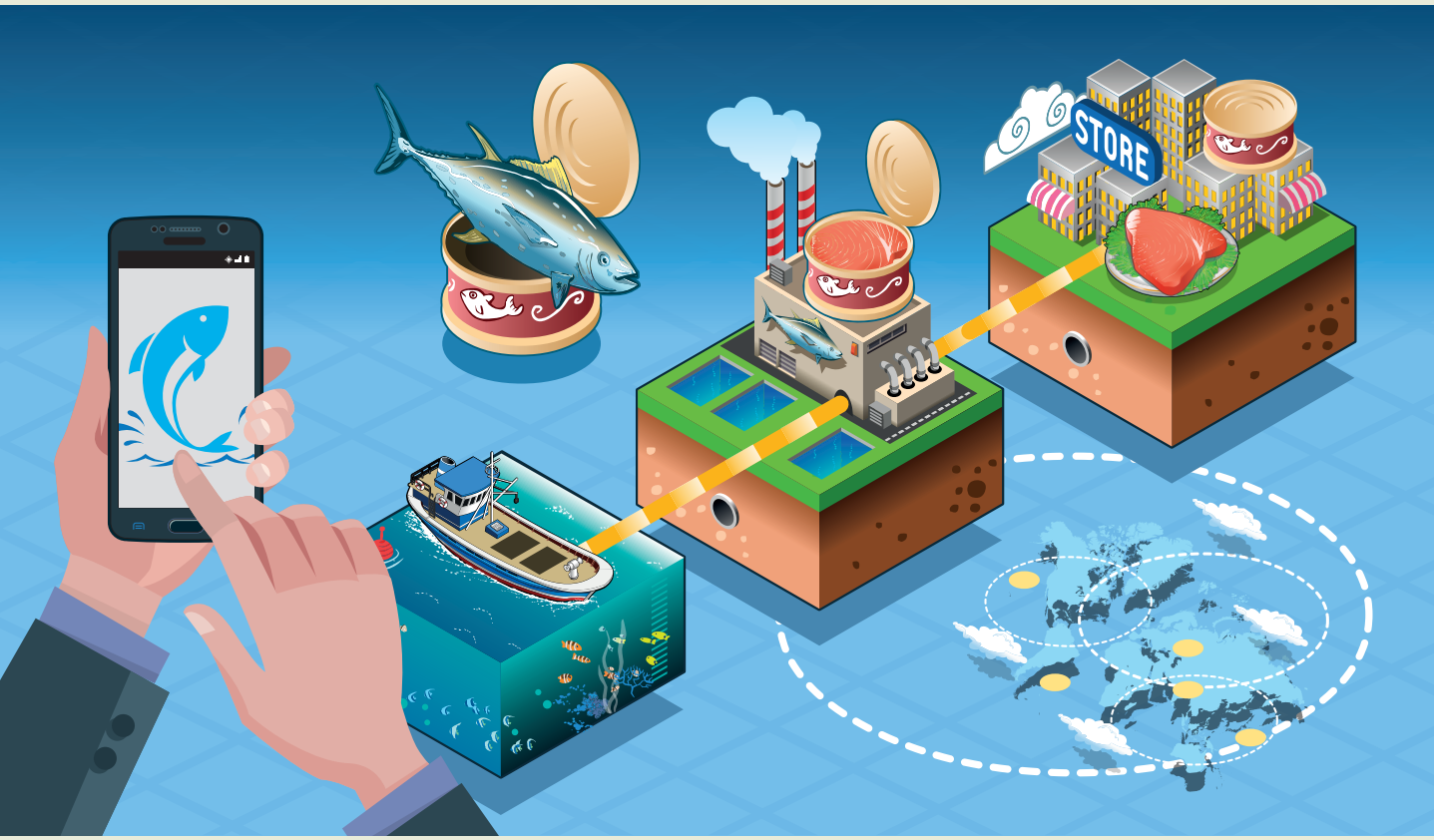


生產資訊全都露，食安多一道保障

推動水產品溯源，保障消費者食安

洪嘉鎂[1]　洪柏懿[2]

壹、前言

早期消費者多重視產品價格，鮮少考量產品之產地甚至是生產者，但隨著全球經濟蓬勃發展，消費者開始注意到自己吃下之食物來源，思考食物生產過程是否能讓人安心，消費者對於食品安全逐漸重視，因此各國亦

註 1：財團法人台灣養殖漁業發展基金會。
註 2：行政院農業委員會漁業署。

開始重視產品生產資訊透明化。

1990 年代，歐洲主要超市零售通路開始推動 EUREPGAP（GLOBALG.A.P. 之前身），讓生產者遵循一套生產標準確保產品品質及安全。而後，這套制度跟隨著消費市場需求逐步調整，其中即涵蓋建立可追溯性之生產履歷制度，使用之國家已多達上百個。

我國水產品生產過程亦受到這波消費端重視食品安全之意識影響，從 94 年起，即透過可溯源標章標示揭露生產資訊，目前已有 CAS 台灣優良水產品、養殖水產品產銷履歷、臺灣水產品生產追溯、有機水產品等溯源制度，為消費者多提供一道食安保障。

貳、推動水產品標章制度

我國供應國人之水產品來源涵蓋沿近海、遠洋、養殖漁業，以及國外進口，種類相當多樣化。依據 107 年中華民國台閩地區漁業統計年報資料顯示，我國共約生產 1,096,890 公噸水產品，包含臺灣鯛、鱸魚、石斑魚、虱目魚、鯖魚、鬼頭刀、鰹魚、鮪魚、魷魚等，另我國亦從國外進口白蝦、鮭魚、大比目魚、鯖魚等水產品，總量約為 339,571 公噸。

水產品富含優質蛋白質、鈣質、維生素，深受國人喜愛，但水產品之水分含量高，死亡後因經過酵素及微生物作用容易腐敗，再加上水產品從產地到消費者手上，需經過販運商、魚市場、傳統市場、量販通路等各個產銷環節，因此對消費者而言，水產品相關標示若能揭露生產者資訊、負責廠商，甚至涵蓋到生產流程都相當重要。

一、CAS 台灣優良水產品驗證，把關產品製程安全性

水產品從原料到加工產品，過程除倉儲、運輸外，更有作業環境、溫度、人員控管、原料品質等環節，為確保食品衛生與安全，生產製程制度化、標準化，法規技術等訓練及成品品質控管都是把關消費者食安之關鍵因素。

行政院農業委員會漁業署（簡稱漁業署）於 94 年 3 月將海宴證明標章納入 CAS 系統第 13 類產品，成為 CAS 台灣優良水產品，其驗證產品種類包含超低溫冷凍水產品、冷凍水產品、冷藏水產品、乾製水產品及罐製水產品 5 大類，使用原料來源必須為國產水產品，其產品生產過程與加工廠硬體設備須符合 CAS 驗證基準與相關法規。

因應食安事件屢次發生，為維持 CAS 台灣優良水產品驗證之品質，102 年起採全廠稽核模式執行驗證產品生產廠不定期追蹤及缺失改善確認，稽查驗證產品生產廠進行產品追蹤追溯電子化，並針對水產品原料、

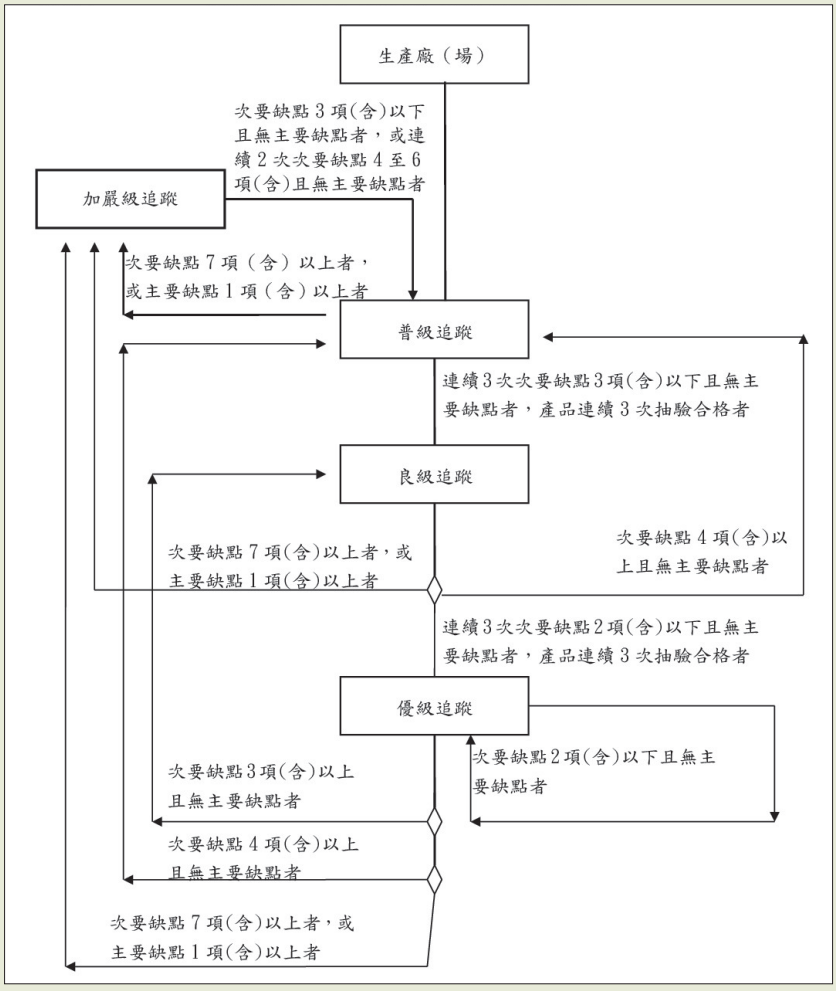
半成品及成品進行風險預警監控，倘生產廠無法符合法規要求或產品不合格，經重大缺失處理仍無法解決問題，將全廠終止驗證。

CAS 驗證水產品加工廠之追蹤管理及年度查驗頻率分為普級（每年不得少於 2 次）、良級（每年 1 或 2 次）、優級（每年不得少於 1 次）。108 年全國通過 CAS 驗證水產品加工廠共計 20 家，其中優級廠 3 家、良級廠 8 家、普級廠 9 家，總驗證產品達 199 項。每項通過驗證產品可取得 6 碼 CAS 標章編號，於台灣優良農產品管理入口網輸入標章編號即可追蹤到該產品之生產廠商、生產日期，及該批水產品檢測資訊。

另為有效管理與推動 CAS 台灣優良水產品，漁業署每年委託民間團體辦理市售水產品 CAS 標章標示稽查作業，近 3 年皆未發現不符合規定產品，另辦理宣導活動、廚藝精進班進入幼兒園、社區、學校、原料生產地，讓更多民眾深入瞭解 CAS 台灣優良水產品。

二、產銷履歷驗證，產地到餐桌資訊全揭露

CAS 台灣優良水產品制度係著重在加工廠之生產管理及產品品質管理，但面對消費者對於食安意識日益增加，期盼能獲得更多生產資訊，因



生產廠（場）追蹤管理晉級流程。

此漁業署於 96 年起正式推動水產品產銷履歷制度，公開驗證水產品之生產資訊。

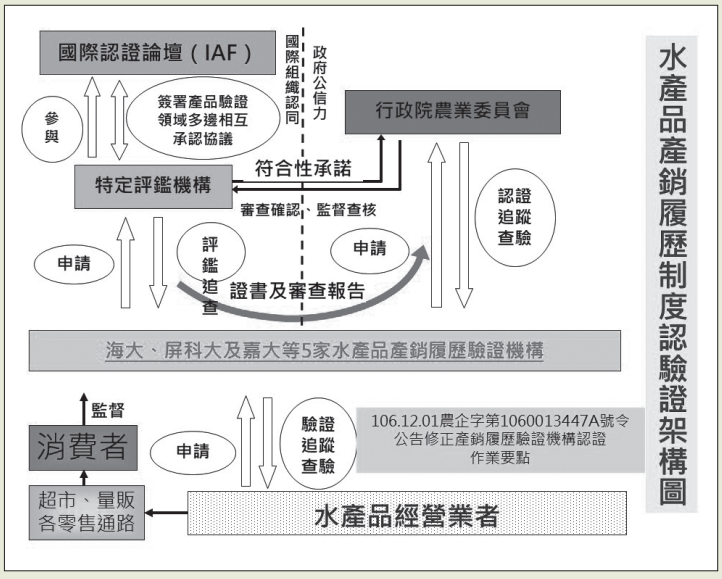
水產品產銷履歷制度係依據臺灣良好農業規範（Taiwan Good Agricultural Practice, TGAP）之作業基準，進行水產品生產管理之相關工作，養殖水產品 TGAP 所訂定之生產作業流程，涵蓋魚苗入池到養殖物捕撈上岸期間之魚塭環境資訊、資材使用、作業時間等，生產者必須詳實紀錄每批產品之生產資訊並登打於產銷履歷管理資訊系統內，養殖水產品出貨時亦須於系統進行出貨作業，系統將產出履歷追溯號碼。

若通過產銷履歷驗證之養殖水產品需進入加工廠進行初級處理（如：三清、切塊等）或深度加工（如：蒲燒、魚丸等），則須由通過產銷履歷驗證之加工廠進行原料處理方可被視為產銷履歷驗證產品，該產品出貨時系統亦會產出履歷追溯號碼。

消費者僅需拿出手機掃描產銷履歷標籤上之二維條碼，或是在「產銷履歷農產品資訊網」輸入履歷追溯碼即可看到手中水產品之詳細生產紀錄、加工資訊等，就連養殖物在什麼時候吃了多少飼料、飼料廠商、飼料名稱都完全資訊透明。

為有效推動我國養殖業者投入水產品產銷履歷驗證，生產安全安心之水產品，漁業署自 106 年起將驗證費用補助比率全數提升至三分之二，減輕養殖業者負擔，並於全國重要養殖生產區域成立 15 處輔導團體，簡化養殖漁民申請加入產銷履歷制度流程，協助漁民紀錄生產流程；108 年全國通過產銷履歷驗證業者共計 622 戶，其中 23 戶為加工廠，年產值達 15.8 億元（表 1）。

另因應產業需求，漁業署於 104 ～ 108 年間陸續辦理養殖魚類、甲殼類、貝類及甲魚之 TGAP 修正，新增及整併 TGAP 共計 49 品項，將生產端之驗證範圍擴及初級加工規範，並在維持生產管理品質之立基點下，簡化所需填寫之表單內容。



水產品產銷履歷認驗證架構。

針對消費端部分，為保障消費者食用安全，除第三方驗證機構抽驗產品外，漁業署每年委託民間團體辦理養殖水產品產銷履歷標章標示及品質稽查作業，並辦理文宣廣告、社群媒體宣傳、實體產品展售等活動，將產銷履歷概念融入食魚教育巡迴活動，讓學童認識標章進而影響家庭食用習慣，另外也拓展學校團膳、量販超市等市場行銷通路，以提升消費者對產銷履歷水產品之認識，增加消費意願，未來漁業署也將持續加強媒合及鼓勵通路業者優先採購產銷履歷水產品，及持續增加後端消費市場之宣導推廣能量，藉由後端市場需求量刺激前端生產量，帶動整體消費市場，提升產銷履歷水產品採購意願及市場占有率。

表 1. 截至 108 年 12 月底為止，水產品產銷履歷驗證機構共計 5 家

驗證機構名稱	通過戶數	比率
國立屏東科技大學農水產品檢驗與驗證中心	238	38.26%
國立臺灣海洋大學水產品產銷履歷驗證暨檢驗中心	217	34.89%
國立嘉義大學農產品產銷履歷驗證中心	79	12.70%
成大智研國際驗證股份有限公司	87	13.99%
暐凱國際檢驗科技股份有限公司	1	0.16%
合計	622	100.00%

三、 生產追溯制度，我生產我負責

目前可追溯之驗證水產品僅有 CAS 台灣優良水產品、產銷履歷及少數有機水產品，且因驗證手續相對繁複、需支付驗證費用、驗證範圍有限、限制於養殖水產品等因素，無法涵蓋至全國沿近海、遠洋捕撈水產品。為使一般水產品達到追蹤追溯之目標，漁業署自 105 年度起推動臺灣水產品生產追溯制度，申請者檢附個人身分證明文件、漁獲資料（如：卸魚聲明書、放養量申〔查〕報證明文件）、使用國產原料證明之文件等資料即可申請追溯條碼（QR Code），而消費者則可使用手機掃描產品包裝上之追溯條碼，即可直接查詢生產者資訊。

截至 108 年底止，全國通過臺灣水產品生產追溯制度之戶數達 1,030 戶，產量為 30,900 公噸，產值達 32.4 億元，申請者包含養殖漁民、捕撈漁民、漁會、產銷班、農企業、加工廠等，可申請品項涵蓋全國魚市場常見交易物種，超過 69 種以上。

推動水產品生產追溯制度為我國水產品生產者建立對產品安全之自主管理責任，申請者可透過臺灣水產品生產追溯系統建立批次概念，做好批次管理，也是投入驗證水產品相關制度前之必要工作。

目前消費者前往量販通路、農漁會超市、有機商店、農民展售市集等地，都能購買到生產追溯水產品。另生產追溯水產品也是我國校園午餐常見食材之一，依據各縣市校園午餐食材三章一 Q 登錄筆數資料統計，108 年度共有 22,640 筆生產追溯水產品

登錄資料，較 107 年度 19,654 筆登錄資料成長 15%。

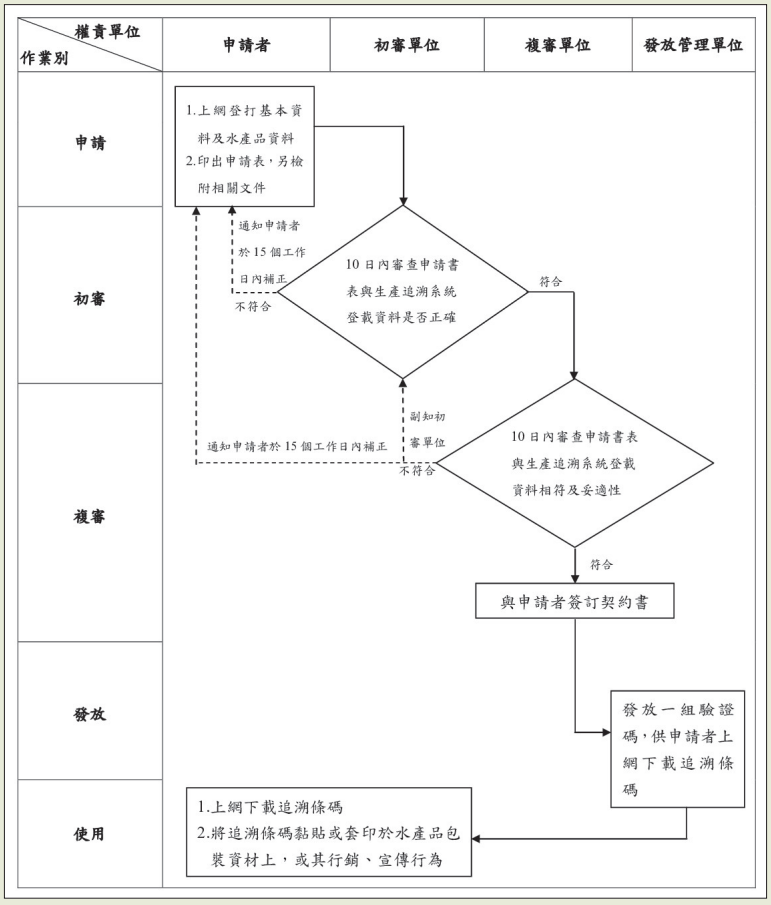
另漁業署為把關消費者食安與產品品質，每年抽驗具臺灣水產品生產追溯條碼之水產品多達 300 件以上，並從 108 年起加強抽驗有供應至校園午餐之生產追溯水產品，以確保我國學童食用水產品能安心無虞。

參、結語

當全球消費者日益重視產品之可追溯性、安全性時，我國推動可溯源水產品為當務之急，需輔導生產者建立自主管理責任，使其瞭解生產可溯源水產品是國際趨勢而非提高產品價格之方式，其次則教育消費者應優先選購國產水產品，可透由標章標示作為基礎認識方式，逐步擴大可溯源水產品之市場占有率。

為提升可溯源水產品價值，漁業署除透過宣導推廣等方式外，自 109 年起開始盤點水產品產銷履歷加工品項，在考量產品風險性與安全性情況下，將市面常見之水產加工品納入驗證項目，提供消費者更多樣化產品，並將溯源水產品概念帶入食魚教育課程內，讓學童認識可溯源水產品標章標示，瞭解可溯源水產品之意涵。

未來漁業署將持續為消費者食安建立保障，逐步健全水產品追溯制度，讓水產品揭露生產資訊情形更為普及，達到農場至餐桌之資訊透明化目標，讓消費者更能安心採購、安全食用。



臺灣水產品生產追溯條碼申請、審查、發放作業流程。