

## 宜蘭縣水產罐頭製品量值編製說明

- 一、目的：明瞭本縣加工製造品罐頭之生產情形，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：凡在本縣轄內經主管機關核准之水產罐頭加工廠，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調查全年產品數為準。
- 四、分類標準：罐頭指將原料於鐵罐、玻璃瓶或其他容器中經加熱、殺菌、脫氣密封製成者，分「油漬」、「調味」、「水煮」等三種。
- 五、有關法令規章：根據統計法、漁業法、漁業法施行細則。
- 六、統計科目定義（或說明）：
  - （一）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。
  - （二）調味：指將原料使用蕃茄醬、糖、醋、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。
  - （三）水煮：指將原料未加調味，僅用水煮熟製成者。
- 七、一般說明：
  - （一）產量以箱為單位，並註明每箱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。
- 八、資料蒐集方法及編製程序：本縣海洋及漁業發展所根據各水產加工廠（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：本表經行政院農業委員會漁業署「漁業調查統計系統」產製，一式二份，陳核完畢後，一份送會計室，一份自存，並另以電子檔傳送至縣府主計處備查。
- 十、統計用途：作為編製本縣統計年報，及提供行政院農業委員會漁業署編製「台灣地區漁業年報」及有關單位參考。