

公開類	
年報	次年一月底前編報

編製機關	00區公所(農業及建設課)
表號	2241-05-01-3

臺南市00區食用水產製造品生產量值—按魚類別分(續完)

單位：產量：公噸

價值：新台幣千元

中華民國 年

製品別 魚類別	其 他 製 品		其 他 製 品		備 註
	魚 肝 油 及 魚 蝦 油		洋 菜		
	產 量	價 值	產 量	價 值	
總 計					

填表 審核 業務主管人員 機關首長 中華民國 年 月 日編製

主辦統計人員

資料來源：根據轄區各水產加工廠(場)所報資料或直接調查資料審核彙編。

填表說明：1. 凡在本區境內加工製造水產動植物之食品均應查填。

2. 製品別得由行政院農業委員會漁業署依實際情形酌予增減之。

3. 本表編製三份，送本所會計室會核並經機關首長核章後，一份送臺南市政府農業局，一份送本所會計室，一份自存。

臺南市00區食用水產製造品生產量值—按魚類別分編製說明

一、目的：明瞭本區水產加工製造品之生產情形，以提供漁業主管機關作為研究改良水產食品品質，拓展內外銷之參考。

二、統計範圍及對象：凡在本區境內加工製造之食用水產製造品，不論其係加工廠（場）或家庭加工製造者，均為統計對象。

三、統計標準時間：以每年一月一日至十二月底止全年生產數字為準。

四、分類標準：按魚類別統計各類分為罐頭類、冷凍冷藏類、燻製品、乾製與鹽製品、調味乾製品、魚翅、魚卵、魚漿製品及其他製品。

五、有關法令規章：根據統計法、漁業法、漁業法施行細則。

六、統計項目定義：

（一）罐頭類：指將原料置於鐵罐、鋁罐、玻璃瓶或其他容器中經脫氣密封加熱殺菌製成者。

1. 水煮：指原料未加調味，以水充填者。

2. 油漬：指原料未加調味，以植物油充填者。

3. 調味：指將原料使用蕃茄醬、糖、醋、醬油、咖哩等調味製成者，包括魚醬類、蕃茄醬漬類、調味類及烤炸類等。

（二）冷凍冷藏類：指未經調理或經調理後加以冷凍、冷藏者。

1. 冷藏品：原料未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。

2. 冷凍品：原料未經調理，直接凍結貯藏者。

3. 調理冷凍品：原料經調理後凍結貯藏者。

（三）燻製品：指將新鮮原料用水燻、焙、炙、乾燥製成者，如柴魚、焙乾鯛等。

（四）乾製與鹽製品：指原料經過脫水乾燥或添加食鹽，使其水分含量或水活性低於原料而能延長保存期限之製品。

1. 鹽藏品：指將原料散佈食鹽，或浸漬於鹽液中加壓而後製成者，如鹽煙仔、鹽鯖、鹽 等。

2. 鹽乾品：指將新鮮之原料先漬鹽後再乾燥者，如鹽乾鯖、鹽乾鯧、鹽乾飛魚等。

3. 素乾品：指將生鮮原料直接乾燥製成者，如魷魚、乾鱈、扁魚干、海帶、海參等。

4. 煮乾品：指將新鮮原料先煮熟再行乾燥製成者，如煮干 、鮑魚、干貝、蝦米等。

（五）調味乾製品：指經調味製成之乾製品，如魚鬆、調味紫菜片等。

（六）魚翅：指用鯊魚之鰭作為原料加工乾製者，如白翅、黑翅等。

（七）魚卵：指魚卵之鹽乾品，如烏魚子。

（八）魚漿製品（煉製品）：指用魚肉滲加鹽搗漬或加調味料製成魚漿，再經成型蒸煮或燒烤之製品，如魚丸、魚糕（竹輪）、仿蟹、仿貝等。

（九）其他製品：

1. 魚肝油：指由魚類之肝臟所榨取之油，如鯊魚或旗魚肝臟之原油等供食用者。

2. 魚蝦油：指由魚蝦榨取之食用油，如 魚油、蝦油、蠔油等。

七、一般說明：

（一）產量以公噸為單位，並註明每公噸所裝罐數及罐型號數如平二號四打裝等。

（二）價值以新台幣千元為單位，以廠盤批發價為準。

（三）魚類別及製品別項目得由行政院農業委員會漁業署依實際情形酌予增減修訂之。

八、資料蒐集方法及編製程序：根據各水產加工廠（場）登記資料及直接調查之資料經審核檢討後彙編。

九、編送對象：本表編製三份，送本所會計室會核並經機關首長核章後，一份送臺南市政府農業局，一份送本所會計室，一份自存。

