



470

行政院新聞局出版事業登記局版高市誌字第 158 號

中華民國 82 年 09 月 01 日創刊

中華民國 102 年 03 月 16 日出版

發行人 / 施教民

執行編輯 / 吳金鎮、李唐輝

發行單位 / 財團法人台灣地區遠洋魷魚類產銷發展基金會

地址：高雄市前鎮區漁港中一路二號三樓之一

電話：07-8117203 傳真：07-8315814

全球資訊網 / <http://www.squid.org.tw/>

電子郵件 / info@squid.org.tw

國際漁業資訊

中國極積發展遠洋魷釣漁業

近2年將有60艘魷釣船加入

日本全國秋刀魚棒受網漁協的「石部善也」專務於 2 月 28 日在北海道秋刀魚協會的總大會當中，報告中國漁船擴張的情形，並表達強烈的危機感，認為其未來會威脅到北太平洋的秋刀魚資源。

石部專務指出，在東中國海的中國焚寄網漁船有 300~500 艘正在作業中，緊鄰在五島列島附近的海域。再者，由中國的情報來看，在最近 1~2 年中會有 60 艘 2,000 噸級的大型漁船加入作業，最後會增加到 140~150 艘，該等魷釣漁船將前往秘魯、智利、阿根廷等南美洲國家經濟海域進行魷釣作業。這些焚寄網漁船與前往南美洲國家經濟

海域作業的魷釣船若沒有作業，則可能返回日本太平洋側經濟海域外，進行秋刀魚的漁撈作業。因此，非常擔心此可能會加速外國漁船優先取得漁業資源。對於此狀況，需趕快在最近預計成立的北太平洋公海漁業資源國際管理組織「北太平洋漁業委員會」中建立規範。

另外，石部專務也對於 2013 年的日本秋刀魚的 TAC 額度，提出其個人的見解，認為應從去年度的 33 萬 5,000 噸，減少 2 成至 25~26 萬噸。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2013 年 3 月 4 日）

阿根廷1月份水產出口增加11%

惟阿根廷魷出口量減少約94%

根據阿根廷官方統計資料顯示，2013 年

1 月份魚貝類出口量為 27,482 公噸，較 2012 年同期增加 11%，其中魚類出口量為 21,925 公噸出口量增加 21.8%，但 2013 年 1 月份加工水產品出口量為 5,557 公噸，較 2012 年同期之 6,617 公噸減少 16.1%。

狗鱈出口量為 10,747 公噸為最高，其出口量較 2012 年 1 月份的 8,428 公噸增加 27.5%，紅蝦出口量 4,662 公噸則較 2012 年 1 月份的 3,352 公噸增加 39%，其他出口量有顯著增加之單項水產品為黃魚出口量增加 56.4%、福氣魚出口量增加 21.9%與石首魚出口量增加了 93.4%。

出口量顯著減少之單項水產品包括阿根廷魷減少 94.1%、扇貝減少 31.8%、明太鱈減少 18.6%、鯷魚減少 11.2%及河魷減少 6.9%。(於仁汾，摘譯自 FIS World News，2013/3/7)

秘魯要求裝設衛星監控系統

新系統將可以追蹤單船航跡

秘魯政府修改漁船使用之衛星監控系統 (SISESAT) 之規範，將要求漁船使用新系統，以利進行單船航跡追蹤監控，統計單船進出核准區次數與機器重新設定次數。

秘魯在 1993 年推出 SISESAT 船位衛星監控系統，但近年來該系統在監控能力上出現不足，漁業界已經知道如何規避監控偷偷進行不法漁業活動，因此秘魯政府才會在今年 2 月中開始研擬推出新監控系統，利用最新科技及電子儲存能力提升監控漁船活動效能，該項系統包括電子作業報表系統，作業漁船漁獲資料將可即時檢視查核。

在費用方面未來也將由船主負擔相關通訊費用，且設備由單一核准廠商提供出租給漁業執照所有人，以確保所有設備都是統一標準，秘魯官方也能監控機器設備重新設定的情況及次數，新系統在船位發報上採雙向系統，管理單位可以在未收到船位情況透過岸台發訊抽船位，克服以往只能單向由漁船控制船位發報的問題。

對於漁船船位發送頻率規定，未來將要求漁船出港後每 30 分鐘發報一次，在港內也必須每 3 小時發報一次船位。(於仁汾，摘譯自 FIS World News，2013/3/4)

FAO 船旗國履約自願性原則

打擊 IUU 漁業活動有新利器

經過多年協商後，船旗國履約自願性原則 (Voluntary Guideline of Flag State Performance) 將提送 2014 年 6 月之 FAO 漁業委員會 (COFI) 會議討論，通過後將會對打擊國際 IUU 漁業活動產生重大影響。

這項原則內包含對船旗國在管理所轄漁船履行國際義務及責任協助建議措施，另也包含船旗國不遵守相關原則國際間可採行的制裁措施。

FAO 官員表示，船旗國履約自願性原則是一項預防、遏止及打擊國際 IUU 漁業活動的利器，透過要求船旗國履行國際管理規範將可達到長期保育效果。

這套原則也針對履約評估準則、執行評估的程序與船旗國及沿岸國間合作等進行規範，另對鼓勵船旗國配合的建議方法、威嚇

不配合之船旗國的採行措施、評估發展中國家的執行能力以及 FAO 在相關措施執行的角色等均有詳盡說明。

FAO 不僅協助發展出此項國際原則，未來也將會對各國履行此原則之情況向 COFI 報告，對於向 FAO 提出支援申請的國家也將

提供技術性支援。

這些技術性支援包括能力建立與教育訓練、發展建構合宜的法律性及管理性架構、強化漁船監控之組織以及基礎建設與發展或改善漁船監測、管制與偵查措施等。(於仁汾，摘譯自 FIS World News，2013/3/1)

國際魷業動態

日本

根據日本海關統計資料顯示，2012 年 12 月份各類魷類產品進口量為 2,697 公噸，進口值為 17 億 5,000 萬日圓，平均進口單價為每公斤 649 日圓，與 11 月份相較進口量值分別增加 2% 與 12%，與 2011 年同期相較亦分別減少 22% 與 4%。

2012 年累計之魷類產品進口量值分別為 31,957 公噸與 194 億 1,900 萬日圓，平均進口單價為每公斤 608 日圓，累計進口量值較 2011 年累計分別減少 2% 與增加 5%。

泰國

根據泰國官方統計資料顯示，2012 年 12 月份計有 6,308 公噸魷類產品輸入，輸入金額達到 1,350 萬美元，平均輸入單價為 2.15 美元/公斤，其量值均較 11 月份減少 30%，累計魷類產品進口量達到 60,804 公噸，進口值為 1 億 3,790 萬美元，平均進口單價為 2.27 美元/公斤。

12 月份出口之魷類加工品為 2,355 公噸，出口值為 1,660 萬美元，平均出口單價為 7.06 美元/公斤，其量值分別較 11 月份減少 2% 及增加 8%，累計出口量為 34,501 公噸，出口值達到 2 億 2,790 萬美元，平均出口單價為 6.61 美元/公斤。2012 年累計之貿易順差為 9,000 萬美元。

西班牙

馬德里市場重要冷凍魷魚第 7 週交易量變動情形如下：鎖管 28.8 公噸(第 6 週為 22.2 公噸)，各規格交易價格為 18 公分以下 6.1 歐元/公斤、18-25 公分 6.3 歐元/公斤、25-30 公分 6.4 歐元/公斤、30 公分以上 6.5 歐元/公斤；阿根廷魷各品項價格為 24-30 公分淨後胴體 3.1 歐元/公斤、20-24 公分淨後胴體 2.9 歐元/公斤、15-20 公分淨後胴體 2.9 歐元/公斤、18-22 公分胴體 2.15 歐元/公斤、23-28 公分胴體 2.4 歐元/公斤、28 公分以上胴體 2.9 歐元/公斤、魷圈 2 歐元/公斤。

阿根廷

根據官方統計資料顯示，2013 年 1 月份阿魷捕獲量為 4,441 公噸，捕獲量較 2012 年 12 月份增加 5 倍，亦較 2012 年 1 月份高出 83%。

根據海關統計資料顯示，2013 年 1 月份阿魷出口量為 185 公噸，出口值為 310,717 美元。

秘魯

根據秘魯海關統計資料顯示，2013 年 1 月份美洲大赤魷產品出口量為 1,346 公噸，出口值為 180 萬美元，2012 年累計美洲大赤魷出口量為 237,391 公噸，出口值為 3 億 4,430 萬美元。(於仁汾，摘譯自 FIS Market Reports, 2013/2/27)

國內漁業要聞

海洋局為防範燃油溢漏發生

加強港區加油作業安全宣導

為提高漁港區域加油作業安全並防範燃油溢漏發生，高雄市政府海洋局召開船舶加油安全與污染防治會議，邀請交通部航港局、臺灣港務公司、臺灣中油公司、高雄各漁業公會與區漁會等團體與會，決議漁船在加油前須簽署「漁船加油前作業安全檢查暨相關法令通知說明書」，內容明確指出加油作業的應注意事項及法令規範，期能大幅減少油料溢漏的事件發生，3 月 18 日起高雄市轄漁港區實施。

海洋局指出，為強化漁船加油作業安全辦理說明書簽署，與會代表亦同意就發生油料溢漏時對海洋污染危害性較高之油種進行防範性措施，此一階段將推動加用乙種漁船用油（重油）時建置布設攔油索，以防止燃油溢流擴散且利於事後之應變回收，預定自今（102）年 3 月 18 日開始試行，同年 7 月

1 日起正式實施，以上兩階段方案須在執行完畢後，加油站方得進行輸送油作業，倘未確實辦理致衍生油污染事件，海洋局將依法加重懲處。

海洋局表示，本案相關宣導措施獲得產、官各界的支持與共識，顯見漁業界對於環保的重視，在完善的配套措施規劃下，分階段執行防範油料溢漏措施，將可有效提升市轄海域漁船加油安全，避免溢漏事件導致財產損失及海洋環境之危害，同時加強漁民等第一線海洋從業人員之污染防治理念，讓海洋局與市民共同守護高雄的碧海藍天，維護高雄特有的美麗蔚藍景緻。(轉載自高雄市政府海洋局網站)

5種鯨魚列華盛頓公約管理

加強管理確保資源永續利用

泰國首都曼谷所召開之華盛頓公約(CITES)第 16 屆締約方大會，在 3 月 14 日會議最後一天所召開之全席大會上，通過將

污斑白眼鯪、紅肉丫髻鯪、八鰭丫髻鯪、丫髻鯪及鼠鯪等 5 種鯪魚列入 CITES 附錄二，未來該等鯪魚相關產製品進行國際貿易時，出口國均需核發 CITES 輸出許可文件，使其國際貿易管制，日趨嚴格。

保育氛圍高漲，鯪魚提案全數獲超過 2/3 贊成之票數通過

漁業署表示，華盛頓公約全名為「瀕臨絕種野生動植物國際貿易公約」，一般簡稱為 CITES，該組織透過將相關野生動植物列入附錄一及附錄二，進行國際貿易行為之管制，其中附錄一物種禁止任何商業性之國際貿易行為，附錄二物種則可進行商業性國際貿易行為，但商品輸入時，需附有出口國核發之 CITES 輸出許可文件，至今已有超過 35,000 物種列入 CITES 之附錄中。

漁業署說明，本屆 CITES 第 16 屆締約方大會因涉及前述污斑白眼鯪等 5 種鯪魚列入 CITES 附錄二之提案，與我漁業利益有關，該署至為關切，爰派員全程參與，此次會議前述污斑白眼鯪等 5 種鯪魚列入附錄二提案，雖經日本及中國大陸等漁業國家之全面防堵，表達該等物種在國際漁業管理組織，已逐步採取包括禁捕在內之嚴格管理措施外，並表達鯪魚產製品之貿易上，存有物種辨識不易之執行面問題，惟此次會議在國際保育氛圍高漲，以及歐盟、美國及南美洲國家全力動員與捍衛下，該等鯪魚提案，均在分組次委員會討論階段時，即以超過 2/3 贊成之票數通過，雖日本及格瑞納達於全席會議中，試圖翻案，但最終均告失敗。

臺灣率先推動相關鯪魚管理政策，強化鯪魚資源養護工作

漁業署進一步說明，鯪魚為一種漁業資源，臺灣為全球主要利用鯪魚資源國家之一，並已對鯪魚「全魚利用」，發展出魚翅、魚丸、鯪魚煙及魚皮等各式傳統美食佳餚，成為中華傳統飲食文化之一環。

為確保鯪魚資源永續，並使中華傳統飲食文化得以傳承，臺灣近年不斷推動相關鯪魚養護管理措施，除已將國際漁業管理組織所通過之鯪魚養護管理規範，例如：禁止捕撈保育類鯪魚，及要求漁船所捕獲之鯪魚於卸載時，鯪魚鰭身重量比不得超過 5%等，轉化為國內法據以嚴格執行外；去年起更推動一連串前瞻性之鯪魚養護管理措施，包括公告領先亞洲各國之「鯪魚鰭不離身」法規，徹底杜絕「割鰭棄身」及誤捕保育類鯪魚等行為；並領先全球，公告「魚翅進口應行遵守注意事項」，僅容許國際漁業管理組織漁船名單之漁船所生產之魚翅輸入我國，善盡市場國管理責任；同時公告「大白鯪、象鯪及巨口鯪漁獲管制措施」，要求漁民捕獲大白鯪、象鯪及巨口鯪等大型鯪魚時，須向漁政機關或學術機構通報，掌握資源變動情形。

強化鯪魚資源管理，傳承傳統飲食文化

漁業署最後強調，鯪魚物種列入 CITES 附錄二，並非完全禁止利用，而是須強化相關物種資源狀況之掌握，並遵守國際漁業管理組織之養護管理措施，配合遵守 CITES 國際貿易管理規範，因此政府除應加強鯪魚資源研究與漁獲資料之蒐集外，並應持續落實相關管理與執法工作，以確保鯪魚資源的健康，並使鯪魚資源得以永續利用，同時持續推廣鯪魚全魚利用，使中華傳統飲食文化得以代代傳承。（轉載自漁業署網站）

轉載自國際漁業資訊第 244 期

大日本水產會於 2012 年 10 月舉辦了一場與水產品出口相關之研討會，邀請該會顧問「田口博人」以「為何日本水產相關設施要取得歐盟 HACCP（危害分析重要管制點）認可」為題發表演說。根據田口顧問的看法，在取得歐盟 HACCP 認可這方面，日本連發展中國家都比不上，主要原因在於驗證流程繁雜，且執行審核業務的食品衛生稽核員能力不足。對此，渠也提出相對的解決之道。

大日本水產會專務重義行於研討會一開始致開幕辭時表示，近年來人類對水產品的需求持續擴大，在此背景下，擴大日本水產品的海外銷路，對穩定日本國內水產市場也有幫助。然而，目前日本國內取得歐盟 HACCP 認可的水產相關設施數量少之又少，僅 20 餘家。相較之下，美國取得歐盟 HACCP 認可的水產相關設施將近一千家。這樣下去，日本水產品對歐盟的出口將停滯不前。渠希望藉由該研討會，讓各界理解日本國內現行歐盟 HACCP 驗證制度的問題及解決對策。田口顧問的演講內容摘要如下：

一、日本取得歐盟 HACCP 認可的水產相關設施數量遠遜他國

從 2011 年的數據來看，該年日本國內取得美國 HACCP 認可的水產相關設施有 253 家，但取得歐盟 HACCP 認可的只有 27 家。在這 27 家中，有 24 家是水產加工廠，包括 6 家冷凍帶卵扇貝及貝柱加工廠、6 家魚漿製品加工廠、5 家魚油加工廠及 4 家冷凍青魷魚片加工廠。另外還有 2 家冷凍倉庫及 1 家原料保管倉庫。

若比較各國取得歐盟 HACCP 認可的水產相關設施之數量，以美國的 947 家最多，大陸的 567 家次之。日本的 27 家排第 33 位，遠遜於摩洛哥的 358 家、突尼西亞的 107 家、孟加拉的 75 家及茅利塔尼亞的 44 家。從日本水產加工廠的衛生管理水準來看，符合歐盟 HACCP 標準的工廠應該遠遠超過 27 家才對。

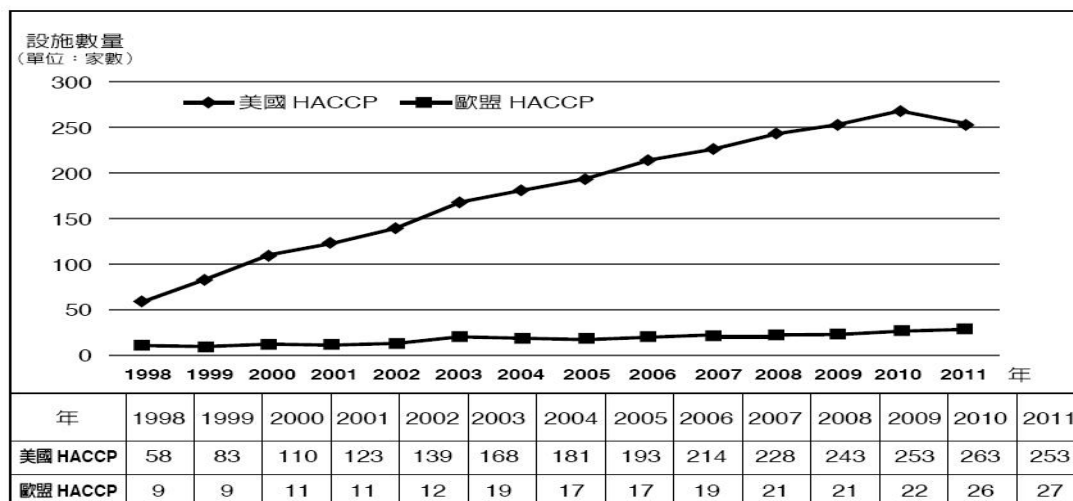


圖 1 日本國內取得 HACCP 認可的水產相關設施數量變化

美國一年平均有 3 千人死於食物中毒，日本頂多個位數。美國的水產加工廠進出容易，且作業員不帶手套，工廠內部頂多只有簡單的隔間，甚至完全沒有隔間，也沒有空氣浴塵設備（air shower）。光從這點來看，就知道日本水產加工廠的衛生水準不會輸給美國工廠。因此，到底是什麼原因造成取得歐盟 HACCP 認可的日本水產相關設施如此之少？

二、日本國內現行的歐盟 HACCP 驗證制度

根據厚生勞動省醫藥食品局食品安全部、農林水產省消費安全局、水產廳共同制訂的「有關水產品出口至歐盟之處理要領」，水產相關設施申請取得歐盟 HACCP 認可的流程如下：首先，廠商要向其所在地的「地方政府首長」提出申請。倘申請廠商符合驗證標準，地方政府首長接著就會向「各地厚生局長（厚生局是厚生勞動省於各地設置之支局）」提出「事前確認書」。之所以要向各地厚生局長提出確認，是因為歐盟 HACCP 的許可需要中央政府批准。

前述地方政府首長除 47 個都道府縣的知事外，還包括 69 個「設有保健所的市的市長」及 23 個「特別區的區長」。也就是說，日本全國共有 139 個歐盟 HACCP 驗證單位。相較全日本只有 6 個負責審核 ISO（國際標準化組織）22000 的單位，歐盟 HACCP 的驗證單位可說是相當多。

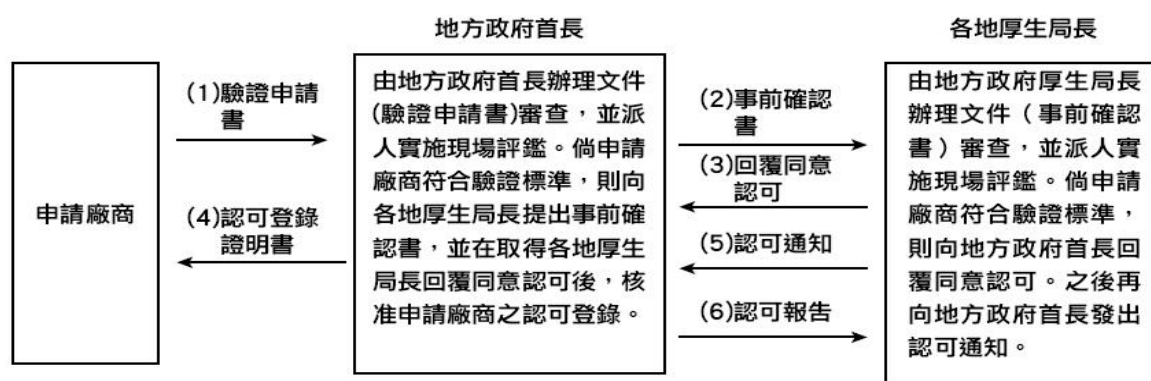


圖 2 日本國內現行歐盟 HACCP 驗證流程

各地厚生局長在收到事前確認書後，會辦理文件審查，並派遣評審人員實施現場評鑑。倘申請廠商符合驗證標準，就會向地方政府首長回覆同意認可。實際進行審查、評鑑業務的是「指定食品衛生稽核員」。唯有參加厚生勞動省舉辦之講習的食品衛生稽核員，才能被認定為指定食品衛生稽核員。目前日本全國約有 1,800 名指定食品衛生稽核員。

從上述內容可知，日本國內的歐盟 HACCP 驗證單位和稽核員都很多，但奇怪的是，實際取得歐盟 HACCP 認可的水產相關設施卻少得可憐。

三、合格加工廠不足導致商機盡失

由於日本國內取得歐盟 HACCP 認可的水產加工廠過少，也讓水產業者失去很多賺取外匯的機會。以秋鮭為例，因缺少合格的加工廠，目前只能出口至大陸。而該等秋鮭在大陸加

工成魚片後，約有九成會再出口至歐盟市場。也就是說，加工部分的利潤由大陸的加工廠獨享，而這也對產地經濟帶來負面影響。此外，儘管日本扇貝在歐洲極受歡迎，需求量也大，但因合格加工廠不足，可出口的數量也有限。

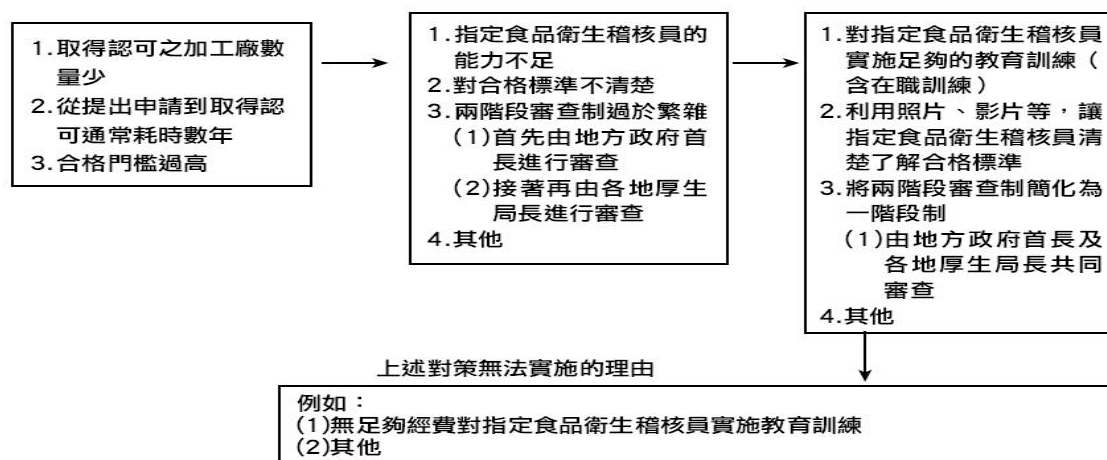


圖 3 日本國內現行歐盟 HACCP 驗證制度之問題、原因及對策

四、為何日本水產相關設施要取得歐盟 HACCP 認可是如此困難

儘管只要增加取得歐盟 HACCP 認可的水產加工廠，就能解決上述問題，但就現狀而言，日本水產加工廠要取得歐盟 HACCP 認可卻相當不易。探究其原因，跟現行驗證制度的繁雜有很大的關係。

日本國內現行歐盟 HACCP 驗證制度為兩階段審查制，首先由地方政府首長進行第一階段審查後，再由各地厚生局長進行第二階段審查。該制度導致整個流程相當繁複，通常廠商從申請到取得認可，得花上好幾年。

此外，負責審查、評鑑業務的指定食品衛生稽核員人數雖多，但渠等的教育訓練是否踏實，是否對歐盟 HACCP 合格標準都很清楚，也令人質疑。

五、應仿效印尼、泰國，設定戰術與戰略目標

為加強水產品出口，印尼、泰國等國政府將負責衛生管理的各部會整合為單一窗口，並擬訂短、中、長期的戰術與戰略目標。反觀日本，對於該如何善用 HACCP 提振日本的水產業，似乎連個像樣的政策也沒有。因此，除應重新檢討現行 HACCP 驗證制度的缺失外，日本有關當局也應仿效印尼、泰國等國，設定短、中、長期的戰術與戰略目標。

六、現行歐盟 HACCP 驗證制度的問題、原因及對策

現行驗證制度過於繁雜，是讓廠商卻步的主要原因。因此，首先應簡化審查流程，將兩階段制改為一階段制，由地方政府首長及各地厚生局長共同審查，以縮短審查時間。

此外，為提高指定食品衛生稽核員的能力，應加強教育訓練（含在職訓練），並妥善利用照片或影片，讓渠等清楚了解歐盟 HACCP 的合格標準。