

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行政院農業委員會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(相關法規為行政院農業委員會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 自查驗開驗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°C 以下或冷藏水產品達❶°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°C 或冷藏水產品表面溫度高於 2°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°C 至 -16°C 或冷藏水產品表面溫度介於 2°C 至 3°C 區間內，或冷凍水產品品溫高於 -16°C 或冷藏水產品表面溫度高於 3°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/縱橫魚蝦貝類網/河魷）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。