

附表 2、查核項目及標準

1. 包裝及產品標示：

- (1) 確認包裝方式與申請文件相同。
- (2) 核對產品標示與申請文件相符，若對水產品重量(淨重)有疑慮，得予以解凍後再行量測。
- (3) 倘輸銷國家對標示有額外規定，須予以查核確認：
  - A. 輸銷歐盟國家水產品須依產品類別參照附表 3「歐盟標示規定」執行查核。
  - B. 輸銷歐盟國家水產品須依歐洲議會及理事會 Regulation (EU) No 1169/2011 規定，未經實質加工水產品(unprocessed fishery products)之凍結日期(date of freezing)及生產日期(date of production)應為該批次魚貨原料當次航次作業、捕獲或收穫日期之期間。

2. 魚種確認：

- (1) 水產品應與申請文件登載之魚種相符，且無混雜其他魚種，倘於冷凍狀態無法確認，得施行解凍確認。
- (2) 倘為無法判定之水產品(如魚鬆、魚丸、魚片等)，應確認其原料追溯相關文件與申請文件登載之魚種相符。
- (3) 輸銷歐盟國家水產品須確認其追溯性符合歐洲議會及理事會 Regulation (EC) No 178/2002 之規定：
  - A. 若產品原料來自通過農業部漁業署衛生評鑑合格之遠洋漁船、供貨漁船或養殖場，應確認其魚種及追溯資料與漁獲證明文件或出貨流程紀錄表(相關法規為農業部公告之遠洋漁業漁獲證明書核發辦法、沿近海漁船卸魚聲明書申報管理規定、申請及核發沿近海漁船輸歐盟漁獲證明書作業要點、輸歐盟漁產品養殖場登錄管理作業要點)或漁業署開立之證明文件相符。
  - B. 若產品原料為進口原料，應確認其魚種及追溯資料與輸出國政府機關核發之衛生證明書及(或)漁獲物證明(Catch Certificate)等文件相符。

3. 品溫量測：依附表 1 自查驗開箱中隨機抽取品溫量測箱數，冷凍水產品之量測方式為將溫度計插入鑽孔機產生之鑽孔內，或置於兩凍塊間；冷藏水產品則量測產品表面溫度。品溫判定方式如下：

輸銷國家別	冷藏水產品表面溫度標準(°C)		
	❶	❷	❸
非歐盟國家	0~4	4	7
歐盟國家	融冰溫度(0~1)	1	3

- (1) 若冷凍水產品品溫量測結果均達-18°C 以下或冷藏水產品表面溫度達❶°C，則判定符合溫度標準。
- (2) 若有任 1 件冷凍水產品品溫量測結果介於-18°C 至-16°C 或冷藏水產品表面溫度介於❷°C 至❸°C 區間內，應加倍量測箱數後判定：

- A. 加倍量測之結果均達品溫要求（冷凍水產品達 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下或冷藏水產品達 $1^{\circ}\text{C}$ ），即可判定符合溫度標準。
  - B. 加倍量測之結果有 1 件超過品溫要求（冷凍水產品品溫高於 $-18^{\circ}\text{C}$ 或冷藏水產品表面溫度高於 $2^{\circ}\text{C}$ ），即可判定不符合溫度標準。
- (3) 若品溫量測結果有 2 件或以上冷凍水產品介於 $-18^{\circ}\text{C}$ 至 $-16^{\circ}\text{C}$ 或冷藏水產品表面溫度介於 $2^{\circ}\text{C}$ 至 $5^{\circ}\text{C}$ 區間內，或冷凍水產品品溫高於 $-16^{\circ}\text{C}$ 或冷藏水產品表面溫度高於 $5^{\circ}\text{C}$ ，即判定不符合溫度標準。
- (4) 若輸入國針對冷藏水產品溫度標準訂有特殊規定，應依輸入國規定判定。
4. 官能檢查：
- (1) 輸銷至非歐盟國家：
- A. 鮮度（氣味）：用鑽孔機或刀刀在魚體易腐敗部位開孔，於新露出之肉面割取肉片或以鑽出之碎肉置於手心溶化解凍後，用嗅覺辨別氣味。必要時，得煮熟後鑑定其有無異味；當官能檢查發現產品的鮮度有疑慮時，應執行取樣檢測總揮發性鹽基態氮(TVBN)。
  - B. 外觀及清潔：
    - a) 以肉眼檢查，包括形狀、色澤(應具有固有之色澤、無變色現象)、異物及包冰狀態之檢查。
    - b) 全魚者應保持自然之外型完整且無破碎、變形損傷現象。
    - c) 魚體應無污漬異物，切面魚肉應清洗乾淨，不得附著血漬污物。
- (2) 輸銷至歐盟國家：依附表 4「歐盟官能檢查標準」檢查。
5. 有毒魚類檢查：不得夾雜有毒魚類；產品輸銷歐盟地區時，不得夾雜四齒魷科、翻車魷科、二齒魷科和扁背魷科等有毒魚類，及含西卡毒或其他有害人體健康等生物毒素之水產品。可至漁業署網站(首頁/統計與出版品/出版品/臺灣常見經濟性水產動植物圖鑑)與衛生福利部食品藥物管理署網站(首頁/業務專區/食品/餐飲衛生/ 2. 防治食品中毒專區/各類食品中毒原因介紹/動物性天然毒(如河豚毒素、麻痺性貝毒等)進行圖鑑查詢。
6. 寄生蟲檢查：以目視檢查魚體表面與魚組織，不得存在寄生蟲。必要時，可全魚解凍後進行檢查。倘產品為經過適當冷凍條件足以滅活寄生蟲且非輸銷至歐盟者，得免予檢查。