

水生動物類產品之進口規定(草案)

111.7.4

一、輸入供食品用途之水生動物類產品，須來自我國核准生產設施並逐批檢附輸出國或原產國主管機關簽發之官方證明文件正本。

二、本規定用詞，定義如下：

(一)水生動物類產品：國際商品統一分類代碼 03、1604、1605 項下之魚類、甲殼類、軟體類及其他水生動物產品。

(二)原產國(地)：進口貨物原產地認定標準認定之原產地。

(三)主管機關：管理水生動物類產品衛生安全及品質之中央政府機關或地方政府機關。

(四)生產設施：養殖場、漁船、加工廠、冷藏(凍)庫及倉庫等設施。

(五)官方證明文件：主管機關授權之官方人員簽章保證產品符合我國規定之書面或電子文件。

(六)雙殼貝類：活、生鮮、冷藏、冷凍、燻製、鹹、乾之濾食性雙殼綱(bivalvia)軟體動物，可參考附表一之產品。

三、生產設施之新增、刪除或修改，須由輸出國主管機關提交資料並經食品藥物管理署同意。

四、官方證明文件相關要求

(一)輸出國或原產國主管機關應提供查證連結或其他查證方式，以利我國確認官方證明文件之真實性。

(二)倘輸出國或原產國與我國議定之動物檢疫證明書符合本進口規定之要求，經食品藥物管理署同意，該動物檢疫證明書影本可做為本規定之官方證明文件。

(三)官方證明文件應有專屬編號，以中文或英文書寫，並於產品出口前核發。

(四)官方證明文件應由主管機關授權之官方人員簽章並蓋有主管機關章戳；倘水生動物類產品係由漁船捕撈直接輸入我國，官方證明文件可由其船長簽章。輸出國主管機關應提送船長名單並經食品藥物管理署同意。

(五)官方證明文件應記載下列事項：

1. 一般資訊：

(1) 證書編號

(2) 發證單位(中央/地方主管機關)；漁船捕撈直接
輸入我國者得填具該漁船之主管機關。

(3) 貨櫃/封條號碼

(4) 出口商名稱及地址

(5) 進口商名稱及地址

(6) 原產國(地)

(7) 目的國(地)

(8) 用途

(9) 出口日期

(10) 運輸溫度情形(室溫、冷藏、冷凍)

(11) 運輸方式(空運、海運、其他)

2. 產品資訊：

(1) 生產設施名稱及編號

(2) 產品名稱

(3) 物種學名

(4) 捕撈/養殖地(僅雙殼貝類產品須記載)

(5) 數量及淨重

(6) 產品批號

3. 衛生聲明：本水生動物類產品符合臺灣食品安全

衛生管理法相關規定或等意聲明。

- 五、官方證明文件範本如附表二至五，附表二適用除雙殼貝類外之水生動物類產品，附表三適用雙殼貝類產品，附表四適用漁船捕撈後直接輸入我國除雙殼貝類外之水生動物類產品，附表五適用漁船捕撈後直接輸入我國之雙殼貝類。
- 六、本規定自中華民國一百十三年一月一日施行。

附表一：雙殼貝類清單

序號	號列	名稱
1	0307.11.90.10-6	歐洲牡蠣
2	0307.11.90.90-9	其他活、生鮮或冷藏牡蠣（蠔、蚶）
3	0307.12.00.00-6	冷凍牡蠣（蠔、蚶），但未燻製
4	0307.19.20.00-5	乾牡蠣（蠔、蚶），但未燻製
5	0307.19.30.00-3	鹹或浸鹹牡蠣（蠔、蚶），但未燻製
6	0307.19.40.00-1	燻製牡蠣（蠔、蚶）
7	0307.21.00.00-5	活、生鮮或冷藏海扇貝（含全貝及干貝）
8	0307.22.00.00-4	冷凍海扇貝（含全貝及干貝），但未燻製
9	0307.29.20.10-1	乾海扇貝（含干貝及全貝），但未燻製
10	0307.29.20.20-9	鹹或浸鹹海扇貝（含全貝及干貝），但未燻製
11	0307.29.30.00-1	燻製海扇貝（含全貝及干貝）
12	0307.31.00.11-0	活紫貽貝（淡菜）
13	0307.31.00.19-2	其他活貽貝（淡菜）
14	0307.31.00.21-8	鮮或冷藏紫貽貝（淡菜）
15	0307.31.00.29-0	其他鮮或冷藏貽貝（淡菜）
16	0307.32.00.00-2	冷凍貽貝（淡菜），但未燻製
17	0307.39.21.00-0	乾貽貝（淡菜），但未燻製
18	0307.39.29.00-2	鹹或浸鹹貽貝（淡菜），但未燻製
19	0307.39.30.00-9	燻製貽貝（淡菜）
20	0307.71.20.00-0	活、生鮮或冷藏海瓜子
21	0307.71.30.10-6	活蛤蜊

22	0307.71.30.20-4	生鮮或冷藏蛤蜊
23	0307.71.90.10-3	活蛤（含烏蛤及赤貝）
24	0307.71.90.21-0	活碑磔貝
25	0307.71.90.22-9	生鮮或冷藏碑磔貝
26	0307.71.90.90-6	生鮮或冷藏蛤（含烏蛤及赤貝）
27	0307.72.10.00-1	冷凍海瓜子，但未燻製
28	0307.72.20.00-9	冷凍蚶子(魁蛤科)，但未燻製
29	0307.72.30.00-7	冷凍蜆(毛蜆科、竹蜆科)，但未燻製
30	0307.72.40.00-5	冷凍蛤蜊，但未燻製
31	0307.72.90.10-2	冷凍碑磔貝，但未燻製
32	0307.72.90.90-5	其他冷凍蛤、烏蛤及赤貝，但未燻製
33	0307.79.00.11-3	乾碑磔貝，但未燻製
34	0307.79.00.12-2	鹹或浸鹹碑磔貝，但未燻製
35	0307.79.00.90-7	其他乾、鹹或浸鹹蛤、烏蛤及赤貝，包括燻製
36	0307.91.90.90-2	其他活、生鮮或冷藏軟體類動物
37	0307.92.10.00-7	冷凍蚶子(蚶蜊科、笠蚶科)，但未燻製
38	0307.92.20.00-5	冷凍蜆(刀蜆科)，但未燻製
39	0307.99.62.00-7	燻製蚶子(蚶蜊科、笠蚶科)及蜆(刀蜆科)

註：0307.91.90.90-2 須個案判定是否屬雙殼貝類

附表二：

除雙殼貝類外之水生動物類產品官方證明文件範本

<p>I.1 出口商 名稱 地址</p>	<p>I.2 證書編號</p>
<p>I.4 進口商 名稱 地址</p>	<p>I.3 發證單位(中央/地方主管機關)</p>
<p>I.6 原產國(地)</p>	<p>I.5 貨櫃/封條號碼</p>
<p>I.8 用途 供食品用途</p>	<p>I.7 目的國(地)</p>
<p>I.10 運輸方式 <input type="checkbox"/>空運 <input type="checkbox"/>海運 <input type="checkbox"/>其他</p>	<p>I.9 出口日期</p> <p>I.11 運輸溫度情形 <input type="checkbox"/>室溫 <input type="checkbox"/>冷藏 <input type="checkbox"/>冷凍</p>
<p>I.12 產品資訊</p> <p>養殖場名稱_____ 編號_____</p> <p>加工廠名稱_____ 編號_____</p> <p>冷藏(凍)庫/倉庫名稱_____ 編號_____</p> <p>產品名稱 物種學名 批號 數量 淨重</p>	

II. 衛生聲明：

官方查核員確認上述產品：

1. 捕撈、卸載、製造、加工、冷藏、冷凍、解凍、包裝、貯存、運送等過程皆符合臺灣食品安全衛生管理法之衛生要求。
2. 生產設施依食品安全管制系統(HACCP)原則實施管理措施，符合臺灣之規定。
3. 未含有病原性生物及有毒或有害人體健康之物質。
4. 符合食品安全衛生管理法之衛生標準。

官方人員

姓名：

職稱：

日期：

簽名：_____ 官方章戳

附表三：雙殼貝類之官方證明文件範本

I.1 出口商 名稱 地址	I.2 證書編號
	I.3 發證單位(中央/地方主管機關)
I.4 進口商 名稱 地址	I.5 貨櫃/封條號碼
I.6 原產國(地)	I.7 目的國(地)
I.8 用途 供食品用途	I.9 出口日期
I.10 運輸方式 <input type="checkbox"/> 空運 <input type="checkbox"/> 海運 <input type="checkbox"/> 其他	I.11 運輸溫度情形 <input type="checkbox"/> 室溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍
I.12 產品資訊 養殖場名稱_____編號_____ 加工廠名稱_____編號_____ 冷藏(凍)庫/倉庫名稱_____編號_____ 產品名稱 物種學名 捕撈/養殖地 批號 數量 淨重	

II. 衛生聲明：

官方查核員確認上述產品：

1. 捕撈、卸載、製造、加工、冷藏、冷凍、解凍、包裝、運送、貯存等過程皆符合臺灣食品安全衛生管理法之衛生要求。
2. 生產設施皆依食品安全管制系統(HACCP)原則實施管理措施，符合臺灣食品安全衛生管理法之規定。
3. 未含有病原性生物及有毒或有害人體健康之物質。
4. 符合食品安全衛生管理法之衛生標準。

官方人員

姓名：

職稱：

日期：

簽名：_____ 官方章戳

附表四：

漁船捕撈後直接輸入我國除雙殼貝類外之水生動物類產品
官方證明文件範本

I.1 出口商 名稱 地址	I.2 證書編號
	I.3 發證單位(中央/地方主管機關)
I.4 進口商 名稱 地址	I.5 原產國(地)
I.6 目的國(地)	I.7 用途 供食品用途
I.8 出口日期	I.9 運輸方式 <input type="checkbox"/> 空運 <input type="checkbox"/> 海運 <input type="checkbox"/> 其他_____
I.10 運輸溫度情形 <input type="checkbox"/> 室溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍	
I.11 產品資訊 漁船名稱_____編號_____	
產品名稱 物種學名 批號 數量 淨重	

II. 衛生聲明：

本船船長確認上述產品：

1. 捕撈、製造、加工、冷藏、冷凍、解凍、包裝、運送、貯存、卸載等過程皆符合臺灣食品安全衛生管理法之衛生要求。
2. 本漁船依食品安全管制系統(HACCP)原則實施管理措施，符合臺灣食品安全衛生管理法之規定。
3. 未含有病原性生物及有毒或有害人體健康之物質，可供人食用。

本船船長

姓名：

日期：

簽名：_____ 官方章戳

附表五：

漁船捕撈後直接輸入我國之雙殼貝類官方證明文件範本

I.1 出口商 名稱 地址	I.2 證書編號
	I.3 發證單位(中央/地方主管機關)
I.4 進口商 名稱 地址	I.5 原產國(地)
I.6 目的國(地)	I.7 用途 供食品用途
I.8 出口日期	I.9 運輸方式 <input type="checkbox"/> 空運 <input type="checkbox"/> 海運 <input type="checkbox"/> 其他_____
I.10 運輸溫度情形 <input type="checkbox"/> 室溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷凍	
I.11 產品資訊 漁船名稱_____編號_____	
產品名稱 物種學名 捕撈/養殖地 批號 數量 淨重	

II. 衛生聲明：

本船船長確認上述產品：

1. 捕撈、製造、加工、冷藏、冷凍、解凍、包裝、運送、貯存、卸載等過程皆符合臺灣食品安全衛生管理法之衛生要求。
2. 本漁船依食品安全管制系統(HACCP)原則實施管理措施，符合臺灣食品安全衛生管理法之規定。
3. 未含有病原性生物及有毒或有害人體健康之物質，可供人食用。

本船船長

姓名：

日期：

簽名：_____ 官方章戳