

統計資料背景說明

資料種類：漁業統計

資料項目：桃園市食用水產製品生產量值-按季別分

一、發布及編製機關單位

*發布機關、單位：桃園市政府農業局會計室

*編製單位：桃園市政府農業局漁牧科

*聯絡電話：(03)3322101#5454

*傳真：(03)3382548

*電子信箱：10023482@mail.tycg.gov.tw

二、發布形式

*口頭：

() 記者會或說明會

*書面：

() 新聞稿 () 報表 () 書刊，刊名：

*電子媒體：

() 線上書刊及資料庫，網址：

() 磁片 () 光碟片 (v) 其他

Open Document File (odf)、Portable Document Format (pdf) 或 Excel 檔案。

三、資料範圍、週期及時效

*統計地區範圍及對象：凡在本市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日起至12月底止之全年生產數字為準。

*統計項目定義：

(一) 罐頭類：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。分為：「水煮」、「油漬」、「調味」等三種。

1. 水煮：原料未加調味，僅用水煮熟、充填製成者。

2. 油漬：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：指原料使用蕃茄醬、糖、醋、咖哩等調味製成者，如魚醬、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低溫冷凍、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) 乾製與鹽製品類：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. 鹽製品：指將食鹽散佈於魚體，或將原料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：指將新鮮原料先漬鹽後再乾燥者，如鹽乾鯖、鹽乾鮑、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、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：指用魚肉滲加鹽搗潰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、仿貝柱等。

(九) 其他製品類：

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。

*統計單位：產量—公噸、價值—新臺幣千元

*統計分類：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（煉製品）及其他製品。

*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（含預告方式及週期）：每年 3 月 5 日(遇假日順延)以公務統計報表及網路發布。

*同步發送單位（說明資料發布時同步發送之單位或可同步查得該資料之網址）：農委會漁業署、本府主計處。

五、資料品質

*統計指標編製方法與資料來源說明：根據本市各區資料審核彙編。

*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)：總計項等於各分類項之和。

六、須注意及預定改變之事項（說明預定修正之資料、定義、統計方法等及其修正原因）：無

七、其他事項：無