

行政院農業委員會公告

中華民國 106 年 9 月 18 日

農授漁字第 1061347617B 號

主 旨：修正「養殖魚類臺灣良好農業規範（TGAP）」，並自即日生效。

依 據：產銷履歷農產品驗證管理辦法第五條。

臺灣良好農業規範

養殖魚類

Taiwan Good Agricultural Practice

106 年度版

養殖魚類（FinFish）

適用於

草魚、鯽魚、鯉魚、黑鰱、青嘴龍占、鰱魚、香魚、鱒魚、鱖龍魚、銀鱸、星雞魚、嘉鱸、黑鯛、黃鰭鯛、黃錫鯛、川紋笛鯛、赤鰭笛鯛、黑星笛鯛、白星笛鯛、斑點簾鯛、紅槽、海鰻、烏魚、豆仔魚、金錢魚、花身雞魚、包公魚、加志、紅鼓魚、黃臘鰻、午仔魚、臺灣鯛、石斑魚、虱目魚、鱸魚及鰻魚等，共計 36 種
淡海水養殖魚種

行政院農業委員會指導

水產試驗所撰稿

漁業署編印

最後修正日期：106 年 9 月

目 錄

切結書

- 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
- 3.生產及出貨作業查核表
- 4.養殖作業曆
 - 4-1.適用春夏苗魚種
 - 4-2.適用冬苗魚種
- 5.病害防治曆
- 6.養殖及用藥標準作業書
 - 6-1.養殖標準作業書
 - 6-2.用藥標準作業書
- 7.生產履歷紀錄簿
 - 7-1.養殖場基本資料
 - 7-2.養殖場簡易平面圖
 - 7-3.魚苗及魚蝦混養種類紀錄表
 - 7-4.資材管理紀錄表
 - 7-5.飼料資材對照表
 - 7-6.藥物資材對照表
 - 7-7.其他資材對照表
 - 7-8.倉儲清潔及管理紀錄表
 - 7-9.生產作業紀錄表
 - 7-10.養殖池分魚、篩魚及換池紀錄表
 - 7-11.飼料投餵紀錄表
 - 7-12.水質檢驗及監測紀錄表
 - 7-13.疾病防治用藥管制紀錄表
 - 7-14.養殖場自我檢驗報告
 - 7-15.各項資材檢測分析表單黏貼處
 - 7-16.採收紀錄表
 - 7-17.廠商、客戶資料表
 - 7-18.收穫後(集貨)處理紀錄表
 - 7-19.包裝及運載紀錄表
 - 7-20.銷售管理紀錄表
 - 7-21.出售流程紀錄五聯單
 - 7-22.養殖場自我查核表

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：_____

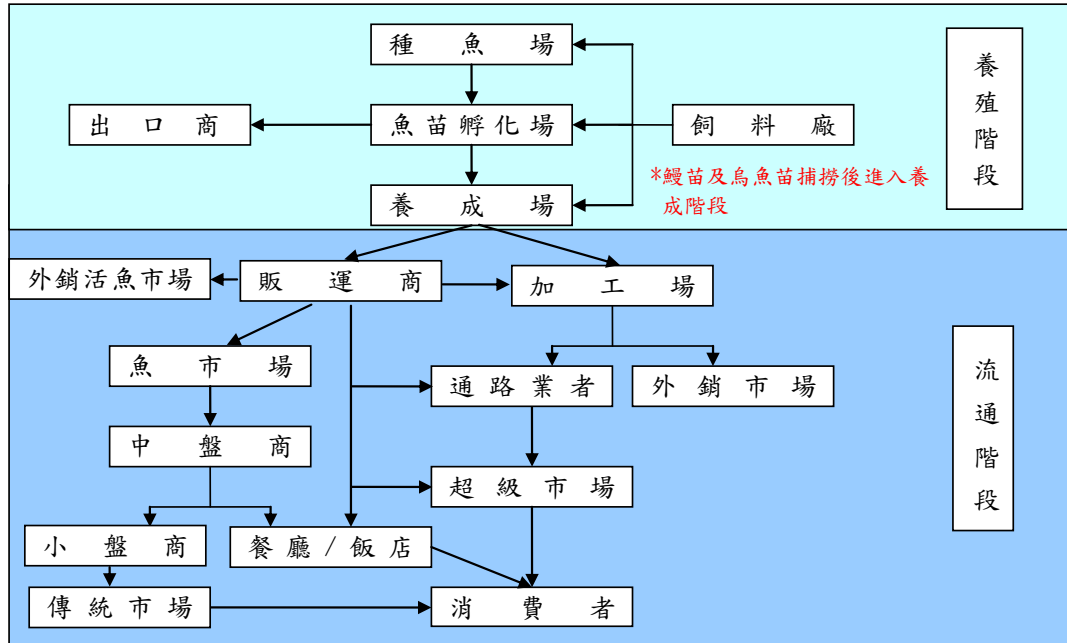
地址：_____

電話：_____

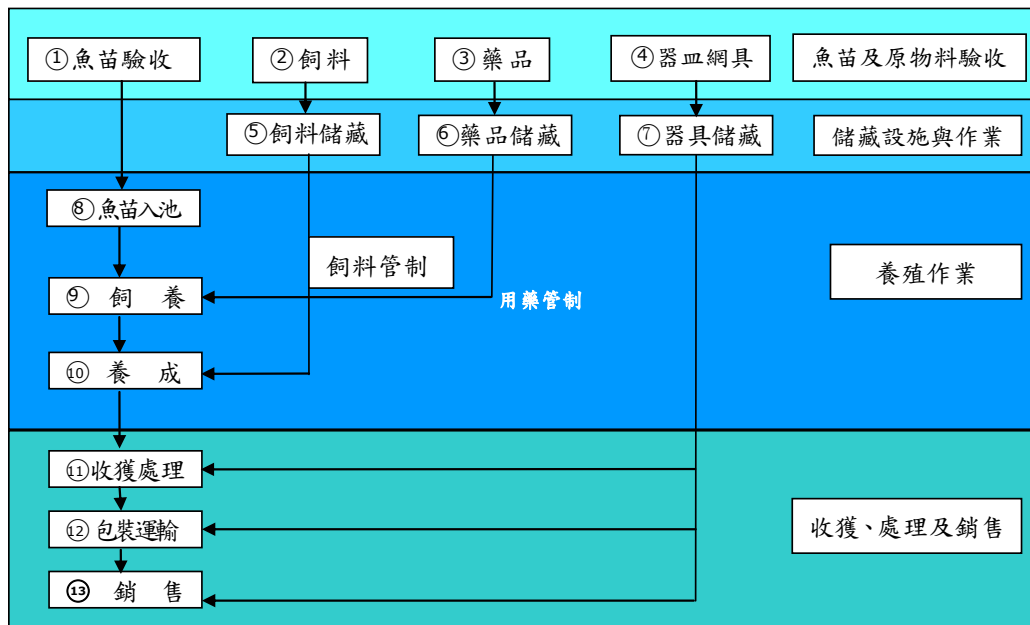
中華民國_____年_____月_____日

1. 生產及出貨作業流程圖

1-1.產銷流程



1-2.養殖流程



[illegible]

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	⑪收穫處理	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"> 採收紀錄表 收穫後(集貨)處理紀錄表 	驗證雙方可依實際作業流程選擇填表
	⑫包裝運輸	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"> 資材管理紀錄表 倉儲清潔及管理紀錄表 包裝及運載紀錄表 	
	⑬銷售	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 記錄銷售內容 低溫銷售魚貨 	<ul style="list-style-type: none"> 銷售管理紀錄表 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	紀錄執行頻率	查核頻率	查核日期	查核者
共同事項	作業人員	•教育訓練	•教育訓練紀錄	每季	每年一次以上		
	紀錄表單	•資訊提供	•是否保存相關紀錄	每日			
	自我查核	•資訊提供	•是否記錄「養殖場自我查核表」並保存備查	每月	每年一次以上		
魚苗及原物料驗收	①魚苗驗收	•購入驗收	•魚苗及魚蝦混養種類紀錄表	每批	每年一次以上		
	②飼料(含添加物)		•飼料等資材管理紀錄表 (附：合法標示與證明)				
	③藥品						
儲藏設施與作業	④飼料儲藏	•衛生管理	•倉儲清潔及管理紀錄表	每月	每年一次以上		
	⑤藥品儲藏						
	⑥網具及容器儲藏						
養殖作業	⑦魚苗入池	•工作紀錄	•生產作業紀錄表 •飼料投餵紀錄表 •水質檢驗及監測紀錄表 •疾病防治用藥管制紀錄表 •疾病檢驗單及獸醫處方單 •養殖場自我檢驗報告	每週 每次 每年	每年一次以上		
	⑧飼養						
	⑨養成						
收穫、處理及銷售	⑩收穫處理	•人員操作	•採收紀錄表 •收穫後(集貨)處理紀錄表	每批	每年一次以上		
	⑪包裝運輸	•車輛管理 •溫度控管	•包裝及運載紀錄表				
	⑫銷售	•出貨紀錄	•銷售管理紀錄表 •出售流程紀錄五聯單				

4. 養殖作業曆

4-1. 適用春夏苗魚種

月別	主要養殖管理		適用魚種
	繁殖場	養殖場	
三月	魚苗生產期及魚苗中間育成： 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。	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。	
四月		2. 養殖方式及設施	
五月		(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。	
六月		(2) 室內循環水系統養殖需設有養殖槽與過濾系統等設備。	
七月		(3) 箱網養殖需適度調整養殖密度並記錄養殖數量，需有防颱工作方案備查。	
八月		3. 飼養管理	
九月		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 次記錄）。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。	
十月		4. 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。	
十一月		5. 清池時，應徹底清洗及消毒。	
十二月		6. 整地時，池底撒布生石灰或土質改良劑，並充分曬池。	
一月	魚苗中間育成階段： 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。		
二月			
三月			

4-2.適用冬苗魚種

月別	主要養殖管理		適用魚種
	繁殖場	養殖場	
十月	魚苗生產期及魚苗中間育成階段： 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。	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 (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記錄養殖數量，需有防颱工作方案備查。 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 1-2 次記錄）。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. 整地時，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			
八月			
九月			
十月	魚苗中間育成階段： 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。		
十一月			
十二月			

5.病害防治曆

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℃ 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℃ 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。	
假單胞菌感染症 (Pseudomoniasis)	全年發生	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	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。	

		膚及脾臟大片出血，較慢性病變可見皮膚潰瘍。		
癰瘍病症 (Furunculosis)	發生於高水溫期	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。	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。	
分枝桿菌病症 (Mycobacteriosis)	好發於高水溫期	發生於淡水及海水魚種。病原為 <i>Mycobacterium</i> spp.，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。	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。	
奴卡氏菌病症 (Nocardiosis)	全年發生	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。	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。	
細菌性腎臟病症 (Bacterial Kidney Disease ; BKD)	全年發生	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。	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。	
鏈球菌病症 (Streptococcosis)	好發於高水溫期	發生於淡、海水魚種。病原常為 <i>Streptococcus</i> spp，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。	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。	
乳酸球菌病症 (Lactococcosis)	好發於高水溫期	好發於鰻科魚(烏魚)。病原為 <i>Lactococcus garvieae</i> ，為人畜共通傳染病。水溫驟變、低溶氧、密飼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。	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。	
發光桿菌病	好發於高水溫期	發生於海鱺、鱸魚、午仔魚等海水魚種。病原為 <i>Photobacterium</i>	經中央及地方動物防	

(Photobacteriosis)		<i>damsela</i> subsp. <i>piscicida</i> ，本病好發於大雨後鹽度降至 30ppt 以下及水溫升至 25℃ 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。	疫機關或執業獸醫師診斷後，開具處方箋施藥處理。	
愛德華氏病 (Edwardsiellosis)	好發於高水溫期	發生於淡、海水魚種。病原為 <i>Edwardsiella tarda</i> ，好發於高溫、密飼、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。	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。	
赤鰭病 (Red fin disease)	好發於高水溫期	感染多數淡水魚種，特別是冷水魚類。病原為 <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。	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℃ 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，開具處方箋施藥處理。	
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 hyphessobryconis</i> 及 <i>Glugea stephani</i> 可感染多種魚種，本病原蟲為細胞內寄生生物，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 anguillarum</i> 細胞內寄生原蟲，無可供治療藥物。	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。	

		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。		
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、密飼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。	
淡水性白點蟲病及 海水白點蟲症 (White Spot Disease)	全年度發生，低水溫季節為高峰期	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達直徑 1mm 的白色結節。	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。	
橈腳類寄生蟲侵擾 或感染症 (Copepod infestation or infection)	全年發生	侵擾淡、海水魚種。病原蟲系繁多，常見者分別為錨蟲 (<i>Lernaea</i> spp.) 及海水魚虱 (<i>Caligus</i> spp.)，侵擾魚體表皮膚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膚，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。	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。	
魚蛭侵擾症 (Leech infestation)	全年發生	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。	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。	
單殖類吸蟲病症 (Monogenean infestation)	全年發生	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。	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。	
卵圓鞭毛蟲病症 (Amyloodiniosis)	好發於高水溫期	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	經中央及地方動物防疫機關或執業獸醫師	

		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。	診斷後，開具處方箋施藥處理。	
病毒性疾病				
傳染性 造血組織壞死症 (Infectious hematopoietic necrosis；IHN)	發病水溫 4~13 ℃，而以 8~10℃ 時發病率 最高，當 水溫高於 15℃則停 止發病	發生於淡、海水魚種。病原為 Rhabdovirus，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。	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℃ 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。	
傳染性胰臟壞死症 (Infectious pancreatic necrosis； IPN)	水溫 10 ~14℃ 為發病高 峰	感染淡、海水魚種。病原為 Birnavirus，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。	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。	
病毒性出血敗血症 (Viral hemorrhagic septicaemia；VHS)	水溫 3-12℃時 發生，最 高死亡率 集中於 8-10℃	發生於淡、海水魚種。病原為 Rhabdovirus，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。	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。	
鮭疱疹病毒病 (Herpesvirus salmonis disease)	10℃ 以下 水溫發生	主要發生於鮭科魚及虹鱒。病原為 Herpesvirus salmonis，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。	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。	
病毒性神經 壞死症 (Viral nervous necrosis；VNN)	高水溫季 節為發病 高峰	發生於海水魚種。病原為 Betanodavirus，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	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。	

		徵為腹部朝上之迴旋泳姿、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℃ 時， 本病開始發生	發生於淡、海水魚種。病原為 Ranavirus 與 Megalocytivirus，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"> 1. 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。 2. 做水：養成池的水質及藻相必須穩定。 3. 購入前，先確立是否有寄生蟲性的疾病。 4. 箱網養殖宜先在陸上魚塭中間育成後再移至海上箱網養成。 5. 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"> 1. 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。 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。 3. 運輸前，必須有適當的斷餌，飽食狀態下不可運輸。 4. 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。 5. 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. 遵循三定原則(每日定點、定時、定量投飼) 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. 水源水質可參照行政院環境保護署發布之「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。 	<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

	5. 受精卵、魚苗、魚種及親魚之引進要嚴格檢疫與消毒。	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	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。	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。
捕撈、包裝、運輸	1. 捕撈 (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」的規定。 (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。 2. 包裝 (1) 包裝容器應為牢固、潔淨、無毒、無異味的器具。 (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。 (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 (1) 冰塊需符合衛生福利部公告之「冰類衛生標準」之規定，所用的水應符合「一級公共用水」規定。 (2) 鮮品：採用加冰塊或冷藏車運輸，應避免日曬及雨淋。 (3) 活體：採用充氧袋或活魚運輸車等方法運輸。 (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。	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，另在蓄網旁開啟水車或補充新鮮水源，亦有助魚隻的存活。 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。 1-3 若檢驗有一項指標不合格，允許重新抽樣複檢。 2-1 活魚運輸車水箱、充氧袋及塑膠器皿等宜先清整、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。

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 Kitsamycin	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
羧四環黴素 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 (海鱺除外)	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、海鱺除外)	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
甲磺氯徽素 Thiamphenicol (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發光桿菌或弧菌之感染。	15
甲磺氯徽素 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

資料來源：「動物用藥品使用準則」第三條附件一，行政院農業委員會 105 年 10 月 11 日農防字第 1051472565 號令修正。

附註：

1. 本「用藥標準作業書」提供藥物使用於有鰭魚類中「鱸形目」魚種之參考建議，實際使用藥物請依獸醫師處方箋。
2. 依動物用藥品使用準則第三條附件一「水產動物用藥品使用規範」規定，丁香酚限用於鱸形目之石斑魚。

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 Kitsamycin	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	100 mg/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，行政院農業委員會 105 年 10 月 11 日農防字第 1051472565 號令修正。

附註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於有鰭魚類中「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	10 mg/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，行政院農業委員會 105 年 10 月 11 日農防字第 1051472565 號令修正。

附註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於有鰭魚類中「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)
氟甲磺氧氟素 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
氧四環黴素 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 0.2~0.5 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，行政院農業委員會 105 年 10 月 11 日農防字第 1051472565 號令修正。

附註：本「用藥標準作業書」提供藥物使用於有鰭魚類中「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	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 胞菌或鰻敗血症假 單胞菌或愛德華氏 菌之感染。	25
	藥浴	5 ppm，連續藥浴 3-5 日。		
癩四環黴素 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，行政院農業委員會 105 年 10 月 11 日農防字第 1051472565 號令修正。

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

7.生產履歷紀錄簿

養殖魚類

(FinFish)

主辦單位：行政院農業委員會

輔導單位：

養殖年期： / 年

養殖場/公司 名稱	中文		負責人照片 黏貼處		
	英文				
養殖漁業登記證 編號/漁業權編號					
負責人姓名*	中文				
	英文				
場址*	中文				
	英文				
聯絡電話*	養殖場/公司： 行動電話： 住家：				
公司名稱		E-Mail			
場址縣市別/ 鄉鎮市別*		隸屬團體*			
員工人數		養殖總面積	公頃		
養殖物種類					
魚塭位置、 面積及種類	漁業署 漁塭編號	序號*	地段地號	漁塭面積* (平方公尺)	種類代碼
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.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.魚苗及魚蝦混養種類紀錄表

[illegible]

7-4. 資材管理紀錄表

[illegible]

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	
C25		C26	
C27		C28	

7-8.倉儲清潔及管理紀錄表

組織代號		養殖場名稱	
		養殖戶姓名	

作業日期	作業內容	溫濕度紀錄	清潔管理者
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒 <input type="checkbox"/> 其他_____	溫度_____℃ 相對溼度_____%	

註：每月至少清理 1 次，並予以記錄

7-9.生產作業紀錄表

魚塭序號		養殖場名稱	
養殖批號		養殖戶姓名	

紀錄項目		作業日期	作業內容	備註
放養管理	魚苗放養	年 月 日	<input type="checkbox"/> 大小 _____ 寸/尾 <input type="checkbox"/> 密度 _____ 尾/分 來源：_____	
	混養生物	年 月 日	<input type="checkbox"/> 白蝦 <input type="checkbox"/> 吳郭魚 <input type="checkbox"/> 烏魚 <input type="checkbox"/> 石斑 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 大小：_____ 寸，密度：_____ 尾/分	
		年 月 日	<input type="checkbox"/> 白蝦 <input type="checkbox"/> 吳郭魚 <input type="checkbox"/> 烏魚 <input type="checkbox"/> 石斑 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 大小：_____ 寸，密度：_____ 尾/分	
		年 月 日	<input type="checkbox"/> 白蝦 <input type="checkbox"/> 吳郭魚 <input type="checkbox"/> 烏魚 <input type="checkbox"/> 石斑 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 大小：_____ 寸，密度：_____ 尾/分	
池塘管理	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：_____	
	改善環境	年 月 日	<input type="checkbox"/> 水質改良劑 <input type="checkbox"/> 熟石灰 <input type="checkbox"/> 沸石粉 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 廠商：_____, 投入量：_____ 公斤/分/月	
		年 月 日	<input type="checkbox"/> 水質改良劑 <input type="checkbox"/> 熟石灰 <input type="checkbox"/> 沸石粉 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 廠商：_____, 投入量：_____ 公斤/分/月	
		年 月 日	<input type="checkbox"/> 水質改良劑 <input type="checkbox"/> 熟石灰 <input type="checkbox"/> 沸石粉 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 廠商：_____, 投入量：_____ 公斤/分/月	
		年 月 日	<input type="checkbox"/> 水質改良劑 <input type="checkbox"/> 熟石灰 <input type="checkbox"/> 沸石粉 <input type="checkbox"/> 其他 _____ 廠商：_____, 投入量：_____ 公斤/分/月	

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

7-10. 養殖池分魚、篩魚及換池紀錄表

日期*	移出魚池序號(養殖批號)	工作項目 1.分魚 2.篩魚 3.換池 4.其它	移出數量*	移入養殖池序號*	新編生產批號*	體型重量

有標示「*」為必填

7-11.飼料投餌紀錄表

魚塭序號		養殖場名稱	
養殖批號		養殖戶姓名	

[illegible]

7-12.水質檢驗及監測紀錄表

[illegible]

註：總氨氮、亞硝酸等每月檢測 1-2 次。

7-13.疾病防治用藥管制紀錄表

魚塭序號		養殖場名稱	
養殖批號		養殖戶姓名	

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-----

*症狀類別代碼：1.寄生蟲；2.細菌；3.病毒；4.其他。

7-14. 養殖場自我檢驗報告

送檢樣品名稱：

送檢日期： 年 月 日

養殖戶姓名		養殖批號		魚塭序號		
樣本編號		樣本批號		電話		
地 址						
檢驗結果						
檢驗項目	呋喃劑代謝物 ppb(AOZ、 AMOZ、SC、AH)	氯黴素 (CAP)	孔雀綠及代謝物 (MG+LMG)	*恩諾沙星 (enrofloxacin)	*環丙沙星 (ciprofloxacin)	*諾弗沙星 (Norfloxacin)
單位	ppb	ppb	ppb	ppb	ppb	ppb
養殖物						
魚體	檢測 值					
	檢驗 結果					

檢驗單位：

檢驗人：

備註：

1. 外銷產品安全標準應符合消費國所定之標準。內銷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」。
2. *：鰻魚加驗之檢驗項目。
3. 檢驗項目可依風險管控做動態調整。

7-15.各項資材檢測分析表單黏貼處

填表日期： 年 月 日

魚塭序號		養殖場名稱	
養殖批號		養殖戶姓名	

請依檢驗日期黏貼

7-17. 廠商、客戶資料表

[illegible]

7-18.收獲後(集貨)處理紀錄表

履歷編碼		追溯號碼	
初級加工場序號		運送人姓名	<input type="checkbox"/> 養殖戶自送

紀錄項目	紀 錄 內 容
捕撈/進貨日期	年 月 日
捕撈/進貨重量	公斤
進貨狀態	<input type="checkbox"/> 活體 <input type="checkbox"/> 冰鮮 _____℃ <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"/> 片肉 <input type="checkbox"/> 其他_____
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"/> 嗦囊 <input type="checkbox"/> 皮 <input type="checkbox"/> 其他_____

可食部位名稱：_____（各「可食用部位名稱」應分別填寫）

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 _____（%）
包裝標示與數量	_____公克 ± _____公克／（盒、袋、包） 數量 _____（盒、袋、包）
包裝日期	年 月 日
急速冷凍	庫溫 _____℃；時間 _____小時
成品儲存	庫溫 _____℃
產品批號	
新編追溯號碼	<div> <div></div> <div>新編履歷編碼</div> <div></div> </div>

填表日期： 年 月 日

[illegible]

7-20.銷售管理紀錄表

填表日期： 年 月 日

產品批號			
追溯號碼		履歷編碼	

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

7-21. 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	

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；第五聯零售業者收存)

7-22. 養殖場自我查核表 (養殖場應每個月自我查核一次)

養殖場名稱：_____

查核人：_____

查核日期：____年____月____日

查核項目	查核結果	查核頻度	查核表單
每次魚苗進貨是否確實記錄並採購合格之健康魚苗	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每次進貨	魚苗及魚蝦混養種類紀錄表
每次飼料進貨是否確實記錄並採購合格之飼料	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每次進貨	飼料、藥品等資材管理紀錄表及相關證明
是否每天記錄飼料餵養工作	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每日	飼料投餵紀錄表
是否每週記錄水質資訊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每週	水質檢驗及監測紀錄表
魚進行移池時是否詳細記錄	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每次移池或分池	養殖池分魚、篩魚及換池紀錄表
魚發生疾病時，是否依獸醫師診斷處方施用藥物，並填寫養殖水產用藥紀錄，記載病害發生情況	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	有用藥時	疾病防治用藥管制紀錄表
採收時是否詳細記錄	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	出貨時	採收紀錄表
是否定期清潔打掃飼料儲存區	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每月	倉儲清潔及管理紀錄表
是否定期清潔打掃藥品儲存區	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 沒有藥品不需打掃	每月	倉儲清潔及管理紀錄表
是否定期打掃包材儲存區	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 沒有包材不需打掃	每月	倉儲清潔及管理紀錄表
是否定期參加教育訓練	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每年	教育訓練紀錄表或相關證明文件
淨化池是否時常清掃並保持乾淨	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每次淨化前及淨化後	倉儲清潔及管理紀錄表
篩選區是否時常清掃並保持乾淨	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每次篩選前後	倉儲清潔及管理紀錄表
出貨前是否確實檢查產品品質並詳予記錄出貨資訊	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每次出貨前	包裝及運載紀錄表 銷售管理紀錄表
出貨時是否附上出售流程紀錄五聯單	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每次出貨前	出售流程紀錄五聯單
是否定期送檢驗單位檢驗合格	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每年	魚體檢驗合格報告
所有紀錄保存至該批水產品全部銷售後三年	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 本次不需要查核	每三年	魚苗及魚蝦混養種類紀錄表 飼料、藥品等資材管理紀錄表 飼料投餵紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表 養殖池分魚、篩魚及換池紀錄表 疾病防治用藥管制紀錄表 包裝及運載紀錄表 銷售管理紀錄表 倉儲清潔及管理紀錄表 出售流程紀錄五聯單

臺灣良好農業規範

養殖魚類初級處理

(三去三清)

Taiwan Good Agricultural Practice

106 年度版

行政院農業委員會指導
水產試驗所撰稿
漁業署編印

最後修正日期：106 年 4 月

目錄

切結書

- 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
- 3、初級加工生產及出貨作業查核表
- 4、初級加工生產及用藥標準作業書
 - 4.1.初級加工生產流程標準作業書
 - 4.2.清潔消毒用品與食品添加物使用標準作業書
 - 4.3.衛生消毒標準作業書
- 5、初級加工生產履歷紀錄簿
 - 5.1.生鮮處理場基本資料
 - 5.2.生鮮處理場簡易平面圖
 - 5.3.原料魚之產銷履歷文件
 - 5.4.資材管理紀錄表
 - 5.5.倉儲清潔及管理紀錄表
 - 5.6.作業場區環境清潔及管理紀錄表
 - 5.7.初級加工生產紀錄表
 - 5.8.成品集貨紀錄表
 - 5.9.清潔消毒用品與食品添加物管制紀錄表
 - 5.10.水質檢驗及監測紀錄表
 - 5.11.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表
 - 5.12.成品檢驗分析表單
 - 5.13.包裝及運載紀錄表
 - 5.14.水產品銷售管理紀錄表
 - 5.15.水產品出售流程紀錄五聯單
- 6、客訴案件處理標準程序書與成品回收流程
 - 6.1.客訴案件處理紀錄表
 - 6.2.成品回收紀錄表

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

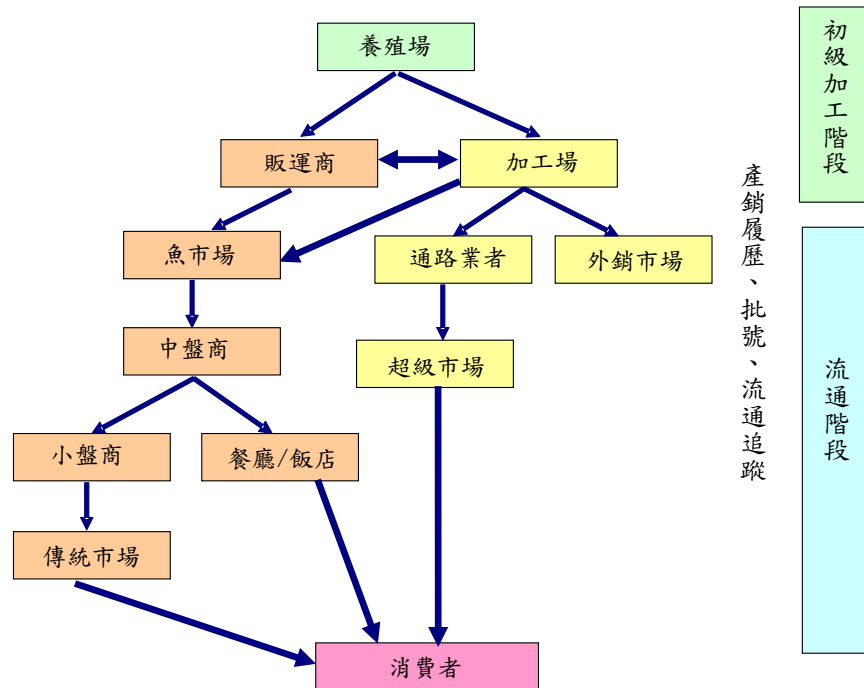
年

月

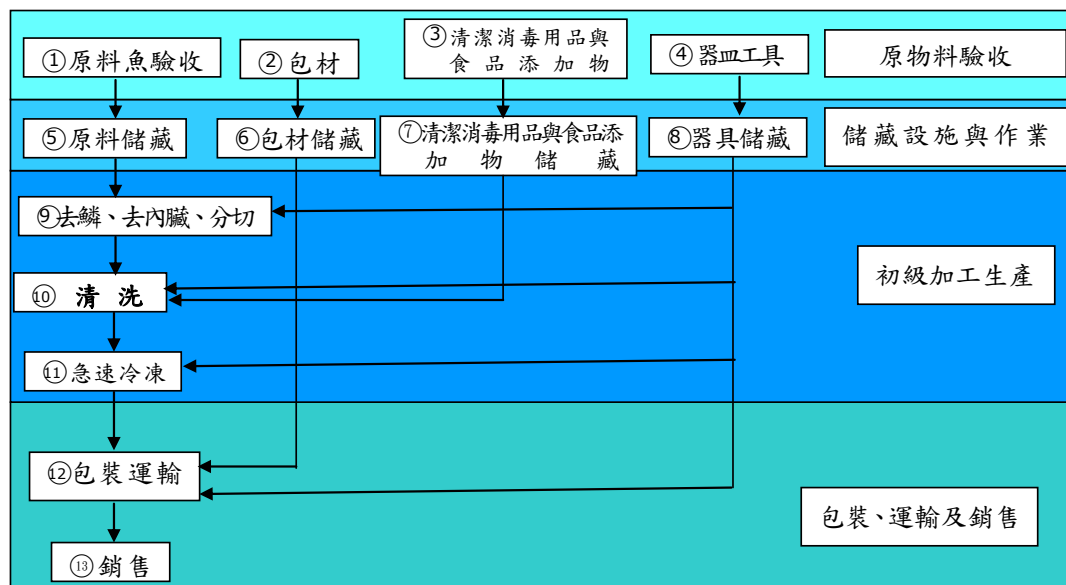
日

1.生產及出貨作業流程圖

1-1.產銷流程



1-2.水產品初級加工生產流程



2.初級加工生產及出貨風險管理內容一覽表

[illegible]

初級加工生產作業	⑨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"> 作業場區環境清潔及管理紀錄表 初級加工生產紀錄表 資材管理紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表
	⑩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 	<ul style="list-style-type: none"> 初級加工生產紀錄表 清潔消毒用品與食品添加物管制紀錄表 水質檢驗及監測紀錄表
	⑪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"> 冷藏/冷凍庫溫度紀錄表 倉儲清潔及管理紀錄表
包裝、運輸及銷售						

包裝、運輸及銷售	⑫包裝、運輸	<ul style="list-style-type: none"> • 包裝器材 • 運輸車輛 • 作業人員 	<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 • 溫度管理欠佳 	<ul style="list-style-type: none"> • 維持包裝器材之清潔 • 維持運輸車輛之清潔 • 販賣期之限定 • 低溫或保溫運送魚貨 	<ul style="list-style-type: none"> • 資材管理紀錄表 • 倉儲清潔及管理紀錄表 • 成品檢驗分析表單 • 包裝及運載紀錄表 	
	⑬銷售	<ul style="list-style-type: none"> • 買主 	<ul style="list-style-type: none"> • 細菌/微生物 	<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 • 記錄銷售內容 • 低溫銷售魚貨 	<ul style="list-style-type: none"> • 水產品銷售管理紀錄表 • 水產品出售流程紀錄五聯單 	

3.初級加工生產及出貨作業查核表

作業	分類		查核項目	紀錄執行頻率	查核頻率	查核日期	查核者
共同事項	作業人員	•教育訓練	•教育訓練紀錄	每季	每年一次以上		
	紀錄表單	•資訊提供	•是否保存相關紀錄	每次			
原物料驗收	①原料魚驗收	•購入驗收	•產銷履歷驗證合格證書	每批	每年一次以上		
	②包材		•資材管理紀錄表（附：合法標示與證明）				
	③清潔消毒用品與食品添加物						
	④器皿工具	•購入驗收					
儲藏設施與作業	⑤原料儲藏	•衛生管理	•倉儲清潔及管理紀錄表	每月	每年一次以上		
	⑥包材儲藏						
	⑦清潔消毒用品與食品添加物儲藏						
	⑧器具儲藏						
初級加工生產作業	⑨去鱗、去內臟、分切	•工作紀錄	•初級加工生產紀錄表 •水質檢驗及監測紀錄表 •清潔消毒用品與食品添加物管制紀錄表 •成品檢驗分析表單	每次 每6月 每次 每批	每年一次以上		
	⑩清洗						
	⑪急速冷凍						
包裝、運輸及銷售	⑫包裝運輸	•人員操作 •車輛管理 •溫度控管	•資材管理紀錄表 •倉儲清潔及管理紀錄表 •包裝及運載紀錄表	每批	每年一次以上		
	⑬銷售	•出貨紀錄	•水產品銷售管理紀錄表 •水產品出售流程紀錄五聯單				

4.初級加工生產及用藥標準作業書

4.1.初級加工生產流程標準作業書

作業名稱	作業方法	注意事項
1.原物料驗收	<p>1.原料魚的選擇：應挑選具有活動力新鮮的原料魚。</p> <p>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。</p> <p>3.包裝應完整，外觀應符合品質要求。</p> <p>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。</p>	<p>1.1.原料魚需檢附原料魚之產銷履歷文件。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>1.4.原料之使用應確實遵照先進先出的原則。</p> <p>1.5.原物魚必要時須抽樣檢測藥物殘留。</p> <p>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」。</p>
2.原物料儲藏	<p>1.原料魚須先儲存在冰浴中或冷藏庫，以避免魚體腐敗。</p> <p>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)。</p> <p>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。</p>	<p>2.1.原物料倉庫需有足夠空間以儲存原物料。</p> <p>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。</p> <p>2.3.儲存物品應離牆離地並隨時保持清潔。</p> <p>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。</p>
3.去鱗、去內臟、分切	<p>1.作業人員穿著整潔的工作服。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p>

	<p>3.魚體體型過大者，依需求進行分切成塊或片狀。</p> <p>4.魚體(塊、片)迅速置於低溫冷藏或冷凍。</p>	<p>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。</p> <p>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。</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。</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	1.將魚擺放在冷凍盤上，進行急速冷凍後凍藏。	5.1.凍結後之品溫應能維持在-18℃以下，以確保產品之優良品質。 5.2.產品建議以急速冷凍，凍結後一種凍藏室。
6.包裝、運輸與銷售	1.成品經真空包裝後裝箱，需確保魚體的新鮮及凍結狀態。 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。 3.與販運商明訂運輸日期。 4.冷凍運輸車需先清整、消毒，降低細菌、寄生蟲等之傳播。	6.1.避免在高溫與烈陽照射下操作，以提升水產品衛生。 6.2.冷凍運輸車的溫度需維持在凍結狀態。 6.3.成品應經過品質檢驗確認測試合格才可以出貨。 6.4.成品應每批次留樣保存，保存至有效日期。 6.5.成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。 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。 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。
7.冷凍水產加工品之品質規格		1.冷凍水產品中心溫度需低於-18℃。 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。 3.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。 4.生菌數：3.0×10 ⁶ CFU/ml 以下。 5.大腸桿菌：10 MPN/g。

4.2 清潔消毒用品與食品添加物使用標準作業書

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%。	消毒劑
次氯酸鈉 NaOCl	本品適用於泡鞋池與地面之消毒， 濃度為有效餘氯 200ppm。	消毒劑

4.3.衛生消毒標準作業書

_____處理場	衛生消毒標準作業書																																										
<p>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。</p> <p>2.使用的刀具或容器要清洗乾淨，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。</p> <p>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。</p> <p>4.配製方法：</p> <p>4.1. 75%酒精溶液</p> <p style="padding-left: 40px;">75%酒精：水 100ml+95%酒精 400ml</p> <p>4.2. 200ppm 消毒液之配製法：</p> <p style="padding-left: 40px;">有效氯 6%：33.3ml NaOCl 漂白水加入 10L 水即是 200ppm 消毒水。</p> <p>P.S.每日使用餘氯檢測試紙測定消毒液是否達 200ppm。</p> <p>※氯液濃度的調整</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 20px;"> <tr> <th style="width: 15%;">有效氯</th> <th style="width: 10%;">4%</th> <th style="width: 10%;">5%</th> <th style="width: 10%;">6%</th> <th style="width: 10%;">8%</th> <th style="width: 10%;">10%</th> <th style="width: 10%;">12%</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">濃度 水量</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> <td>200ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1 公升</td> <td>5ml</td> <td>4ml</td> <td>3.3ml</td> <td>2.5ml</td> <td>2ml</td> <td>1.7ml</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5 公升</td> <td>25ml</td> <td>20ml</td> <td>16.7ml</td> <td>12.5ml</td> <td>10ml</td> <td>8.3ml</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10 公升</td> <td>50ml</td> <td>40ml</td> <td>33.3ml</td> <td>25ml</td> <td>20ml</td> <td>16.7ml</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">20 公升</td> <td>100ml</td> <td>80ml</td> <td>66.7ml</td> <td>50ml</td> <td>40ml</td> <td>33.3ml</td> </tr> </table>		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
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

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			
處理場地址		聯絡電話：	
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

生產履歷編號		處理場名稱	
產銷履歷文件		負責人名稱	

進貨日期	原料 名稱	供應商 名稱	批號	規格 大小	數量 (公斤)	單價 (公斤)	總價 (元)	生產 編號
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								

備註：

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記錄，必要時可記錄原料進價(元/公斤)。

5.4. 資材管理紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
		負責人名稱	

進貨 日期	資材 名稱	採購 數量 (公斤)	單價 (公斤/元)	供應商 名稱	供應商 批號	庫存量 (公斤)	備註
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							

備註：

1. 頻率：每次進貨或使用。
2. 資材包括包材、清潔消毒用品、食品添加物、器皿工具等，數量可以用包、袋、瓶、件、個等單位記錄，必要時可記錄原料進價(元)，可依個別資材項目單獨記錄。

5.5.倉儲清潔及管理紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
倉庫類別		負責人名稱	

作業日期	作業內容	溫溼度紀錄
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%
年 月 日	<input type="checkbox"/> 打掃 <input type="checkbox"/> 消毒(禁止使用化學性毒餌) <input type="checkbox"/> 其他	溫度 _____℃ 相對溼度 _____%

備註：

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。

5.6.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.原材料、設備與食品器具須放置固定場所，並有離地措施。						
	3.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。						
	4.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。						
	5.魚類三清處理時，應使用乾淨無破損之器具或設備，並使血液完全流失。						
	6.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.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。						
	9.原料、半成品與成品需維持低溫，並避免微生物污染。						
	10.冰鎮製程中應隨時監控冰浴溫度，溫度過高時，應隨時補充冰塊以降溫。						
	11.包裝區域應做適當區隔，避免交叉污染。						
衛生管理人員簽名							

備註：

- 判定：合格(✓)表示正常，不合格(×)表示出現異常
- 頻率：1 次/批

5.7.初級加工生產紀錄表

填表日期： 年 月 日

生產履歷編號		處理場名稱	
產品批號		負責人姓名	

紀錄項目		作業日期	作業內容	簽名
原料料驗收	原料魚驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 大小_____寸/尾 <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公斤	
	包材驗收	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	
	清潔消毒用品與食品添加物驗收	年 月 日	<input type="checkbox"/> 種類名稱_____ <input type="checkbox"/> 來源_____ <input type="checkbox"/> 數量_____公克	
	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_____	
原料料儲存	原料儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	包材儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <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"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 溼度_____	
	器皿工具儲存	年 月 日	<input type="checkbox"/> 原料名稱_____ <input type="checkbox"/> 儲存地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <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"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	清洗	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	凍藏與冷藏	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <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"/> 工作地點_____ <input type="checkbox"/> 溫度_____ <input type="checkbox"/> 數量_____	
	流通運輸	年 月 日	<input type="checkbox"/> 產品名稱_____ <input type="checkbox"/> 運輸車溫度_____ <input type="checkbox"/> 品溫_____ <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_____	

備註：

頻率：每批生產時

5.8.成品集貨紀錄表

填表日期： 年 月 日

生鮮處理場名稱		負責人姓名	
生產批號		產品名稱	
追溯號碼		履歷編碼	
運送人姓名			

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 _____℃(魚體溫度 _____℃) <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"/> 片肉 <input type="checkbox"/> 條凍 <input type="checkbox"/> 輪切_____ <input type="checkbox"/> 其他_____
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_____

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 _____(%)
包裝標示與數量	_____公斤 ± _____公克／(盒、袋、包)數量 _____(盒、袋、包) _____公斤 ± _____公克／(盒、袋、包)數量 _____(盒、袋、包) _____公斤 ± _____公克／(盒、袋、包)數量 _____(盒、袋、包)
包裝日期	年 月 日 包裝批號
急速冷凍	庫溫_____℃；時間_____小時
成品儲存	庫溫_____℃

填表人：

頻率：每批生產前後

5.9.清潔消毒用品與食品添加物管制紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
藥品名稱		負責人名稱	

[illegible]

5.10.水質檢驗及監測紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
檢驗日期		負責人名稱	

日 期	檢驗項目	檢驗者	判 定

備註：

一、 半年檢驗一次。

二、 標準值：參照行政院環境保護署發布之「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

5.11.冷藏/冷凍庫溫度紀錄表

生產履歷編號		處理場名稱	
月份		負責人名稱	

日期	冷凍庫		冷藏庫		記錄人員 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					

備註：頻率為每天

填表日期： 年 月 日

5.12.成品檢驗分析表單

生產履歷編號		處理場名稱	
產品名稱		負責人名稱	

年 月 日

[illegible]

備註：

- 一、標準值：參照衛生福利部發布之「冷凍食品類衛生標準」
 1. 生菌數： 3.0×10^6 CFU/ml 以下
 2. 大腸桿菌：10 MPN/g
- 二、外包裝應完整不得受到汙染。
- 三、不得有異味。
- 四、可委託其他認證之檢驗單位，且需附上檢驗結果。

5.13.包裝及運載紀錄表

生產履歷編號				處理場名稱			
產品名稱				負責人名稱			

紀錄項目	紀錄內容						
包裝日期	年 月 日						
單位包裝	斤/箱						
包裝編號							
包裝人員							
遞送日期	年 月 日			天候			
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"/> 其他						
魚貨重量	_____公斤/車，或_____箱						
運輸公司							
運輸車車號			運送目的地				
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	日期	運銷儲存庫溫度(℃)				記錄者簽名	
		08：00	11：00	14：00	18：00		

備註：頻率：每次運載依實際狀況與量測時間記載

5.14.水產品銷售管理紀錄表

生產履歷編號				處理場名稱			
產品名稱				負責人名稱			
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 (尾/斤、公克)	出貨總重 (公斤)	單價(元)	小計(元)
金額合計					元

5.15.水產品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			

（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）

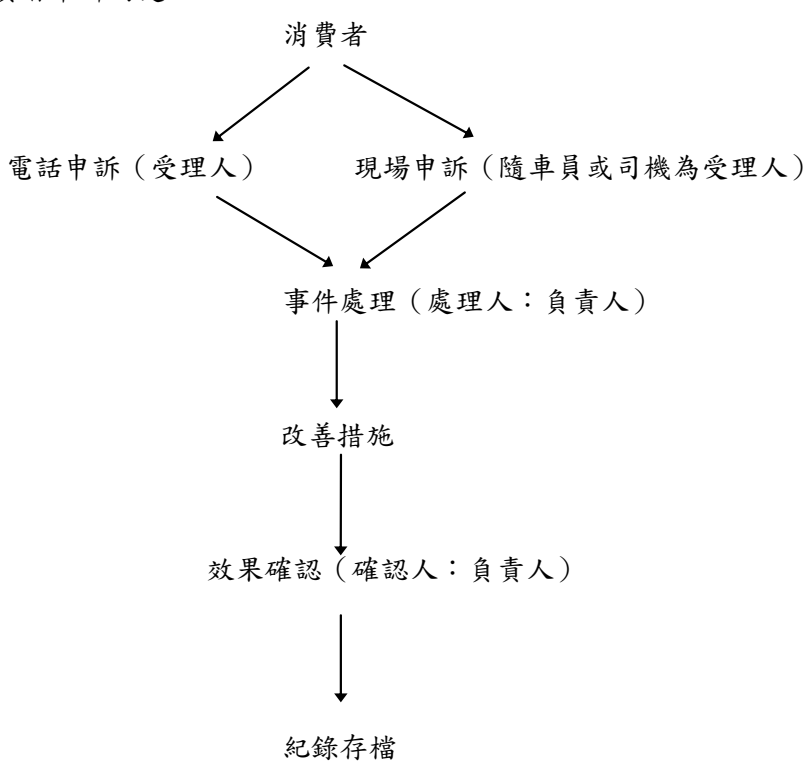
運販業者姓名				登錄編號			
身分證字號				運輸車牌號			
電 話				出貨總重	公斤（尾）		
地 址				出貨時間	年 月 日 時 分		
				簽名/條碼			

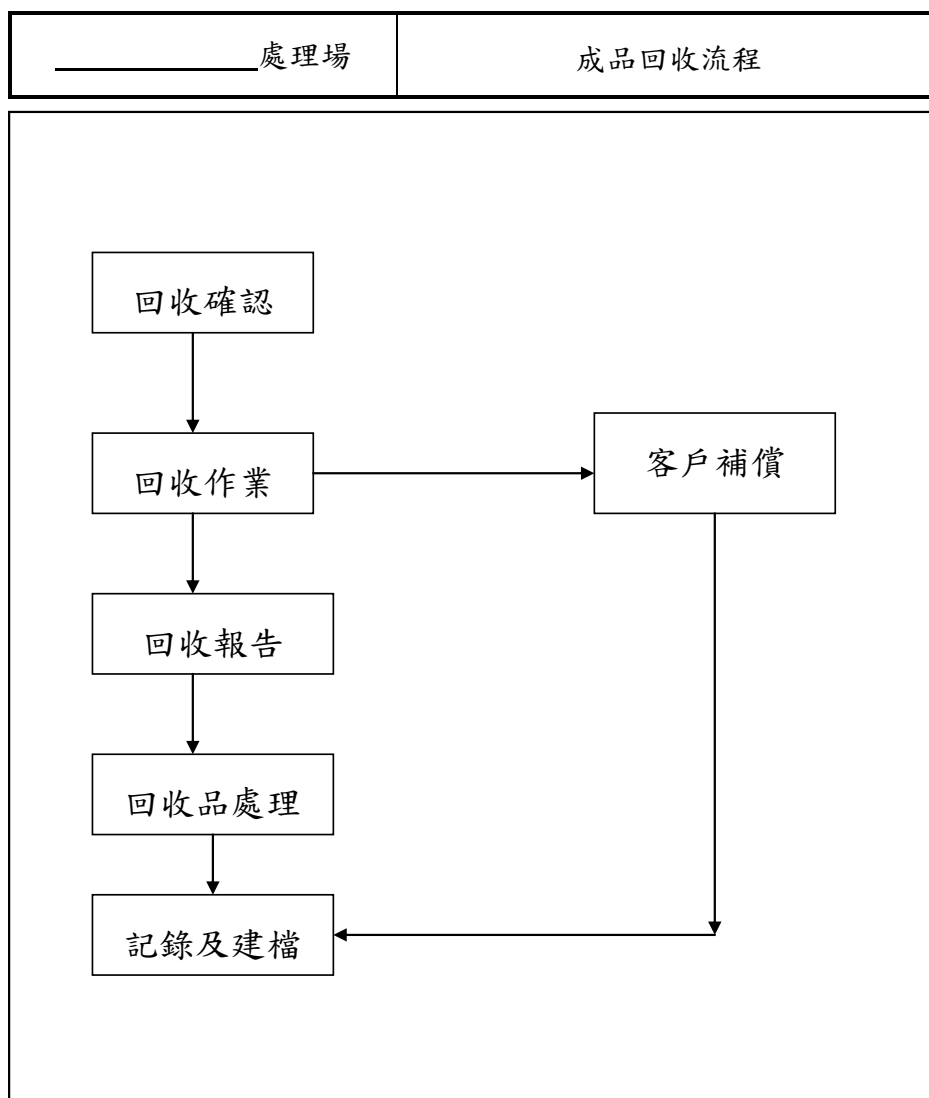
進貨大盤商名稱				進貨總重	公斤（尾）		
電 話				進貨時間	年 月 日 時 分		
地 址				簽名/條碼			

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。

6.客訴案件處理標準程序書與成品回收流程

_____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：負責人 	
<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：負責人)] C --> D D --> E[改善措施] E --> F[效果確認 (確認人：負責人)] F --> G[紀錄存檔] </pre> <p>The flowchart illustrates the process for handling consumer complaints. It begins with '消費者' (Consumer) at the top. Two arrows lead down to '電話申訴 (受理人)' (Complaint by phone, handled by the person) and '現場申訴 (隨車員或司機為受理人)' (On-site complaint, handled by the attendant or driver). Both of these lead to '事件處理 (處理人：負責人)' (Event handling, handled by the responsible person). From there, the process continues sequentially through '改善措施' (Improvement measures), '效果確認 (確認人：負責人)' (Effect confirmation, confirmed by the responsible person), and finally '紀錄存檔' (Record archiving).</p>	



6.1.客訴案件處理紀錄表

日期：_____

顧客名稱		反映者		聯絡 電話	
反映事項					
事件有關於品質 部分					
處理方式	相關人員：				
原因分析	分析者：				
防範措施	主管：				
備註					

備註：頻率為不定期

6.2.成品回收紀錄表

日期：_____

日期		記錄者		主管確認	
回收地點					
回收數量					
回收原因					
回收者					
回收方式					
回收後處理方式					
確認及預防措施					

備註：頻率為不定期