

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 1 頁

日期：100 年 8 月 19 日

1. 目的

為有效及正確實施各項官方管制措施及作業並維持其一致性，以確保輸俄羅斯漁產品符合俄羅斯衛生法規及標準，特訂立本作業程序。

2. 依據

- 2.1. 外銷食品及飼料衛生安全管理系統驗證實施辦法
- 2.2. 核發輸出水產加工品衛生證明作業要點
- 2.3. 輸歐盟漁產品管理作業要點
- 2.4. 俄羅斯及其關稅同盟對漁產品之衛生規定

3. 範圍

- 3.1 輸俄羅斯漁產品衛生管理及衛生標準制(修)訂
- 3.2 輸俄羅斯漁產品廠場的登錄及更新
- 3.3 衛生證明書申請之受理與核發等作業規定

4. 權責

- 4.1. 輸俄羅斯漁產品衛生管理及衛生標準制(修)訂：本局第二組(以下簡稱第二組)。
- 4.2. 輸俄羅斯漁產品廠場的登錄及更新：
 - 4.2.1 加工廠的登錄及更新：第二組及加工廠所屬本局轄區分局/第六組(以下簡稱檢驗機關)辦理。
 - 4.2.2 漁船的登錄及更新：漁業署提供合格名單予第二組辦理。
- 4.3. 衛生證明書申請之受理與核發：檢驗機關辦理。

5. 內容

5.1. 輸俄羅斯漁產品衛生管理及衛生標準制(修)訂

5.1.1 輸俄羅斯漁產品衛生管理原則係依循我國已建置之跨部會輸歐盟漁產品衛生管理架構，為有效管控原料來源及落實原料追蹤管理，輸俄羅斯漁產品原料需來自行政院農業委員會漁業署(以下簡稱漁業署)核可登錄之輸歐盟漁產品養殖場、供貨漁船或歐盟登錄遠洋漁船(國產原料部分)，或俄羅斯動植物衛生監督局(以下簡稱 FSVPS)核可登錄之第三國漁產品供貨廠場(進口原料部分)。

5.1.2 前述漁產品供貨廠場登錄名單可至漁業署漁業資訊服務網(<http://www.fa.gov.tw/>)或 FSVPS 進出口國家名單官方網站(http://www.rosselkhoznadzor.ru/fsvps/importExport?_language=en)中查詢。

5.1.3 第二組依據俄羅斯及其關稅同盟對漁產品相關衛生管理及衛生規定，並參照國內相關產品衛生標準，制定及修訂我輸俄羅斯漁產品衛生標準，函知相關單位配合辦理。

5.2. 輸俄羅斯漁產品廠場的登錄及更新

5.2.1 登錄為輸俄羅斯漁產品加工廠需符合下列條件之一：

- (1) 本局認可登錄之輸歐盟漁產品加工廠
- (2) 本局認可登錄實施 HACCP 水產品加工廠

5.2.2 具前述條件之加工廠得填具下列文件，向檢驗機關申請登錄為輸俄羅斯漁產品加工廠：

- (1) 加工廠申請書(附件 1)；
- (2) 加工廠擬輸俄羅斯漁產品資料表(附件 2，填表說明如附件 3)。

5.2.3 檢驗機關應審查廠場檢具之申請資料與本局驗證登錄資料相符並完備正確後，提送第二組複審。

5.2.4 漁業署認可登錄之輸歐盟漁船得填具「漁船擬輸俄羅斯漁產品資料表」(附件 4，填表說明如附件 5)，由漁業署審查後送第二組申請登錄為輸

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 3 頁

日期：100 年 8 月 19 日

俄羅斯漁產品漁船。

5.2.5 第二組複審完成之廠場及漁船資料應提請駐俄羅斯代表處經濟組轉致 FSVPS 審核登錄；獲俄方核可登錄之廠場名單將公告於 FSVPS 官方網頁及本局網頁首頁/業務專區/管理系統驗證/國外動物源性產品輸入規定/俄羅斯項下。

5.3. 衛生證明書之申請受理及核發

5.3.1 已登錄之輸俄羅斯漁產品加工廠得填具下列文件，向檢驗機關申請輸俄羅斯漁產品衛生證明書：

(1) 商品輸出特約檢驗報驗申請書

(2) 輸俄羅斯漁產品衛生證明書格式(附件 6，詳實填寫第 1 頁之商品資訊，並檢附電子檔)

(3) 漁產品原料追溯證明文件：

(A) 國產原料：漁撈漁獲物來自沿近海之供貨漁船應檢附「輸歐盟漁產品供貨漁船漁獲出售流程紀錄表」，來自遠洋漁船則應檢附「輸歐盟漁獲物出售流程紀錄表」；養殖魚貨應檢附「登錄輸歐盟漁產品養殖場出貨流程紀錄表」。

(B) 進口原料：應檢附「進口魚貨出售流程紀錄單」及輸出國主管機關出具之衛生證明書，證明書應記載該供貨廠場登錄號碼、貨物追溯相關資訊及該廠場係執行 HACCP 管理系統且經權責機關監督檢查與該批產品適合人體食用等證明內容。

(4) 行政院農業委員會動植物防疫檢疫局(以下簡稱防檢局)核發之動物健康證明文件

(5) 輸俄羅斯漁產品廠場自主管理切結保證書(附件 7)：保證該批產品未經離子化或紫外線處理、不含放射性物質及食品添加物；包裝容器、包材為一次性使用，其衛生要求及運輸方法符合我國之衛生法規規定；另產品凍結之溫度及時間可有效滅活寄生蟲。

(6) 廠場自主管理文件：包含製造流程圖、製程紀錄、衛生管理紀錄及溫度控管紀錄表(冷凍產品儲存期間品溫應低於 -18°C)。

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 4 頁

日期：100 年 8 月 19 日

5.3.2 已獲 FSVPS 登錄之輸俄羅斯漁產品漁船，應向漁業署申請證明下列事項之文件：

- (1) 保證該批貨物之捕撈、清洗、凍結儲存及轉載係符合 HACCP 之要求及我國之法規。
- (2) 證明該批產品的包裝容器、包材係一次性使用。
- (3) 證明該批產品凍結之溫度及時間可有效滅活寄生蟲。

5.3.3 取得漁業署證明前述事項文件之前揭漁船業者，應檢具下述文件向檢驗機關申請輸俄羅斯漁產品衛生證明書。

- (1) 商品輸出特約檢驗報驗申請書；
- (2) 輸歐盟漁獲物出售流程紀錄表；
- (3) 輸俄羅斯漁產品衛生證明書格式(附件 6，詳實填寫第 1 頁之商品資訊，並檢附電子檔)；
- (4) 防檢局核發之動物健康證明文件；
- (5) 漁業署證明文件。

5.3.4 檢驗機關確認廠商檢附文件齊備完整即予以受理申請。

5.3.5 每批輸俄羅斯漁產品應採逐批檢驗，進行外觀、性狀檢查後並依 5.4 節規定項目及方法取樣檢驗，檢驗結果符合「食品安全性和營養價值的衛生要求」規定後始予核發衛生證明書。

5.3.6 前述逐批檢驗方式得由第二組經蒐集國內外食品安全資訊、國際及俄羅斯漁產品安全通報情形，依風險評估原則調整。

5.3.7 產品相關原料出售流程紀錄表單之出貨紀錄欄位可參照附件 8 漁產品製成率參照表核銷並記錄該批產品出口數量後，影印一份留存，正本檢還廠場業者，俾利剩餘原料後續核銷。

5.3.8 檢驗機關應將前述 5.3.1(3)(A) 國產原料出售流程紀錄表單於第一次受理時(不論是否核銷完畢)影印，定期彙送漁業署並副知第二組，俾該署進行原料追溯管理。

5.4. 檢驗項目及方法

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 5 頁

日期：100 年 8 月 19 日

5.4.1 依據 2010 年 6 月 18 日「俄白哈關稅同盟」委員會批准第 299 號衛生和流行病學規則和規範「食品安全性和營養價值的衛生要求」(摘要表列如附件 9)，進行下列衛生項目及方法之檢驗：

- (1) 官能檢查：準用「輸歐盟漁取樣及分析作業指導說明書」(TAW-021-010)「漁產品官能檢查表」進行檢查。
- (2) 寄生蟲檢查：目視檢查，魚體表面不得有目視存在之寄生蟲，且魚體組織不得被破壞。
- (3) 微生物：依「俄白哈關稅同盟」之「食品安全性和營養價值的衛生要求」，食品安全的衛生指標性細菌(總生菌數、大腸桿菌群)需檢驗，另依附件 9「食品安全性和營養價值的衛生要求」之產品類別檢驗致病性病原菌(沙門氏菌、李斯特菌、金黃色葡萄球菌)，其中沙門氏菌為必檢項目。相關檢驗方法依據「CNS 10890-食品中微生物檢驗法-生菌數之檢驗」、「CNS 10984-食品微生物檢驗法-大腸桿菌群之檢驗」、「CNS 12542-食品微生物檢驗法-金黃色葡萄球菌」、「CNS 12982-食品微生物檢驗法-李斯特菌之檢驗」、「CNS 10952-食品微生物檢驗法-沙門氏菌之檢驗」、「CNS 12538-食品中微生物檢驗法-腸炎弧菌之檢驗」及「CNS 12925-食品中微生物檢驗法-黴菌及酵母菌之檢驗」。
- (4) 組織胺：為鮪魚、鯖魚、鮭魚及鱒魚之必要檢驗項目。檢驗方法依據「CNS 8052-食品中組織胺檢驗法」之高效能液相層析儀法。
- (5) 重金屬：基於漁業署對輸歐盟漁產品登錄名單現有監測措施及進口原料已提供輸出國衛生證明，依附件 9「食品安全性和營養價值的衛生要求」，鉛、鎘、汞、砷檢驗至少 1 項，金屬罐裝產品加驗錫。鉛檢驗方法依據行政院衛生署 92 年 12 月 23 日公告署授食字第 0929227157 號「食品中重金屬檢驗方法-鉛之檢驗(二)」、鎘檢驗方法依據行政院衛生署 92 年 4 月 4 日公告署授食字第 0929206232 號「食品中重金屬檢驗方法-鎘之檢驗(二)」；汞檢驗方法依據行政院衛生署 93 年 1 月 8 日公告署授食字第 0939300138 號「食品中重金屬檢驗方法-汞之檢驗(二)」；砷檢驗方法參考行政院環保署 83 年 4 月 12 日公告環署檢字第 00566 號「魚介類酸性消化總則-微波消化/元素分析」；錫檢驗方法依「CNS 3791-罐頭食品金屬

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 6 頁

日期：100 年 8 月 19 日

含量檢驗法-含錫量之測定」。

- (6) 亞硝酸胺類(N-nitrosamines)：檢驗方法參照歐盟 Commission Decision 2002/657/EC，經確效後建立氣相層析串聯質譜儀(GC-MS/MS)儀器或液相層析串聯質譜儀(LC-MS-MS)檢測方法，並依「俄白哈關稅同盟」之「食品安全性和營養價值的衛生要求」針對煙燻、乾製及經加熱處理之漁產品檢驗。
- (7) 動物用藥及農藥類：基於漁業署對輸歐盟漁產品登錄名單現有監測措施及進口原料已提供輸出國衛生證明，養殖魚類動物用藥及農藥至少各擇 1 項檢驗。檢驗方法為氯黴素依「CNS 14460-2 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-氯黴素之檢驗(II)」；四環黴素依「CNS 15412-2 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-四環黴素類之測定」；甲磺氯黴素依 99 年 9 月 8 日行政院衛生署公告署授食字第 0991903105 號「食品中動物用藥殘留檢驗方法-氯黴素、甲磺氯黴素及氟甲磺氯黴素之檢驗」；六氯環己烷(α 、 β 、 γ)、DDT 及其代謝物依「CNS 14835-食品中殘留農藥檢驗方法-畜禽水產品中有機氯劑之多重殘留分析」；2,4-D 酸及其鹽類、酯類依「CNS 13414-食品中殘留農藥檢驗方法-殺草劑二、四地之檢驗」。
- (8) 輻射物質：基於漁業署已定期針對沿近海洄游性漁獲物採樣，送原子能委員會檢驗，廠商首批報驗產品抽樣送原子能委員會相關實驗室進行銫-137 及銨-90 檢驗；首批檢驗合格後，改採 20 批抽 1 批方式進行送驗。倘檢出含輻射物質超標之情事，應立即通報漁業署進行該批產品原料之追蹤管理。

6. 核發衛生證明書注意事項及各欄位說明

- 6.1 應由檢驗機關指定人員簽署。
- 6.2 簽證官員應具足夠知識，熟悉簽發證明文件之規定，並瞭解簽發證明文件前之調查及檢測結果。
- 6.3 簽證官員應備足相關佐證證明資料，始得簽署官方證明文件，且不得簽署空白表單或不完整之證明文件。
- 6.4 證明書內容如有誤繕文字應先畫除再修改，且須經簽證官員簽名。

經濟部標準檢驗局	編號：TAP-021-010
	版次：第 2 版
輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序	頁次：第 28 之 7 頁
	日期：100 年 8 月 19 日

6.5 文件遺失、變更或商品分批輸出時，得申請補發或換發新證明；其新證明應以英文加註原簽發證明日期「This certificate is issued to replace the certificate no. xxxxxxxxxxxx, date MMM.DD, YYYY.」。

6.6 證明書請以具防偽功能之專用紙張雙面列印，並於證明書表格上方以打叉或打勾方式註記該份證明書為正本或副本，倘為副本且核發份數超過 1 份以上，則勾選副本核發份數並於框後以英文單字註記份數；文件內容建議以大寫英文為填寫原則。

6.7 衛生證明書各欄位說明

6.7.1 第 1 部份：貨品資訊(除 1.5 欄外其餘欄位悉由申請人填寫)

- (1) 「1.1 發貨人名稱及地址」：填寫貨主名稱及地址(可以是貿易商或加工廠)，建議儘可能填寫郵遞區號、包括國碼之電話號碼、傳真號碼或電子郵件。
- (2) 「1.2 取貨人名稱及地址」：填寫輸入俄羅斯之進口商名稱及地址，建議儘可能填寫遞區號、包括國碼之電話號碼、傳真號碼或電子郵件。
- (3) 「1.3 運輸方式」：填寫飛機航班編號(空運)、船舶名稱及航次(海運)與貨櫃號碼。倘有轉運卸貨及重裝貨情形，相關運輸資料應分別列明。
- (4) 「1.4 過境國」：若有經由非俄羅斯之港口轉運進入俄羅斯境內者填寫轉運港國名，無者填寫「Nil」。
- (5) 「1.5 證書編號」：由核發衛生證明書之檢驗機關依特約檢驗證書編號原則填寫。
- (6) 「1.6 原產地」：填寫輸出國名「TAIWAN」。
- (7) 「1.7 認證會員國」：填寫「N/A」。
- (8) 「1.8 台灣主管機關」：填寫「THE BUREAU OF STANDARDS, METROLOGY AND INSPECTION, MINISTRY OF ECONOMIC AFFAIRS (BSMI)」。
- (9) 「1.9 中華民國台灣簽發證書之機構」：填寫核發衛生證明書之檢驗機關名稱，以高雄分局為例，應填寫「KAOHSIUNG BRANCH, BSMI」。

經濟部標準檢驗局	編號：TAP-021-010
	版次：第 2 版
輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序	頁次：第 28 之 8 頁
	日期：100 年 8 月 19 日

(10) 「1.10 於俄羅斯聯邦之入境點」：填寫入境俄羅斯之港埠或航空站名。

6.7.2 第 2 部份：產品識別(由申請人填寫)

(1) 「2.1 產品名稱」：商品分類號列 (HS 代碼)，依財政部關稅總局之稅則號別代碼 (Tariff NO.) 或輸出入貨品分類號列 (C.C.C. Code) 查填，可填列 11 碼，亦可應廠商要求填列 4 碼或 6 碼。填寫商品名之說明，如魚種 (須列學名) + 產品狀態 (整尾、魚片等) + 加工型態 (冷凍、冷藏等)，以冷凍吳郭魚片為例，此欄位填寫「TILAPIA ORECHROMIS MOSSAMBICA, FILLETS, FROZEN」。

(2) 「2.2 製造日期」：詳列所有貨物之製造日期，格式為 MMM DD, YYYY，填寫例 JUN 22, 2011。

(3) 「2.3 包裝種類」：說明盒裝、袋裝或其他包裝方式。

(4) 「2.4 數量」：包裝箱 (盒、袋) 數量，填寫產品總包裝數量。

(5) 「2.5 淨重」：填寫每包裝箱 (盒、袋) 之淨重公斤數。(建議以阿拉伯數字及英文大寫同時呈現)

(6) 「2.6 鉛封號碼」：填寫所有貨櫃封條號碼。

(7) 「2.7 識別標識」：填寫包裝箱上之標識，至少須有(A)俄羅斯核可登錄廠場號碼及(B)「TAIWAN」標識。

(8) 「2.8 儲存及運輸條件」：產品儲存或運輸時之溫度為常溫、冷藏或冷凍。

(9) 「2.9 原料來源國」：國產原料填寫 Taiwan；進口原料填寫原料輸出國國名。

「廠場名稱及認可編號」：國產原料填寫漁業署登錄養殖場或漁船名稱及認可編號；進口原料填寫輸出國加工廠名稱及認可編號。

6.7.3 第 3 部分：產品來源(由申請人填寫)

(1) 「3.1 經台灣主管機關認可出口之廠場名稱及地址」：
填寫俄羅斯核可之加工廠名稱、登錄號碼及地址。

經濟部標準檢驗局	編號：TAP-021-010
	版次：第 2 版
輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序	頁次：第 28 之 9 頁
	日期：100 年 8 月 19 日

「加工船」填「N/A」。

「冷凍倉儲廠」填寫本局核可登錄之外銷食品倉儲場名稱、登錄號碼及地址，若非倉儲廠填「N/A」。

- (2) 「3.2 轄區行政主管機關」：地方權責機關，填寫核發衛生證明書之檢驗機關名稱，以高雄分局為例，應填寫「KAOHSIUNG BRANCH, BSMI」。

6.7.4 第 4 部分：食品之符合性認證，由檢驗機關簽證官員依下列說明進行查核及確認。

- (1) 「4.1 由台灣輸出至俄羅斯聯邦供人類食用之冷藏和冷凍魚類、漁產品及其加工品係由台灣主管機關認可之出口廠場製造，並在該機關之持續監督下運作」：產品係來自 HACCP 水產品加工廠或輸歐盟漁產品加工廠實施自主管理，且由檢驗機關持續監督下運作，另外漁船部分依漁業署之證明文件證明。
- (2) 「4.2 冷藏和冷凍魚類、漁產品及其相關產品係來自於未受動物疫病限制之廠場」：依防檢局核發之動物健康證明文件證明。
- (3) 「4.3 冷藏和冷凍魚類、漁產品及其相關產品經中華民國台灣主管機關之證實無世界動物衛生組織『水生動物衛生法典』所載的疾病」：依防檢局核發之動物健康證明文件證明。
- (4) 「4.4 若魚體存在有可接受程度之寄生蟲應以目前使用之方法予以滅活」：依廠場自主管理切結保證書及文件或漁業署之證明文件，證明產品品溫達 -20°C 以下冷凍 24 小時以上或 -35°C 以下冷凍 15 小時以上（參照美國食品及藥物管理局(USFDA)之 Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance，第 5 章寄生蟲篇所列之寄生蟲滅活方式）。
- (5) 「4.5 出口至俄羅斯聯邦冷凍魚類及漁產品之肌肉中心溫度不得高於攝氏 -18°C 、不得遭受沙門氏菌及其他致病菌污染、不得有典型傳染病灶之情形、不得有不良感官檢查品質、儲存期間中不得有解凍情形、不得使用著色劑、香料、且不得照射離子輻射及紫外線」：依產品之品溫測定、微生物和輻射物質檢驗結果、廠場自主管理切結保證書、外觀檢查及防檢局簽發之動物健康證明文件證明。

經濟部標準檢驗局	編號：TAP-021-010
	版次：第 2 版
輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序	頁次：第 28 之 10 頁
	日期：100 年 8 月 19 日

- (6) 「4.6 海水魚類、淡水魚類、漁產品及即食品係經主管機關檢驗判定為適合人類食用，感官檢查品質令人滿意，且不含天然或合成之雌激素、其他荷爾蒙物質、甲狀腺抑制劑、抗生素、其他藥物或殺蟲劑」：依廠場自主管理切結保證書及產品之各項檢驗結果證明。
- (7) 「4.7 冷藏和冷凍魚類、漁產品及其相關產品加工過程之微生物學、化學、毒物學或放射線學上之特性需符合現行「俄白哈關稅同盟」之獸醫及衛生法規及要求」：依廠場自主管理切結保證書及產品之各項檢驗結果證明。
- (8) 「4.8 冷藏和冷凍魚類、漁產品及其相關產品係依中華民國台灣之法令判定為適合人類食用」：依產品之各項檢驗結果證明。
- (9) 「4.9 一次性使用之容器及包裝材料係符合相關衛生要求」：依廠場自主管理切結保證書或漁業署之證明文件證明。
- (10) 「4.10 運輸方法之處理及準備係符合中華民國台灣之法規」：依廠場自主管理切結保證書或漁業署之證明文件證明。

6.7.5 簽證官員簽署欄

衛生證明書最末頁欄位，簽署官員應注意簽名及戳章部份必須使用與該份文件文字顏色不同之墨水，且簽證日期應在檢驗完成日期之後及離港日期之前。

7. 輸俄羅斯漁產品衛生安全管理相關文獻

- 7.1. 廠場衛生安全依據俄羅斯漁產品的生產和銷售之衛生規定和標準 (SanPin 2.3.4.050-96)。
- 7.2. 俄羅斯水產品衛生標準依據 2010 年 6 月 18 日「俄白哈關稅同盟」委員會批准第 299 號衛生和流行病學規則和規範「食品安全性和營養價值的衛生要求」。
- 7.3. 相關資料置於本局網站/業務專區/管理系統驗證/國外動物源性產品輸入規定/俄羅斯項下。

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 11 頁

日期：100 年 8 月 19 日

8. 附件

8.1. 附件 1. 加工廠申請書。

8.2. 附件 2. 加工廠擬輸俄羅斯漁產品資料表

8.3. 附件 3. 加工廠擬輸俄羅斯漁產品資料表填表說明

8.4. 附件 4. 漁船擬輸俄羅斯漁產品資料表

8.5. 附件 5. 漁船擬輸俄羅斯漁產品資料表填表說明

8.6. 附件 6. 輸俄羅斯漁產品衛生證明書格式

8.7. 附件 7. 輸俄羅斯漁產品廠場自主管理切結保證書

8.8. 附件 8. 漁產品製成率參照表

8.9. 附件 9. 食品安全性和營養價值的衛生要求(摘要表列)

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 12 頁

日期：100 年 8 月 19 日

附件 1 加工廠申請書

廠場申請書

Application to be filled by establishment/ Анкета для заполнения предприятием.

Name of establishment. Approval number of the establishment/ Название предприятия.
Номер предприятия: 廠場名稱及工廠代碼

1. Address/адрес: 地址

2. Establishment was put into operation in (year) / Год ввода в эксплуатацию: 廠場建立之年份

3. Last reconstruction was in (year) / Год последней реконструкции: 最後一次整建之年份

4. Quantity of workers/ Штатная численность сотрудников: 員工數(即以下兩者加總)

- among them, permanent workers/ из них, постоянных сотрудников: 全職員工人數

- season workers/ сезонных рабочих: 季節性雇工人數

5. Production capacity and assortment of products/ Производственные мощности и ассортимент выпускаемой продукции в год: 年產能及產品種類

6. The establishment has/ На предприятии имеются: 廠場具有之設備

- cameras for storage of chilled products (0 - +5°C) / камеры для хранения охлажденной продукции: 0-+5°C 冷藏儲存設備

- cold stores (temperature not exceeds - 18°C) / для хранения продукции (при температуре ниже - 18°C): -18°C 冷凍儲存設備

- freezing tunnels (cold store's sections) with total capacity (volume) / туннели для заморозки (мощностью): 凍結隧道之容量

- shock freezing machines (volume) / аппараты для быстрой заморозки (мощностью): 急凍設備之容量

- total volume / общим объемом: 總容量(以上兩者加總)

7. Raw material originate from/ Происхождение сырья: 原料來源(同貴公司 99 年填寫資料表之原料供應來源)

8. Main product markets / Рынки сбыта продукции: 主要產品市場(請填寫銷售國別)

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 13 頁

日期：100 年 8 月 19 日

附件 2. 加工廠擬輸俄羅斯漁產品資料表

Information on Fish-processing companies interested in exporting their products to Russia

Company-Producer			Name of a product		Productive capacity of the company (tons/year)	Country and number of			Company-Impoter	
Name	Registration Number	Address	Activity	Product Type		Country	Name	Registration Number	Name (Registration Number)	Address

Remark:

附件 3. 加工廠擬輸俄羅斯漁產品資料表填表說明

加工廠擬輸俄羅斯漁產品資料表

1. 製造商資訊(Company-Producer)：

請填寫加工廠名稱、輸歐盟漁產品加工廠或 HACCP 水產品加工廠
登錄編號、地址請填寫加工廠登記之地址。

2. 產品名稱(Name of product)：

請先填寫產品性質，再填寫產品類型。

3. 產量(Productive capacity of the company)：

請以噸為單位填寫。

4. 原料供應商資訊(Country and number of company)：

填寫台灣、補撈漁船名稱及編號。

5. 進口商資訊(Company-Importer)：

請填寫為俄羅斯當地進口公司資料，包含名稱、登記字號及地址，
儘可能完整。

我駐俄羅斯代表處經濟組告知：

以前已出過貨至俄國之廠商，請填寫以前進口商資料，並註記過去
近兩年來因俄國禁令已無出口事實。

未出過貨至俄國之廠商，請填寫擬合作之俄國進口商資料，並註記
以前未曾出口漁產品至俄國。

經濟部標準檢驗局	編號：TAP-021-010
	版次：第 2 版
輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序	頁次：第 28 之 16 頁
	日期：100 年 8 月 19 日

附件 5. 漁船擬輸俄羅斯漁產品資料表填表說明

漁船擬輸俄羅斯漁產品資料表填表說明

1. 製造商資訊(Company-Producer)：

請填寫漁船名稱、輸歐盟漁產品漁船登錄編號、地址請填寫漁船登記之碼頭，並用括號註明船公司地址。

2. 產品名稱(Name of product)：

請先填寫漁船性質，再填寫產品型態。

3. 產量(Productive capacity of the company)：

請以噸為單位填寫。

4. 原料供應商資訊(Country and number of company)：

填寫台灣及自行補撈。

5. 進口商資訊(Company-Importer)：

請填寫為俄羅斯當地進口公司資料，包含名稱、登記字號及地址，儘可能完整。

我駐俄羅斯代表處經濟組告知：

以前已出過貨至俄國之廠商，請填寫以前進口商資料，並註記過去近兩年來因俄國禁令已無出口事實。

未出過貨至俄國之廠商，請填寫擬合作之俄國進口商資料，並註記以前未曾出口漁產品至俄國。

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 17 頁

日期：100 年 8 月 19 日

附件 6. 輸俄羅斯漁產品衛生證明書格式

正本/ORIGINAL / *ОРИГИНАЛ* 副本/COPY / *КОПИЯ* 副本核發份數 / Total number of copies issued / *Количество выданных копий*

<p>1.1 發貨人名稱及地址 / Name and address of consignor / <i>Название и адрес грузоотправителя:</i></p>	<p>1.5 證書編號 / Certificate No. / <i>Сертификат №</i></p> <p style="text-align: center;">臺灣輸出俄羅斯聯邦供人食用之魚類、漁產品及其加工品之衛生證明書 <i>Health certificate for fish and seafood (fishery products) and products of their processing intended for human consumption, exported from Taiwan into the Russian Federation.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Здоровье сертификат на экспортируемые из Тайваня в Российскую Федерацию пищевую рыбу, морепродукты, готовые изделия из них</i></p>
<p>1.2 取貨人名稱及地址 / Name and address of consignee / <i>Название и адрес грузополучателя:</i></p>	<p>1.6 原產地 / Country of origin / <i>Страна происхождения продукции:</i></p>
<p>1.3 運輸方式 / Means of transport / <i>Транспорт:</i> <small>(鐵路車廂、卡車及貨櫃之編號、航班號碼及船舶名稱 / the number of the railway carriage, truck, container, flight-number, name of the ship / № вагона, автомашины, контейнера, рейс самолета, название судна.)</small></p>	<p>1.7 認證會員國 / Certifying Member State / <i>Страна, выдавшая сертификат:</i></p>
<p>1.4 過境國 / Country of transit / <i>Страна транзита:</i></p>	<p>1.8 台灣主管機關 / Competent authority in Taiwan / <i>Компетентное ведомство Тайваня:</i></p> <p>1.9 中華民國台灣發證書之機構 / Organisation in Taiwan, Republic of China, issuing this certificate / <i>Учреждение Тайваня выдающее сертификат:</i></p>
	<p>1.10 於俄羅斯聯邦之入境點 / Point of crossing the border of the Russian Federation / <i>Пункт пересечения границы Российской Федерации:</i></p>

2. 產品識別 / Identification of products / *Идентификация продукции:*

- 2.1 產品名稱 / Name of the product / *Наименование продукции:* _____
- 2.2 製造日期 / Date of production / *Дата выработки продукции:* _____
- 2.3 包裝種類 / Type of package / *Упаковка:* _____
- 2.4 數量 / Number of packages / *Количество мест:* _____
- 2.5 淨重(公斤) / Net weight (kg) / *Вес нетто (кг):* _____
- 2.6 鉛封號碼 / Number of seal / *Номер пломбы:* _____
- 2.7 識別標識 / Identification marks / *Маркировка:* _____
- 2.8 儲存及運輸條件 / Conditions of storage and transport / *Условия хранения и перевозки:* _____
- 2.9 原料來源國 / Country of origin of raw material / *Страна происхождения сырья*
 廠場名稱及認可編號 / Name and approval number of establishment / *Наименование и номер предприятия* _____

3. 產品來源 / Origin of the products / *Происхождение продукции:*

3.1 經台灣主管機關認可出口之廠場名稱及地址 / Name (No.) and address of establishment, approved by the Competent Authority in Taiwan for export.
Название (No) и адрес предприятия, зарегистрированного компетентной ведомство Тайваня для экспорта:

- factory vessel / *плавбазы* / 加工船 _____

- cold store / *холодильника* / 冷凍倉儲廠 _____

3.2 轄區行政主管單位 / Administrative-territorial unit / *Административно-территориальная единица:*

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 18 頁

日期：100 年 8 月 19 日

4. 食品之符合性認證/ Certificate on suitability of products in food / Свидетельство о пригодности продукции в пищу	
4.1	<p>由台灣輸出至俄羅斯聯邦供人類食用之冷藏和冷凍魚類、漁產品及其加工品係由台灣主管機關認可之出口廠場製造，並在該機關之持續監督下運作。 Chilled and frozen fish, seafood and products of their processing subject to treatment, destined for human consumption and exported into the Russian Federation were produced in establishments, approved by the Competent Authority in Taiwan for supplying their production for export, the operation of which are under constant supervision of Taiwan's Competent Authority</p> <p>Экспортируемые в Российскую Федерацию живая, охлажденная и мороженая рыба, морепродукты и готовые изделия из них, предназначенные в пищу человеку, произведены на предприятиях, имеющих разрешение компетентного ведомства Тайваня, Китайская Республика, о поставке продукции на экспорт и находящихся под его постоянным контролем.</p>
4.2	<p>冷藏和冷凍魚類、漁產品及其相關產品係來自於未受動物疫病限制之廠場。 Chilled and frozen fish, seafood and related products are originated from establishments that have not been placed under animal health restrictions.</p> <p>Охлажденная и мороженая рыба, морепродукты и соответствующие изделия из них происходят с предприятий, на которые не были наложены ограничения по здоровью животных.</p>
4.3	<p>冷藏和冷凍魚類、漁產品及其相關產品經中華民國台灣主管機關之證實無世界動物衛生組織「水生動物衛生法典」所載的疾病。 Chilled and frozen fish, seafood and related products were verified by Taiwan's Competent Authority to be free from the diseases listed in the World Organization for Animal Health (OIE) Aquatic Animal Health Code.</p> <p>Охлажденная и мороженая рыба, морепродукты и соответствующие изделия из них были исследованы компетентным ведомством Тайваня, Китайская Республика, на наличие инфекций, перечисленных в Санитарном кодексе водных животных Всемирной организации здравоохранения животных (МЭБ).</p>
4.4	<p>若魚體存在有可接受程度之寄生蟲應以目前使用之方法予以滅活。 If there are helminths in fish within the acceptable limits, they should be inactivated by the current methods.</p> <p>При наличии гельминтов в пределах, допустимых нормами, рыба обезврежена существующими методами.</p>
4.5	<p>出口至俄羅斯聯邦之冷凍魚類及漁產品之肌肉中心溫度不得高於攝氏 -18℃、不得遭受沙門氏菌及其他致病菌污染、不得有典型傳染病灶之情形、不得有不良感官檢查品質、儲存期間中不得有解凍情形、不得使用著色劑、香料、且不得照射離子輻射及紫外線。 Frozen fish and seafood (fishery products) exported into the Russian Federation have a temperature of muscle thickness not exceeding minus 18 degrees Celsius; are not contaminated with salmonella or other bacterial disease agents; have no alterations typical for infectious diseases; have no poor organoleptic quality; were not defrosted during the storage period; and were not treated by colouring and odouring substances, ionizing and ultra-violet rays.</p> <p>Экспортируемые мороженая рыба и морепродукты имеют температуру в толще продукта не выше минус 18 градусов Цельсия, не обсеменены сальмонеллами или возбудителями других бактериальных инфекций, не имеют изменений, характерных для заразных болезней, недоброкачественных органолептических показателей, не подвергались дефростации в период хранения, не обрабатывались красящими и пахучими веществами, ионизирующим облучением или ультрафиолетовыми лучами.</p>
4.6	<p>海水魚類、淡水魚類、漁產品及即食品係經主管機關檢驗判定為適合人類食用，感官檢查品質令人滿意，且不含天然或合成之雌激素、其他荷爾蒙物質、甲狀腺抑制劑、抗生素、其他藥物或殺蟲劑。 As a result of veterinary-sanitary inspection, sea-fish, fresh-water fish, sea-food (fishery products) and ready made products are considered fit for human consumption and their organoleptic quality is satisfactory and they do not contain natural or synthetic estrogenic and hormonal substances, thyroestatics, antibiotics, other drugs and pesticides.</p> <p>При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы морская и пресноводная рыба, морепродукты и готовые изделия из них признаны пригодными для употребления в пищу человеку. Они не содержат натуральные или синтетические эстрогены, гормональные вещества, тиреостатические препараты, антибиотики, пестициды, а также лекарственные средства.</p>
4.7	<p>冷藏和冷凍魚類、漁產品及其相關產品加工過程之微生物學、化學、毒物學或放射線學上之特性需符合現行「俄白哈關稅同盟」之獸醫及衛生法規及要求。 Microbiological, chemical, toxicological and radiological characteristics of chilled and frozen fish, seafood and related products and products of their processing comply with the veterinary and sanitary rules and requirements of Customs union.</p> <p>Микробиологические, химикотоксикологические и радиологические показатели охлажденной и мороженой рыбы, морепродуктов и соответствующих изделий из них соответствуют действующим в Таможенном союзе ветеринарным и санитарным правилам и требованиям.</p>
4.8	<p>冷藏和冷凍魚類、漁產品及其相關產品係依中華民國台灣之法令判定為適合人類食用。 Chilled and frozen fish, seafood and related products are recognized fit for human consumption in accordance with legislation of Taiwan, Republic of China.</p> <p>Охлажденная и мороженая рыба, морепродукты и соответствующие изделия из них признаны пригодными для употребления в пищу людям в соответствии с законодательством Тайваня, Китайская Республика.</p>
4.9	<p>一次性使用之容器及包裝材料係符合相關衛生要求。 Single-use containers and packaging material, comply with hygienic requirements.</p> <p>Тара и упаковочный материал одноразовые и соответствуют гигиеническим требованиям.</p>
4.10	<p>運輸方法之處理及準備係符合中華民國台灣之法規。 Means of transport are treated and prepared in accordance with the rules approved in Taiwan, Republic of China.</p> <p>Транспортные средства обработаны и подготовлены в соответствии с принятыми в Тайване, Китайская Республика, правилами.</p>

地點
Place
Место.....

日期
Date
Дата

發證章
Official stamp :
Печать

官方檢驗員簽章
Signature of inspector
Подпись инспектор

姓名及職稱
Name and position in capital letters
Ф.И.О. и должность

書面證書上之簽字及章戳須使用不同顏色/Signature and stamp must be in a different colours to that in the printed certificate / Подпись и печать должны отличаться цветом от бланка

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 19 頁

日期：100 年 8 月 19 日

附件 7. 輸俄羅斯漁產品廠場自主管理切結保證書

經濟部標準檢驗局
THE BUREAU OF STANDARDS, METROLOGY AND INSPECTION
MINISTRY OF ECONOMIC AFFAIRS

輸俄羅斯漁產品廠場自主管理切結保證書

切結項目	是	否
輸俄羅斯漁產品生產規範		
1.該批產品未經離子化或紫外線處理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.該批產品不含放射性物質	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.該批產品不含著色劑及香料等食品添加物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.該批產品冷凍於____°C____hrs (產品品溫至少須為於-20°C以下 24hrs 以上或-35°C以下 15hrs 以上)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.該批產品包裝為一次性使用之容器及包裝材料,未使用回收之包裝材料	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.運輸方法之處理及準備係符合中華民國台灣之法規,用於運輸食品之運輸工具和貨櫃,確保持乾淨、維修良好,可保護食品避免污染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.載運低溫食品前,所有運輸車輛之箱體可確保產品維持有效保溫狀態。運輸過程中避免日光直射,雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

本公司之魚、漁產品及其加工產品具結符合上列輸俄羅斯漁產品生產規範，若經俄羅斯查驗不符合規定者，願意負責不合格品之回收、銷燬或退運等善後處理，特此具結。

此 致
經濟部標準檢驗局 分局

具結人 公司行號：
負責人：
電傳：
電話：
地址：



中 華 民 國 年 月 日

經辦： 審核： 核准人：

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 20 頁

日期：100 年 8 月 19 日

附件 8 漁產品製成率參照表

經濟部標準檢驗局
THE BUREAU OF STANDARDS, METROLOGY AND INSPECTION
MINISTRY OF ECONOMIC AFFAIRS

漁產品製成率參照表

項目	英文魚種名	原料型態	加工處理情形	製成率%
大目鱈	Bigeye tuna	整尾	去內臟及去鰓 (G.G)	85-90
		G.G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成 3 至 4 塊 (Block)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、修整、切成方塊 (CB)	50-55
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成塊狀真空包裝 (Saku)	35-40
黃鰹鱈	Yellowfin tuna	整尾	去內臟及去鰓 (G.G)	85-90
			製成罐頭	40-42
		G.G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成 3 至 4 塊 (Block)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、修整、切成方塊 (CB)	50-55
去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成塊狀真空包裝 (Saku)	35-40			
長鰹鱈	Albacore	整尾	去內臟及去鰓 (G.G)	85-90
			製成罐頭	38-45
黑鱈	Bluefin tuna	整尾	去頭、去尾、去內臟	80-86
			去頭、去尾、去內臟、去中骨、取肉二片	60-65
鰹魚	Skipjack tuna	整尾	清洗、去污	95-97
鯖魚	Mackerel	整尾	清洗、去污	95-97
			去頭、去尾、去內臟	55-60
石喬	Snake mackerel、Wahoo	整尾	去骨、取肉二片	80-85

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 21 頁

日期：100 年 8 月 19 日

項目	英文魚種名	原料型態	加工處理情形	製成率%
		D. W. T	去頭、去尾、去內臟、去骨，取肉二片	55-60
馬加	Japanese spanish mackerel	整尾	去內臟	85-90
			去頭、去尾、去內臟、對切二片	65-70
鱈魚	Other mackerel	整尾	去頭、去尾、去內臟	80-85
鱈魚	Other scads	整尾	清洗、去污	95-97
劍旗魚	Swordfish	整尾	去鰓、去內臟	85-90
			去頭、去尾、去內臟	65-76
			去頭、去尾、去內臟、去骨，取肉二片	55-60
		G. G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	60-65
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成塊狀 (Chunk)	60-65
		D. W. T	清洗、去污、包裝出口	95-97
			帶皮、帶骨、切塊 (Steak)	75-80
			去皮、去骨、切成肉排(Loin)	60-65
			全片剝皮、去腹肉，鋸成小片	42-47
旗魚	Billfish	整尾	清洗、去污	95-97
			去內臟及鰓	85-90
			去內臟、去頭、去尾及去背鰭	85-87
雨傘旗魚	Sailfish	整尾	清洗、去污	95-97
油魚	Oilfish	整尾	去內臟、去頭、去骨、去尾，取肉二片	55-60
			去內臟、去頭、去骨、去尾、去皮，取肉二片	43-50
		D. W. T	清洗、去污、包裝出口	95-97
			去骨	80-85
			去骨、去皮，取肉二片	70-75
			切塊 (Steak)	70-75
秋刀魚	Sanma、Pacific saury	整尾	水洗、去污	95-97

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 22 頁

日期：100 年 8 月 19 日

項目	英文魚種名	原料型態	加工處理情形	製成率%
尖梭	Barracuda	整尾	去頭、去鰓、去內臟、去骨、切成二片	60-65
赤海魚	Snapper	整尾	去鱗、去鰓、去內臟	85-90
			去鱗、去內臟、去頭、去骨、切成二片	40-45
黑鯧	Black pomfret	整尾	去頭、去尾、去內臟、去骨、取肉二片	55-60
		D.W.T	去骨、去皮、取肉二片	45-50
砂腸	Sandborer、Common whiting、Silver whiting	整尾	去鰓、去內臟	85-90
			去內臟、去頭、去脊椎骨、切成二片	50-55
鱈魚	Dolphin fish	整尾	去頭、去尾、去內臟、去骨、取肉二片	48-53
		D.W.T	去骨、去皮、去紅肉、去血線、切成二片	38-41
鯊魚	Shark	D.W.T、去腹	清洗、去污、包裝出口	95-97
		整尾	去頭、去尾、去鰭、去內臟	55-60
水鯊	Blue Shark	D.W.T	帶皮、帶骨、切成塊(Steak)	75-80
			去皮、去骨、切成肉排(Loin)	60-65
魷魚	Squid	整尾	清洗、去污	95-97
			去頭、去內臟	45-50
			去頭、去內臟、去皮、去魷魚鰭(翅)、魷魚胴(Tube)	37-42
		帶皮、去頭、去內臟	清洗、修整	95-97
鎖管	Inshore squid	整尾	去皮、去魷魚鰭(翅)、魷魚胴(Tube)	72-77
			清洗、修整	95-97
			連頭小卷、去軟骨、去內臟	85.5
墨魚	Cuttle fish	整尾	連頭小卷(去眼及去嘴)、去軟骨、去內臟、去皮	70-75
			去頭、去軟骨、去內臟	50-55
章魚	Octopus	整尾	清洗、修整	95-97

項目	英文魚種名	原料型態	加工處理情形	製成率%
魚鬆	Dried fish floss	碎肉	切割、水煮、培炒	60-63

D.W.T：去頭、去尾、去內臟

G.G：去鰓、去內臟

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 23 頁

日期：100 年 8 月 19 日

附件 9. 食品安全性和營養價值的衛生要求(摘要表列)

管制項目	管制細項	限量標準 (mg/kg)	備註
I. 冷凍、冷藏魚類，魚碎肉，魚片，海洋哺乳動物的肉			
毒性元素	鉛	1.0	
		2.0	鮪魚、劍旗魚、鱈魚
	砷	1.0	淡水魚
		5.0	海魚
	鎘	0.2	
		0.3	淡水魚(非肉食性)
	汞	0.6	淡水魚(肉食)
		0.5	海魚
		1.0	鮪魚、劍旗魚、鱈魚
	組織胺	100	鮪魚、鯖魚，鮭魚，鯡魚
	亞硝酸胺類 (nitrosamines)： NMEA 和 NDEA 之總 量	0.003	
農藥	六氯環己烷(α 、 β 、 γ -異構物)	0.2	海水魚，海洋動物的肉
		0.3	淡水魚
	DDT 及其代謝物	0.2	海魚
		0.3	淡水魚
		2.0	鱈魚，鮭魚，鯡魚
		0.2	海生哺乳動物的肉

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 24 頁

日期：100 年 8 月 19 日

	2,4-D 酸、其鹽類及酯類		在淡水魚中是不允許的
動物用藥	激素、荷爾蒙、甲狀腺拮抗劑及抗生素	不得含有	
放射線素種類	銫-137	130	Bk/kg
	銩-90	100	Bk/kg
冷藏、冷凍之魚類及水產品			
微生物項目	總生菌數	1X10 ⁵ CFU/g	
	大腸桿菌群	Per 0.001g ND	
	金黃色葡萄球菌	Per 0.01g ND	
	病原性微生物(沙門氏菌及李斯特菌)	Per 25g ND	
	腸炎弧菌	100 CFU/g	海魚
管制項目	管制細項	限量標準 (mg/kg)	備註
II. 冷藏或冷凍之非魚類之捕獲物，包含軟體動物、甲殼類和其他無脊椎類、海藻和海草與其他加工產品			
(軟體動物、甲殼類和其他無脊椎類) 毒性元素	鉛	10.0	
	砷	5.0	
	鎘	2.0	

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 25 頁

日期：100 年 8 月 19 日

	汞	0.2	
放射線素種類	銫-137	130	Bk/kg
	銩-90	100	Bk/kg
(海藻和海草) 毒性元素	鉛	0.5	
	砷	5.0	
	鎘	1.0	
	汞	0.1	
放射線素種類	銫-137	130	Bk/kg
	銩-90	100	Bk/kg

冷藏或冷凍之非魚類之捕獲物，包含軟體動物、甲殼類和其他無脊椎類

微生物項目	總生菌數	1X10 ⁵ CFU/g	
	大腸桿菌群	Per 0.001g ND	
	金黃色葡萄球菌	Per 0.01g ND	
	病原性微生物 (沙門氏菌及李斯特菌)	Per 25g ND	
	腸炎弧菌	100 CFU/g	

管制項目	管制細項	限量標準	備註
------	------	------	----

III. 鹽漬、辛香料、烹調用等其他立即可食之魚製產品

毒性元素	鉛	1.0	
		2.0	鯖魚、劍旗魚、鱈魚

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 26 頁

日期：100 年 8 月 19 日

	砷	1.0	淡水魚
		5.0	海魚
	鎘	0.2	
	汞	0.3	淡水魚(非肉食性)
		0.6	淡水魚(肉食)
		0.5	海魚
		1.0	鮪魚、劍旗魚、鱈魚
	組織胺(未加工產品的原料和成品內所有乾製物質的成分)	100	鮪魚、鯖魚，鮭魚，鯡魚
	亞硝酸胺類(nitrosamines)：NMEA 和 NDEA 之總量	0.003	
農藥	六氯環己烷(α 、 β 、 γ -異構物)	0.2	
	DDT 及其代謝物	0.4	
		2.0	冷燻製做的曬乾魚，中型鯡魚
放射線素種類	銫-137	130	Bk/kg
	銩-90	100	Bk/kg
魚製配料、灌腸製品、燻魚碎肉，含有香料的即食性魚製產品之微生物項目(即食性產品種類繁多，各項微生物說明可於本局查詢)			
微生物項目	總生菌數	1X10 ⁵ CFU/g	
	大腸桿菌群	Per 0.001g ND	

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 27 頁

日期：100 年 8 月 19 日

	金黃色葡萄球菌	Per 1.0g ND	
	病原性微生物(沙門氏菌及李斯特菌)	Per 25g ND	
IV. 魚罐頭和醃漬品			
管制項目	管制細項	限量標準 (mg/kg)	備註
毒性元素	鉛	1.0	
		2.0	鮪魚、劍旗魚、鱈魚
	砷	1.0	淡水魚
		5.0	海魚
	鎘	0.2	
	汞	0.3	淡水魚(非肉食性)
		0.6	淡水魚(肉食)
		0.5	海魚
		1.0	鮪魚、劍旗魚、鱈魚
	組織胺	100	鮪魚、鯖魚，鮭魚，鯡魚
亞硝酸胺類 (nitrosamines)： NMEA 和 NDEA 之總 量	0.003		
毒性元素	錫	200	裝於含錫的容器
農藥	六氯環己烷(α 、 β 、 γ -異構物)	0.2	海水魚，海洋動物的肉

經濟部標準檢驗局

編號：TAP-021-010

版次：第 2 版

輸俄羅斯漁產品衛生管理及核發衛生證明書作業程序

頁次：第 28 之 28 頁

日期：100 年 8 月 19 日

		0.03	淡水魚
	DDT 及其代謝物	0.2	海魚
		0.3	淡水魚
		2.0	鱒魚，鮭魚，鯡魚
		0.2	海生哺乳動物的肉
	2,4-D 酸、其鹽類及酯類		在淡水魚中是不允許的
放射線素種類	銫-137	130	Bk/kg
	銩-90	100	Bk/kg
少鹽、帶有辛香料及特種醃製之冷藏調理罐頭食品(魚肉未分解)之微生物項目			
微生物項目	總生菌數	1X10 ⁵	
	黴菌	10	
	酵母菌	100	
	大腸桿菌群	Per 0.01g ND	
	金黃色葡萄球菌	Per 1.0g ND	
	病原性微生物(沙門氏菌及李斯特菌)	Per 25g ND	

註：其他種類漁產品加工品詳細之食品衛生安全標準，請依據公告於本局網頁：首頁/業務專區/管理系統驗證/國外動物源性產品輸入規定/俄羅斯之俄羅斯「食品安全性和營養價值的衛生要求」。