

職能單元代碼	NAR3R0417
職能單元名稱	評估水產品品質
領域類別	天然資源、食品與農業/動物研究發展與應用
職能單元級別	3
工作任務與行為指標	<p>一、以科學且正確的市場名稱【註 1】定義不同種類漁獲以確定水產品品種：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依水產品種構造【註 2】及相關特性與特徵【註 3】正確確定水產品【註 4】種類及品種 2. 從已知存在的品種和/或產品規格中，找出不同種類水產之風味、組織結構和口感和食用便利性等方面，量化可食用和/或可使用的部分 <p>二、進行感官品評之取樣：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建立取樣水產的型態和數量 2. 根據企業採樣計畫的要求，自某批水產品中正確取樣，以作為整批產品之評估標準 <p>三、評估水產品鮮度（或者腐敗程度）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用感官評估、化學和/或微生物等相關指標【註 5】，判定水產品鮮度及腐敗程度 2. 每批水產品原料品質須符合加工流程時的需求【註 6】 <p>四、發展評分方式用來作為評估水產品品質之量化指標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據企業計分系統標準，為一批水產品開發量化指標 2. 量化指標所使用的術語和企業評分系統【註 7】標準一致 <p>五、評估水產品的產量和生產力：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據最終產品規格預估產量 2. 該組海鮮的潛在生產力【註 8】是由使用最終產品的規格和/或加工方式來決定 <p>六、根據水產品量化指標，最為如何處理及製備之依據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據加工需求和品質量化分數，決定該批水產去留 2. 針對供應商適當自我評估標準，評量評估成果並紀錄和呈報結果 3. 正確地處理有關該批產品的文件【註 9】 4. 調整對供應商評估條件【註 10】
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<p>一、正確的水產術語</p> <p>二、國際所接受水產行銷俗名與術語</p>

	<p>三、國際食品法典委員會、國際及國家食物標準</p> <p>四、取樣技術</p> <p>五、影響產量的因素</p> <p>六、源自不同處理選項所取得的生產力</p> <p>七、最終產品規格</p> <p>八、有使用感官品評方式作為評估水產的品質</p>
<p>職能內涵 (S=skills 技能)</p>	<p>一、針對水產品規格評估其水產品質</p> <p>二、準確決定產量和生產力</p> <p>三、確定損害階段和污染存在</p> <p>四、有系統性地組織工作</p> <p>五、注意細節</p> <p>六、使用及維護溫度記錄裝置</p> <p>七、讀寫技能用於：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 閱讀並解釋產品規格和品質標準 2. 完成複雜表格 3. 確認並追蹤產品 <p>八、計算技能用於：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 計算產量、生產力和/或數量 2. 確認提供者/供應商資訊
<p>評量設計參考</p>	<p>一、評量之關鍵面向/能力證明之證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 技能： <ul style="list-style-type: none"> 藉由可靠方法評估水產，並滿足企業要求、規格、最終使用者要求和其他食品安全和貿易要求 2. 知識： <ol style="list-style-type: none"> (1) 食物安全標準 (2) 水產進口要求 (3) 識別品種 (4) 時間和溫度濫用影響 <p>二、評量所需情境與特定資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 真實或模擬工作場所 2. 評量需要涵蓋充足種類範圍或企業經驗之季節性活動 3. 資源可能包括，例如： <ol style="list-style-type: none"> (1) 魚市場 (2) 漁民合作社

	<p>(3) 企業取樣計畫</p> <p>(4) 客戶要求範例</p> <p>(5) 產品規格範例</p> <p>(6) 實驗室設備</p> <p>(7) 供評量產品範圍</p> <p>(8) 登記水產加工設備</p> <p>三、評量方法：</p> <p>評估水產之演練</p>
說明與補充事項	<p>【註 1】名稱可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 批准名稱 ● 漁獲名稱標準 ● 俗名 ● 外來名稱 ● 海鮮的市場化名稱或後續發布/定義的術語 <p>【註 2】品種構造可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 外骨骼、四肢的肉及肌肉 ● 鰓、鰭、側線、體形、顏色和魚體大小 ● 殼、肢、內臟、魚子和器官 <p>【註 3】特性與特徵可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 臺灣常見經濟性水產動植物圖鑑 ● 收獲或捕撈區域 ● 禁捕種類 ● 某些種類適用性的季節性特質 <p>【註 4】水產品可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 鱷魚 ● 甲殼類動物 ● 棘皮動物 ● 近岸底層種類 ● 軟體動物，包括頭足類 ● 遠洋深海物種 ● 重組海鮮 ● 全魚、魚頭、去內臟、魚片、冷凍、綠色或煮熟的魚 <p>【註 5】感官評估、化學和/或微生物等相關指標可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 產品品質評出

	<ul style="list-style-type: none">● 與標竿數據比較● 產出、生產能力與/或資源利用的衡量● 觀察顏色、味道和外觀● 微生物限度● 物理汙染● 清理和消毒的物質存在● 瑕疵和寄生蟲存在● 嗅覺，味覺和觸覺● 樣本死後硬直期可視程度 <p>【註 6】需求可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 困難程度● 進貨產品質量● 市場需要● 加工需求● 產品形式● 產品特性● 恢復率● 產品壽命(前- 或 後-處理)● 大小等級 <p>【註 7】評分系統可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 國際食品規範委員會● 最終產品特性● 食物安全需求● 品質標準● 供應商檢查報告 <p>【註 8】生產力可受下列影響：</p> <ul style="list-style-type: none">● 產品和其價值● 進貨產品質量● 機器和設備操作● 個人技巧● 產品參數● 生產能力● 產量需求 <p>【註 9】文件可能包括：</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none">● 產品監管鏈證書● 捕獲日期紀錄● 船隻或提供者身分● 時間和溫度紀錄● 供應商標示文件識別物種，重量和/或產地 <p>【註 10】供應商評估條件可能包括：</p> <ul style="list-style-type: none">● 供應商決定的產品品質標準● 未符合的契約義務● 檢驗供應商設施以確認能力
--	--