

冷凍魷魚、秋刀魚危害分析重要管制點計畫書
Frozen squid, saury HACCP Plan
(魷釣漁船兼營秋刀魚棒受網)
(Deep Sea Fishing Vessel Operating Squid Jigging and Pacific Saury)

中英文 皆要填寫!!! 參照歐盟評鑑內容
並以最近一航次為基本填寫

漁船名稱
Fishing vessel name : _____

編號
CT No. : CTX-XXXX

經營者(公司)名稱
Name of the operator
(company) : _____

負責人
Owner : _____

靠岸碼頭
Dock : 高雄前鎮或小港

船長
Vessel captain : _____

漁獲物種類
Types of catch : 魷魚/Squid ; 秋刀魚/ Pacific saury

漁獲物處理方式
Processing method : 冷凍/ Frozen

目錄 Table of Contents

一、 HACCP 小組成員(HACCP Team Member)	2
二、 產品描述(Product Description)	4
三、 生產流程圖(Production Flow Chart)	6
四、 危害分析工作表(Hazard Analysis Worksheet)	8
五、 HACCP 計畫書(HACCP Plan)	18
六、 CCP 監測紀錄表(CCP Monitoring Record Form)	21
(一) 寄生蟲與毒魚檢查表(Parasites and Poisonous Fish Inspection Log, CCP1)	21
(二) 魷釣漁船每日溫度確認表(Daily Verification of Temperature Log of Fishing Hold- Fishing Vessel Operating Squid Jigging, CCP2/CCP3)	22
(三) 漁獲物轉載作業紀錄表(Fishery products transshipment record log , CCP4)	23
(四) 轉載確認書(Transshipment verification)	24
七、 HACCP 系統確認(Confirmation Letter of Transshipment)	25
八、 CCP 監測及衛生管理紀錄表單查核表(CCP Monitoring and Hygiene Management Records Verification Table)	28

一、HACCP小組成員 HACCP Team Member

管理代表* : _____ 職 稱 : _____
 Management representative Job title
 同意人** : _____ 職 稱 : _____
 Supervisor Job title (船長 Captain)

小組成員 Team member	職 稱 Job title	專長/任務區分 Expertise / Responsibility	簽名 Signature
中英文	船長 Captain	負責 HACCP 計畫執行之成敗，為 HACCP 小組之召集人。 Serving as the convener of the HACCP team and being responsible for the success and failure of HACCP implementation	簽名
	輪機長 Chief Engineer	負責機械與器具，及冷凍設備之每日管理，包括有任何的操作錯誤時，實施矯正措施與記錄。 Daily supervising machinery and appliances as well as refrigeration equipment, including corrective action if there is any improper operation	簽名

小組成員 Team member	職 稱 Job title	專長/任務區分 Expertise / Responsibility	簽名 Signature
	大副 Chief Officer	規劃實施 SSOP 及船員訓練，工作分配及 SSOP 的實行效果確認。 Developing and performing the SSOP and crew training, assigning tasks and verifying the effects of SSOP implementation	簽名
	二副 Second Officer	輔助船員 SSOP 訓練，SSOP 工作分配及實際執行。 Assisting in SSOP training for crews, task assignment and actual execution of SSOP	簽名
	漁船衛生管理人員 Fishing vessel Sanitation Control Personnel	HACCP 計畫書擬定，協調、管理及報表存檔。 Drawing up the HACCP Plan, coordinating, managing and keeping records	簽名

**同意人(Supervisor)：係指決策層級(Decision maker)。

*管理代表(Management representative)：大副或輪機長(依實際幹部船員配置而定)。

西元日期寫法

日期Date：_____

~~(YYYY/MM/DD)~~

核准者Approve by：_____

(船長Captain)

二、產品描述 Product Description

(一) 魷魚

產品描述 Product Description	
產品：魷魚 Product: Squid	
建立產品描述時，應以最清楚的方式說明，至少須回答以下的問題。 When creating a product description, it should be stated in the clearest way and at least the following questions must be answered.	
1. 品名 Product Name： 阿根廷魷 Argentine shortfin squid (<i>Illex argentinus</i>)、美洲大赤魷 Jumbo flying squid (<i>Dosidicus gigas</i>)、西北太平洋赤魷 Neon flying squid (<i>Ommastrephes bartramii</i>)	
2. 產品特性 Product characteristics：蛋白質含量高	
3. 加工方式：冷凍魷魚，經選別、分級與急凍後，在-20 °C以下低溫凍藏，經24小時以上凍藏，並在凍結狀態下送至岸上。 Processing method: Frozen squid is frozen after sorting, grading and quickly freezing, frozen at a temperature below -20 °C, frozen for more than 24 hours, and sent to shore in a frozen state.	
4. 預定用途：充分烹調後食用 Intended Use: fully cook before consumption	
5. 包裝方式：PP 編織袋 Packing: PP woven bags	
6. 有效期限和保存條件：-18 °C以下一年。 Shelf-life and storage conditions: 1 year below -18 °C	
7. 銷售地點及對象：工廠、進口商或一般消費大眾 Sales place and target consumers: Factory, importer or general consumer	
8. 注意事項：勿儲存於-18 °C以上。 Note: Do not store above -18 °C.	

日期Date：西元日期寫法 _____

核准者 Approve by： _____ 簽名
(船長 Captain)

(二)秋刀魚

產品描述

Product Description

產品：秋刀魚

Product: Pacific saury

建立產品描述時，應以最清楚的方式說明，至少須回答以下的問題。

When creating a product description, it should be stated in the clearest way and at least the following questions must be answered.

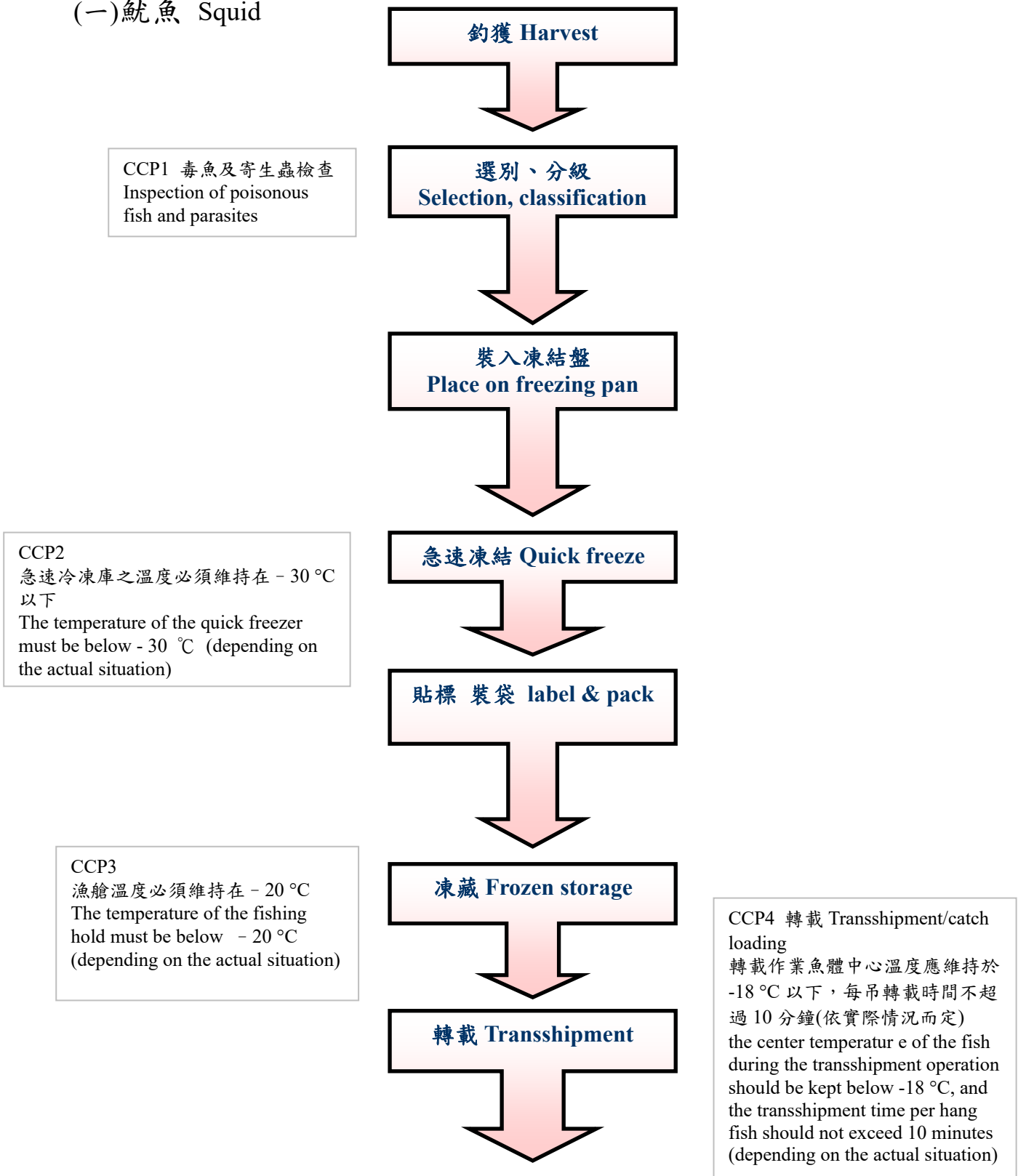
1. 品名 Product name：秋刀魚 Pacific saury (*Cololabis saira*)
2. 產品特性 Product characteristics：易生組織胺
3. 加工方式：冷凍秋刀魚，經選別、分級與急凍後，在-20 °C以下低溫凍藏，經24小時以上凍藏，並在凍結狀態下送至岸上。
Processing method: Frozen Pacific saury is frozen after sorting , grading and quickly freezing, frozen at a temperature below -20 °C, frozen for more than 24 hours, and sent to shore in a frozen state.
4. 預定用途：充分烹調後食用
Intended Use: fully cook before consumption
5. 包裝方式：紙箱
Packing: Carton
6. 有效期限和保存條件：-18 °C以下一年。
Shelf-life and storage conditions: 1 year below -18 °C .
7. 銷售地點及對象：工廠、進口商或一般消費大眾
Sales place and target consumers: Factory, importer or general consumer.
8. 注意事項：勿儲存於-18 °C以上。
Note: Do not store above -18 °C.

日期Date：西元日期寫法 _____

核准者Approve by：_____ 簽名 _____
(船長 Captain)

三、生產流程圖 Process flow-

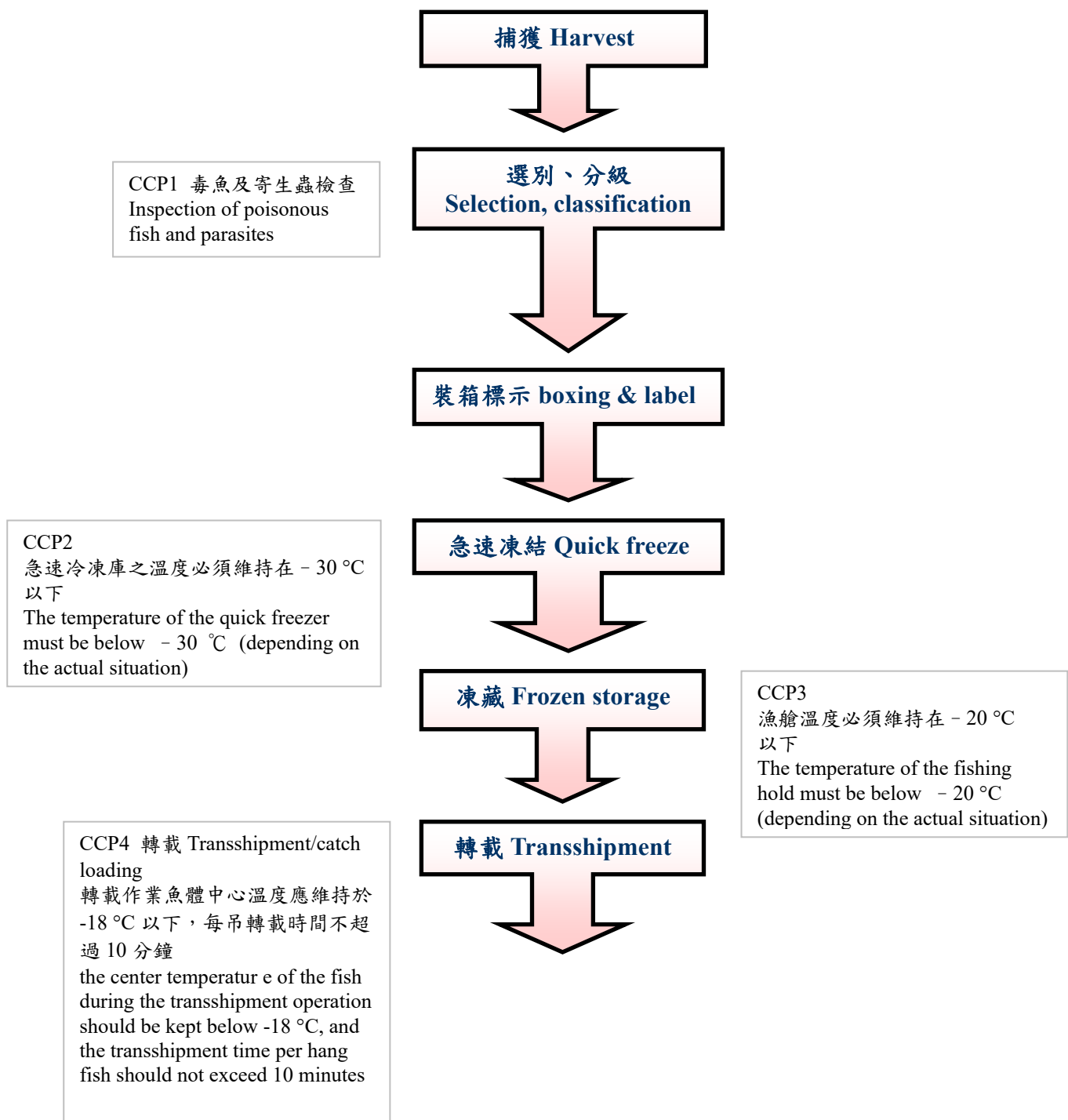
(一) 魷魚 Squid



日期Date：西元日期寫法 _____

核准者Approve by：簽名 _____
(船長 Captain)

(二)秋刀魚 Saury



日期Date：西元日期寫法 _____

核准者 Approve by：簽名 _____
(船長 Captain)

四、危害分析工作表 Hazard Analysis Worksheet

(一) 魷魚 Squid

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
釣獲 Harvest	生物性： 寄生蟲及有毒魚 Biological: parasites and poisonous fish	Yes	有毒魚或寄生蟲殘活，造成人體傷害。 Poisonous fish or parasites survive, causing people sickness.	後續進行篩檢以去除有毒魚種，並冷凍儲藏於-20°C以下、24 小時以上，將足以使寄生蟲滅死。 Proceeding inspection for parasites and poisonous fish and the subsequent frozen storage below -20 ° C for more than 24 hours will kill the parasites.	No
	化學性：無 Chemical: None				
	物理性：無 Physical: None				
選別、分級 Selection, classification	生物性： 寄生蟲及有毒魚 Biological: parasites and poisonous fish	Yes	毒魚或寄生蟲造成人體傷害。 Poisonous fish or parasites survive, causing human injury.	篩檢去除有寄生蟲魚貨及有毒魚種，避免混入漁獲物中。後續冷凍儲藏於-20°C以下、24 小時以上，造成寄生蟲滅死。 Inspection is conducted to remove the catch infected with parasites as well as toxic fish species to avoid mixing into the catch. The subsequent frozen storage below -20 ° C for more than 24 hours will kill the parasites.	Yes

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
	化學性： 揮發性鹽基態氮(VBN) Chemical: Volatile basic nitrogen (VBN)	Yes	魚體死後若溫度控制不當，酵素作用分解蛋白質及其他含氮成分產生揮發性鹽基態氮，造成漁獲物腐敗。 If the temperature of the fish is not properly controlled after death, it is easy to produce volatile basic nitrogen from proteolysis and other enzymatic lysis of nitrogen-containing compounds to causing fish catch spoilage.	在不受日光直接曝曬的環境中進行選別分級，同一批作業漁獲物應於2小時內完成選別、分級、(去頭、去內臟)、清洗等工作。 Selection and classification in an environment not directly exposed to sunlight, the same batch of fish should be selected, classified, (head removed, gutted) and washed within 2 hours.	No
	物理性：無 Physical: None				
裝入 凍結盤	生物性：無 Biological: None				
Place on freezing pan	化學性：無 Chemical: None				
	物理性：無 Physical: None				
急速凍結 Quick freeze	生物性：無 Biological: None				

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
	化學性： 揮發性鹽基態氮(VBN) Chemical: Volatile basic nitrogen (VBN)	Yes	冷凍能力不足，導致魚體回溫，酵素作用分解蛋白質及其他含氮成分產生的揮發性鹽基態氮，造成漁獲物腐敗。 Insufficient freezing capacity leads to the production of volatile basic nitrogen from proteolysis and other enzymatic lysis of nitrogen-containing compounds to causing fish catch spoilage.	監測凍結室溫度達-30 °C 以下，快速使魚體降溫。 The temperature of the freezing hold is monitored to be below - 30 °C to quickly cool the fish body.	Yes
	物理性：無 Physical: None				
貼標、裝袋 Label and pack	生物性：無 Biological: None				
	化學性：無 Chemical: None				
	物理性：無 Physical: None				
凍藏 Frozen storage	生物性：無 Biological: None				

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
	化學性： 揮發性鹽基態氮(VBN) Chemical: Volatile basic nitrogen (VBN)		凍藏控溫不當，導致魚體回溫，酵素作用分解蛋白質及其他含氮成分產生的揮發性鹽基態氮，造成漁獲物腐敗。 Insufficient freezing capacity leads to the production of volatile basic nitrogen from proteolysis and other enzymatic lysis of nitrogen-containing compounds to causing fish catch spoilage.	監測漁艙溫度達-20 °C 以下。 Monitor the temperature of the fishing hold below - 20 °C.	Yes
	物理性：無 Physical: None				
轉載 Transshipment	生物性： 魚體寄生蟲殘活 Biological: fish parasites survive	Yes	寄生蟲殘活，造成人體傷害。 The parasite survives and causes food safety hazard	後續冷凍儲藏於-20 °C 以下 24 小時以上，造成寄生蟲滅死。 Fish are subsequently stored frozen for at least 24 hours below - 20 °C, causing parasites to die out.	No
	化學性： 揮發性鹽基態氮(VBN) Chemical: Volatile basic nitrogen (VBN)	Yes	轉載作業時間控制不當，導致魚體回溫，酵素作用分解蛋白質及其他含氮成分產生的揮發性鹽基態氮，造成漁獲物腐敗。 Improper time control during transshipment causes fish to increase temperature as well as subsequently leads to the production of volatile basic nitrogen from proteolysis and other enzymatic lysis of nitrogen-containing compounds to causing fish catch spoilage.	1. 轉載魚體中心溫度維持於- 18 °C 以下。 The center temperature of the transshipment fish should be less than -18 °C. 2. 每吊轉載作業時間不可超過 10 分鐘。 The transshipment for every hang fish should not exceed 10 minutes .	Yes

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危 害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
	物理性：無 Physical: None				

制定 Develop : 簽名 審查 Review : 簽名 核准 Approve by : 簽名 公佈發行 Announcement : 西元日期寫法
 (漁船衛生管理人員) (管理代表) (船長)
 Hygiene control personnel Management representative Captain

(二) 秋刀魚 Pacific saury

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
捕獲 Harvest	生物性： 寄生蟲、毒魚 Biological: parasites, poisonous fish	Yes	有毒魚或寄生蟲殘活，造成人體傷害。 Poisonous fish or parasites survive, causing people sickness.	後續進行篩檢以去除有毒魚種，並冷凍儲藏於-20 °C 以下、24 小時以上，將足以使寄生蟲滅死。 Proceed inspection for parasites and poisonous fish and the subsequent frozen storage below - 20 °C for more than 24 hours will kill the parasites.	No
	化學性：無 Chemical: None				
	物理性：無 Physical: None				
選別、分級 Selection, classification	生物性： 寄生蟲及毒魚 Biological: parasites and poisonous fish	Yes	毒魚或寄生蟲造成人體傷害。 Poisonous fish or parasites survive, causing human injury.	篩檢去除有寄生蟲魚貨及有毒魚種，避免混入漁獲物中。後續冷凍儲藏於-20 °C 以下、24 小時以上，造成寄生蟲滅死。 Inspection is conducted to remove the catch infected with parasites as well as toxic fish species to avoid mixing into the catch. The subsequent frozen storage below -20 °C for more than 24 hours will kill the parasites.	Yes
	生物性：無 Biological: None				

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害 產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
	化學性： 組織胺、揮發性鹽基態 氮(VBN) Chemical: Histamine, Volatile basic nitrogen (VBN)	Yes	魚體死後若溫度控制不當，容易生成過量之組織胺，造成產品安全疑慮；或是酵素作用分解蛋白質及其他含氮成分產生的揮發性鹽基態氮，造成漁獲物腐敗。 If the temperature of the fish is not properly controlled after death, excessive histamine is easily generated to causing food safety concerns, or it is easy to produce volatile basic nitrogen from proteolysis and other enzymatic lysis of nitrogen-containing compounds to causing fish catch spoilage.	在不受日光直接曝曬的環境中進行選別分級，同一批作業漁獲物應於2小時內完成選別、分級、清洗、排整與裝箱等工作。 Selection and classification in an environment not directly exposed to sunlight, the same batch of fish should be selected, classified, washed, neatly arranged and packed within 2 hours.	No
	物理性：無 Physical: None				
裝箱標示 boxing & label	生物性：無 Biological: None				
	化學性：無 Chemical: None				
	物理性：無 Physical: None				
急速凍結 Quick freeze	生物性：無 Biological: None				

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
	化學性： 組織胺、揮發性鹽基態 氮(VBN) Chemical: Histamine, Volatile basic nitrogen (VBN)	Yes	冷凍能力不足，導致魚體回溫，過 量組織胺生成，造成產品安全疑 慮；或是酵素作用分解蛋白質及其 他含氮成分產生的揮發性鹽基態 氮，造成漁獲物腐敗。 Insufficient freezing capacity leads to excessive histamine formation to causing food safety concerns, or production of volatile basic nitrogen from proteolysis and other enzymatic lysis of nitrogen-containing compounds to causing fish catch spoilage.	監測凍結室溫度達-30 °C 以下，快速使魚 體降溫。 The temperature of the freezing hold is monitored to be below - 30 °C to quickly cool the fish body.	Yes
	物理性：無 Physical: None				
凍藏 Frozen storage	生物性：無 Biological: None				

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
	化學性： 組織胺、揮發性鹽基態 氮(VBN) Chemical: Histamine, Volatile basic nitrogen (VBN)	Yes	凍藏控溫不當，導致魚體回溫，過 量組織胺生成，造成產品安全疑 慮；或是酵素作用分解蛋白質及其 他含氮成分產生的揮發性鹽基態 氮，造成漁獲物腐敗。 Insufficient freezing capacity leads to excessive histamine formation to causing food safety concerns, or production of volatile basic nitrogen from proteolysis and other enzymatic lysis of nitrogen-containing compounds to causing fish catch spoilage.	監測漁艙溫度達-20 °C 以下。 Monitor the temperature of the fishing hold below - 20 °C.	Yes
	物理性：無 Physical: None				
轉載 Transshipment	生物性： 魚體寄生蟲殘活(依實際 情況而定) Biological: fish parasites survive (depending on the actual situation)	Yes	寄生蟲殘活，造成人體傷害。 The parasite survives and causes food safety hazard	後續冷凍儲藏於-20 °C 以下 24 小時以上， 造成寄生蟲滅死。 Fish are subsequently stored frozen for at least 24 hours below - 20 °C, causing parasites to die out.	No

原料/ 加工步驟 Raw material/ Processing steps	潛在之危害 Potential Hazard	是否顯著危害產品安全 (Yes/No) Whether it significantly harms product safety	判定為顯著危害之理由 Reasons for determination of significant hazard	顯著危害之防治措施 Preventive measures for significant hazards	本步驟是否為 重要管制點 (Yes/No) Whether this step is a critical control point
	化學性： 組織胺、揮發性鹽基態 氮(VBN) Chemical: Histamine, Volatile basic nitrogen (VBN)	Yes	轉載作業時間控制不當，導致魚體回溫，過量組織胺生成，造成產品安全疑慮；或是酵素作用分解蛋白質及其他含氮成分產生的揮發性鹽基態氮，造成漁獲物腐敗。 Improper time control during transshipment causes fish to increase temperature as well as subsequently leads to excessive histamine formation to causing food safety concerns, or production of volatile basic nitrogen from proteolysis and other enzymatic lysis of nitrogen-containing compounds to causing fish catch spoilage.	1. 轉載魚體中心溫度維持於-18 °C 以下。 2. 每吊轉載作業時間不可超過10分鐘(依實際情況而定)。 1. The center temperature of the transshipment fish should be less than - 18 °C. 2. The transshipment for every hang fish should not exceed 10 minutes (depending on the actual situation).	Yes
	物理性：無 Physical: None				

制定 Develop : 簽名 審查 Review : 簽名 核准 Approve by : 簽名 公佈發行 Announcement : 西元日期寫法
(漁船衛生管理人員) (管理代表) (船長)
Hygiene control personnel Management representative Captain

五、HACCP 計畫書 HACCP Plan

重要 管制點 Critical control point	顯著之危害 Significant hazards	防治措施之管 制界限 Control limits of prevention measures	監控 Monitor				如有異常之矯正 措施 Corrective measures if abnormal	記錄 Record	確認 Verification
			目標 Target	方法 Method	頻率 Frequency	負責人 Person in charge			
選別、分級 Selection, classification	毒魚 Poisonous fish	不得檢出 Not detectable	不得檢出 Not detectable	官能檢查 Organoleptic inspection	1 次/每批 1 time / each batch	二副 Second officer	丟棄 Throw away	寄生蟲與毒魚 檢查表 Parasites and poisonous fish inspection log	大副/輪機長定期查核「寄生蟲與毒魚檢查表」，確認是否每批漁獲物皆有檢查毒魚並確實記錄。 Chief Officer/ Chief Engineer verify records regularly
	寄生蟲 Parasite	不得檢出 Not detectable	不得檢出 Not detectable	官能檢查 Organoleptic inspection	10 隻/每批 10 pcs / batch	二副 Second officer	丟棄 Throw away	寄生蟲與毒魚 檢查表 Parasites and poisonous fish inspection log	定期查核「寄生蟲與毒魚檢查表」，確認是否每批漁獲物逐隻檢查寄生蟲並確實記錄。 Chief Officer/ Chief Engineer verify records regularly

重要 管制點 Critical control point	顯著之危害 Significant hazards	防治措施之管 制界限 Control limits of prevention measures	監控 Monitor				如有異常之矯正 措施 Corrective measures if abnormal	記錄 Record	確認 Verification
			目標 Target	方法 Method	頻率 Frequency	負責人 Person in charge			
急速凍結 Quick freeze	魷魚： 揮發性鹽基 態氮(VBN) 秋刀魚： 組織胺生成 及揮發性鹽 基態氮 Squid: Volatile basic nitrogen (VBN) Saury: Histamine, Volatile basic nitrogen (VBN)	凍結室溫 度-30°C以下 Freezing hold temperature ≤-30 °C	凍結室溫度 Freezing hold temperature	記錄溫度並 確認連續溫 度記錄器運 作正常 Recording temperature as well as inspecting whether the temperature- recording device works normally	1.自動記錄設定每小 時1次 2.每日確認連續溫度 記錄器運作狀況 1.Recording temperature once per hour 2.Inspecting the temperature-recording device every day	輪機長 Chief engineer	排除凍結機械障 礙，若6小時內 無法修復冷凍機 械，應立即移 艙，並將發生情 況記錄於矯正處 理紀錄表中。 Eliminate the freezing machinery obstacles. If the freezing machinery cannot be repaired within 6 hours, the cabin should be moved immediately and the occurrence should be recorded in the correction processing record table.	1.自動溫度紀 錄 2.魚艙每日溫 度確認表 1.Temperature recording device 2. Daily verification of temperature log of fishing hold	1.大副/二副定 期確認是否留 存每航次溫度 監測紀錄；每三 年執行一次自 動溫度記錄器 校正。 2. 大副/二副定 期查核「魚艙每 日溫度確認 表」，確認是否 每日檢查連續 溫度記錄器運 作狀況並確實 記錄。 Chief Officer/ Second Officer verify records regularly

重要 管制點 Critical control point	顯著之危害 Significant hazards	防治措施之管 制界限 Control limits of prevention measures	監控 Monitor				如有異常之矯正 措施 Corrective measures if abnormal	記錄 Record	確認 Verification
			目標 Target	方法 Method	頻率 Frequency	負責人 Person in charge			
凍藏 Frozen storage	魷魚： 揮發性鹽基 態氮(VBN) 秋刀魚： 組織胺生成 及揮發性鹽 基態氮 Squid: Volatile basic nitrogen (VBN) Saury: Histamine, Volatile basic nitrogen (VBN)	漁艙溫度 - 20 °C 以下 Fishing hold temperature ≤-20 °C	漁艙溫度 Fishing hold temperature	記錄溫度並 確認連續溫 度記錄器運 作正常 Recording temperature as well as inspecting whether the temperature- recording device works normally	1.自動記錄設定每小 時1次 2. 每日確認連續溫 度記錄器運作狀況 1.Recording temperature once per hour 2.Inspecting the temperature-recording device every day	輪機長 Chief engineer	排除凍結機械障 礙，若 6 小時內 無法修復冷凍機 械，或魚體中心 溫度高於-18 °C 時，應立即移 艙，並將發生情 況記錄於矯正處 理紀錄表中。 Eliminate the freezing machinery obstacles. If the freezing machinery cannot be repaired within 6 hours, or the center temperature of fish is higher than -18 °C, the fish should be moved immediately and record in the correction form.	1.自動溫度紀 錄 2.魚艙每日溫 度確認表 1.Temperature recording device 2. Daily verification of temperature log of fishing hold	1.大副/二副定 期確認是否留 存每航次溫度 監測紀錄；每三 年執行一次自 動溫度記錄器 校正。 2. 大副/二副定 期查核「魚艙每 日溫度確認 表」，確認是否 每日檢查連續 溫度記錄器運 作狀況並確實 記錄 Chief Officer/ Second Officer verify records regularly

六、CCP 監測紀錄表 CCP Monitoring Record Form

寄生蟲與毒魚檢查表(CCP1)

Parasites and Poisonous Fish Inspection Log (CCP1)

船名
Ship name : (中文) 要填 (English) _____
_____年____月
西元日期寫法

日期 Date	目視檢查 Visual inspection		發現時處理方法 Processing method when found	執行者(甲板) 簽名 Performer (deck) signature	備註 Remarks	查核者 簽名 Verifier signature
	寄生蟲 Parasite	有毒魚類 Poisonous fish				
			內文不填			

- 填寫頻率：每批次捕獲時。
Fill in frequency: when each batch is captured.
- 若發現有寄生蟲或毒魚時，將發現後之處理方式填寫於紀錄表中。
If parasites or poisonous fish are found, fill in the records.

簽名 Signature : 不簽名
(船長 Captain)

魷釣漁船漁艙每日溫度確認表(CCP2/ CCP3)

Daily Verification of Temperature Log of Fishing Hold- Fishing Vessel Operating Squid Jigging (CCP2/ CCP3)

船名： 要填

____年____月

Vessel name: _____

西元日期寫法

查核日期/ 時間 Inspection date/ time (Month/Day)	漁 艙 Fishing hold								凍 結 室 Freezing hold								執行者 簽名 Inspector signature	備 註 Remark	查核者 簽名 Verifier signature	
	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.	編 號 No.				
月 日 MM / DD																				
月 日 MM / DD	內 文 不 填																			
月 日 MM / DD																				
月 日 MM / DD																				

備註：

Note:

1. 每班溫度查核人員應至少每日檢查一次自動溫度紀錄器之溫度是否正常。

The verifier of each shift should inspect whether the temperature-recording device works normally at least once a day.

2. 若正常則於該欄位打『✓』、若溫度異常則打『×』且在備註欄說明處理方式，立即通報船長。

If the device works well, the verifier will tick “✓” and otherwise tick “×” as well as note the solution and notify the captain immediately.

船長簽名： 不簽名

Captain signature

漁獲物轉載作業紀錄表(CCP4)

Fishery Products Transshipment Record Log (CCP4)

船名 : (中文) 要填 (English) 填
 航次 : x 捕撈地點 : x 轉載地 : x
 Flight number : x Fishing site : x Transshipment site : x

日期 年/月/日 Date YYYY/MM/DD	作業起訖時間 Work time		魚種 Fish species	運搬船船名或加工處理廠 名稱 Name of the transshipment vessel or processing plant name	轉載數量 Transshipment quantity [公噸或公斤(依 實際狀況)] [MT or Kg (according to the actual situation)]	漁獲物 中心溫度 Fish core temperature	運搬船 艙溫 Transshipment ship hold temperature	運搬船 漁艙清潔 Fish hold cleaning	執行者(甲板) 簽名 Performer (deck) signature
	開始 Start	結束 End							
內文不填									

船長簽名 : 不簽名 日期 : _____
 Captain's signature: _____ Date: _____

填寫頻率：每批次轉載

Filling frequency: transshipment in each batch

轉 載 確 認 書

Confirmation Letter of Transshipment

內文不填

NAME OF CARRIER

運 搬 船 名：_____ X

NAME OF FISHING BOAT

漁 船 船 名：_____ 要填船名

DATE OF TRANSHIPMENT

轉 載 年 月 日：_____ X
(YYYY/MM/DD)

INTERNAL TEMPERATURE OF FISH CATCH

漁獲物中心溫度：_____ X

PLACE OF TRANSHIPMENT

轉 載 地：_____ X

QUANTITY TRANSHIPPED

轉 載 漁 獲 數 量：_____ X

以上記載之轉載事實，於此兩者確認無誤。

BOTH OF THE UNDERSIGNED HEREBY MUTUALLY CONFIRMED THAT THE TRANSHIPMENT HAVE TAKEN AS MENTIONED ON THE ABOVE.

AT _____ PORT

於：_____ X 港

漁船船長簽名

CAPTAIN OF FISHING BOAT SIGNATURE

_____ X

運搬船船長簽名

CAPTAIN OF CARRIER SIGNATURE

_____ X

日期 Date：_____ X

七、HACCP 系統確認

HACCP System Verification

- 1、HACCP 計畫的檢討: SSOP 計畫的執行紀錄表格的檢視以及生產現場執行的二次確認。生產流程的檢視，生產機械的檢查。 Review of the HACCP plan: Examination of the execution records of the SSOP plan and the second verification of the current production execution. Inspection of production process, inspection of production machinery.
- 2、CCP 管制點紀錄的檢討；進行生產流程的檢討，若生產流程有所變動，應重新訂立管制點。 Review of CCP control point records; review the production process, and if the production process changes, the control point should be re-established.
- 3、確認矯正措施: HACCP 小組應進行矯正系統的核查，以現場實際操作進行確認，是否矯正措施可有效的修正 CCP 失控狀態。 Confirm the corrective actions: The HACCP team should verify the corrective system and confirm whether the corrective actions effectively remedy the CCP failure and get back to the set standards.
- 4、HACCP 計畫無法正常確保產品合乎管制界限，則對 HACCP 計畫進行適當的修改，以確保 HACCP 計畫能正常的運行。 If the HACCP plan fails to ensure that the product complies with the control limits, the HACCP plan is appropriately modified to ensure that the HACCP plan can operate normally.

查核項目 Inspection item	符合 Yes	不符合 No	說明 Description
Are the continuous temperatures records available?			
漁獲物作業期間是否檢查毒魚與寄生蟲及矯正處理，並留有紀錄? Are poisonous fish and parasites being inspected during the fishing periods? Are corrective actions being taken when poisonous fish and parasites were found? Are these records being kept?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
如有進行轉載作業，是否記錄轉載地、日期、魚種、數量、魚體中心溫度、運搬船船名等資訊?及簽署轉載確認書?並留存相關紀錄? Do the transship destination, date, fish species, quantity and the internal temperatures of the fish and name of carriers being recorded when there are transshipment? Are confirmation recorded being signed and being maintained?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
是否確認矯正措施可有效修正重要管制點之異常? Is the effectiveness of the corrective action being verified to remedy the deviation of the CCP?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
是否每年召開一次 HACCP 會議?並確認 HACCP 計畫執行之有效性，以確保產品安全?(重要管制點應符合管制界線) Is the annual HACCP meeting being hold to verify the effectiveness of the HACCP system and the product food safety?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

簽名

船長：
Captain

簽名

審查：
Reviewer

簽名

查核者：
Verified person (漁船衛生管理人員)
(Hygiene control personnel)

