

## 統計資料背景說明

資料種類：漁業統計

資料項目：彰化縣食用水產加工品生產量值—按季別分

### 一、發布及編製機關單位：

\* 發布機關、單位：彰化縣政府主計處

\* 編製單位：彰化縣政府農業處漁業科

\* 聯絡電話：04-7531684

\* 傳真：04-7293510

\* 單位電子信箱：a640362@email.chcg.gov.tw

### 二、發布形式：

\* 口頭：

( ) 記者會或說明會

\* 書面：

( ) 新聞稿 ( v ) 報表 ( ) 書刊，刊名：

\* 電子媒體：

( V ) 線上書刊及資料庫，網址：

[https://www2.chcg.gov.tw/main/main\\_act/main.asp?main\\_id=45286&act\\_id=160](https://www2.chcg.gov.tw/main/main_act/main.asp?main_id=45286&act_id=160)

( ) 磁片 ( ) 光碟片 ( ) 其他

### 三、資料範圍、週期及時效

\* 統計地區範圍及對象：凡在本縣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。

\* 統計標準時間：以每年 1 月 1 日至 12 月 31 日之事實為準。

\* 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加熱殺菌脫氣密封製成者。

1. 水煮：指原料未加調味，僅用水煮、充填製成者。

2. 油漬：指原料未加調味，僅加橄欖油或棉子油蒸熟後浸漬製成者。

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、蕃茄醬、沙丁魚罐、紅燒糖醋魚罐等。

(二) 冷凍冷藏類：指原料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：指將食鹽散佈於魚體，或將原料浸漬於鹽液中加壓而製成者，如鹽煙仔、鹽鯖、鹽瘦等。
2. 鹽乾品：指將新鮮原料先漬鹽後再乾燥者，如鹽乾鯖、鹽乾鮠、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、乾鰈、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，如煮干瘦、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)：指魚肉滲加鹽搗漬或加調味料製成魚漿，再經塑型蒸煮或燒烤之製品，如魚丸、魚糕(竹輪)、仿蟹、仿貝柱等。

(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，如瘦魚油、蝦油、蠔油等。

#### 五、一般說明：

\* 統計單位：產量(公噸)、價值(新臺幣)

\* 統計分類：按季別統計各類(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)食用水產製造品生產量值。

\* 發布週期：年

\* 時效(指統計標準時間至資料發布時間之間隔時間)：2個月又5日。

\* 資料變革：無。

#### 四、公開資料發布訊息

\* 預告發布日期：每年終了後2個月又5日前上網發布。

\* 同步發送單位：無。

#### 五、資料品質

\* 統計指標編製方法與資料來源說明：本府漁業主管單位於次年2月底前，將食用水產加工資料報送本署企劃組予以綜編。

\* 統計資料交叉查核及確保資料合理性之機制(說明各項資料之相互關係及不同資料來源之相關統計差異性)：無

#### 六、須注意及預定改變之事項：無