生物滋長。</p> <p>11-3. 注意所用包材、容器及環境清潔，秤量器具需精確，避免重量不足。</p> <p>11-4. 封口機或真空裝機包裝機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備，並經常維護清理。</p> <p>11-5. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
12.成品冷凍儲藏	<p>1. 將包裝好之成品，進行冷凍儲藏，儲放於-18°C冷凍庫，出貨前再行紙箱裝箱。</p> <p>2. 包裝凍結產品後，使用塑膠容器裝載，儲放於-18°C冷凍庫，出貨前再行紙箱裝箱。</p> <p>3. 成品經包裝後裝箱，需確保產品的新鮮及凍結品維持狀態。</p> <p>4. 產品須符合以下標準：</p> <p>(1) 冷凍水產品中心溫度需低於-18°C。</p> <p>(2) 冷凍水產品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。</p> <p>(3) 大腸桿菌：50 MPN/g 以下。</p> <p>(4) VBN：25mg/100g 以下。</p> <p>(5) 藥物殘留：需符合動物用藥殘留標準。</p>	<p>12-1. 需注意冷凍溫度、所用容器及環境清潔，與產品排列方式，凍藏產品，避免儲藏質變。</p> <p>12-2. 凍結機械設備機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備，並經常維護清理。</p> <p>12-3. 凍結後之品溫應能維持在-18°C以下，以確保產品之優良品質。</p> <p>12-4. 定期監控冷凍庫溫度，必要時裝設自動警報設備。</p> <p>12-5. 作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
13.冷凍運輸	<p>1. 接單後與販運商聯繫預定運輸時程/日期。</p> <p>2. 冷凍運輸車需先清潔、消毒，減少污染，運輸前應車廂必先預冷。</p>	<p>13-1. 冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態，並注意清潔狀況。</p>
14.冷凍銷售	<p>成品出貨對象與數量應確實紀錄確實，並可追蹤與追溯。</p>	<p>14-1. 成品應經確認合格後才可以出貨。成品必要時應每批次留樣保存，保存至有效日期。</p> <p>14-2. 成品出貨應以先進先出為原則，進</p>

		<p>出貨的車輛應加以檢查，避免貨品遭到污染。</p> <p>14-3. 建立確實可行之成品回收及銷毀辦法，當有問題時能迅速回收市售之問題產品。</p> <p>14-4. 冷凍水產品中心溫度需低於-18°C。</p> <p>14-5. 不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。</p> <p>14-6. 大腸桿菌：50 MPN/g。</p>
--	--	---

4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書

名稱	使用食品範圍與限量	用途
酒精 Alcohol	本品適用於各項器皿工具之消毒，濃度為 75%。	消毒殺菌劑
電解食鹽水 次氯酸 Hypochlorous acid	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑
漂白水 次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒，配製濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑
臭氧	本品適用於環境之消毒殺菌，低濃度(0.05ppm)就可以迅速而徹底的清除環境中的病毒及細菌。使用時應注意通風與安全性，避免對使用者造成傷害。	消毒殺菌劑
二氧化氯	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑

4-3.衛生消毒標準作業書

- 1.工作區域、地板及使用容器應清洗乾淨必要時使用消毒液處理。
- 2.使用的手套或容器要清洗乾淨，必要時用 200ppm 的有效氯液清洗，清洗完畢後再以清水沖洗乾淨。
- 3.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。

4.配製方法：

4.1. 75%酒精溶液

75%酒精：水 100ml + 95%酒精 400ml

4.2. 200ppm 消毒液之配製法：

有效氯 6%：33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。

P.S.每日使用餘氯檢測試紙，測定消毒液是否達 200ppm。

※氯液濃度調整方式

有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
1 公升	5ml	4ml	3.3ml	2.5ml	2ml	1.7ml
5 公升	25ml	20ml	16.7ml	12.5ml	10ml	8.3ml
10 公升	50ml	40ml	33.3ml	25ml	20ml	16.7ml
20 公升	100ml	80ml	66.7ml	50ml	40ml	33.3ml

5.初級加工生產履歷紀錄簿

九孔、鮑魚、鳳螺初級處理

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：


紀錄年期： / 年

5-1.生鮮處理場基本資料


生鮮處理場編號		生鮮處理場名稱：	負責人照片 黏貼處
負責人姓名		聯絡電話：	
處理場地址			
生鮮處理場總面積	公頃		
水產初級加工品種類			
年產量	公斤		
年產值	元		
驗證情形			

5-2.生鮮處理場簡易平面圖

附近交通路線圖



生鮮處理場相對位置分布圖



5-3.原料之產銷履歷文件

原料名稱:_____

進貨/使用日期	供應商名稱	原料批號	規格大小	驗收進貨數量(公斤)	使用數量(公斤)	生產批號	驗收人領用人
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							
年 月 日							

覆核人_____

註：1.頻率：每次進貨或使用生產加工。

2.數量可以用公斤或台斤紀錄，必要時可記錄原料進價(元/公斤)。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-5.作業人員衛生自我檢查表

員工姓名:	任職單位:
健康檢查日期:	

年 月

符合 : (V) ; 不符合 : (X)

檢查項目	日期					
手部是否有外傷或是皮膚病						
是否罹患或感染可能造成食品污染的疾病						
是否穿戴整潔之工作衣帽(鞋)						
是否蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物						
是否塗抹化粧品及藥品等污染食品						
進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，是否依正確步驟洗手或（及）消毒						
工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，是否立即洗淨後再工作						
工作時，是否有吸菸、飲食或其他可能污染食品之行為						
是否有將個人衣物放置於更衣場所						

覆核人_____

註：1.頻率：每次作業記錄。

2.每人填寫一張。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-6.倉儲清潔及管理紀錄表

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄	負責人簽名
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	

覆核人_____

註：1.每次作業記錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表

項 目		年 月 日期					
建築與設施	1. 場區內、外地面保持清潔，並防止塵土飛揚。						
	2. 場區內、外排水系統經常清理保持暢通，防止異味產生。						
	3. 作業場區依清潔度區分，凡清潔度不同須做有效區隔。						
	4. 用於製造加工包裝等設備與器具使用前要先確認其清潔，使用後要清洗並消毒，並避免污染。						
	5. 場區每次工作完畢進行清洗，必要時以有效氯液進行噴灑消毒。						
製 造 流 程 衛 生 管 理	1. 在作業時間內，做好人員及物流動向管制，並有適當區隔，以避免交叉污染。						
	2. 用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用。						
	3. 原材料、設備與器具須放置固定場所，並有離地措施。						
	4. 製程中須依照先進先出原則，並符合安全衛生與作業迅速之要求，降低微生物生長及其他污染。						
	5. 工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。						
	6. 選別清洗時，應使用乾淨無破損之器具或設備。避免異物混入產品，應注意清洗及污染，做有效防止及管理措施。						
	7. 清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。						
	8. 熱水川燙隨時監控溫度，冷卻作業應監控冰浴溫度。作業時需使用清潔衛生之器具，作業區域需保持乾淨。						
	9. 取肉時，應使用不銹鋼刀具，及清潔器皿，注意品需維持低溫，並避免微生物污染。						
	10. 產品凍結時，須注意凍結溫度與速度，也需注意凍結室之清潔狀況。						
	11. 產品包冰時，應注意凍結品溫，及浮冰狀況，及容器之清潔衛生。						
	12. 包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。						
衛生管理人員簽名							

覆核人_____

註：1. 判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

2. 頻率：1次/批。

3. 若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-9.初級加工生產紀錄表

紀錄項目		作業內容	操作人員簽名
原物料驗收	原料驗收	年月日 <input type="checkbox"/> 種類名稱_____個/公斤 <input type="checkbox"/> 大小_____公斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	包材驗收	年月日 <input type="checkbox"/> 種類名稱_____個/公斤 <input type="checkbox"/> 大小_____公斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	清潔消毒用品	年月日 <input type="checkbox"/> 種類名稱_____公克(毫升) <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公克(毫升) <input type="checkbox"/> 批號_____	
	器皿工具	年月日 <input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 清洗清潔_____	
初級加工生產作業	分級、選別	年月日 <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 分級容器_____	
	清洗	年月日 <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 時間_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	熱水處理(川燙)	年月日 <input type="checkbox"/> 水溫_____ <input type="checkbox"/> 清洗脫殼_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 水質管理_____	
	冰鎮、冷卻	年月日 <input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 先進先出_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	帶殼或取肉	年月日 <input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 先進先出_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	凍結	年月日 <input type="checkbox"/> 水質、水溫_____ <input type="checkbox"/> 清潔程度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	包冰(視情況而定)	年月日 <input type="checkbox"/> 水質、水溫_____ <input type="checkbox"/> 先進先出_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	二次凍結	年月日 <input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 設備清潔度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 容器_____	
	分級包裝	年月日 <input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 產品規格_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 批號_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
成品冷凍儲藏	年月日 <input type="checkbox"/> 凍結溫度_____ <input type="checkbox"/> 凍結時間_____ <input type="checkbox"/> 凍藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____		
包裝、運輸及銷售	冷凍運輸	年月日 <input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 品溫_____ <input type="checkbox"/> 運輸車溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 批號_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____	
	冷凍銷售	年月日 <input type="checkbox"/> 產品名稱/規格_____ <input type="checkbox"/> 出貨對象_____ <input type="checkbox"/> 儲藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 批號_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____	

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產時。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表

機械設施名稱		購買日期	
規格型號		代理廠商	
日期	項 目	結 果 判 定	維 護 者
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		

覆核人_____

註：1.頻率：每次使用前後。機械設備包括冰鎮機、分切機、鋸台、真空包裝機等。

2.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-11.成品集貨處理紀錄表

填表日期： 年 月 日

原料

紀錄項目	紀錄內容
原料進貨日期	年 月 日
規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/個 <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/個 <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/個 <input type="checkbox"/> 格外
使用規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/個 <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/個 <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/個 <input type="checkbox"/> 格外
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 其他_____

成品

紀錄項目	紀錄內容						
分級標準與比率	<input type="checkbox"/> 特大 _____ (尾、片、個、付) /斤，約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 大 _____ (尾、片、個、付) /斤，約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 中 _____ (尾、片、個、付) /斤，約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 小 _____ (尾、片、個、付) /斤，約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 格外 _____ ，約 _____ (%)						
生產產品規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____ <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____ <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____						
產銷履歷標籤使用記錄	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 _____ 張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 _____ 張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	
包裝日期	年 月 日			包裝批號			
凍結溫度	庫溫 _____ °C ; 時間 _____ 小時 位置 _____ 庫溫 _____ °C ; 時間 _____ 小時 ; 位置 _____						
成品儲存	庫溫 _____ °C 位置 _____						

填表人：

覆核人 _____

註：1.頻率：每批生產前後。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-13.產品包裝標示檢查紀錄表

成品名稱			
製版及打樣日期			
檢查日期			
成品核對結果	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
審查紀錄	品管/製造		品管
	品名	<input type="checkbox"/> 驗證證書登載的品項名稱 <input type="checkbox"/> 系統登載的品項名稱	原料名稱 (如為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。(單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。)) <input type="checkbox"/> 單一原料 <input type="checkbox"/> 二種(含)以上混合物
	淨重、容量、數量或度量		農產品經營者名稱、電話號碼及地址 本項不得以通路商資訊取代。 <input type="checkbox"/> 農產品經營者名稱(與證書登載相符) <input type="checkbox"/> 地址(登記地址或通訊地址) <input type="checkbox"/> 電話號碼(可聯繫農產品經營者) <input type="checkbox"/> 集團驗證應標示集團總部資訊
	產銷履歷農產品標章	<input type="checkbox"/> 標章形狀與圖式符合規範 <input type="checkbox"/> 標準字體符合規範 <input type="checkbox"/> 文字顏色(白色) <input type="checkbox"/> 圖案顏色(內部、外框) <input type="checkbox"/> 大小比例是否符合規範	委託製造者 屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及其地址 <input type="checkbox"/> 委託製造者名稱 <input type="checkbox"/> 電話號碼 <input type="checkbox"/> 地址
	追溯碼及驗證機構名稱	<input type="checkbox"/> 追溯碼是否正確 <input type="checkbox"/> 驗證機構	產銷履歷農產品資訊網之網址或二維條碼 https://taft.moa.gov.tw <input type="checkbox"/> 網址是否正確
	過敏原資訊		

覆核人_____

註：1.頻率：每次套印包裝前或每次更換標籤時。

2.合格：(V)；不合格：(X)。

3.包裝標示依衛生機關所制定之法規標準辦理。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

填表日期： 年 月 日

日期	冷凍庫		冷藏庫		紀錄人員 簽名
	上午 溫度	下午 溫度	上午 溫度	下午 溫度	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

覆核人_____

註：1.頻率：每天。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-15.產品銷售管理紀錄表

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 水產品出售流程紀錄五聯單		
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

訂單明細資料

銷售編號	產品名稱	體型大小 (隻/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

5-16.包裝及運載紀錄表

記錄項目	記錄內容				
產品名稱		生產日期	年 月 日		
包裝(單位)	包 / 箱				
生產批號(編號)					
包裝人員					
運送日期	年 月 日	天候	<input type="checkbox"/> 晴天 <input type="checkbox"/> 陰天 <input type="checkbox"/> 雨天		
出貨對象					
運送方式	<input type="checkbox"/> 冷凍運輸 <input type="checkbox"/> 冷藏運輸 <input type="checkbox"/> 常溫運輸				
產品重量	_____公斤，或_____包，或_____箱				
運輸公司	<input type="checkbox"/> _____公司； <input type="checkbox"/> 自有運輸車				
運輸車車號		運送目的地			
裝載時車庫體溫度	_____ °C	室外溫度	_____ °C		
車輛檢驗	<input type="checkbox"/> 衛生檢驗 <input type="checkbox"/> 運送器皿檢驗				
出貨單浮貼處	運輸車輛溫度記錄(°C)				記錄者 簽 名
	時間	溫度	時間	溫度	
	01:00		13:00		
	02:00		14:00		
	03:00		15:00		
	04:00		16:00		
	05:00		17:00		
	06:00		18:00		
	07:00		19:00		
	08:00		20:00		
	09:00		21:00		
	10:00		22:00		
	11:00		23:00		
12:00		24:00			

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

5-17. 出售流程紀錄五聯單

加工業者姓名		出貨總重	公斤(尾)	
身分證字號		出貨時間	年	月 日 時 分
地 址				
電 話			工廠登記證號碼	
品 項		規格	隻/斤	號
				<input type="checkbox"/> 有： <input type="checkbox"/> 無

運販業者姓名		登錄編號		
身分證字號		運輸車牌號		
電 話		出貨總重	公斤(尾)	
地 址		出貨時間	年	月 日 時 分
		簽名/條碼		

進貨大盤商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年	月 日 時 分
地 址		簽名/條碼		

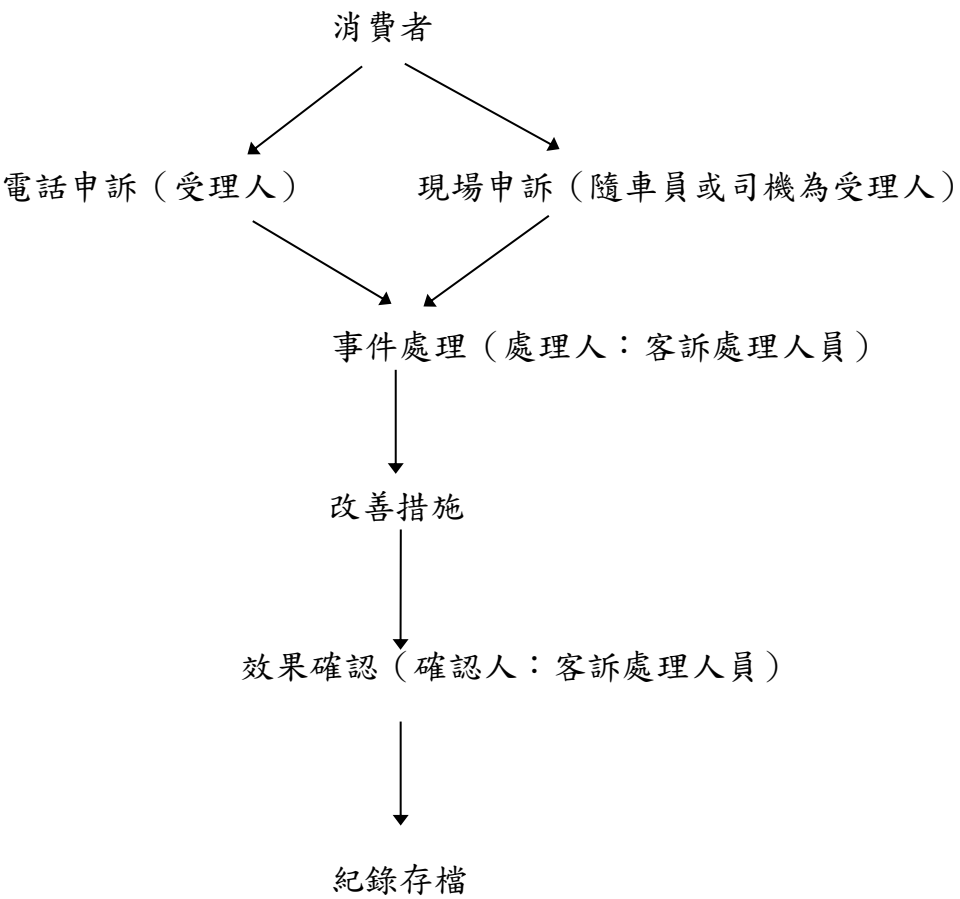
批發商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年	月 日 時 分
地 址		簽名/條碼		

註：本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。

(第一聯加工業者收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業者收存)

6.客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖

6-1.客訴案件處理程序書

_____處理場	客訴案件處理標準程序書
<p>一、消費者申訴的處理準則：</p> <ol style="list-style-type: none">1.範圍：追蹤改善、成品退貨及處理期限。2.適用時機：客戶反映產品品質出現異常之申訴。3.處理人：客訴處理人員	
<p>二、消費者申訴的處理</p>  <pre>graph TD; A[消費者] --> B[電話申訴 (受理人)]; A --> C[現場申訴 (隨車員或司機為受理人)]; B --> D[事件處理 (處理人: 客訴處理人員)]; C --> D; D --> E[改善措施]; E --> F[效果確認 (確認人: 客訴處理人員)]; F --> G[紀錄存檔];</pre> <p>The flowchart illustrates the process of handling consumer complaints. It begins with the consumer, who can either file a complaint via phone (with a designated handler) or on-site (with the driver or attendant as the handler). Both paths lead to the event handling stage, managed by a complaint handling staff member. This is followed by the implementation of improvement measures, a confirmation of the results (also by the complaint handling staff), and finally, the recording and archiving of the case.</p>	

6-2.客訴案件處理紀錄表

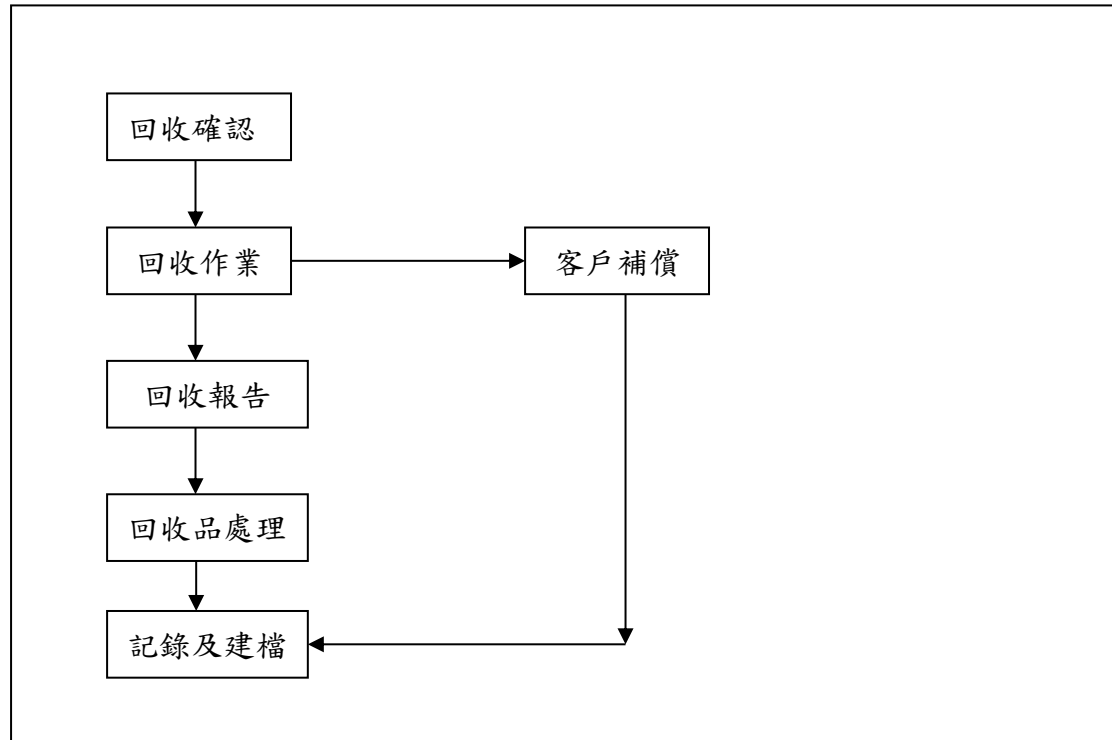
日期：_____

消費者 顧客名稱		聯絡 電話	
反應事項	接受者：		
事件有關於 品質部分	接受者：		
原因分析	分析者：		
處理方式	相關人員：		
防範措施	主管：		
備註			

註：頻率：不定期。

6-3.成品回收流程圖

_____處理場	成品回收流程
----------	--------



6-4.成品回收紀錄表

日期: _____

事項	說明與處理方式	負責人
回收原因		
回收數量		
回收方式	回收等級 <input type="checkbox"/> 第一級 <input type="checkbox"/> 第二級 <input type="checkbox"/> 第三級	
回收地點		
回收後處理 方式		
確認及預防 措施		

頻率：不定期，每次成品回收時

附註：

1.回收等級：

第一級：成品對民眾可能造成死亡或健康之重大危害者，或主管機關命其應回收者。

第二級：成品對民眾可能造成健康之危害者。

第三級：成品對民眾雖然不至造成健康危害，但其品質不符規定者。

2.回收層面：

消費者層面：回收深度達到個別消費者之層面。

零售商層面：回收深度達到販售場所之層面。

批發商層面：回收深度達到進口商、批發商等非直接售予消費者之層面。

註：頻率：不定期。

7.初級加工場自我查核表

初級加工場名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
			作業人員衛生自我檢查表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	紀錄表單	資訊提供	保存相關紀錄	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
原物料驗收	原料驗收	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表(附：合法標示與證明)	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	清潔消毒用品				
	器皿工具				
儲存設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表	每週 每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包材儲藏				
	清潔消毒用品儲藏				
	器具儲藏				
初級加工生產作業	分級、選別	工作紀錄	資材驗收及使用管理紀錄表(含清潔消毒用品使用管理紀錄) 作業場區環境清潔及管理紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	清洗			每次	
	熱水處理(川燙)		水質檢驗及監測紀錄表	每半年	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	冰鎮、冷卻				
	帶殼或取肉				
	凍結		初級加工生產紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	包冰 (視情況而定)				

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
	二次凍結		冷藏/冷凍庫溫度記錄表	每日	
包裝 運輸 及 銷售	分級包裝	人員操作 車輛管理 溫度控管	初級加工生產紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	成品冷凍儲藏		器具、設施、機械設備維護紀錄表	每次	
	冷凍運輸		成品檢驗紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度記錄表 包裝及運載紀錄表	每批 每日 每次	
	冷凍銷售	出貨紀錄	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 產品銷售管理紀錄表 包裝及運載紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表	每次 每次 每批 每批 每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____

產銷履歷農產品

生產過程臺灣良好農業規範

(TGAP)

養殖水產類

甲魚(鱉)初級處理

版本：113 年 12 月 25 日

目錄

切結書	1
1. 生產及出貨作業流程圖	2
1-1.產銷流程	2
1-2.水產品初級加工生產流程	3
2. 初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表	4
3. 初級加工生產及出貨作業查核表	10
4. 初級加工及衛生消毒標準作業書	12
4-1.初級加工流程標準作業書	12
4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書	18
4-3.衛生消毒標準作業書	19
5. 初級加工生產履歷紀錄簿	20
5-1.生鮮處理場基本資料	21
5-2.生鮮處理場簡易平面圖	22
5-3.原料甲魚之產銷履歷文件	23
5-4.資材驗收及使用管理紀錄表	24
5-5.作業人員衛生自我檢查表	25
5-6.倉儲清潔及管理紀錄表	26
5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表	27
5-8.水質檢驗及監測紀錄表	28
5-9.初級加工生產紀錄表	29
5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表	31
5-11.成品集貨處理紀錄表	32
5-12.成品檢驗紀錄表	33
5-13.產品包裝標示檢查紀錄表	34
5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	35
5-15.產品銷售管理紀錄表	36
5-16.包裝及運載紀錄表	37
5-17.出售流程紀錄五聯單	38
5-18.產品庫存紀錄表	39
6. 客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖	40
6-1.客訴案件處理程序書	40
6-2.客訴案件處理紀錄表	41
6-3.成品回收流程圖	42
6-4.成品回收紀錄表	43
7. 初級加工場自我查核表	44

切 結 書

單位：

負責人姓名：

我_____，關於本產品_____生產及出貨相關安全、安心作業之保證，立下誓約如下：

1. 在本產品_____的生產過程中，不浮濫使用抗生素及其他未合法登記或不符合規定的藥物。
2. 在出貨過程中，如發生貨物安全上的責任，經實施認驗證檢查或其他查驗，證實安全責任歸咎於我，我會承擔全部責任。
3. 我會遵從良好農業規範之各項規定，依規定進行生產、記錄並提供資料；相關紀錄之網路資訊可公開給第三者。
4. 我願配合各產銷班、區漁會或養殖發展協會及政府機關之政令宣導，並遵定本規範內容正確使用藥劑以降低環境負荷，漁場內病死養殖生物均經集中焚化或委由環保公司代為處理。
5. 如因違反了前述規定而被除名或遭受處分，將無條件接受並不得異議。

立誓約人簽名：_____

地址：_____

電話：_____

中華民國

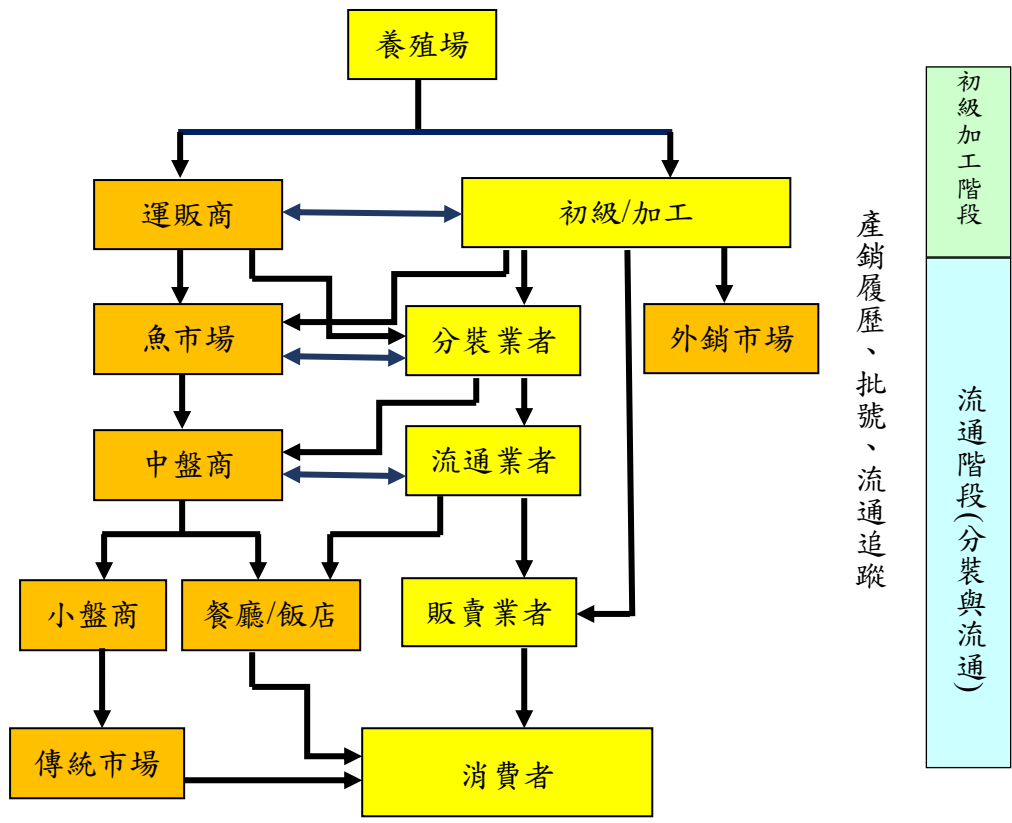
年

月

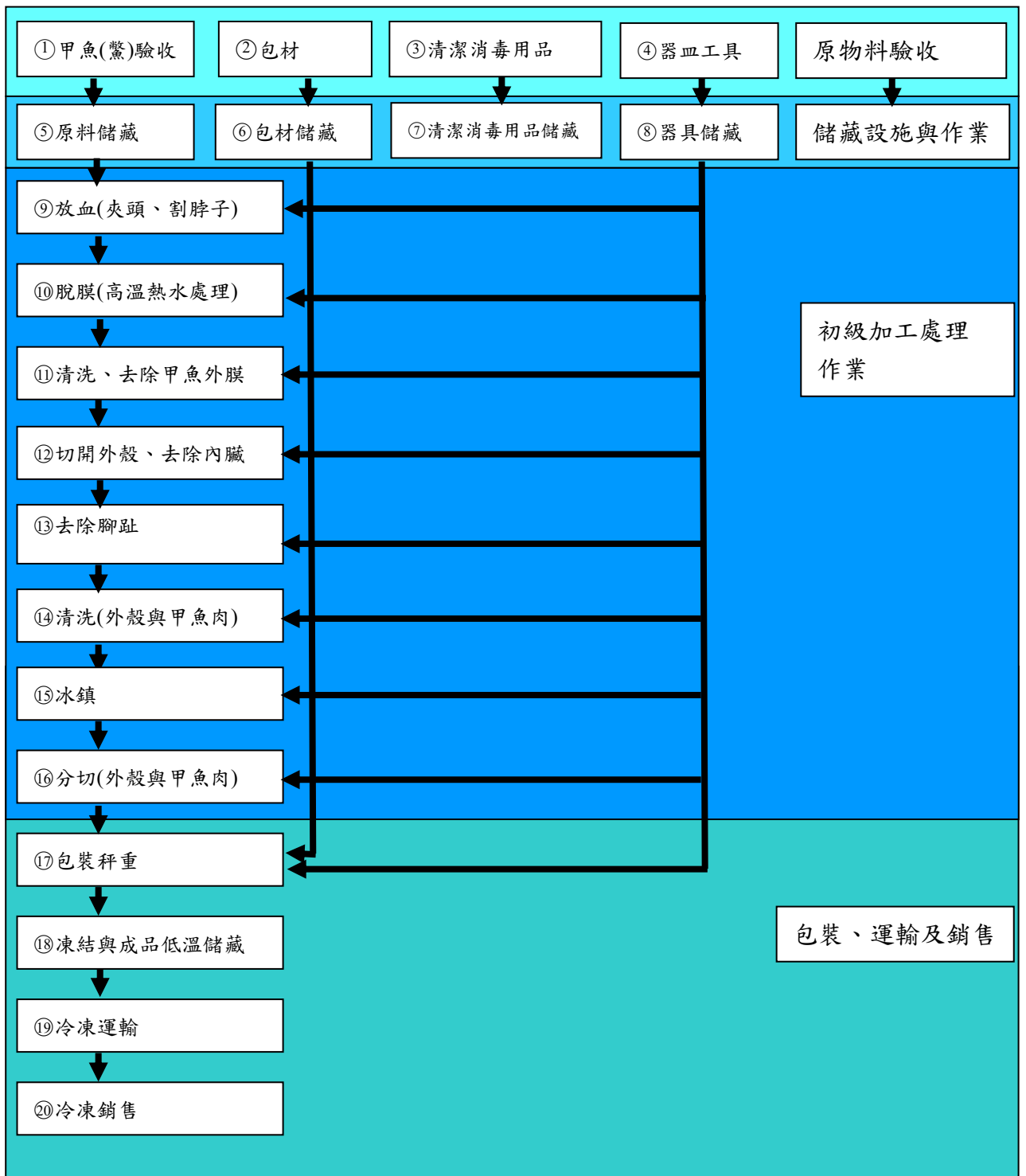
日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1. 產銷流程



1-2.水產品初級加工生產流程



2.初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表

項目	步驟	管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	憑證及紀錄文件	備註
原物料驗收							
原物料驗收	• 甲魚	• 甲魚	• 動物用藥 • 病原菌	• 死甲魚 • 原料甲魚不當使用水產動物用藥 • 病原菌污染	• 產銷履歷驗證合格場原料 • 抽樣檢測驗收控管	• 5-3. 原料甲魚之產銷履歷文件 • 原料甲魚檢測報告 • 原料甲魚之進貨紀錄表	原物料須注意源頭管理與執行驗收作業
	• 包材	• 塑膠袋(盒) • 保麗龍箱 • 紙箱	• 包裝袋(盒)破損、污染 • 夾雜物 • 塑化劑	• 被污染的包材 • 包裝袋(盒)密合度不佳 • 含塑化劑包材	• 驗收及後續包裝時目測觀察有無破裂 • 請廠商提供檢測報告或證明		
	• 清潔消毒用品	• 清潔消毒用品	• 不合格(非法)清潔消毒藥劑	• 使用不合格(非法)清潔消毒藥劑 • 品質不良清潔消毒藥劑 • 不合衛生規範之清潔消毒藥劑	• 使用品質優良及合法清潔消毒藥劑	• 廠商檢測報告 • 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表	
	• 器皿工具	• 手套 • 器皿 • 容器	• 夾雜物 • 塑化劑、化學溶出物	• 手套破損、器皿破損、容器不潔 • 套破損 • 器皿、容器不良	• 資材驗收 • 請廠商提供檢測報告或證明		

儲藏設施與作業							
儲藏設施與作業	原料儲藏	倉儲設施 衛生狀況	原料甲魚已死亡 產品變質 寄生蟲與細菌滋生 蟲鼠入侵 潮濕/發霉	儲藏環境設施不良 溫濕度管理不徹底 病媒、蟲鼠入侵 環境衛生條件不佳	維持儲藏設施清潔 控管甲魚儲存環境 溫濕度控管 蟲鼠害防治 定期清潔、消毒	5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表	儲藏場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」
	包材儲藏						
	清潔消毒用品儲藏						
	器具儲藏						
初級加工生產作業							
初級加工生產作業	放血(夾頭、割脖子)	作業人員 容器、刀具、用具 環境、設施	放血不完全血塊夾雜物 微生物污染與滋長	操作人員衛生不佳 刀具、用具容器衛生條件不佳 放血區域環境、設施衛生不佳 放血溫度過高與時間過長 廢棄物未處理乾淨 交叉污染 微生物污染	落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔刀具、用具容器。 放血區域環境與設施維持整潔 控制放血溫度與時間條件 廢棄物應儘速移除並清理乾淨	5-5. 作業人員衛生自我檢查表 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 5-9. 初級加工生產紀錄表	加工作業程序與場區環境需符合「食品良好衛生規範準則」及建立危害分析與重要管制點
	脫膜(高溫熱水處理)	作業人員 熱水溫度 容器、用具 環境、設施	夾雜物	操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、設施衛生不佳 脫膜溫度不足	落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器。 脫膜區域環境與設施維持整潔 確定脫膜溫度與時間	5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表	

				<ul style="list-style-type: none"> • 交叉污染 			<p>品良好衛生規範準則」及建立危害分析與重要管制點</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • 清洗、去除甲魚外膜 	<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 • 水質、水溫 • 容器、用具 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 脫膜不完全夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 水質不潔、水溫過高 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器 • 清洗區域環境與設施維持整潔 • 加強水質與水溫檢測管理操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 	
	<ul style="list-style-type: none"> • 切開外殼、去除內臟 	<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 • 容器、刀具、用具 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 內臟清除不完全、夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 操作人員衛生不佳 • 刀具、用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 水質不潔、水溫過高 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器。 • 處理區域環境與設施維持整潔 • 操作流程流暢 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	
初級加工	<ul style="list-style-type: none"> • 去除腳趾 	<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 • 容器、刀具、用具 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 牙齒腳趾去除不完全、夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 操作人員衛生不佳 • 刀具、用具容器衛生條件不佳 • 處理區域環境、設施衛生不佳 • 水質不潔、 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器。 • 處理區域環境與設施維持整潔 • 操作流程流 		

				<ul style="list-style-type: none"> 水溫過高 交叉污染 	暢		
<ul style="list-style-type: none"> 清洗(外殼與甲魚肉) 	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 水質管理 容器、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 甲魚殼膜、內臟、牙齒腳趾等夾雜物 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、設施衛生不佳 水質不潔、水溫過高 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器。 處理區域環境與設施維持整潔 加強水質、水溫監測 操作流程流暢 		<ul style="list-style-type: none"> 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 	
<ul style="list-style-type: none"> 冰鎮 	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 水質、水溫 容器、用具 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、設施衛生不佳 水質不潔、水溫過高 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔用具容器。 處理區域環境與設施維持整潔 操作流程流暢 加強水質、水溫監測 		<ul style="list-style-type: none"> 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 5-8. 水質檢驗及監測紀錄表 5-9. 初級加工生產紀錄表 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表 	
<ul style="list-style-type: none"> 分切(外殼與甲魚肉) 	<ul style="list-style-type: none"> 作業人員 容器、刀具、工具 設備 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> 鋸屑夾雜物 鋸台潤滑劑 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> 操作人員衛生不佳 刀具、用具容器衛生條件不佳 處理區域環境、機械設施衛生不佳 機械潤滑 	<ul style="list-style-type: none"> 落實人員操作衛生管理 使用衛生清潔刀具、用具容器。 處理區域環境與機械設施維持整潔 操作流程流暢 			

				劑污染 • 水質不潔、 水溫過高 • 交叉污染			
包裝、運輸及銷售							
包裝、運輸及銷售	• 包裝秤重	• 作業人員 • 包材、容器、用具 • 環境、設施	• 包材夾雜物 • 微生物污染與滋長	• 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 包裝器材清潔管理不良 • 處理區域環境、機械設施衛生不佳 • 品溫過高 • 交叉污染	• 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器與包材 • 處理區域環境與機械設施維持整潔 • 控制包裝速度及溫度	• 5-4. 資材驗收及使用管理紀錄表 • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-7. 作業場區環境清潔及管理紀錄表 • 5-9. 初級加工生產紀錄表 • 5-10. 器具、設施、機械設備維護紀錄表	
	• 凍結與成品低溫儲藏	• 作業人員 • 凍結溫度 • 環境、設施 • 成品品溫與品質	• 微生物污染與滋長	• 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 凍結處理區域環境、機械設施衛生不佳 • 凍結室溫度過高冷凍速率不良 • 冷凍庫溫度過高，儲藏變質	• 落實人員操作衛生管理 • 使用衛生清潔用具容器與包材 • 處理區域環境與機械設施維持整潔 • 檢視降溫設備規劃及維護 • 定期監控冷凍庫溫度，裝設自動警報設備 • 落實冷凍倉儲環境衛生管理	• 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	

包裝、運輸及銷售	• 冷凍運輸	<ul style="list-style-type: none"> • 作業人員 • 運輸車輛 • 品溫 	<ul style="list-style-type: none"> • 運輸車夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 操作人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 運輸車輛清潔管理不良 • 冷藏(凍)設備不足(佳)，溫度管理欠佳 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 維持運輸車輛之清潔 • 低溫或保溫運送產品 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-11. 成品集貨處理表 • 5-13. 產品包裝示檢查表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 • 5-16. 包裝及運載紀錄表 	
	• 冷凍銷售	<ul style="list-style-type: none"> • 銷售人員 • 品溫 • 環境、設施 	<ul style="list-style-type: none"> • 販售點夾雜物 • 微生物污染與滋長 	<ul style="list-style-type: none"> • 銷售人員衛生不佳 • 用具容器衛生條件不佳 • 銷售區域環境、冷凍機械設施衛生不佳 • 溫度管理欠佳 • 交叉污染 	<ul style="list-style-type: none"> • 落實人員操作衛生管理 • 維持銷售區域之整齊清潔 • 低溫銷售產品維護 • 確實執行產品標示內容 	<ul style="list-style-type: none"> • 5-5. 作業人員衛生自我檢查表 • 5-6. 倉儲清潔及管理紀錄表 • 5-12. 成品檢驗紀錄表 • 5-14. 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 • 5-15. 產品銷售管理紀錄表 • 5-17. 出售流程紀錄五聯單 • 5-18. 產品庫存紀錄表 	

3.初級加工生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	執行頻度
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年
	作業人員衛生自我檢查表		每次	
	紀錄表單		保存相關紀錄	每次
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季
原物料驗收	原料甲魚	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表（附：合法標示與證明）	
	清潔消毒用品			
	器皿工具			
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每週 每日
	包材儲藏			
	清潔消毒用品儲藏			
	器具儲藏			
初級加工生產作業	放血(夾頭、割脖子)	工作紀錄	作業場區環境清潔及管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 初級加工生產紀錄表 器具、設施、機械設備維護紀錄表 成品檢驗紀錄表	每次 每半年 每次 每次 每批
	脫膜(高溫熱水處理)			
	清洗、去除甲魚外膜			
	切開外殼、去除內臟			
	去除牙齒及腳趾			
	清洗(外殼與甲魚肉)			
	冰鎮			
	分切(外殼與甲魚肉)			

包裝 運輸 及 銷售	包裝秤重			
	凍結與成品低溫 儲藏			
	冷凍運輸	人員操作 車輛管理 溫度控管	成品集貨處理紀錄表 產品包裝標示檢查紀錄表 包裝及運載紀錄表	每批
	冷凍銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表	

4.初級加工及衛生消毒標準作業書

4-1.初級加工流程標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
1.原物料驗收	<ol style="list-style-type: none">1.原料甲魚的選擇：應挑選新鮮、活體、無病態、受傷、生病的原料甲魚。2.原料與材料應符合相關之食品衛生法規標準及規定驗收，才可以進場(廠)使用。3.原物料包裝以目測檢查應完整，外觀應符合品質要求。4.需有標示有效日期之物料，應清楚標示有效日期。	<ol style="list-style-type: none">1-1.原料甲魚需檢附產銷履歷驗證合格文件。1-2.使用之原料或材料應有源頭管理相關資料，包括原料來源養殖廠業者與數量，明確記錄，並具有可追溯與追蹤性。1-3.原物料進場應有進貨紀錄，並有相關進貨或驗證證明為依據才可以允收進場。1-4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。1-5.原物料必要時須抽樣檢測藥物殘留病原菌。1-6.食品包裝材料、容器供應商應提供或檢附包材、容器的安全性證明，如溶出試驗等衛生標準，並符合衛生福利部發布之「食品器具容器包裝衛生標準」。
2.原物料儲藏	<ol style="list-style-type: none">1.原料甲魚須維持存活的儲存狀態，續養時應避免死亡。2.依原料特性不同，需設置原物料倉庫(室溫)及低溫倉庫(冷藏、冷凍)。3.清潔消毒用藥劑應設置專櫃存放，並由專人負責管理。4.應落實倉儲衛生管理，經常保持倉儲區域的清潔。	<ol style="list-style-type: none">2-1.甲魚進場應即時處理，未能處理之甲魚，應放置於塑膠桶中，並注意避免甲魚彼此產生傷害致死。2-2.原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料，並應做好區隔與標示管理。2-3.視原物料種類及性質之不同設置調節溫度、溼度及換氣設施，以保持原材料之良好品質。2-4.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。2-5.原物料應以適當設施分類存放並明顯標示，以利倉儲管理及先進先出的作業。2-6.倉儲區域環境衛生須符合「食品良

<p>3.放血(夾頭、割脖子)</p>	<p>1.作業人員穿著整潔的工作服。</p> <p>2.甲魚於放血前，甲魚均為維持在存活的狀態下。</p> <p>3.進行放血時，應使用乾淨無鏽蝕之器具或設備，並使血液完全流失。</p> <p>4.放血區應注意環境衛生，在操作放血時，放血槽須注意血液殘留，並經常清洗。</p> <p>5.放血時應控制放血溫度與時間條件，並注意廢棄物應儘速移除並清理乾淨。</p>	<p>好衛生規範準則」之要求。</p> <p>3-1.落實人員操作衛生管理，及使用衛生清潔刀具、用具容器。</p> <p>3-2.製程中確實遵循先進先出之原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>3-3.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>3-4.作業人員應具備自主檢查能力，以確定放血完全，必要時得排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>3-5.加工現場應有適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>3-6.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>3-7.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
<p>4.脫膜(高溫熱水處理)</p>	<p>1.將放血完全之甲魚，以 100°C 熱水沖淋，依甲魚規格調整適當時間，需確保甲魚受熱完全，外膜呈現白色後取出。</p> <p>2.脫膜後置於冷卻水中，等待清洗脫膜。</p>	<p>4-1.落實人員操作衛生管理，及使用衛生清潔用具容器。</p> <p>4-2.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>4-3.作業人員應具備自主檢查能力，以確定受熱完全，必要時得增加熱水量與提高熱水溫度。</p> <p>4-4.加工現場應有適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>4-5.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>4-6.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>

<p>5.清洗、去除甲魚外膜</p>	<p>1.去除甲魚外膜前需注意甲魚是否受熱脫膜完全。</p> <p>2.利用安全衛生的清水將將甲魚的外膜沖洗去除或利用手工剝除乾淨，並將脫膜後之甲魚置於低溫下。</p>	<p>5-1.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>5-2.作業人員應具備自主檢查能力，以確定外膜去除完全。</p> <p>5-3.清洗作業應與加工現場適當區隔以避免交叉污染。</p> <p>5-4.用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用。</p> <p>5-5.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>5-6.清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合「飲用水水質標準」。</p> <p>5-7.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
<p>6.切開外殼、去除內臟及腳趾</p>	<p>1.清洗後之甲魚使用乾淨無鏽蝕之刀具或設備，脫除外殼，取出內臟，並以利剪去除銳利的牙齒及其腳趾。</p> <p>2.去除內臟後的甲魚肉與外殼分開放置，並維持低溫狀態。</p>	<p>6-1.製程中作為清洗用水，需符合飲用水水質標準。</p> <p>6-2.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>6-3.落實人員操作衛生管理、使用衛生清潔用具容器、處理區域環境與設施維持整潔與操作流程流暢。</p> <p>6-4.各種設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>6-5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
<p>7.清洗(外殼與甲魚肉)</p>	<p>1.以乾淨的水源及流水清洗甲魚外殼與甲魚肉，並需清洗乾淨，不得有內臟殘留。</p>	<p>7-1.製程中使用於產品的冰塊或水源需符合「飲用水水質標準」，並加強水質、水溫監測。</p>

	<p>2.清洗完畢後，迅速放到冰浴中保持低溫，以避免產品腐敗。</p>	<p>7-2.製程中確實遵照先進先出之作業原則，並符合安全衛生及作業迅速之要求，以降低微生物生長及其他污染的可能性。</p> <p>7-3.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>7-4.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。</p> <p>7-5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
<p>8.冰鎮</p>	<p>以流水清洗後的甲魚外殼與甲魚肉分別放置於冰浴中，進行冰鎮降溫，使其維持在低溫下。</p>	<p>8-1.製程中使用於產品的水源、冰塊需符合「飲用水水質標準」。</p> <p>8-2.作業人員應具備自主檢查能力，隨時監測冰浴的溫度，溫度過高時需添加冰塊以降溫。</p> <p>8-3.冰鎮機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>8-4.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
<p>9.分切(外殼與甲魚肉)</p>	<p>1.分開放置的甲魚外殼與甲魚肉，以機器切割甲魚外殼與甲魚肉，依照所需之大小進行切割。</p> <p>2.分切後的甲魚殼與分切後的甲魚肉，再依需求組合完成一副甲魚，並以包裝袋裝載，進行封袋、秤重。</p>	<p>9-1.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>9-2.分切機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。</p> <p>9-3.針對異物混入產品之問題，應有效防止及管理措施。如注意分切碎肉的清除與機械潤滑油滲出、容器清潔度與包材異物。</p> <p>9-4.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>

10.包裝秤重	<p>1.分切後的甲魚肉與甲魚殼依重量規格所需進行秤重與包裝。每袋包裝中有一副分切組裝完整的甲魚外殼，或生產業者可依不同規格包裝。</p> <p>2. 貼上標籤、打印製造日期。</p>	<p>10-1.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或不合格之半成品或成品。</p> <p>10-2.避免在高溫環境下操作，以降低水產品微生物滋長。</p> <p>10-3.注意所用容器及環境清潔，秤量器具需精確，避免重量不足。</p> <p>10-4.封口機或真空裝機包裝機設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備，並經常維護清理。</p> <p>10-5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
11.凍結與成品低溫儲藏	<p>1.將包裝好之甲魚外殼與甲魚肉，進行凍結處理。</p> <p>2.包裝凍結後產品，使用塑膠容器裝載，儲放於-18℃冷凍庫，出貨前再行紙箱裝箱。</p> <p>3.成品經包裝後裝箱，需確保甲魚的新鮮及凍結品維持狀態。</p> <p>4.產品須符合以下標準：</p> <p>(1)冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。</p> <p>(2)冷凍水產品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。</p> <p>(3) 大腸桿菌：50 MPN/g 以下。</p> <p>(4) VBN：25mg/100g 以下。</p> <p>(5) 霍亂弧菌未檢出。</p> <p>(6) 藥物殘留：需符合動物用藥殘留標準。</p>	<p>11-1.需注意冷凍溫度、所用容器及環境清潔，與產品排列方式，加速產品凍結。</p> <p>11-2.凍結機械設備設施應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備，並經常維護清理。</p> <p>11-3.凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。</p> <p>11-4.定期監控冷凍庫溫度，必要時裝設自動警報設備。</p> <p>11-5.作業人員衛生與作業場區環境衛生應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。</p>
12.冷凍運輸與銷售	<p>1.接單後與販運商聯繫預定運輸時程/日期。</p> <p>2.冷凍運輸車需先清潔、消毒，減少</p>	<p>12-1.冷凍運輸車的溫度需維持在冷凍狀態，並注意清潔狀況。</p> <p>12-2.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。</p>

	<p>污染，運輸前應車廂必先預冷。</p>	<p>12-3.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。</p> <p>12-4.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。</p> <p>12-5.成品出貨應以先進先出為原則，進出貨的車輛應加以檢查，避免貨品遭到污染。</p> <p>12-6.建立確實可行之成品回收及銷毀辦法，當有問題時能迅速回收市售之問題產品。</p> <p>12-7.冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。</p> <p>12-8.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。</p> <p>12-9.冷凍鮮魚介類(板鰓類除外)之揮發性鹽基態氮應該 25 mg/100g 以下。</p> <p>12-10.霍亂弧菌未檢出、大腸桿菌：50 MPN/g。</p>
--	-----------------------	--

4-2.清洗消毒用藥劑使用標準作業書

名稱	使用食品範圍與限量	用途
酒精 Alcohol	本品適用於各項器皿工具之消毒，濃度為 75%。	消毒殺菌劑
電解食鹽水 次氯酸 Hypochlorous acid	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑
漂白水 次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒，配製濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑
臭氧	本品適用於環境之消毒殺菌，低濃度(0.05ppm)就可以迅速而徹底的清除環境中的病毒及細菌。使用時應注意通風與安全性，避免對使用者造成傷害。	消毒殺菌劑
二氧化氯	可用於食品的消毒，但使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定(總有效氯 1 ppm 以下)。	消毒殺菌劑

4-3.衛生消毒標準作業書

- 1.工作區域、地板及使用容器應清洗乾淨必要時使用消毒液處理。
- 2.使用的手套或容器要清洗乾淨，必要時用 200ppm 的有效氯液清洗，清洗完畢後再以清水沖洗乾淨。
- 3.工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。
- 4.配製方法：

4.1. 75%酒精溶液

75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml

4.2. 200ppm 消毒液之配製法：

有效氯 6%：33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。

P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。

※氯液濃度調整方式

有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
1 公升	5ml	4ml	3.3ml	2.5ml	2ml	1.7ml
5 公升	25ml	20ml	16.7ml	12.5ml	10ml	8.3ml
10 公升	50ml	40ml	33.3ml	25ml	20ml	16.7ml
20 公升	100ml	80ml	66.7ml	50ml	40ml	33.3ml

5.初級加工生產履歷紀錄簿

甲魚(鱉)初級處理

主辦單位：農業部

輔導單位：

系統帳號：

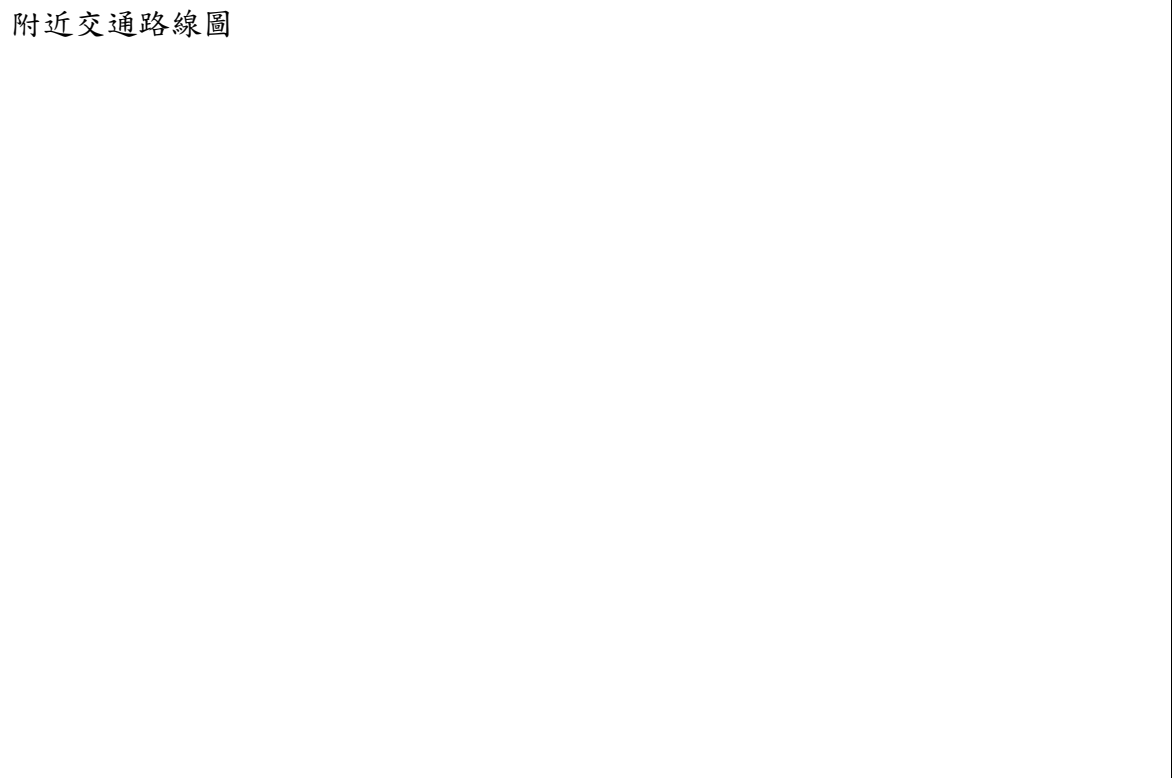
紀錄年期： / 年

5-1.生鮮處理場基本資料


生鮮處理場編號		生鮮處理場名稱：	負責人照片 黏貼處
負責人姓名		聯絡電話：	
處理場地址			
生鮮處理場總面積	公頃		
水產初級加工品種類			
年產量	公斤		
年產值	元		
驗證情形			

5-2.生鮮處理場簡易平面圖

附近交通路線圖



生鮮處理場相對位置分布圖



5-5.作業人員衛生自我檢查表

員工姓名:	任職單位:
健康檢查日期:	

年 月

符合：(V)；不符合：(X)

檢查項目	日期					
手部是否有外傷或是皮膚病						
是否罹患或感染可能造成食品污染的疾病						
是否穿戴整潔之工作衣帽(鞋)						
是否蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物						
是否塗抹化粧品及藥品等污染食品						
進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，是否依正確步驟洗手或（及）消毒						
工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，是否立即洗淨後再工作						
工作時，是否有吸菸、飲食或其他可能污染食品之行為						
是否有將個人衣物放置於更衣場所						

覆核人_____

註：1. 頻率：每次作業記錄。

2. 每人填寫一張。

3. 若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-6.倉儲清潔及管理紀錄表

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄	負責人簽名
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他(設備維護)	溫度 _____°C 相對溼度 _____%	

覆核人_____

註：1.每次作業記錄。

2.倉儲衛生管理：鼠害防治禁止使用化學性毒餌。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-7.作業場區環境清潔及管理紀錄表

項 目		年 月 日期					
建築與設施	1. 場區內、外地面保持清潔，並防止塵土飛揚。						
	2. 場區內、外排水系統經常清理保持暢通，防止異味產生。						
	3. 作業場區依清潔度區分，凡清潔度不同須做有效區隔。						
	4. 用於製造加工包裝等設備與器具使用前要先確認其清潔，使用後要清洗並消毒，並避免污染。						
	5. 場區每次工作完畢進行清洗，必要時以有效氣液進行噴灑消毒。						
製造 流程 衛生 管理	1. 在作業時間內，做好人員及物流動向管制，並有適當區隔，以避免交叉污染。						
	2. 用於輸送、裝載或儲存原料、半成品及成品之容器與設備宜徹底清潔消毒後才可以使用。						
	3. 原材料、設備與器具須放置固定場所，並有離地措施。						
	4. 製程中須依照先進先出原則，並符合安全衛生與作業迅速之要求，降低微生物生長及其他污染。						
	5. 工作台面及包裝區要注意清潔，必要時噴灑 75%酒精溶液消毒。						
	6. 選別清洗時，應使用乾淨無破損之器具或設備。避免異物混入產品，應注意清洗及污染，做有效防止及管理措施。						
	7. 清洗原料或製程中添加於產品的用水、用冰之水質應符合飲用水水質標準。						
	8. 熱水川燙隨時監控溫度，冷卻作業應監控冰浴溫度。作業時需使用清潔衛生之器具，作業區域需保持乾淨。						
	9. 取肉時，應使用不銹鋼刀具，及清潔器皿，注意品需維持低溫，並避免微生物污染。						
	10. 產品凍結時，須注意凍結溫度與速度，也需注意凍結室之清潔狀況。						
	11. 產品包冰時，應注意凍結品溫，及浮冰狀況，及容器之清潔衛生。						
	12. 包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。						
衛生管理人員簽名							

覆核人_____

註：1.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

2.頻率：1次/批。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-8.水質檢驗及監測紀錄表

日期	檢驗項目	檢驗者	判定
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			
年 月 日			

覆核人_____

註：1.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

2. pH 與水溫，每次生產時自行檢測。

3.使用水源需符合環境部發布之「飲用水水質標準」。

(1) 總菌落數：100 CFU/ml 以下

(2) 大腸桿菌群：多管發酵法：6 MPN/100ml 以下

濾膜法：6 CFU/100ml 以下

(3) 餘氯量：0.2-1.0 mg/L

(4) 外部檢驗每半年檢測一次、內部檢驗每月一次。

(5) 若製程直接使用自來水者(非經水塔蓄水)，可免測水質，唯須注意水質品質。

4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-9.初級加工生產紀錄表

紀錄項目		作業日期	作業內容	操作人員簽名
原物料驗收	原料甲魚	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____隻/公斤 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	包材	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤 <input type="checkbox"/> 批號_____	
	清潔消毒用品	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公克(毫升) <input type="checkbox"/> 批號_____	
	器皿工具	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 清洗清潔_____	
初級加工生產作業	放血(夾頭、割脖子)	年 月 日	<input type="checkbox"/> 放血溫度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 放血容器_____	
	脫膜(高溫熱水處理)	年 月 日	<input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	清洗去除甲魚外膜	年 月 日	<input type="checkbox"/> 水溫_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 水質管理_____	
	切開外殼、去除內臟	年 月 日	<input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	去除牙齒及腳趾	年 月 日	<input type="checkbox"/> 場區溫度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	清洗外殼與甲魚肉	年 月 日	<input type="checkbox"/> 水質、水溫_____ <input type="checkbox"/> 清潔程度_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	冰鎮	年 月 日	<input type="checkbox"/> 水質、水溫_____ <input type="checkbox"/> 先進先出_____ <input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	分切	年 月 日	<input type="checkbox"/> 場區溫度_____	

			<input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 容器_____	
	包裝	年 月 日	<input type="checkbox"/> 場區溫度_____	
			<input type="checkbox"/> 數量_____ <input type="checkbox"/> 批號_____	
			<input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
	凍結與低溫儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 凍結溫度_____	
			<input type="checkbox"/> 凍藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
			<input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 其他_____	
			<input type="checkbox"/> 凍結時間_____	
運輸及銷售	冷凍運輸	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____	-
			<input type="checkbox"/> 運輸車溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
			<input type="checkbox"/> 批號_____	
			<input type="checkbox"/> 衛生管理_____ <input type="checkbox"/> 品溫_____	
	冷凍銷售	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱/規格_____	
			<input type="checkbox"/> 出貨對象_____	
			<input type="checkbox"/> 儲藏溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
			<input type="checkbox"/> 批號_____	
			<input type="checkbox"/> 衛生管理_____	

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產時。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-10.器具、設施、機械設備維護紀錄表

機械設施名稱		購買日期	
規格型號		代理廠商	
日期	項 目	結 果 判 定	維 護 者
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		
年 月 日	清潔、功能檢查、維修		

覆核人_____

註：1.頻率：每次使用前後。機械設備包括冰鎮機、分切機、鋸台、真空包裝機等。

2.判定：合格(V)表示正常，不合格(X)表示出現異常。

3.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-11.成品集貨處理紀錄表

填表日期： 年 月 日

原料

紀錄項目	紀錄內容
原料進貨日期	年 月 日
規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 格外
使用規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/隻 <input type="checkbox"/> 格外
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 其他_____

成品

紀錄項目	紀錄內容																					
分級標準與比率	<input type="checkbox"/> 特大 _____ (尾、片、個、隻) /斤，約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 大 _____ (尾、片、個、隻) /斤，約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 中 _____ (尾、片、個、隻) /斤，約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 小 _____ (尾、片、個、隻) /斤，約 _____ (%) <input type="checkbox"/> 格外 _____ ，約 _____ (%)																					
生產產品規格及數量	<input type="checkbox"/> 大 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____ <input type="checkbox"/> 中 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____ <input type="checkbox"/> 小 _____ 公克/ (盒、袋、包) 數量 _____																					
產銷履歷標籤使用記錄	<table border="1"> <thead> <tr> <th>類別</th> <th>標籤型式</th> <th>張數</th> <th>輸入列印張數</th> <th>標籤列印結果</th> <th>剩餘張數</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td><input type="checkbox"/>大標籤 <input type="checkbox"/>小標籤</td> <td></td> <td></td> <td><input type="checkbox"/>使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/>作廢標籤 _____ 張</td> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td><input type="checkbox"/>大標籤 <input type="checkbox"/>小標籤</td> <td></td> <td></td> <td><input type="checkbox"/>使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/>作廢標籤 _____ 張</td> <td><input type="checkbox"/>購入 <input type="checkbox"/>列印</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 _____ 張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印		<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 _____ 張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	
	類別	標籤型式	張數	輸入列印張數	標籤列印結果	剩餘張數	備註															
	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 _____ 張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印																
<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印	<input type="checkbox"/> 大標籤 <input type="checkbox"/> 小標籤			<input type="checkbox"/> 使用標籤 _____ 張 <input type="checkbox"/> 作廢標籤 _____ 張	<input type="checkbox"/> 購入 <input type="checkbox"/> 列印																	
包裝日期	年 月 日 <table border="1"><tr><td>包裝批號</td></tr></table>	包裝批號																				
包裝批號																						
凍結溫度	庫溫 _____ °C；時間 _____ 小時；位置 _____ 庫溫 _____ °C；時間 _____ 小時；位置 _____																					
成品儲存	庫溫 _____ °C；位置 _____																					

填表人：

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產前後。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-12.成品檢驗紀錄表

檢驗日期	品名/批號 生產日期	檢 查 項 目			檢測人/委託檢 驗單位
		感官	大腸桿菌/群	霍亂弧菌	

覆核人_____

註：1.頻率：每批生產後。

2.標準值：參照衛生福利部發布之「食品中微生物衛生標準」

(1) 大腸桿菌： 50 MPN/g。

(2) 霍亂弧菌：未檢出。

(3) VBN： 25mg/100g

3.外包裝應完整不得受到污染。

4.不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物及寄生蟲。

5.可委託其他認證之檢驗單位，且需附上檢驗結果。

6.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-13.產品包裝標示檢查紀錄表

成品名稱			
製版及打樣日期			
檢查日期			
成品核對結果	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
審查紀錄	品管/製造	品管	
	品名	<input type="checkbox"/> 驗證證書登載的品項名稱 <input type="checkbox"/> 系統登載的品項名稱	原料名稱 (如為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。(單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。)) <input type="checkbox"/> 單一原料 <input type="checkbox"/> 二種(含)以上混合物
	淨重、容量、數量或度量		農產品經營者名稱、電話號碼及地址 本項不得以通路商資訊取代。 <input type="checkbox"/> 農產品經營者名稱(與證書登載相符) <input type="checkbox"/> 地址(登記地址或通訊地址) <input type="checkbox"/> 電話號碼(可聯繫農產品經營者) <input type="checkbox"/> 集團驗證應標示集團總部資訊
	產銷履歷農產品標章	<input type="checkbox"/> 標章形狀與圖式符合規範 <input type="checkbox"/> 標準字體符合規範 <input type="checkbox"/> 文字顏色(白色) <input type="checkbox"/> 圖案顏色(內部、外框) <input type="checkbox"/> 大小比例是否符合規範	委託製造者 屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及其地址 <input type="checkbox"/> 委託製造者名稱 <input type="checkbox"/> 電話號碼 <input type="checkbox"/> 地址
	追溯碼及驗證機構名稱	<input type="checkbox"/> 追溯碼是否正確 <input type="checkbox"/> 驗證機構	產銷履歷農產品資訊網之網址或二維條碼 https://taft.moa.gov.tw <input type="checkbox"/> 網址是否正確
	過敏原資訊		

覆核人_____

- 註：1.頻率：每次套印包裝前或每次更換標籤時。
 2.合格：(V)；不合格：(X)。
 3.包裝標示依衛生機關所制定之法規標準辦理。
 4.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-14.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

填表日期： 年 月 日

日期	冷凍庫		冷藏庫		紀錄人員 簽名
	上午 溫度	下午 溫度	上午 溫度	下午 溫度	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

覆核人_____

註：1.頻率：每天。

2.若作業場(廠)區為一人作業者，紀錄人員/覆核人可由同一位人員簽名即可。

5-15.產品銷售管理紀錄表

出貨單號碼		訂購日期		收款方式		配送方式	
出貨日期		訂購方式		業務員姓名			
客戶代號				通路屬性	<input type="checkbox"/> 運販商 <input type="checkbox"/> 大盤商業者 <input type="checkbox"/> 通路業者 <input type="checkbox"/> 其他	稅額狀態	<input type="checkbox"/> 免稅 <input type="checkbox"/> 應稅
訂貨單號		統一編號		發票格式	<input type="checkbox"/> 出售證明 <input type="checkbox"/> 出售流程紀錄五聯單 <input type="checkbox"/> 二聯 <input type="checkbox"/> 三聯		
收件人姓名				客戶訂單號碼			
收件人地址				發票抬頭			
發票地址				備註			

訂單明細資料

銷售編號	產品名稱	體型大小 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

5-16.包裝及運載紀錄表

記錄項目	記錄內容				
產品名稱		生產日期	年 月 日		
包裝(單位)	包 /箱				
生產批號(編號)					
包裝人員					
運送日期	年 月 日	天候	<input type="checkbox"/> 晴天 <input type="checkbox"/> 陰天 <input type="checkbox"/> 雨天		
出貨對象					
運送方式	<input type="checkbox"/> 冷凍運輸 <input type="checkbox"/> 冷藏運輸 <input type="checkbox"/> 常溫運輸				
產品重量	_____公斤，或_____包，或_____箱				
運輸公司	<input type="checkbox"/> _____公司； <input type="checkbox"/> 自有運輸車				
運輸車車號		運送目的地			
裝載時車庫體溫度	_____℃	室外溫度	_____℃		
車輛檢驗	<input type="checkbox"/> 衛生檢驗 <input type="checkbox"/> 運送器皿檢驗				
出貨單浮貼處	運輸車輛溫度紀錄(°C)				記錄者 簽 名
	時間	溫度	時間	溫度	
	01:00		13:00		
	02:00		14:00		
	03:00		15:00		
	04:00		16:00		
	05:00		17:00		
	06:00		18:00		
	07:00		19:00		
	08:00		20:00		
	09:00		21:00		
	10:00		22:00		
	11:00		23:00		
12:00		24:00			

註：1.頻率:每次運載時。

2.判斷標準:車輛檢查合格(V)；車輛檢查不合格(X)。

(1)運輸車輛溫度記錄請依實際作業時間填寫。

(2)記錄頻率：每日至少兩次；上午、下午各記錄一次。

3.若同時運載多位客戶之貨品，出貨單請依照運送的時間順序排列，以備查。

5-17. 出售流程紀錄五聯單

加工業者姓名		出貨總重	公斤(尾)	
身分證字號		出貨時間	年	月 日 時 分
地 址				
電 話			工廠登記證號碼	
品 項	規格	公克/尾	<input type="checkbox"/> 有： <input type="checkbox"/> 無	

運販業者姓名		登錄編號		
身分證字號		運輸車牌號		
電 話		出貨總重	公斤(尾)	
地 址		出貨時間	年	月 日 時 分
		簽名/條碼		

進貨大盤商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年	月 日 時 分
地 址		簽名/條碼		

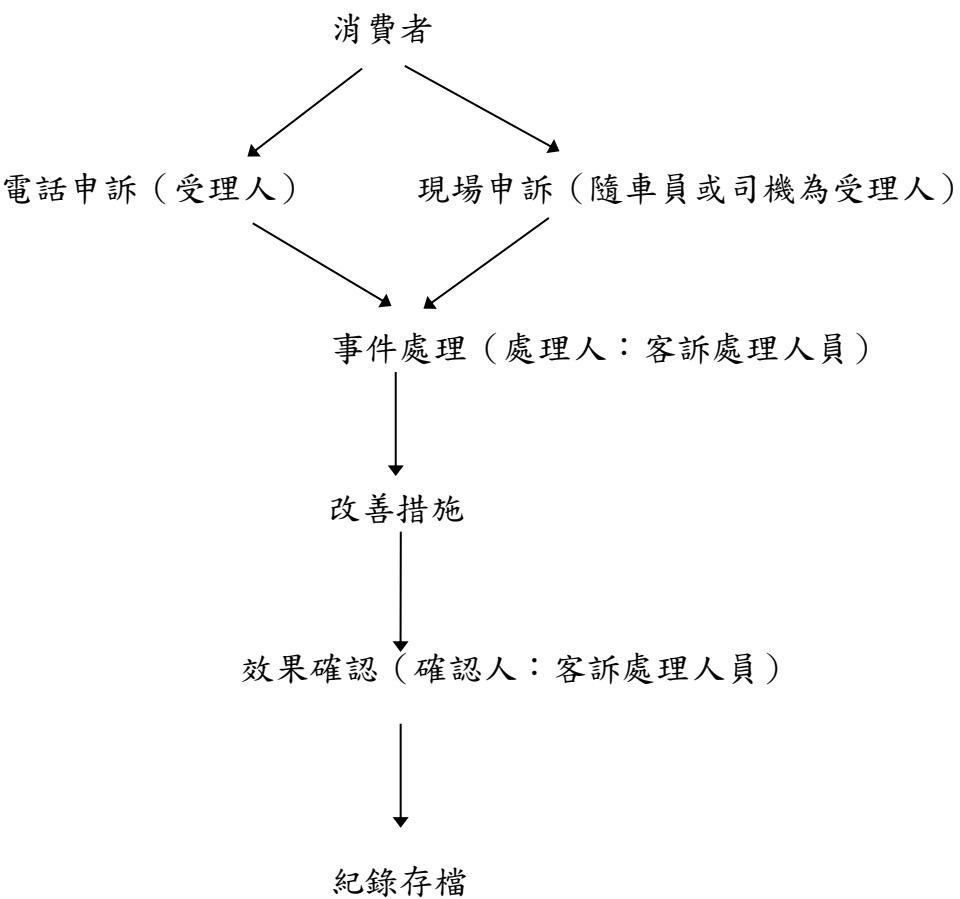
批發商名稱		進貨總重	公斤(尾)	
電 話		進貨時間	年	月 日 時 分
地 址		簽名/條碼		

註：本五聯單僅供單一貨源、單一流向使用，如販售予不同運販商、大盤商、批發商應分別開立本單。

(第一聯加工業者收存；第二聯運販業者收存；第三聯大盤商收存；第四聯批發商收存；第五聯零售業者收存)

6.客訴案件處理標準程序書與成品回收流程圖

6-1.客訴案件處理程序書

_____處理場	客訴案件處理標準程序書
<p>一、消費者申訴的處理準則：</p> <ol style="list-style-type: none">1.範圍：追蹤改善、成品退貨及處理期限。2.適用時機：客戶反映產品品質出現異常之申訴。3.處理人：客訴處理人員	
<p>二、消費者申訴的處理</p>  <pre>graph TD; A[消費者] --> B[電話申訴 (受理人)]; A --> C[現場申訴 (隨車員或司機為受理人)]; B --> D[事件處理 (處理人: 客訴處理人員)]; C --> D; D --> E[改善措施]; E --> F[效果確認 (確認人: 客訴處理人員)]; F --> G[紀錄存檔];</pre> <p>The flowchart illustrates the process of handling consumer complaints. It starts with '消費者' (Consumer) at the top, which branches into two paths: '電話申訴 (受理人)' (Complaint by phone, handled by the person receiving the call) and '現場申訴 (隨車員或司機為受理人)' (On-site complaint, handled by the driver or attendant). Both paths lead to '事件處理 (處理人: 客訴處理人員)' (Event handling, handled by the complaint handling staff). This is followed by '改善措施' (Improvement measures), then '效果確認 (確認人: 客訴處理人員)' (Effect confirmation, confirmed by the complaint handling staff), and finally '紀錄存檔' (Record archiving).</p>	

6-2.客訴案件處理紀錄表

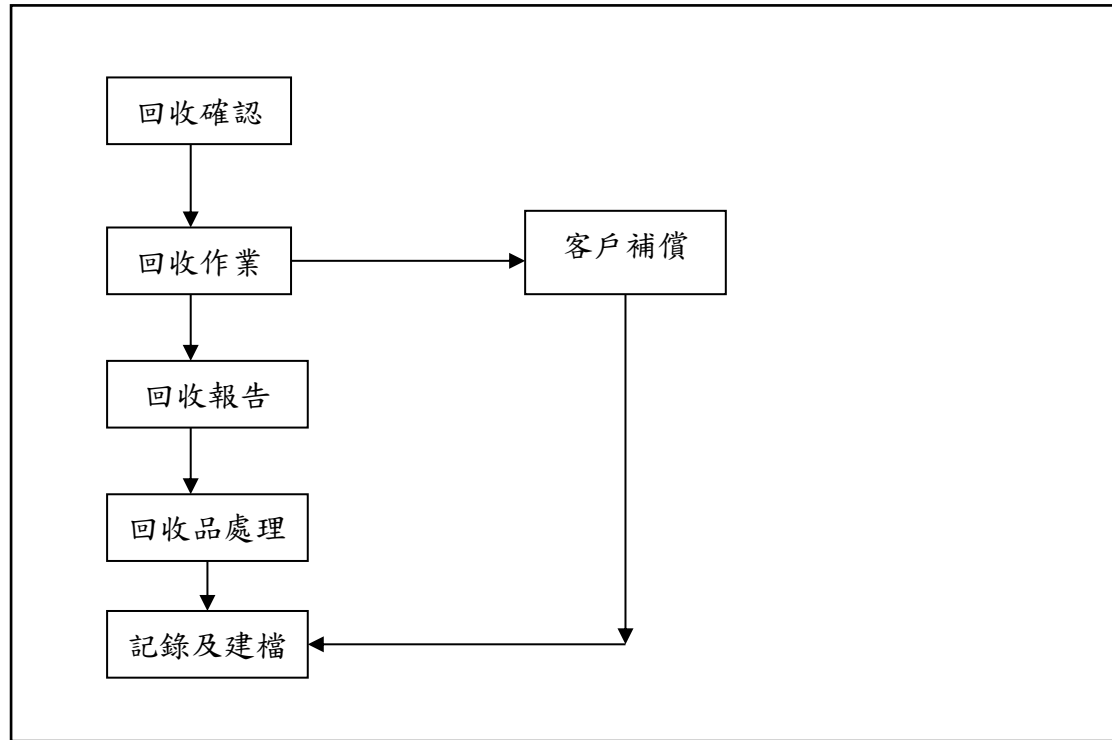
日期：_____

消費者 顧客名稱		聯絡 電話	
反應事項	接受者：		
事件有關於 品質部分	接受者：		
原因分析	分析者：		
處理方式	相關人員：		
防範措施	主管：		
備註			

註：頻率：不定期。

6-3.成品回收流程圖

_____處理場	成品回收流程
----------	--------



6-4.成品回收紀錄表

日期: _____

事項	說明與處理方式	負責人
回收原因		
回收數量		
回收方式	回收等級 <input type="checkbox"/> 第一級 <input type="checkbox"/> 第二級 <input type="checkbox"/> 第三級	
回收地點		
回收後處理 方式		
確認及預防 措施		
<p>頻率：不定期，每次成品回收時</p> <p>附註：</p> <p>1.回收等級：</p> <p>第一級：成品對民眾可能造成死亡或健康之重大危害者，或主管機關命其應回收者。</p> <p>第二級：成品對民眾可能造成健康之危害者。</p> <p>第三級：成品對民眾雖然不至造成健康危害，但其品質不符規定者。</p> <p>2.回收層面：</p> <p>消費者層面：回收深度達到個別消費者之層面。</p> <p>零售商層面：回收深度達到販售場所之層面。</p> <p>批發商層面：回收深度達到進口商、批發商等非直接售予消費者之層面。</p>		

註：頻率：不定期。

7.初級加工場自我查核表

初級加工場名稱：

查核人：

查核日期： 年 月 日至 年 月 日

作業	分類		查核項目	執行頻度	查核結果
共同事項	作業人員	教育訓練	教育訓練紀錄	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
		資訊提供	從業人員健康檢查	一年	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
			作業人員衛生自我檢查表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
	紀錄表單	資訊提供	保存相關紀錄	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
	自我查核		初級加工場自我查核表	每季	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
原物料驗收	原料甲魚	購入驗收	產銷履歷驗證合格證書	每批	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
	包材		資材驗收及使用管理紀錄表(附： 合法標示與證明)		<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
	清潔消毒用品				
	器皿工具				
儲藏設施與作業	原料儲藏	清潔衛生管理	倉儲清潔及管理紀錄表 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表	每週 每日	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
	包材儲藏				
	清潔消毒用品儲藏				
	器具儲藏				
初級加工生產作業	放血 (夾頭、割脖子)	工作紀錄	資材驗收及使用管理紀錄表(含清潔消毒用品使用管理紀錄)	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
			作業場區環境清潔及管理紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明
			水質檢驗及監測紀錄表	每半年	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明

	脫膜 (高溫熱水處理)		初級加工生產紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	清洗、去除甲魚外膜		器具、設施、機械設備維護紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	切開外殼、去除內臟		成品檢驗紀錄表	每次	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	去除腳趾		倉儲清潔及管理紀錄表	每週	<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____
	清洗 (外殼與甲魚肉)				
	冰鎮				
	分切 (外殼與甲魚肉)				
	包裝 運輸 及 銷售		包裝秤重	人員操作 車輛管理 溫度控管	成品集貨處理紀錄表
凍結與成品低溫儲藏		產品包裝標示檢查紀錄表			
凍凍運輸		包裝及運載紀錄表			
	凍凍銷售	出貨紀錄	產品銷售管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單 產品庫存紀錄表		<input type="checkbox"/> 不適用 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，說明_____