



面向海洋的時候

撰文 ■ 賴碧如 攝影 ■ 陳吉鵬

專訪「海洋大學水產品產銷履歷驗證中心」主任冉繁華教授

魚 — 一條魚唸「ㄌㄨˊ」

今年七月二日財團法人全國認證基金會〈TAF〉審查通過國立台灣海洋大學「水產品產銷履歷驗證中心」的認證許可，在農委會大力推動的產銷履歷列車中，首家屬於養殖魚及漁產加工類之「獨立公正第三者驗證機構」於焉誕生。

國立台灣海洋大學一直是產業界的領航員，在專業領域的成就和地位非常卓越，在世界排名一百八十大。除了學術研究、產業輔導，也有自己的水產品檢驗中心。這次配合農委會推動產銷履歷驗證，很重要的關鍵因素是，「李國添校長對海洋漁業有使命感，」冉繁華教授說：「校長認為產業需要我們、政府也需我們；如果這個產業沒落，那麼學校努力培養專業人才也失去意義。」

一開始也擔心任何一個環節不慎，引來媒體撻伐，甚至影響校譽。但是海洋大學過去在產業每次的研發、改造、配合國際潮流，從未缺席過！所以校長還是決定勇敢地站上最前線。

魚魚—兩條魚唸「ㄨˊ」

是學術專業單位也是產業人才搖籃的海洋大學，一直關注並貼近產業脈動，自1992年起，加拿大、澳大利亞、紐西蘭、智利、美國、歐盟已相繼公告強制實施「水產品危害分析與重要管制點」〈Hazard Analysis And Critical Control Point

簡稱HACCP〉之自主管理制度。歐盟於2000年要求所有食品需全面實施HACCP安全管理制度，並且預計2010年要求進入歐盟的食品必需提供產銷履歷以供查詢，我們鄰近的日本也明確指出要在2010年實現所有食品提供產銷履歷的目標。加入WTO之後，台灣已不能自外於世界潮流。

以外銷日本的鰻魚為例，它的年外銷產值高達200億台幣，外銷美加地區的吳郭魚〈大部份為魚排〉也有100億台幣，之前發生的輸日鰻魚恩謨沙星殘留、銷歐盟台灣鯛氯黴素殘留，對產業的國際信譽和後續營運造成很大的衝擊，漁產品的安全衛生管理問題可說是當前漁業產銷最重要的議題。

漁業署在2004年推動優良水產養殖場，以符合HACCP之標準，開始把生產檢驗電腦化從「生產→製造→加工→儲存→運輸→銷售」的資訊系統「one up→one down一上一下，取得前端的資訊加上自身的資訊後，再傳到下一階段去，產銷全程資訊完整、透明、不易造假。」冉教授說。

原有的基礎再注入目前產銷履歷的精神，變成產業升級提高競爭力的利基。冉教授說：「產銷履歷就是，一、冤有頭債有主。透過資訊的聯結可以迅速、正確地抓出不肖者或問題根源。二、在最短的時間、用最有效率的方法，避免造成消費者二次傷害。」

去年美國菠菜遭大腸桿菌污染事件，美方在48小時告訴消



1 檢體前處理。2 檢體低溫離心。3 冉教授說：「海大是目前台灣水產品唯一同時成為檢驗機構與產銷履歷驗證機構的地方。」4 「國立台灣海洋大學水產品產銷履歷驗證中心」六位員工，全部都是國際ISO22000的正式稽核員或主導稽核員。5 採樣檢體。6 火焰式原子吸收光譜儀—重金屬分析。



台灣四周海洋環繞，得天獨厚的地理環境擁有豐富的漁業資源以及傲視全球的養殖技術；餐桌上的一條魚永遠是庶民百姓味蕾與心靈雙重滿足的最佳要角。「魚」以及水產類的蝦、蟹、文蛤、牡蠣等食物，其實也建構了台灣文化的特殊性：那個異鄉遊子想到「蚵仔煎」「蚵仔麵線」不會鄉愁四起？那個台灣人不會哼唱兩句「補破網」？

來自海洋和水裡的生物，蘊育了島國文化，與我們的生活息息相關，因此，來源的安全性十分重要。

費者why為什麼？96小時讓消費者知道where污染地區和批號，將資訊提供給台灣相關單位，使得消費者免於恐懼、業者免於滯銷，政府也獲得信賴，這事件是食品安全控管很好的借鏡。

反觀過去台灣每當農漁牧產品出問題，抓不到原凶，弱勢的農漁民愁雲慘霧，官員只好一字排開「吃」給民眾看，來搏取放心；這種賣膏藥式的表演，在產銷履歷制度落實後，將可避免。也就是產銷履歷的執行創造了政府、生產者、消費者三贏的局面。

魚魚魚—三條魚唸「ㄊ一ㄋ」

關於水產品產銷履歷的作為，可分為積極性和消極性，冉教授說：「積極性就是輔導養殖戶技術性改良，朝無用藥養殖或有機養殖目標前進；消極性即是檢驗中心的抽檢，目前全國有13家檢驗中心，海洋大學水產品檢驗中心也是其中之一。」這些中心是受政府單位補助，配合地方政府在水產品上市前抽驗，以防止和杜絕黑心有害的水產進到消費者胃裡。

而冉教授領導的「國立台灣海洋大學水產品產銷履歷驗證中心」和其他驗證機構不同的地方是：「我們中心有最先進的儀器，LCMSMS和GCMSMS可以檢驗抗生素、抑菌劑和農藥殘留，檢驗極限達到歐、美、日的標準！而且六位員工全部都是國際ISO22000的正式稽核員或主導稽核員！」冉教授自豪地說：

「這裡是目前台灣水產品唯一同時成為檢驗機構與產銷履歷驗證機構的地方。」

中心在通過TAF認證許可之後，目前正積極努力驗證水產品，尤其是農委會漁業署公告的十項已開發完成TGAP的水產品：台灣鯛、海鱺、石斑、鱸魚、鰻魚、虱目魚、文蛤、蜆、牡蠣、白蝦等，預計八月中旬之後會陸續通過產銷履歷驗證，消費者即可在市面上買到經驗證通過有「身分證」的產銷履歷水產品。

一般驗證的時間長短是看養殖戶的素質，大約20天至一個月左右。「有養殖戶為了通過產銷履歷驗證，學會了電腦，能夠以MSN跟在外地求學的孩子聯繫，讓年輕人感動父親的努力，這算是附加的收穫。」冉教授微笑地說。

所以，「檢驗中心不只為檢驗而檢驗。不論之前的水產品驗證中心乃至現在的水產品產銷履歷中心，都是希望與產業站在同方位來推動產業升級，是生死與共，興榮共享的。」冉教授語重心長地說：「透過農委會產銷履歷制度的推動，是產業調整、再造與升級非常重要的契機！雖然調整的過程殘酷而辛苦，但唯有如此，產業才能跳脫悲情、補助，才能和國際接軌永續經營！」



7 標準樣品儲藏櫃。8 氣相層析串聯質儀
—農藥藥物檢驗。9 & 10 高效液相層析串
聯質譜儀—動物用藥、抗生素檢驗。



魚魚魚—四條魚唸「一ㄗ、」

冉教授的辦公室掛了許多魚的圖片，他告訴我們四條魚唸「一ㄗ、」，因為魚太多太豐盛了，所以要大喊「耶！」

面向海洋的時候，我們彷彿看到許多魚魚魚魚……，心中其實是期待台灣的漁業邁向國際最高峰，年年有餘，生生不息。

國立台灣海洋大學水產品產銷履歷驗證中心

聯絡人：行政組 左繡蘭

電子信箱：fhnan@mail.ntou.edu.tw

電話：02-24622192#5231

傳真：02-24635441

地址：基隆市中正區北寧路2號

水產養殖學系第212研究室



Q&A

農產品導入產銷履歷制度， 對消費者及生產者有什麼好處？

農產品產銷履歷制度是生產者及消費者雙贏的策略。推動此制度更可與先進國家食品安全制度接軌，有助於我國拓展外銷市場，創造農業生機。

一、實施農產品產銷履歷制度對消費者的好處：

- (1) 安心選購農產品：消費者可清楚了解，從生產到零售各階段的農產品產銷履歷之相關資訊，因此可以安心購買到安全的農產品。
- (2) 降低消費風險：由於消費者能獲得食品提供者（包括生產者、加工、物流及零售業者等）的正確資訊，可降低購買風險，消弭其對於食品及農產品的不信任與不安全感、保障國人飲食生活安全。

二、實施農產品產銷履歷制度對生產者的好處：

- (一) 農產品的產地與品質區隔：由消費者檢視農產品產銷紀錄的過程，可立即反映出市場區隔，有助於確保農

家收益。

- (二) 提昇生產及經營技術：經過科學確認的統一防治及土壤改良標準下，施用農藥及肥料，將有利於農民進行合理化生產，提昇生產技術與經營管理能力。
- (三) 提昇農產品安全性：其資訊公開、透明且可追溯，將問題有效隔離、處理，進行正確、迅速的回收或撤除作業，達降低產銷風險及釐清法律責任。
- (四) 提昇資訊的信賴度：藉由此系統，可防止商品標示及資訊的誤認，提昇交易之公平性。
- (五) 提昇農產品產銷業務效率：此系統提供的資訊，提昇農產品的庫存及品質管理績效，對台灣農產品進軍國際市場亦有助益。

資訊提供：陳祈睿 整理：劉玲如 插畫：電仔

