

船名（中文）：_____

（英文）：_____

延繩釣漁船漁艙清潔紀錄表

每航次作業前

日期 年/月/日	急速凍結室						凍藏室						執行者 簽名	查核者 簽名	備註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
年 月 日															
年 月 日															
年 月 日															

每航次作業後

日期 年/月/日	急速凍結室						凍藏室						執行者 簽名	查核者 簽名	備註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
年 月 日															
年 月 日															
年 月 日															

備註：清潔工作完成後，請於該欄位打『✓』。

清潔頻率：每航次作業前、後各一次。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

（英文）：_____

圍網船漁艙清潔紀錄表

每航次作業前

日期 年/月/日	鹽 水 凍 艙												乾 艙				執行者 簽 名	查核者 簽 名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
年 月 日																			
年 月 日																			
年 月 日																			

每航次作業後

日期 年/月/日	鹽 水 凍 艙												乾 艙				執行者 簽 名	查核者 簽 名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
年 月 日																			
年 月 日																			
年 月 日																			

備註：清潔工作完成後，請於該欄位打『✓』。

清潔頻率：每航次作業前、後各一次。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

（英文）：_____

鮫釣漁船漁艙清潔紀錄表

每航次作業前

日期 年/月/日	漁 艙												執行者 簽 名	查核者 簽 名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
年 月 日															
年 月 日															
年 月 日															

每航次作業後

日期 年/月/日	漁 艙												執行者 簽 名	查核者 簽 名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
年 月 日															
年 月 日															
年 月 日															

備註：清潔工作完成後，請於該欄位打『✓』。

清潔頻率：每航次作業前、後各一次。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

（英文）：_____

拖網漁船漁艙清潔紀錄表

每航次作業前

日期 年/月/日	漁 艙												執行者 簽 名	查核者 簽 名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
年 月 日															
年 月 日															
年 月 日															

每航次作業後

日期 年/月/日	漁 艙												執行者 簽 名	查核者 簽 名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
年 月 日															
年 月 日															
年 月 日															

備註：清潔工作完成後，請於該欄位打『✓』。

清潔頻率：每航次作業前、後各一次。

船長簽名：_____

船名(中文): _____

(英文): _____

延繩釣漁船每日衛生管理清潔檢查暨矯正紀錄表 _____年____月

項 目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
甲板區清潔																
工作台清潔																
漁 具 清 潔																
漁 艙 清 潔																
執行者(船員)簽名																
查核者(大副)簽名																
項 目	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
甲板區清潔																
工作台清潔																
漁具清潔																
漁 艙 清 潔																
執行者(船員)簽名																
查核者(大副)簽名																

備註：1.若清潔狀況良好，於該欄位打『✓』、清潔狀況差打『×』。2.無論有無作業均必須填寫。

3.清潔狀況審核結果為尚可或是差者，必須重新清潔，經再次查核為乾淨打『✓』。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

（英文）：_____

圍網漁船每日衛生管理清潔檢查暨矯正紀錄表 _____年____月

項 目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
甲板區清潔																
工作台清潔																
滑魚導槽清潔																
輸送帶清潔																
漁具清潔																
漁艙清潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																
項 目	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
甲板區清潔																
工作台清潔																
滑魚導槽清潔																
輸送帶清潔																
漁具清潔																
漁艙清潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																

備註：1.若清潔狀況良好，於該欄位打『✓』、清潔狀況差打『×』。2.無論有無作業均必須填寫。

3.清潔狀況審核結果為尚可或是差者，必須重新清潔，經再次查核為乾淨打『✓』。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

（英文）：_____

魷釣船每日衛生管理清潔檢查暨矯正紀錄表 _____年____月

項 目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
甲板區清潔																
工作台清潔																
滑魚導槽清潔																
輸送帶清潔																
漁具清潔																
漁艙清潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																
項 目	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
甲板區清潔																
工作台清潔																
滑魚導槽清潔																
輸送帶清潔																
漁具清潔																
漁艙清潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																

備註：1.若清潔狀況良好，於該欄位打『✓』、清潔狀況差打『×』。2.無論有無作業均必須填寫。

3.清潔狀況審核結果為尚可或是差者，必須重新清潔，經再次查核為乾淨打『✓』。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

（英文）：_____

運搬船每日衛生管理清潔檢查暨矯正紀錄表 _____年____月

項 目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
甲板區清潔																
工作台清潔																
漁 具 清 潔																
漁 艙 清 潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																
項 目	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
甲板區清潔																
工作台清潔																
漁具清潔																
漁 艙 清 潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																

備註：1.若清潔狀況良好，於該欄位打『✓』、清潔狀況差打『×』。2.無論有無作業均必須填寫。

3.清潔狀況審核結果為尚可或是差者，必須重新清潔，經再次查核為乾淨打『✓』。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

（英文）：_____

拖網漁船每日衛生管理清潔檢查暨矯正紀錄表 _____年____月

項 目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
甲板區清潔																
工作區清潔																
冷凍盤 / 漁具清潔																
漁 艙 清 潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																
項 目	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
甲板區清潔																
工作區清潔																
冷凍盤 / 漁具清潔																
漁 艙 清 潔																
執行者（船員）簽名																
查核者（大副）簽名																

備註：1.若清潔狀況良好，於該欄位打『✓』、清潔狀況差打『×』。2.無論有無作業均必須填寫。

3.清潔狀況審核結果為尚可或是差者，必須重新清潔，經再次查核為乾淨打『✓』。

船長簽名：_____

寄生蟲官能檢查表

船名 (中文): _____

(英文): _____

_____年_____月

[illegible]

1. 填寫頻率：每批次捕獲時。
2. 若發現有寄生蟲時，將發現後之處理方式填寫於紀錄表中。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

延繩釣漁船漁艙每日溫度確認表

（英文）：_____

____年____月

查核日期/時間	急速凍結室						凍藏室						執行者 簽名	查核者 簽名	備註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															

備註：

- 1.每班溫度查核人員應至少每日檢查一次自動溫度紀錄器之溫度是否正常。
- 2.若正常則於該欄位打『☒』、若溫度異常則打『☐×』且在備註欄說明處理方式，立即通報船長。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____ 圍網漁船漁艙每日溫度確認表

（英文）：_____ _____年____月

查核日期/ 時間	鹽 水 凍 艙												乾 艙				執行者 簽名	查核者 簽名	備 註
	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號	編 號			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			
月 日																			

備註：
 1. 每班溫度查核人員應至少每日檢查一次自動溫度紀錄器之溫度是否正常。
 2. 若正常則於該欄位打『✓』、若溫度異常則打『×』且在備註欄說明處理方式，立即通報船長。

輪機長簽名：_____ 船長簽名：_____

船名（中文）：_____

魷釣漁船漁艙每日溫度確認表

（英文）：_____

_____年____月

查核日期/時間	漁 艙												執行者 簽名	查核者 簽名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															

備註：

1. 每班溫度查核人員應至少每日檢查一次自動溫度紀錄器之溫度是否正常。
2. 若正常則於該欄位打『』、若溫度異常則打『』且在備註欄說明處理方式，立即通報船長。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____ 拖網漁船漁艙每日溫度確認表

（英文）：_____ _____年____月

查核日期/時間	漁 艙												執行者 簽名	查核者 簽名	備 註
	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號	編號			
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															
月 日															

備註：

- 1.每班溫度查核人員應至少每日檢查一次自動溫度紀錄器之溫度是否正常。
- 2.若正常則於該欄位打『』、若溫度異常則打『×』且在備註欄說明處理方式，立即通報船長。

船長簽名：_____

船名（中文）：_____

（英文）：_____

船員每日健康檢查表

_____年____月

船員姓名	檢查項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	健康狀態																															
	工作服清潔度																															
	健康狀態																															
	工作服清潔度																															
	健康狀態																															
	工作服清潔度																															
	健康狀態																															
	工作服清潔度																															
	健康狀態																															
	工作服清潔度																															
	健康狀態																															
	工作服清潔度																															
執行者簽名																																
查核者簽名																																

備註：1.檢查項目應每日紀錄，合格於該欄位打『O』，不合格打『X』。2.每月填寫一張。

船長簽名：_____

漁獲物轉載作業紀錄表

船名(中文)：_____

(英文)：_____

航次：_____

捕撈地點：_____

轉載地：_____

日期 年／月／日	作業起訖時間		魚 種	運搬船名或 加工處理廠名	轉載數量	漁獲物 中心溫度	運搬船艙溫	執行者（甲板） 簽名
	開始	結束						

填寫頻率：每批次轉載

船長簽名：_____ 日期：_____

轉 載 確 認 書

CONFIRMATION LETTER OF TRANSHIPMENT

NAME OF CARRIER

運 搬 船 名：_____

DATE OF TRANSHIPMENT

轉 載 年 月 日：_____

PLACE OF TRANSHIPMENT

轉 載 地：_____

NAME OF FISHING BOAT

漁 船 船 名：_____

QUANTITY TRANSHIPPED

轉 載 漁 獲 數 量：_____

以上記載之轉載事實，於此兩者確認無誤。

BOTH OF THE UNDERSIGNED HEREBY MUTUALLY CONFIRMED THAT THE TRANSHIPMENT HAVE
TAKEN AS MENTIONED ON THE ABOVE.

AT

PORT

於：_____港

漁船船長簽名

運搬船船長簽名

日期：_____年_____月_____日

船長聲明書查核表

____年____月____日

查 核 項 目	符合/不符合
1. 漁船每日衛生管理與漁艙清潔檢查表皆合格，或已有適當矯正處理。	☐ ☐
2. 每日監測漁艙溫度紀錄皆合格，或已有適當之矯正處理。	☐ ☐
3. 漁船有定期執行蟲鼠防治，並存有蟲鼠防治證明。	☐ ☐
4. 船員健康紀錄皆合格，或已有適當之矯正處理。	☐ ☐
5. 寄生蟲與毒魚檢查記錄皆合格，或已有適當之矯正處理。	☐ ☐

外銷登錄遠洋漁船船長聲明書

CAPTAIN DECLARATION FOR FISH PRODUCTS OF EXPONT-REGISTERED DWFV

COUNTRY: Taiwan, R.O.C.

Fishery Product

(第一聯經營者收存；第二聯出口業者收存；第三聯漁業署收存)

Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Consignor 出貨人資料 Name 貨主名稱 Address 地址 Postal code 郵遞區號 Tel. 電話號碼			I.2. Certificate reference number No 聲明書編號		I.2.a.
				I.3.		
				I.4.		
	I.5. Consignee 收貨人資料 Name 進口商名稱 Address 地址 Postal code 郵遞區號 Tel. 電話號碼			I.6.		
	I.7. Country of origin 出產國家	ISO code ISO代碼	I.8.	I.9. Country of destination 目的國	ISO code ISO代碼	I.10.
	I.11. Place of origin 生產地點 Name 漁船名稱			I.12. Approval number 歐盟核可號碼		
	I.13.			I.14.		
	I.15.			I.16. Entry BIP in EU 入境歐盟的檢查港埠		
				I.17.		
	I.18.			I.19. Commodity code (HS code) 商品編碼 (HS編碼)		
				I.20. Quantity 數量		
	I.21.			I.22. Number of packages 包裝箱(盒、袋)數量		
	I.23.			I.24. Type of packaging 包裝型態		
	I.25. Commodities certified for 商品證明 Human consumption ☐ 適合人類食用 ☐					
	I.26.			I.27. For import or admission into EU ☐ 准許 進口 入歐盟		
I.28. Identification of the commodities 商品確認事項 Species (Scientific name) 魚種 (學名) Number of packages 包裝箱(盒、袋) 數量 Net weight 淨重						

Part II: Certification 第二部份：認證	I (bis) Other information 其他資訊 Fishing area(s) 捕魚區 IMO/Lloyd's number (if issued) or call sign of the vessel: IMO/ Lloyd's船舶識別碼 (如果有申請) 或是 該船的代號 Fishing period 捕魚期間 Start date:.../.../... 開始日期 Stop date:.../.../... 結束日期		
	II. Health attestation 衛生認證 II.1 Public health attestation 公共衛生認證 I, the undersigned, declare that 我，簽字聲明下列事項 -the vessel appears on the list of vessels from which imports to the European Union are permitted (being “EU-listed”); 本船在 歐盟登錄漁船名單上（歐盟登錄） -the vessel has a programme based on the HACCP principles in order to control hazards; 漁船已建立以 HACCP 為基礎的計畫為以管控危害； -the part of the vessel where fishery products are handled, equipment, containers and the cold storage for fishery products are kept clean and maintained in good repair and condition; 在船隻上處理漁產品的地方，設備，容器和漁產品的儲藏地方，皆保持清潔且維持於良好的狀態； -the fishery products have been protected from contamination and from the effects of the sun or any other source of heat as soon as possible after they have been taken on board, and that they have been handled in a way that prevents bruising and other damage; 漁產品經補撈上船後，已儘速處理以免於受到污染和來自太陽或其他的热量來源影響，並且防止淤傷和其他損害； -the fishery products have not been contaminated by fuel, bilge water or pests; 漁產品沒有被燃料，艙底污水或害蟲所污染； -the slaughter, bleeding, heading, gutting, removing fins, have been carried out hygienically as soon as possible after capture, and the products have been washed immediately and thoroughly. Viscera and parts that may constitute a danger to public health has been removed as soon as possible and kept apart from products intended for human consumption; 經捕獲後漁產品經以衛生方式進行宰殺，放血，去頭，去內臟及去魚鰭，且經立即及完整之沖洗。可能對公眾健康構成危險的內臟及部位已立即被取出移除，且與該漁產品分開以供人類食用； -only clean seawater has been used as alternative to potable water for the handling and washing of the fishery product; 只有潔淨海水使用於替代處理和清洗漁產品的飲用水； -the fishery products have been subjected to a visual examination for the purpose of detecting visible parasites, and fishery products that are obviously contaminated with parasites are not placed on the market for human consumption; 漁產品已經目視寄生蟲檢查，明顯受寄生蟲污染的漁產品，將不會上市以供人類食用； -freezing has been carried out hygienically as soon as possible after capture; 捕獲後儘快地衛生凍結； -frozen fishery products have been kept at a temperature of not more than – 18 °C in all parts of the product, except whole fish initially frozen in brine intended for the manufacture of canned food may be kept at a temperature of not more than – 9 °C; 冷凍漁產品全部以不超過-18°C 之溫度保存，除了製罐用魚於一開始即以鹽水冷凍保持在溫度不超過-9°C 之溫度； -frozen blocks have been hygienically and adequately wrapped before landing; 冷凍魚塊在卸魚前已被衛生和適當的包裝好； -the packages have been marked with an identification mark indicating the approval number of the freezer vessel and the flag state; 包裝上已被標記，包括登錄漁船號碼和國籍； -the wrapping material is not a source of contamination and has been stored in such a manner that it has not been exposed to a risk of contamination. 包裝材料不為污染源，且以無污染方險之方式儲存。	II.a. Certificate reference number 證書號碼	II.b.
Notes part I: 第一部份 註記: -Box reference I.1: Name and address (street, town and region/province/state, as applicable), telephone and fax numbers or the e-mail address of the owner of/ the responsible for the vessel. 第 I.1 欄填寫參考: 漁船的所有者或負責人的名稱及地址（街道，鎮和地區/省/州，如適用），電話和傳真號碼或 e-mail 地址。 -Box reference I.2: A unique document number according to your own classification.			

第 I.2 欄填寫參考: 根據自己的分類，一獨特的文件代號

-Box reference I.5:

The name and address (street, town and post code) of

-the physical or legal person to whom the consignment is imported directly to the Member State of destination.

第 I.5 欄填寫參考: 貨物直接進口到會員國的收貨人其自然人或法人之名稱和地址（街道，鎮和郵遞區號）。

Box reference I.7: The country of which the vessel issuing this document is flying the flag.

第 I.7 欄填寫參考: 船隻核發本文件時的國籍。

Box reference I.11: The name of the freezer vessel and approval number as listed in accordance with Article 12 of Regulation (EC) No 854/2004 from which the fishery products are imported directly.

第 I.11 欄填寫參考: 按照歐盟法令（EC）854/2004 第 12 條，直接進口漁產品的船名和登錄號碼。

Box reference I.19: Use the appropriate harmonised system (HS) code of the World Customs Organisation under the chapter 03.03.

第 I.19 欄填寫參考: 使用世界海關組織之稅則編號第 03.03 章之適當碼填寫。

Box reference I.20: Total net weight in kilo as sum from I.28.

第 I.20 欄填寫參考: I.28 的 總淨重(公斤)

Box reference I.22: Sum from I.28.

第 I.22 欄填寫參考: I.28 的總和

Box reference I.25: Tick the box “Human consumption”.

第 I.25 欄填寫參考: 請於方框內勾選註記：人類食用

Box reference I.27: Tick the box if final destination is EU.

第 I.27 欄填寫參考: 最後目的地為歐盟時請於方框內勾選註記。

Box reference I.28: List the various species with scientific name, number of packages and net weight.

第 I.28 欄填寫參考: 列出各品種的學名，包裝件數和淨重。

Captain of the freezer vessel

凍結船 船長

Name (in capital letters):

姓名 (用大寫字母)

Date:

日期

Stamp:

蓋章

Signature:

簽名

附件九
外銷漁獲物出售流程紀錄表

編號：

CT0-0000-000-000

(第一聯經營者收存；第二聯出口業者收存；第三聯加工廠倉儲廠收存；第四聯經濟部標準檢驗局收存)

壹、經營者(或船長)應填事項：				
一、船名：		二、漁船編號：		三、船長姓名：
四、經營者電話：		五、經營者地址：		
六、漁業種類： (一)遠洋漁船(請勾選)： ☐ 魷釣(兼營秋刀魚棒受網) ☐ 鯷鮪圍網 ☐ 鮪延繩釣 ☐ 拖網 ☐ 其他：_____				
(二)沿近海漁船(請勾選)： ☐ 拖網 ☐ 刺網 ☐ 扒網 ☐ 棒受網 ☐ 焚寄網 ☐ 鯖 鮫 圍 網 ☐ 延繩釣 ☐ 一支釣 ☐ 鯛及雜魚延繩釣 ☐ 其他：_____				
七、進出港日期： 年 月 日 至 年 月 日				
八、作業起迄日期： 年 月 日 至 年 月 日				
九、進港卸魚地點：				
十、出售魚種：				
十一、本航次捕撈出售魚種之總漁獲量：			公斤	十二、本次出售魚種重量：
				公斤
十三、檢查項目	(一)漁獲體表寄生蟲及混雜有毒魚類	(二)官能檢查	(三)漁獲物溫度/魚艙溫度	備註： (一)凍結船漁獲物溫度應低於-18℃(用於製罐的全魚以浸泡濃鹽水冷凍時，漁獲物的溫度不得超過-9℃)。 (二)碎冰冷藏或水冰漁獲物溫度應低於7℃。
檢查結果				
十四、售魚日期： 年 月 日				
十五、經營者(或船長)確認簽章：				

※貳、出口業者(或承銷人)應填事項

一、出口業者姓名：

二、公司統一編號（或國民身分證統一編號）：

三、運輸車牌號（如不止一車，應分別詳實填列）：

四、電話：

五、運輸重量： 公斤

六、地址：

七、出貨時間： 年 月 日 時 分

八、運輸容器清洗紀錄：容器裝貨前是否清洗？ ☐否 ☐是：（用水來源：☐地下水 ☐自來水）

九、運輸過程是否用藥？ ☐否 ☐是：（藥物名稱：☐ 抑菌劑 ☐ 消毒劑 ☐ ）

十、簽章：

※參、加工廠(冷凍倉儲廠)應填事項

一、初次加工廠(冷凍倉儲廠)名稱：

(一) 購買魚種 (請註明英文學名):

(二)進貨總重:	公斤	(三)輸出明細:	公斤
		(分批核銷依第肆項辦理)	

(四)電話：

(五)進貨時間： 年 月 日 時 分

(六)地址：

(七)簽章：

二、二次加工廠名稱：

(一)產品名稱:

(二)進貨總重:	公斤	(三)輸出明細:	公斤
		(分批核銷依第四項辦理)	

(四)電話：

(五)進貨時間： 年 月 日 時 分

(六)地址：

(七)簽章：

三、三次加工廠名稱：

(一)產品名稱:

(二)進貨總重:	公斤	(三)輸出明細:	公斤
		(分批核銷依第四項辦理)	

(四)電話：

(五)進貨時間： 年 月 日 時 分

(六)地址：

(七)簽章：

填表說明：

- 一、編號之編碼原則為前 8 碼為漁船編號，中間 3 碼為年度，最後 3 碼為流水號，以 CT7-9999 漁船公司 97 年所填寫第 1 張出售流程紀錄表為例，其編號為 CT7-9999-097-001。
- 二、經營者(或船長)應填事項欄必須由經營者或船長填寫，其中所有欄位均為必填欄位，說明如下：
 - (一)船名、漁船編號及地址請填寫漁業執照登載之資料。
 - (二)船長姓名應填寫該航次出海作業之船長資料。
 - (三)漁業種類請勾選捕撈出售魚種之漁法，如欄位中未列出，請勾選其他，並敘明捕撈之漁法。
 - (四)卸魚地點請敘明港口或魚市場名稱。
 - (五)經營者(或船長)確認簽章欄位，如由公司性質之經營者填寫時須同時蓋印公司章及負責人章，如由個人經營之經營者或船長填寫時，需同時簽名及蓋章。
- 三、出口業者(或承銷人)應填事項欄位，運輸車牌號部分，如需多輛車始能載運完畢，應敘明各車牌號，如該批漁獲物出售流程係由經營者直接售予加工廠，未經出口業者(或承銷人)，則本欄位無須填寫，簽章欄位之填寫，如出口業者為公司性質須同時蓋印公司章及負責人章，如屬個人經營，需同時簽名及蓋章。
- 四、加工廠應填事項欄位，如該批漁獲物僅一次加工，則二次及三次加工廠欄位免填，簽章欄位之填寫，須同時蓋印公司章及負責人章。如該批漁獲物出售流程係由經營者直接儲放於冷凍倉儲廠未經加工廠，則本欄位無須填寫。進冷凍倉儲廠漁獲物，填寫於初次加工欄位。
- 六、如經營者販售予不同出口業者(或承銷人)或加工廠均應分別開立本單。