

出國報告(出國類別：開會)

2024 亞洲海鮮展覽
「全球水產品市場如何因應全球提升水
產品可追溯性框架之改變？」座談會

服務機關：農業部漁業署

姓名職稱：張惟翔科長

派赴國家：新加坡

出國期間：113年9月5日至9月7日

報告日期：113年9月10日

摘要

本次座談會探討了非法、未報告及不受規範（IUU）捕撈對全球漁業資源、食品安全及合法經營者生計的威脅，強調國際間必須合作應對 IUU 捕撈帶來的挑戰。IUU 捕撈每年造成 235 億美元的損失，破壞全球漁業管理，並與犯罪活動和人權侵犯密切相關。

會議邀請了來自政府、非政府組織和商業團體的代表，共同分享提升水產品交易透明度和可追溯性計畫的最新進展。歐盟-IUU 漁業聯盟代表介紹了捕撈認證系統「Catch」，該系統將於 2026 年於歐盟全面實施，旨在加強漁業管理和數據透明度。澳洲則在制定新的進口法規，防止 IUU 產品進入市場，並參考歐盟和美國的經驗，研擬制定相關工作計畫。臺灣分享了通過漁獲申報制度建立出口管控審查制度，以及建立「海洋之心」生態標章，讓民眾可以更快速選擇永續漁業水產品。Sustainable Fisheries Partnership（SFP）強調了全球供應鏈透明化的重要性，建議企業承諾採取措施提升可追溯性，並與供應商建立長期合作夥伴關係，日本消費者合作社聯合會（JCCU）則介紹了日本參考歐盟模式改善監管框架，建立 IUU 漁業監管措施和推動永續漁業水產品的努力。

各方一致認為，全球各國應加強建立一套相同的追溯系統，以及關鍵數據（KDEs），並相互合作與數據共享，提高水產品供應鏈的可追溯性和透明度，實現數據透明化管理，以應對 IUU 漁業及其相關的社會經濟問題，共同推動全球漁業永續發展和水產品市場的透明化。

關鍵詞：漁業、非法、未報告及不受規範、可追溯性、關鍵數據（KDEs）、生態標章、永續發展

目次

壹、座談會目的與背景-----	1
貳、座談會過程-----	1
參、座談會心得與建議-----	9
肆、座談會照片-----	12
伍、座談會簡報及相關資料-----	13

壹、座談會目的與背景

非法、未報告及不受規範（IUU）捕撈是威脅海洋漁業資源永續發展和全球海洋健康問題之一，估計全球每年高達 235 億美元的 IUU 捕撈，IUU 捕撈破壞全世界各國長期對於漁業永續發展與經營管理努力，進一步威脅到全球糧食供應、安全及合法漁業經營者生計。IUU 捕撈同時與組織犯罪有關，例如人口販運、武器或毒品走私，以及漁工權益，IUU 捕撈往往發生在合法許可但未受到實質監管漁船上，包含未報告捕撈量或隱匿捕撈量。

近年來，世界各國政府間組織、國家、供應鏈和非政府組織越來越專注及致力於消除 IUU 捕撈，確保漁業資源與漁業經營之永續發展，並保護水產品市場及食品安全，其中歐盟、美國、日本等主要市場國家已採取進口管制措施，目的皆為阻止及避免 IUU 漁獲物進入水產品供應鏈市場，此外，日本、臺灣、韓國和中國大陸在內的非政府組織正越來越致力於支持與改善漁業活動及水產品流通透明化管理，朝著永續漁業前進。

由於海洋到餐桌的水產品可追溯性資訊不完善，包括供應鏈中在捕撈、轉運和包裝過程中的位置和方式等資訊未完善且無法驗證等因素，造成 IUU 捕撈活動持續存在主要潛在因素，同時提升了水產品安全的風險，水產品安全從物種來源、重量、保存、運輸、銷售等資訊錯誤，到通過不同國家運輸以規避關稅，可能在消費端產生顯著額外成本，而消費者並無法做出正確的選擇。亞洲作為全球水產品供應市場的樞紐，各方利害關係人必須共同在水產品捕撈、管理及可追溯性方面合作，本次座談會議主要是邀請政府部門、商業團體、公民團體共同討論現有水產品交易市場透明度及可追溯性計畫，以利持續推動水產品可追溯性政策。

貳、座談會過程

一、Seafood Legacy 副社長山內愛子博士（Aiko Yamauchi）開場：

非法、未報告及未受規管（IUU）捕撈是威脅海鮮可持續性和全球海洋健康的最大問題之一。近年來，政府間組織、國家、海鮮行業和非政府組織越來越專注於消除 IUU 捕撈。因此，通過這個座談會，我們希望分享全球或區域體系的最新進展，以及亞洲地區為解決 IUU 問題所做的努力，這將使我們能夠進一步討論如何在本地區共同合作，切實解決 IUU 問題。

二、出席代表自我介紹：

（一）The Nature Conservancy（自然保護協會）及歐盟 IUU 捕撈聯盟代表 Thomas Brzostowski：

1. 歐盟 IUU 捕撈聯盟成員包括自然保護協會以及其他四個非政府組織，包括世界自然基金會（WWF）、歐洲環境基金會（EU）、海洋保護協會（Oceana）和環境正義基金會（EJF）。
2. 談論主題為可追溯性電子法規，以及如何在國家、區域和全球層面共同努力，支持保護氣候及人民權益，促進可追溯性。該聯盟於 2014 年

成立，背景是歐盟在 2010 年生效的防止和限制 IUU 捕撈的法規，法規引入了一個捕撈認證計畫，確保進入歐盟的水產品能夠溯源，防止 IUU 產品進入市場，在 2018 年，計畫關鍵元素之一是“Catch IT”，是一套捕撈認證的標準化系統，系統實施時，所有歐盟成員國是自願加入，從 2026 年起，所有歐盟成員國都將被強制要求使用這套系統，非歐盟成員國也將被鼓勵並可以註冊使用該系統。

(二) 澳洲漁業政策顧問 Cat Dorey 說明：

作為漁業政策顧問，目標是鼓勵政府制定一套計畫解決 IUU 產品進口問題，確保所有的水產品能夠在供應鏈中被完全追溯與標示。澳大利亞是全球水產品進口重要參與者，主要出口市場包括中國、日本、香港、越南和美國，出口水產品包括龍蝦、鮭魚、鮑魚和魷魚；在進口方面，主要進口市場為泰國、越南、中國、紐西蘭和印尼，雖然不是最大的參與者，但在水產品進出口方面，確實扮演著重要角色。

(三) 我方代表說明沿近海漁業管理，包含減少漁撈努力量、漁具漁法管理、物種管理、棲地維護、海域放流及海域巡護等六大措施，並介紹鯖鱈漁業管理，由 2013 年投入型管理至 2023 年新增產出型管理之歷程。

(四) Sustainable Fisheries Partnership (SFP；永續漁業夥伴) 魷魚與章魚供應管理主任 Carmen González-Vallés 說明：

1. 魷魚和章魚在亞洲食用消費量非常多，因此強化供應鏈改進是非常重要的工作。過去魷魚物種在全球水產品交易並未完全被評估，因此有許多不受規範的區域，這不是行業造成的問題，但卻是行業面臨的挑戰。關於 IUU 捕撈和與其直接相關的人權侵犯，現行法律或規範框架不足以解決這個問題，公司應該積極參與人權盡職調查。
2. SFP 主要推動優先事項為加強治理、擴大參與、改善全球供應鏈透明度及可追溯性，SFP 嘗試推動基於科學的漁業管理，並與各種團體、專家合作促進魷魚漁業改進。

(五) Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU；日本消費者合作社聯合會) 永續顧問 Satoshi Matsumoto 說明：

1. 日本消費者合作社聯合會成立於 1951 年 3 月，目前約有 302 個消費者合作社和消費者合作社聯合會加入 JCCU，成員合作社的總營業額約為 3.7 兆日元，會員總數達 3000 萬人，JCCU 是日本最大的消費者組織，JCCU 還為其成員合作社開發和供應自有品牌產品，並支持成員合作社的業務發展和活動，JCCU 致力於在 21 世紀日本消費者合作社運動理念下，實現更人性化的生活方式和永續社會。
2. 1997 年，JCCU 在年度大會上採納了這一理念，旨在「不讓任何人掉隊」的永續發展目標 (SDGs)，JCCU 將繼續審視和改進我們的產品和生活方式，以實現可持續的生產和消費。為了進一步推進對 SDGs 和倫理消費的承諾，JCCU 在 2021 年 2 月推出了一個名為“Sustainable”

的全新產品系列，該系列使用對環境和社會友善成分，並擁有越來越多的認證標誌，表明產品在環境和社會方面是友善的及永續的產品。

三、主席第一輪提問：

(一) 臺灣是否有任何規定可以確保防止 IUU 漁獲物出口，或者是否取決於進口國要求？

我方說明：

1. 在臺灣，不同水產品需求差異，進出口產品的數量也會跟著不同，當我們提到出口管制時，我們必須要知道漁獲物從哪裡來。在 2015 年，漁業署制定了一項規定，我們稱為「漁獲卸魚申報管理」規定，我們要求超過 10 噸漁船進入漁港後必須提交統計數據和漁獲記錄，例如鯖魚漁業，我們要求對所有漁獲進行稱重，不僅僅是鯖魚及鱒魚，還包括其他漁獲物，包含鯉魚以及白帶魚等，所有的漁獲都必須在漁會地磅稱重。
2. 有了申報制度，當我們談到出口管控有一定的管理效果，臺灣沿近海漁獲物主要是國內銷售，但一些特定的物種，比如鬼頭刀 (mahimahi) 主要外銷到美國市場，或者像白帶魚 (ribbonfish) 主要出口到中國、韓國，以及少量出口到日本，所以白帶魚是臺灣首先規範出口管制的物種。
3. 漁業署制定了規定，出口商必須向漁業署申請出口許可，漁業署會檢查來源漁船是否都完成漁獲申報，此種作法讓漁業署掌握漁獲的地點、時間和捕撈方法，這是確保來源合法及避免 IUU 漁獲物出口的第一步，這個措施正在逐步擴展到其他物種管控。

(二) 澳洲政府已開始考慮對於水產品進出口制定相關法規以防止 IUU 產品進口，請問澳洲政府具體行動是甚麼？

澳洲漁業政策顧問 Cat Dorey 說明：

1. 澳洲政府做出了一項重要的政策，他們開始廣泛諮詢公眾以及歐盟，試圖從歐盟和美國的系統中學習。過去一年半中，澳洲政府持續諮詢如何制定計劃，而在過去 6 個月中，我們已協助澳洲政府對於計畫草案進行討論，最終報告即將發布。
2. 該計畫報告包含三項關鍵工作：
 - (1) 第一項關鍵工作：重新審查澳洲貿易關稅代碼，目前對關稅代碼的使用不佳，無法收集足夠的數據來對大量進口產品進行風險評估。因此，這個過程的第一部分將是審查關稅代碼，至少開始規範使用物種名稱，而非籠統的名稱，最大的一類海產品是泛指的「魚」，這完全沒有任何意義；第二大類則是鯖魚、鮭魚類和魷魚，必須精確每一種水產品來源，但作為進口國，通常所謂的來源，只是最後的進口地點，例如它可能在中國加工，但我們並不知道這個水產品是在哪裡、甚麼時間或甚麼方式被

捕抓，因此，第一項計畫將審查系統確認代碼，包括區分養殖以及野生捕撈。

(2) 第二項關鍵工作：為高風險物種制定追溯計畫，我們根據歐盟的 IEA 聯盟的建議，將蒐集 20 項關鍵數據，重點將集中魷魚、沙丁魚、鯊魚和石斑魚。進口時將要求紀錄這些關鍵數據要素，並將在兩年內逐步實施，並再逐步調整為強制性管理，將在結束時進行為期三年的審查，再進一步考慮擴展到其他高風險物種。

(3) 第三項關鍵工作：協助澳洲政府持續參加全球多邊合作計畫，確保澳洲政府所制定管理規定或計劃能夠與歐盟和美國計畫融合，我們持續協助澳洲政府推動數據化管理及資訊透明共享。

(三) 歐盟是最早進行進口管制區域，歐盟目前對於漁業管制進行調整，使管理內涵更具意義，針對歐盟修訂漁業管制規定，其中以電子監控強化海上漁船監控及漁獲透明度的優勢好處為何？

自然保護協會 Thomas Brzostowski 說明：

1. 人們常說，無法測量的就無法管理。我們知道，世界上許多漁業主管機構缺乏良好的數據，無法讓他們更有效地管理海洋漁業並確保其永續發展，而這正是歐盟修訂漁業管制規定所關注的問題，目的是在彌補管理缺漏。
2. 新規定要求所有歐盟船隻（船長 18 公尺以上）強制安裝船上電子監控系統，並逐步推展至不論船長及大小，所有歐盟船隻都必須配備電子監控系統，事實證明這有助於增加可追溯性並加強對海洋生態系統的管理，我們還有很長的路要走。
3. 世界上一些地區已經展現了其積極影響，例如智利鱈魚漁業就是一個例子，在 2017 年，智利政府與當地漁業團體共同引入新管理計畫，決定使用電子監控系統來確保海上作業合法性並減少漁獲丟棄率。合作後，該漁業的丟棄率從 30% 下降至 1%，這是一個成功運作的例子。另一個側重於零售商方面，零售商在庫存 IUU 水產品方面承擔著巨大的商業利益風險，包括聲譽及消費者信任。因此，今年四月推出了「都鐸透明度承諾」(Tudor Transparency Pledge)，目前該承諾的簽署方包括沃爾瑪、泰萬通集團、貝里斯政府，以及密克羅尼西亞聯邦等，以確保在 2027 年前實現 100% 的水產品透明化。
4. 水產品流通透明化需要各國政府制定法規實施，目前我們在全球各地看到越來越多的例子，顯示大家都在朝著 100% 船上監控系統的方向發展，這是未來趨勢。

(四) 非政府組織如何作為市場參與者，與政府部門搭建橋樑，使新的框架在漁業管制更易於運行，但在供應鏈管理角度該如何共同合作？

SFP 供應管理主任 Carmen González-Vallés：

1. 對於水產品供應鏈最大的風險是複雜性，如魷魚是在某一個國家海域捕撈，也可能在無管制的區域捕撈，然後在不同國家上岸，或是在公海中轉運，而我們並無法明確知道這批魷魚究竟從何而來及如何而來，再來這些魷魚會在另一個有不同進口或出口計畫國家進行加工，並在另一個地區進行市場銷售或分銷，這涉及到不同國家的進出口管控，但目前世界的和監管缺乏一致性，使得追溯性變得非常困難。
2. 因此，企業在透明化上扮演重要角色，必須在環境社會責任(ESR)範圍內承諾採取措施，這些措施將有助於提升可追溯性。ESR 作為一個團體所做的承諾，首先是與 IUU 漁業相關，這是一個非常基本的聲明，但並非所有公司都以公開的方式這樣做，2024 年將發布一份「海洋揭露計劃 (Ocean Disclosure Project)」報告，該報告內容與 SFP 推行水產品流通透明化相關，並將參與更多永續倡議，以在更多區域倡導永續及水產品透明化政策，SFP 也將在 2025 年發布一份 ESR 績效報告，以確保我們自身的透明度。

(五) 作為面對零售和銷售渠道的消費者，監管框架非常重要，如何看待日本進口管制規則？

JCCU 永續顧問 Satoshi Matsumoto 說明：

1. 儘管比歐盟和美國晚了一些，日本也制定了針對 IUU 漁業的法律，以防止非法水產品的流通，這是一個相當重要的進步，對消費者和企業都有益處，在 2010 年 11 月，JCCU 諮詢歐盟委員會，瞭解他們正在採取哪些針對 IUU 漁業的對策，包括如無法證明其來源合法，無論其種類如何都不能進口。
2. 日本推行類似歐盟管理措施以消除 IUU 漁業所衍生的水產品進口流通是非常重要的。在日本，從 2022 年 12 月開始，針對漁業的適當流通系統將包括國內捕撈的九孔、海參及 2025 年 12 月起玻璃鰻也將納入，以及進口部分則為的魷魚、沙丁魚、鯖魚和秋刀魚。
3. 涉及 JCCU 交易的物種也在此管理名單內，目前該管理制度對產品供應尚無影響，但當詢問進口水產品的貿易商時，瞭解到每艘漁船在通關時都必須附上一份捕撈證書，這使得政府部門行政工作變得更加複雜，日本政府必須通過聽取實際執行意見調整管理及相關系統，並評估在打擊 IUU 漁業方面效果，希望未來能進一步擴大適用範圍，涵蓋更多可能涉及 IUU 物種。

四、主席第二輪提問：

(一) 在臺灣，漁業經營者需要配合哪些申報管理？必須提供何種申報資料？例如捕撈時間、捕撈區域等資訊？

我方說明：

1. 臺灣在 2015 年實施了漁獲申報規定，漁船必須申報其詳細的漁獲數據，例如他們使用的捕撈方法，如拖網、流刺網或延繩釣等不同方法，以及捕撈的物種和重量。
2. 漁民可以通過兩種方式進行申報，第一種方式是使用紙本文件，填寫數據並提交給漁會，漁會會將這些數據提供給漁業署；另一種方式是使用手機應用程式，他們可以通過電子方式提交申報。這項規定僅適用於臺灣沿近海漁業中 10 噸以上及各定漁業漁船，總共約有 3,700 艘必須遵守。在 2015 年，我們推行這項規定時，漁民們非常反對，因為使用紙質文件對他們來說非常困難，在 2016 年，我們建立並推廣了電子方式來提交這些數據。在第一年，申報率僅為 30%，但我們持續推廣電子是用方法，在 2023 年申報率已超過 80%，2024 年的目標是將報告率提升到 90% 以上。
3. 我們如何與漁民合作？有兩種方式，第一種方式是我們親自前往漁港或者漁民家裡，一對一教導如填寫漁獲申報或操作系統；第二種方式是，如果漁民使用電子方式提交漁獲數據能獲得一個積分，當他們累積到足夠的積分時，就可以兌換一些小禮物，比如咖啡、飲用水和衛生紙等他們在捕魚時能用到物品，漁民們非常樂意參與，也逐漸推動政策的推廣。
4. 由於漁獲數據僅供政府使用，消費者仍然不知道如何選擇，才能避免購買 IUU 水產品，因此，在 2019 年，漁業署建立了一個生態標章稱為「海洋之心」，我們邀請了非政府組織、學者和漁會共同創立工作小組來驗證 (verify) 申請。直到今年，漁業署已經驗證了 11 個漁業，其中鯖魚漁業是第一個獲得這個生態標章的漁業。不僅如此，我們還製作了宣傳影片，讓消費者了解在哪裡可以購買這些產品，同時與將近 400 家商店和企業合作，逐步推廣永續水產品，這是臺灣推廣漁獲申報及永續海鮮的經驗。

(二) 從生產者收集的關鍵數據 (KDEs) 及貿易數據對於透明化是非常重要的環節，2026 年 1 月歐盟新的 CATCH 系統將開始執行，KDEs 在國際合作中如何發揮實質作用？

自然保護協會 Thomas Brzostowski 說明：

1. 從 2026 年起，所有歐盟成員國將被要求強制使用 CATCH 系統，我們鼓勵並期待看到有更多的參與者，這將有助於快速檢測虛假的漁獲證書，或者在多種情況下使用漁獲證書，以減少行政工作並降低流程成本。

2. 目前捕撈和漁獲統計系統大多是基於紙本系統，這使得數據的獲取和分析變得困難，也使得很難瞭解全球特定漁業或地區狀況，在接下來的幾個月內，歐盟成員將在國內推行相關培訓，同時也為非歐盟成員國提供培訓機會，以學習這個新系統。

(三) 澳洲政府已經逐步在建立可追溯性計畫，主要的相關措施包含哪一些項目？

澳洲漁業政策顧問 Cat Dorey 說明：

1. 澳洲政府推出的另一項關鍵立法是「2018 年聯邦現代奴隸法」(Federal Modern Slavery Act 2018)，該法於 2019 年 1 月生效。這項法案不僅涵蓋水產品，還包括所有其他商品，如農產品、電子產品、服裝等，所有年收入達到 1 億美元的公司，都必須強制報告其如何應對現代奴隸問題，這包括對所有供應鏈的報告，以及與供應鏈相關的所有風險管控，同時建立相關行動工作。
2. 我們瞭解 IUU 與現代奴隸制度密切相關，這是一項非常有用的法律，因為公司不希望自己與現代奴隸制有所關聯，但還沒有達到理想狀態，甚至因為還沒有任何處罰機制，公司並不會全部有所揭露，但我們確實在水產品方面看到了進步，此外，零售商也已經開始採取措施，自 2023 年 5 月以來，我們提出了一些建議，如對犯罪行為進行盡職調查，並對未採取行動的任何人進行處罰，我們可以看到這些措施得到加強，但至少在我們所接觸的零售商和一些較大的品牌中，已經逐漸在提升可追溯性和透明度。
3. 以上這些規定適用於國內和進口產品，我們也建議澳洲政府將這兩個要素結合起來，因為它們是完全相互關聯的，但分屬於兩個不同的部門在管理。另外，有幾項其他改進措施，包括水產品標示，依據相關調查結果發現了很多水產品錯誤標示，但值得慶幸的是餐飲服務業，包括我們所有的酒吧、餐廳、咖啡館等，原本沒有標章規定，現在已規定標示產品是澳洲本地、進口或混合來源，澳洲不同零售商在標章方面有不同標準，但這些標準並不一致，如鮭魚罐頭會看到物種名稱、學名、通用名稱、FAO 區域和捕撈方法，但同一家零售商的其他水產品卻不會有相同的詳細資訊，因此，仍然有很大的進步空間。

(四) 日本公司或組織逐步在努力解決可追溯性問題，目前在減輕這些問題的努力方面，現狀如何呢？以及 JCCU 內的可追溯性發展如何？

JCCU 永續顧問 Satoshi Matsumoto 說明：

1. 在日本，主要的水產品公司和全國性貿易集團除了在日本國內銷售外，在全球範圍市場也佔有一席之地，日本政府從 2010 年後開始制定永續採購政策並公開推廣相關資訊。從 2020 年開始更加重視合法性與人權問題，日本國內對於負責任採購意識已有所改變。有

部分人員指出日本市場上部分水產品來源於 IUU 漁業，但個人認為對於貿易業者來說，識別這些水產品並防止它們進入供應鏈確實是困難的，目前為止，JCCU 在推動採購經海產品生態標章（如 MSC）認證的原材料。我們做了很多努力，但在一些生產區域內仍有許多魚種無法獲得認證，因此，單獨依靠水產品生態標章措施是有限的。

2. 關於可追溯性，JCCU 對一些水產品進行了特別檢查，以防止產品來源被偽造，但這主要是通過訪問加工廠或製造商，並檢查其管理狀況和相關文件來進行的，個人認為很難說這種做法能有效作為打擊 IUU 漁業，在日本供應鏈中的貿易公司和加工商等企業間，缺乏有效的系統來傳遞和共享漁獲、供應商等信息，再加上個人認為日本消費者對 IUU 漁業問題關注度不高，建立可追溯性所需的成本轉嫁到產品價格上的難度，是企業未能取得進展的原因之一。
3. 在日本很少有公司會認為如果價格低廉而販售來自 IUU 漁業的水產品是可以接受的，但僅靠個別企業努力來推動可追溯性將無法取得任何進展，期望政府和區域漁業管理組織能夠像今天所提到的那樣，主導制定相關規則和機制，我認為這是我們的中長期計劃，除了消除 IUU 漁業外，不僅需要在進口邊境阻止可疑的水產品，還需要解決 IUU 漁業背後的社會和經濟問題以及漁業行業中的人權問題，這對國際社會來說是非常重要的課題。

（五）對於全球性魷魚供應鏈市場，如何應對魷魚供應鏈中的可追溯性挑戰，建立一個共同的可追溯系統？

SFP 供應管理主任 Carmen González-Vallés：

1. 魷魚只是一個例子，還有許多其他行業面臨著相同的挑戰，想像一個大型企業或集團，如果沒有對進入其系統的信息進行數據化處理，我們如何能期望西班牙的一位檢查員檢查從德國、荷蘭或法國進口的商品呢？目前有一些公司正在嘗試使用人工智慧來分析漁獲捕撈證明書（CAD）以便統整相關資訊，後續必須持續進行數據化工作，以利資訊對接。
2. 目前最重要的一件事是為所有公司提供相同的建議，無論是小公司、垂直整合的公司，還是大型企業公司，首要的事情是應該收集哪些關鍵的可追溯性資訊？這是第一步，接下來是檢查系統資訊，已經擁有資訊中有哪些是可以提取出來的關鍵數據（KDEs）來提高透明度以及驗證的可靠性。
3. 可追溯性是一個不斷前進的過程，SFP 嘗試提供相同的建議，我們認為可追溯性需要數據化和驗證，但要考慮到每個公司各自的情況，盡量做到最好。例如，如果無法獲取漁船名稱，試著找出其他相關資訊，或者如果不知道魷魚來源，或者沒有具體的拉丁文名稱，試著調查其運輸過程，包括轉載或是轉運地點，儘量收集能找到的所

有資訊，評估整個供應鏈，這必須與供應商和客戶建立並培養長期互信關係，更深入地參與到供應鏈中。

4. 有一種觀點認為應該減少供應鏈中的數量，我們並不確定哪一種方式最好，但 SFP 認為應該是建立良好且長期的合作關係。如果你每年都在建立新合同或尋找新供應商，那麼你將永遠無法實施或要求獲取資訊，因為你們之間並沒有建立長期且穩定的信任關係，你也需要長期持續向你的客戶展示透明度及追溯的重要性。此外，在這個行業中與你的競爭對手進行合作也很重要，因為某些競爭對手也可能從你合作的公司採購，也許可以一起施加壓力，這些是為解決可追溯性問題而提出的建議。
5. 目前全球尚有一些非常好的標準，例如全球海產品可追溯性對話（Global Dialogue on Seafood Traceability; GDST）就是一個很好的標準，但有時對於某些公司這些標準是難以承擔的，而 SFP 內部除了與供應鏈合作以外，也逐步與漁民合作，考慮如何從供應鏈底端到頂端實現可追溯性。
6. 當我們想到可追溯性時，往往認為它是從零售商或從進口商開始向供應鏈的底端延伸，但現實情況是，當與零售商討論時，如說我是一位零售商，一個在阿根廷的船主或漁船，要求他們開始做可追溯性時，他們在產品登陸後把它賣給承銷商或貿易商，但不知道這個產品接下來會去往何處，這環節就出現追溯漏洞，因此，從底端到頂端的可追溯性也很重要。因為在某些環節上，市場中有許多參與者，很多事情可能會朝相反的方向發展。供應鏈的越多環節能夠向上追溯，越多關鍵的特定參與者就能更好地控制整個過程，理解可追溯性如何從底端到頂端，以及從頂端到底端運作方式非常重要。

參、座談會心得與建議

一、全球水產品市場交易與可追溯性電子系統：

- （一）本次會議邀請不同面向的講者分享各國在推動水產品可追溯性的努力，突顯了全球水產品交易市場對追溯性需求的增加，以利進一步打擊非法、未報告及不受規範（IUU）捕撈，更進一步突顯各國政府與非政府組織、產業界與企業界合作的重要性。透過各國的分享，可以看到歐盟數據化系統在提升可追溯性方面的重要作用，例如歐盟即將在 2026 年全面推行的線上數據化系統、澳洲政府水產品可追溯性計畫、日本政府實施「水產品流通適正化法」，均在提高透明度、可追溯性及管理效率。
- （二）臺灣未來努力方向：

1. 提升漁獲統計數據申報與數據化管理：

我國特定物種漁業漁船（鯖鱈、寶石珊瑚、鎖管、飛魚卵、鮪延

繩釣等漁業種類)規定要求裝設 VMS 設備以追蹤作業地點，並規定進港必須進行卸魚申報，但數據僅限於政府部門使用，且尚未有如同歐盟或日本的追蹤系統，並無法全面掌握貿易商及國內零售市場流向，可借鑑歐盟作法或引用 CATCH 系統推動全面的數據化系統，將所有漁業活動和產品數據納入電子平臺中，以提升數據的即時性和準確性以及貿易商取得相關數據的便利性。

2. 擴大外銷管控物種，並與國際合作共享關鍵資訊：

臺灣對於部分物種已開始進行出口管控，為避免 IUU 捕撈及漁獲物出口提升透明化，相關工作可從國際貿易開始著手，逐步引進至國內市場，在國際尚未有一致性系統之前，加強與其他國家和國際組織合作，特別是針對跨境漁業和進出口產品的監管與追溯措施，建立更為完善的合作機制。

二、滾動調整漁業管理規範，持續各國合作打擊 IUU 漁業

(一) 在本次會議中，各國展示了打擊 IUU 捕撈的政策措施，例如歐盟的強制電子監控系統、日本的進口管制規則及澳洲建立管控計畫，完善物種進出口號列正確性，這些措施提升漁業管理、推動電子化管理、增進水產品市場透明度對於打擊 IUU 捕撈重要性。

(二) 臺灣未來努力方向：

1. 持續提升漁船作業監控與卸魚申報機制：

臺灣沿近海漁業除針對特定物種漁業漁船(鯖鱈、寶石珊瑚、鎖管、飛魚卵、鮪延繩釣等漁業種類)規範裝設 VMS 設備外，逐步推動小型漁船(筏)裝設 AIS 設備，除提升海上作業安全外，更能夠掌握漁船、漁筏作業位置及即時性監控。因此，可在現有政策推動基礎上，持續提升漁船(漁筏)作業監控，同時提升卸魚申報率及精準度，以更有效地打擊 IUU 捕撈。

2. 出口管控擴大至其他重要經濟物種：

日本進口管制措施已針對特定漁業產品建立強化的防 IUU 捕撈產品輸出管理制度，要求出口時提供漁獲證書和追溯性文件，臺灣已針對白帶魚訂定「白帶魚出口應遵行事項」，後續必須持針對重要出口物種(如鰻苗、鬼頭刀、鯖魚等物種)進行溯源及出口管控，以避免 IUU 漁獲物出口。

三、提升企業參與，建立長期合作夥伴關係，持續推動永續海鮮

(一) 會議中提到許多國家正在改善水產品追溯方法，即從生產端到銷售端的整個供應鏈管理。例如歐盟即將引入的 CATCH 電子化系統，提升漁獲來源認證可信度，並降低人力行政成本，澳洲的「2018 年聯邦現代奴隸法」亦鼓勵企業提升供應鏈的透明度和社會責任。

(二) 臺灣未來努力方向：

1. 持續與產、學、公民團體及企業合作：

面對 IUU 議題，全球合作是未來漁業管理的趨勢，除了建立一套共同的追溯體系外，最重要的是需要各方利害關係人共同參與，政府制訂適當且有效的管理，同時蒐集準確漁獲數據，提升民眾對於永續海鮮意識；漁民參與政府政策制訂，願意遵守規定避免 IUU 捕撈；企業提倡 ESG，而永續漁業為 ESG 一環，協助企業建立 ESG，支持永續水產品，最後是消費者，消費者參與政策制訂，願意多付出購買永續水產品。各方利害關係人必須相互合作，才能更進一步提升水產品可追溯性及促進漁業永續經營。

2. 持續推廣永續水產品認證及消費者教育：

透過各種宣傳活動、媒體管道，提升「海洋之心」生態標章推廣，提高消費者對於永續水產品的認識，並促使更多商店與企業支持並加入永續水產品供應行列，逐步提升供應鏈體系透明度及水產品可追溯性，確保水產品符合永續標準。

肆、座談會照片



圖一、Seafood Legacy 副社長山內愛子、自然保護協會及歐盟 IUU 捕撈聯盟代表 Thomas Brzostowski、澳洲漁業政策顧問 Cat Dorey、本署張惟翔科長、SFP 魷魚與章魚供應管理主任 Carmen González-Vallés、JCCU 永續顧問 Satoshi Matsumoto 及其口譯員（左至右）。



圖二、本署代表說明沿近海漁業六大管理措施。

伍、座談會簡報及相關資料

一、座談會簡報：

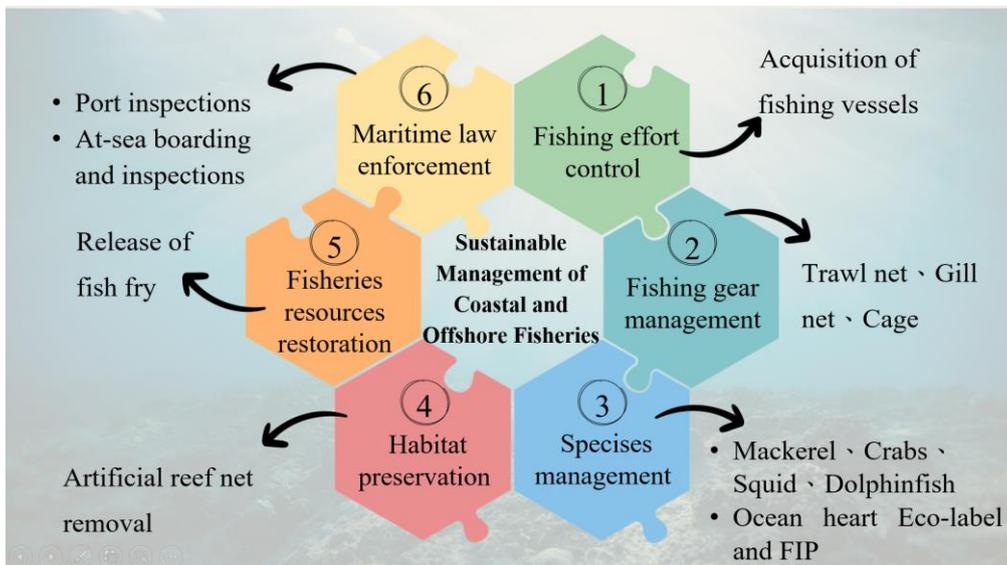


ABOUT ME

Wei-Hsiang Chang

Fisheries Agency
Fisheries resource management section

<p style="text-align: center;">Specialist 2018-2020</p> <p style="text-align: center;">Nation Taiwan Ocean University 2007-2013</p>	<p style="text-align: center;">Section Chief 2020-present</p> <p style="text-align: center;">Associate specialist 2014-2018</p>
---	---



Fisheries management of Mackerels and Jacks

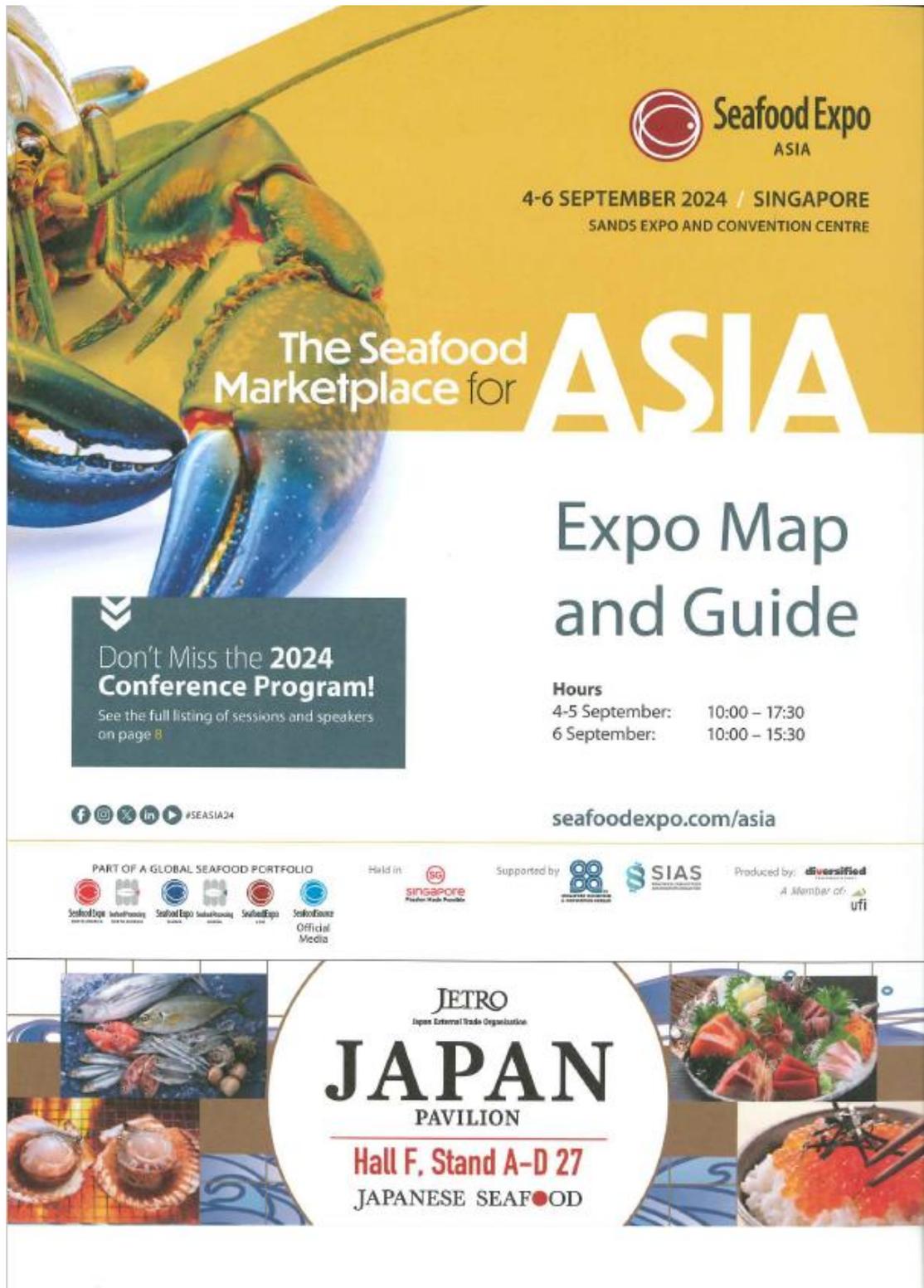
- Vessel number limit
- VMS and 24 hour monitoring
- Prohibit fishing zone (nautical mile)
 - All vessels : 6
 - Over 100 tons vessels : 12
- Prohibit fishing period
 - Every June (growth period)
 - Dec 29th to Jan 18th lunar month (breeding period)

Announced regulation in 2013
Input control

Amended regulation in 2023
Output control

- Self-management regulation
- Total allowable catch
 - 90,000 tons in 2024.
- Individual quota
 - According to every vessel's landing declaration in the past 5 years.
- Weighing of all catches
 - In fisheries association weighbridge

二、座談會相關資料：



The cover of the 'Seafood Expo ASIA 2024 Expo Map and Guide' features a large, vibrant image of a blue and green crayfish on the left side. The background is a warm yellow. In the top right corner, the 'Seafood Expo ASIA' logo is displayed, consisting of a red circle with a white dot inside, followed by the text 'Seafood Expo ASIA'. Below the logo, the dates and location are listed: '4-6 SEPTEMBER 2024 / SINGAPORE' and 'SANDS EXPO AND CONVENTION CENTRE'. The main title 'The Seafood Marketplace for ASIA' is prominently displayed in the center, with 'ASIA' in a very large, bold, white font. Below this, the subtitle 'Expo Map and Guide' is written in a large, dark grey font. A dark green box on the left contains the text 'Don't Miss the 2024 Conference Program!' and 'See the full listing of sessions and speakers on page 8'. To the right of this box, the 'Hours' are listed: '4-5 September: 10:00 – 17:30' and '6 September: 10:00 – 15:30'. At the bottom left, there are social media icons for Facebook, Instagram, LinkedIn, and YouTube, along with the hashtag #SEASIA24. At the bottom right, the website 'seafoodexpo.com/asia' is provided. The bottom section of the cover features a collage of seafood images, including fish, shellfish, and sushi. In the center of this collage is a white circular graphic with the text 'JETRO Japan External Trade Organization', 'JAPAN PAVILION', 'Hall F, Stand A-D 27', and 'JAPANESE SEAFOOD'. The bottom of the cover also includes a row of logos for various partners and sponsors, including 'PART OF A GLOBAL SEAFOOD PORTFOLIO', 'Held in: singapore', 'Supported by: SIAS', and 'Produced by: diversified'.

CONNECT WITH
SINGAPORE SEAFOOD SUPPLIERS AT
SEAFOOD EXPO ASIA 2024

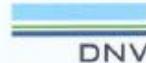
(BOOTH J01, J11, K01 & K11)



BIG CATCH PTE.LTD



CHUN CHENG FISHERY ENTERPRISE PTE LTD



DNV BUSINESS ASSURANCE SINGAPORE PTE LTD



EASTERN HARVEST FOODS (S) PTE LTD



FISH INTERNATIONAL SOURCING HOUSE



FRESH NINE INTERNATIONAL PTE LTD



GLOBAL OCEANLINK PTE LTD



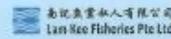
HONG SEAFOOD PTE LTD



HONG WUN PTE LTD



JCS SHRIMPS PTE LTD



LAM KEE FISHERIES PTE LTD



LEE HUAT SEAFOOD SUPPLIER



NORTH PACIFIC SEAFOOD PTE LTD



OKAMURA TRADING SINGAPORE PTE LTD



OPUS VERTICALS PTE LTD



PACIFIC RIM GROUP PTE LTD



SEAFRIGO SINGAPORE PTE LTD



SNORRE FOOD PTE LTD



THE SEAFOOD COMPANY PTE LTD



TUNA PARADISE PTE LTD



YOCORN FOOD ENTERPRISE

SINGAPORE PAVILION ORGANISER :





HALL ADMISSION REGULATIONS

During your visit, the following restrictions apply:

- Attendees are not permitted to exit the exhibit hall with seafood samples.
- The exposition is open to trade professionals only.
- Access for anyone under the age of 18 is forbidden.
- The Organizer reserves the right to ask for photo ID verification and/or proof of business. Badges are non-transferable and can only be used by the registrant.
- Smoking is forbidden inside the exhibit hall.
- No luggage or wheeled carts are allowed on the Expo floor.
- The Organizer reserves the right to deny entry or expel any person from the exhibition hall who fails to comply with the above rules and regulations.



REFRESHMENTS, DINING AND BANKING

BUSINESS CENTRE

The Business Centre is located on Level 3 of the Sands Expo & Convention Centre. Operating hours are as follows:

- Mondays to Fridays, 8:00 to 18:00
- Weekends and Public Holidays, 8:00 to 17:00.

DINING

There are two in-hall cafes with seatings located in Hall D, E & F. Please follow the directional sign to the location of the cafes.

Visitors and delegates can enjoy world-class entertainment, shopping & dining at Marina Bay Sands. Visit their website for dining options: www.marinabaysands.com/restaurants/view-all.html

ATM

There is a DBS Bank located at the Retail mall. www.marinabaysands.com/shopping/dbs-bank.html

SINGAPORE INFO:

It's time to Reimagine Singapore!

Whether you're extending your stay or planning on exploring as much as possible while you are in town for Seafood Expo Asia, there is something for everybody in Singapore. Learn more about top picks, vibrant neighborhoods, popular places to shop, food highlights and more, visit www.visitsingapore.com/en/

Explore Singapore, your way!

Open your eyes to a whole new Singapore through a single app! From great bites and cool bars to unique activities, the Visit Singapore Travel Guide app is your ultimate companion to discovering Singapore. www.visitsingapore.com/travel-guide-tips/visit-singapore-travel-guide-app/

DATES AND HOURS

4 September

Registration Hours	9:00 – 17:00
Expo Halls D, E & F Level B2	10:00 – 17:30

5 September

Registration Hours	9:30 – 17:00
Expo Halls D, E & F Level B2	10:00 – 17:30

6 September

Registration Hours	9:30 – 14:00
Expo Halls D, E & F Level B2	10:00 – 15:30



FREE WI-FI

To connect to the wi-fi, select the network "SSID" no password required



SAFETY INFORMATION

SURVEILLANCE

Any thefts or suspicious activity should be immediately reported to the Organizer's Office at Stand #A02.

IN CASE OF AN EMERGENCY AT THE VENUE

Inform Event Management at the Organizer's Office as soon as possible by visiting Stand #A02.

LOST AND FOUND

Lost and found articles may be turned or claimed at the Organizer's Office at Stand #A02 at the back of the hall.

EVACUATION PLAN

In the event of a building evacuation, please use evacuation routes to reach the emergency exits. Walk, do not run. Follow the instructions given over the public address system, and by uniformed security personnel. Do not use elevators.

THANK YOU FOR YOUR SUPPORT

SUPPORTING PARTNERS

Held in



Supported by



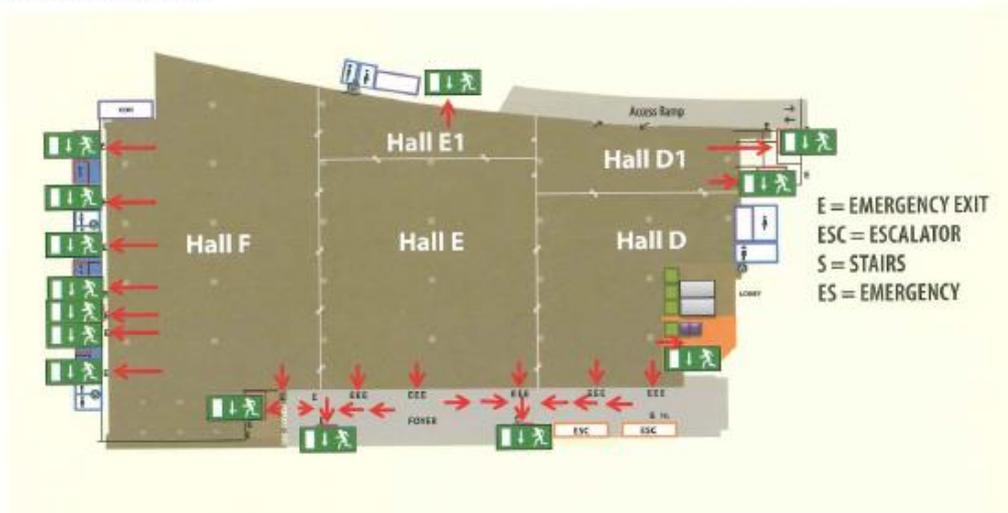
OFFICIAL MEDIA



SUPPORTING MEDIA



EMERGENCY ROUTES





Schedule subject to change.

Wednesday, 4 September	
10:00 – 17:30	Product Showcase Stand #D19
10:00 – 10:30	Opening Ceremony Stand #P04
10:00 – 13:00	Young Chef Challenge & Judging Demo Theater – Stand #M37
10:45 – 11:30	Bridging the Gap: Aligning Consumer Demand with Sustainable Seafood Supply Chains in Southeast Asia Conference Area – Stand #P04
11:45 – 13:15	Investor Panel – Blue Food Startup Showcase Conference Area – Stand #P04
14:00 – 15:00	Women Empowerment in the Seafood Industry Conference Area – Stand #P04
14:15 – 15:00	CULINARY DEMONSTRATION: Global Flavors: Featuring Japanese Hokkaido Scallops Presented by Japan External Trade Organization Singapore Representative Office Demo Theater – Stand #M37
15:15 – 16:00	Navigating the Seas: Latin America's Role in Asia's Seafood Market Conference Area – Stand #P04
16:00 – 17:30	Seafood Party & Seafood Excellence Asia Awards Winners Announcement - <i>Invited guests only</i> Demo Theater – Stand #M37

Thursday, 5 September	
10:00 – 17:30	Product Showcase Stand #D19
10:00 – 13:00	Young Chef Challenge & Judging Demo Theater – Stand #M37
10:15 – 11:00	Promoting Sustainable Seafood Consumption in Asia: Challenges and Opportunities Conference Area – Stand #P04
11:15 – 12:00	Blue Transformation – A New Sustainable Paradigm for the Markets Conference Area – Stand #P04

Thursday, 5 September (cont.)	
12:15 – 12:40	INSIGHT HOUR: Seafood Processing Updates - Presentation 1: Exploring Future-Proof Solutions for Asia's Growing Seafood Processing Demand Conference Area - Stand #P04
12:40 – 13:05	INSIGHT HOUR: Seafood Processing Updates - Presentation 2: Technology and Innovations in Seafood Processing Conference Area - Stand #P04
13:00 – 13:30	Young Chef Challenge Certificate Presentation Demo Theater – Stand #M37
13:15 – 13:45	Aquaculture Forecast to 2050: Sustainability Trends, Certifiable Global Standards and Trusted Traceability Conference Area - Stand #P04
14:00 – 14:45	SPONSORED SESSION: Japan's Progress towards Sustainable Seafood Conference Area - Stand #P04
13:15 – 13:45	Aquaculture forecast to 2050: Sustainability Trends, Certifiable Global Standards and Trusted Traceability Conference Area - Stand #P04
14:15 – 15:00	CULINARY DEMONSTRATION: Appetizing Japanese Seafood: Japanese Boiled Hotate (Scallop) and Octopus Presented by Japan External Trade Organization Singapore Representative Office Demo Theater – Stand #M37
15:00 – 15:45	Presenting Indonesian Maritime Potential to the World through Making the Sea a Better Livelihood for Home and Export Markets Conference Area – Stand #P04
15:15 – 16:00	CULINARY DEMONSTRATION: Japanese Seafood Extravaganza: Japanese Seafood (Scallop, Octopus, Tuna, Madai & Buri) with a Peruvian Flair Presented by Japan External Trade Organization Singapore Representative Office Demo Theater – Stand #M37
16:00 – 17:30	Workshop: Using the GDST Standard to Understand and Fulfil Traceability Requirements in Your Home and Export Markets Conference Area – Stand #P04



SCHEDULE AT A GLANCE

BROUGHT TO YOU BY
SeafoodSource

Schedule subject to change.

Friday, 6 September	
10:00 – 15:30	Product Showcase Stand #D19
10:00 – 12:00	Oyster Challenge Demo Theater – Stand #M37
10:30 – 11:15	Cell-Cultured Seafood: Dream or Reality? Conference Area – Stand #P04
11:30 – 12:45	How is the Global Seafood Market Going to Shift in Light of Recent Improvements in Global Frameworks for Better Seafood Traceability Conference Area – Stand #P04
12:00 – 12:30	Oyster Challenge Judging and Prize Presentation Demo Theater – Stand #M37

WINNERS of the awards competition will be announced on Wednesday 4 September at 16:00 in the Demonstration Theater #M37.
— Invited Guests Only —



Seafood Excellence Asia Awards Competition

Discover the best NEW seafood products for retail and HORECA. View all product entries in the Product Showcase (Stand #D19).

NATIONAL & REGIONAL PAVILIONS



YOUNG CHEF CHALLENGE



Witness the culinary future unfold before your eyes! Seafood's most promising culinary talents, with the guidance of established culinary masters as mentors, will compete in live cook-offs! Make sure you catch every moment at the **Demonstration Theater - Stand #M37**.

4 September	10:00 – 13:00 Cook-off & Judging
5 September	10:00 – 13:00 Cook-off & Judging
	13:00 – 13:30 Certificate Presentation

Judging Panel



ERIC NEO

Executive Chef, Capella Singapore
President of Singapore Chefs' Association
and the Chairperson of the Asian Culinary
Institute Panel of Chefs



HIROFUMI IMAMURA

Chef/Owner, IMAMURA

KEN LOON TAN

Founder, Naked Finn
Co-Owner, Kelly Private Ltd.

Contestants

KEEFE CHEW

Naked Finn

PHENG SHIAU ONG

Intercontinental RQ Singapore

PUTRI NUR AUNI

Pullman Hill Street

SHANTHINI CHANDRAN

Pullman Hill Street

SER XIAN ZHENG

Synthesis

DEMONSTRATION
THEATER SPONSOR:



SUPPORTING
ORGANIZATIONS:

I
M
A
M
U
R
A

Naked
Finn

EQUIPMENT
SPONSOR:





CONFERENCE SCHEDULE



The sessions below will be held in the Conference Area - Stand #P04

Schedule subject to change

Wednesday, 4 September

10:45 – 11:30	Bridging the Gap: Aligning Consumer Demand with Sustainable Seafood Supply Chains in Southeast Asia	<p>Speakers:</p> <p>Joey Goh, Market Manager Southeast Asia - Marine Stewardship Council</p> <p>Pabliok Galea, Asia Pacific Director - Marine Stewardship Council</p>
11:45 – 13:15	Investor Panel – Blue Food Startup Showcase	<p>Moderator: Benedict Tau, Programme Director - Hatch Blue</p>
14:00 – 15:00	Women Empowerment in the Seafood Industry	<p>Moderator:</p> <p>Jean-Moel Galon, EVP France - Columbi Saliman</p> <p>Speakers:</p> <p>Ashild Naikken, Regional Director, Southeast Asia - Norwegian Seafood Council</p> <p>Cathrin O. Rabben, Sales Manager - Ode</p> <p>Jill Briggs, Managing Director - Affectus</p> <p>Mariana Gomez Vaamonde, Marketing & Business Development Manager - Stolt Sea Farm</p> <p>Utari Octaviany, Co-Founder and Chief Sustainability Officer - Anyra</p>
15:15 – 16:00	Navigating the Seas: Latin America's Role in Asia's Seafood Market	<p>Moderator:</p> <p>Felipe Espinosa, Head of Partnerships and Alliances SEA - Latin American Chamber of Commerce, Singapore</p> <p>Speakers:</p> <p>Angela Torres, Brazilian Confederation of Agriculture and Livestock (CNA), Southeast Asia Desk Responsible</p> <p>HE Mauricio Nino, Ambassador of Argentina to Singapore</p> <p>Paul Peñaherrera, Peseñador Cartón, Consejo Comercial</p> <p>Representative from Sustainable Shrimp Partnership (Ecuador)</p> <p>Representative from Mexsino Holding (Panama)</p>

Thursday, 5 September

10:15 – 11:00	Promoting Sustainable Seafood Consumption in Asia: Challenges and Opportunities	<p>Speakers:</p> <p>Keji Yamamoto, General Manager - ASC</p> <p>Pla Paungkaew, Asia Manager for the ASC Improver Programme - ASC</p>
11:15 – 12:00	Blue Transformation – A New Sustainable Paradigm for the Markets	<p>Moderator:</p> <p>Marcio Castro de Souza, Senior Fishery Officer and Team Leader - IFIMT, FAO</p> <p>Speakers:</p> <p>Gemma Meermans Matijnahs, Acting Director - INFOFISH</p> <p>Gregory Brown, Executive Director - Global Dialogue of Seafood Traceability</p> <p>Han Han, Founder and President - China Blue Sustainability Institute</p> <p>Dr. Junhui Jiang, Director, Aquaculture Department, Urban Food Solutions Division - Singapore Food Agency</p> <p>Omar Riego Panambila, Fishery Officer - RFIWV, FAO</p> <p>Sudari Pawina, Chief Technical Adviser - United Nations Industrial Development Organization (UNIDO)</p>
12:15 – 12:40	Insight hour: Seafood Processing updates - Presentation 1: Exploring Future-Proof Solutions for Asia's Growing Seafood Processing Demand	<p>Speaker:</p> <p>Marcel Franz, Managing Director - BAADER Asia PTE. LTD.</p>



The sessions below will be held in the Conference Area - Stand #P04

Schedule subject to change

Thursday, 5 September

12:40 – 13:05	Insight hour: Seafood Processing updates - Presentation 2: Technology and Innovations in Seafood Processing	Speaker: Kanoliwan Minhananon, Biotechnologist - Bioras
13:15 – 13:45	Aquaculture Forecast to 2050: Sustainability Trends, Certifiable Global Standards and Trusted Traceability	Speaker: Xaviere Lagarde, Global Aquaculture Manager - DMW
14:00 – 14:45	Sponsored Session: Japan's Progress Towards Sustainable Seafood	Speaker: Hidenari Nagakawa, Managing Director - Japan Fisheries Association Masaya Katoh, Secretary General - MEL Council
15:00 – 15:45	Presenting Indonesian Maritime Potential to the World through Making the Sea a Better Livelihood for Home and Export Markets	Speaker: Utami Octavianaty, Co-Founder and Chief Sustainability Officer - Anuna
16:00 – 17:30	Workshop: Using the GDST Standard to Understand and Fulfil Traceability Requirements in Your Home and Export Markets	Moderator: Gregory Brown, Executive Director - Global Dialogue of Seafood Traceability

Friday, 6 September

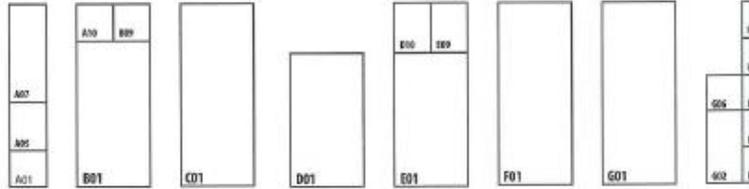
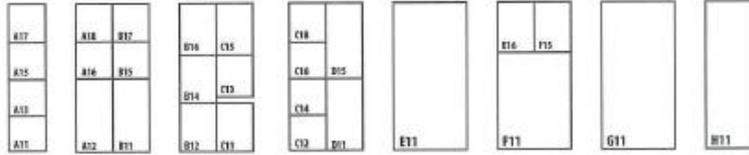
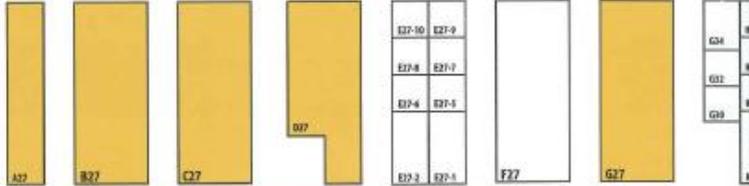
10:30 – 11:15	Cell-Cultured Seafood: Dream or Reality?	Moderator: Cliff White, Executive Editor – SeafoodSource Speaker: Belinda Lee, Director - Jerong Cold Store Pte Ltd, JCS Shrimps Pte Ltd, A2Tasie Pte Ltd Carrie Chan, Chief Executive Officer - Avant Meats Ken Loon Tan, Founder - Naked Flon, Co-Owner - Kelly Private Ltd Dr. Liu Kutzler, Director of Food Science and Innovation - Unimart Bioworks
11:30 – 12:45	How is the Global Seafood Market Going to Shift in Light of Recent Improvements in Global Frameworks for Better Seafood Traceability	Moderator: Dr. Aiko Yamauchi, COO & Vice President - Seafood Legacy Speaker: Carmen Gonzalez-Valles Martinez, Director of Supply Chain Roundtables - Sustainable Fisheries Partnership Cot Dorey, Independent Advisor Chang Wei Hsiang, Section Chief, Fisheries Resource Management Section, Fisheries Agency - Ministry of Agriculture of Taiwan Satoshi Matsumoto, Advisor, Brand Strategy Division, Sustainability Strategy Department - Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU) Thomas Brzostowski, Interim Singapore Country Director - The Nature Conservancy



EXPO MAP

Cafe

Key Buyer Lounge #C37



Entrance

Organizer, Sales & Media Office #A02

Sales & Media Office:
Seafood Expo North America/Seafood Processing North America,
Seafood Expo Global/Seafood Processing Global, Seafood Expo Asia,
and SeafoodSource



↓ Exit ↓



EXHIBITOR LISTING

AUSTRALIA

GERALDTON FISHERMEN'S CO-OP.....A12

AZERBAIJAN

AZERBAIJAN FISH FARM LLC.....G32

BRAZIL

PRIME SEAFOOD.....P27

CANADA

BUY SHORE LOBSTER LTD.....F19, G19
CAPTAIN ATLANTIC FISHERIES.....F19, G19
CLARK'S HARBOR SEAFOOD LTD.....F19, G19
CN GLOBAL DISTRIBUTOR INC.....A23
FANNY BAY OYSTERS.....A26
PRINCE EDWARD ISLAND LOBSTER.....F19, G19
LOUISBOURG SEAFOODS LTD.....F19, G19
LA WILSON REAUSOLEIL INC.....F19, G19
NEW BRUNSWICK - DELICIOUSLY CANADIAN.....F19, G19
NOVA SCOTIA SEAFOOD.....F19, G19
OCEAN CHOICE INTERNATIONAL INC.....F19, G19
P.E.I. MUSSEL KING INC.....F19, G19
PACIFIC SEA CUCUMBER HARVESTERS ASSOCIATION.....G02
PACIFIC URCHIN HARVESTERS ASSOCIATION.....G02
PARTNER SEAFOOD INC.....F19, G19
SEAFOOD FROM CANADA.....F19, G19
UNDERWATER HARVESTERS ASSOCIATION.....G02
VICTORIA CO-OPERATIVE FISHERIES LTD.....F19, G19
WORLD LINK FOOD DISTRIBUTORS INC.....F19, G19

CHILE

AQUACHILE.....J37
BIUMAR SEAFOODS.....K30
CALETA BAY MAR SPA.....L37
ST. ANDREWS.....K30

CHINA

BEIJING YINQI/CHENG INTERNATIONAL EXHIBITION CO., LTD.....F01, E11, H27, P29
BEITENG BEST BUY (HANGZHOU) FRESH SUPPLY CHAIN CO., LTD.G11
BIANGLI PACIFIC FOOD CO., LTD.....G01
CHANGLI COUNTY YONGJUN FREEZING FOOD CO., LTD.....F01
CHANGLI LUQUAN AQUATIC PRODUCTS CO., LTD.....E11
CHINA AQUATIC PRODUCTS PROCESSING & MARKETING ALLIANCE (CAPMA).....M11, B14, E16, C19, L19
DALIAN BIRUI DEVELOPMENT CO., LTD.....C19
DALIAN HAIJIANG FOOD CO., LTD.....E11
DALIAN HENGJIA FOOD CO., LTD.....C19
DALIAN HHT EXHIBITION & DISPLAY CO., LTD.....E27-1, E27-2, E27-5, E27-7, E27-9, E27-6, E27-8, E27-10, K34
DALIAN HUAYANG SEAFOODS CO., LTD.....E27-9
DALIAN JIUCHUAN FOOD CO., LTD.....E27-9
DALIAN JOY SHARE FOODS CO., LTD.....E27-6
DALIAN LUCKY SEAFOOD CO.LTD.....M07
DALIAN MIAOCHI SUPPLY CHAIN MANAGEMENT CO.,LTD.....E27-7
DALIAN NINGHUA SEAFOODS CO., LTD.....H10
DALIAN NINGHU SEAFOOD CO., LTD.....H02
DALIAN QIANBI SEAFOOD CO.,LTD.....H02
DALIAN RICH ENTERPRISE GROUP CO., LTD.....M11
DALIAN TAILIAN FOODS CO., LTD.....E27-2
DALIAN YANGTI FOOD CO., LTD.....E27-5
DALIAN ZHENGLIUN FOODSTUFFS CO., LTD.....F01
DANGDONG YILIN FOOD CO., LTD.....E11
DEBAO (FUJIAN) INDUSTRIAL CO.,LTD.....L39
DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND RURAL AFFAIRS OF HAINAN PROVINCE.....L07
DEPARTMENT OF COMMERCE OF HAINAN PROV'NCIAL.....L07
DONGGANG CHENTAO FOOD CO., LTD.....F01
DONGSHAN BOBAHANGHAIKING CO.,LTD.....A21
DONGSHAN HUAC HANG FOODSTUFF CO., LTD.....G11
FOSHAN SHUNDE HO ROYIN FOOD PRODUCTS LTD.....F01
FUJIAN HAIDE FOOD CO., LTD.....P13-2
FUJIAN HANGXIAN FOOD CO., LTD.....G11
FUJIAN HENGJIA MARINE BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO.,LTD.....G01
FUJIAN PROVINCE MARINE SILK ROAD FISHERY CO.,LTD.....K13

FUJIAN TOPSHENG IMPORT & EXPORT CO., LTD.....P13-5
FUZHOU RIBING AQUATIC FOOD CO., LTD.....G11
FUZHOU SHUHI FOOD INC.....G11
FUZHOU ZEJUN FOOD CO., LTD.....G01
GAIN OCEAN FOOD CO., LTD.....C16
GUANGDONG EVERGREEN AQUATIC FOOD CO.,LTD.....M01
GUANGDONG HARMONY FOOD CO., LTD.....H19
GUANGDONG PRECISION TECHNOLOGY CO.,LTD.....C19
GUANGXI HONGTAI BAIFANG FOOD TECHNOLOGY CO., LTD.....K13-4
HAINAN ETERNAL SPRING FISHERIES CO., LTD.....H13
HAINAN EXCELLENCE IMPORT AND EXPORT TRADING CO.,LTD.....H13
HAINAN FUCHANG EXHIBITION SERVICE CO., LTD.....P13, M13, M05, L07, A25, K06, L05
HAINAN JIADENH FOODSTUFF CO., LTD.....A25
HAINAN LAKE FOODS CO., LTD.....K06
HAINAN QINFU FOODS CO., LTD.....M05
HAINAN SKY-BLUE OCEAN FOODS CO., LTD.....P12
HAINAN XIANGTAI FISHERY CO., LTD.....M13
HAINAN YUNFU FISHERY CO., LTD.....M05
HAINAN YUNZHOU FOODS CO.,LTD.....M05
HAIZHIMEI (DALIAN) INTERNATIONAL TRADE CO.,LTD.....E27-10
HENGTAI ACHIEVING (DALIAN) LOGISTICS.....E27-8
HTI (DALIAN) FOODS CO., LTD.....E27-8
HULUDAO CHUNHE FOOD CO., LTD.....G26
JIANGSU DIMOWEITAI FOOD CO., LTD.....P09
JIANGSU FENGLIAN FOOD CO., LTD.....B14
JIANGSU JUMMA FOODS CO., LTD.....G01
JUN YUE AQUATIC PRODUCTS CO., LTD.....E11
LAIYU MARKING VEGETABLES FRUITS AND PROVISIONS PROCESSING CO., LTD.....H13
LAIZHOU JIAHE FOODSTUFF CO.,LTD.....F01
LIAONING BAICHEM FOOD CO., LTD.....E27-1
LICHENG AQUATIC PRODUCT FOODSTUFFS CO., LTD. SHISHI.....F01
LONGHAI TONGLI FOOD CO., LTD.....G01
MINNAN AQUATIC DEVELOPMENT CO. LTD JIJIANG CITY.....G11
NANTONG WORLDWASE REFRIGERATION EQUIPMENT CO., LTD.....H05
NINGDE CAISHI AQUATIC CO., LTD.....E11
OCEAN BROS SEAFOOD(YANKIENG) CO., LTD.....H12
PUTIAN HUIFENG FOOD INDUSTRY CO.,LTD.....P13-4
QINGDAO BRIGHT OCEAN FOODSTUFFS CO., LTD.....L19
QINGDAO EAST SEA TRADE CO., LTD.....E11
QINGDAO HEICHUFU FOODS CO., LTD.....K32
QINGDAO OCEAN FISHERY CO., LTD.....F01
QINGDAO SEAFLYING FOOD CO.,LTD.....M11
QINGDAO YIZE FOOD CO.,LTD.....E16
QINGDAO YUFISH FOODS CO., LTD.....B16
QINHUANGDAO CHENGLONG FROZEN FOOD CO., LTD.....M11
RONGCHENG CHENTAO SEAFOOD TRADE CO.,LTD.....M23
RONGCHENG GUANGRUM AQUATIC FOOD CO., LTD.....M11
RONGCHENG YUKAI AQUATIC CO., LTD.....E11
SHANDONG HEPBO FOODS CO., LTD.....M11
SHANDONG MELIA GROUP CO., LTD.....C19
SHANDONG OCEAN VILLAGE FOOD CO., LTD.....M11
SHANDONG YUTONG OCEAN FOODSTUFFS CO., LTD.....C19
SHANGHAI SHANHAIR SUPPLY CHAIN CO., LTD.....G01
SHANGHAI YANGQI FOODS CO., LTD.....F15
SHANTOU JINPING ZONE YIKIENG AQUATIC CO.,LTD.....P08
SHANTOU LINK EXHIBITION CO., LTD.....M19
SHANTOU OCEAN BEST SEAFOOD CORPORATION.....P13
SHISHI YIHONG JIAPIN FISHERY CO., LTD.....P13-1
SHISHI ZHENGYUAN AQUATIC PRODUCT SCIENCE & TECHNOLOGY DEVELOPMENT CO., LTD.....G01
SIQUAN BUNZHAO FOOD CO.....M11
SQUARE TECHNOLOGY GROUP CO., LTD.....B23
TAIZHOU ZHONGNANG ANIATIC PRODUCT CO., LTD.....C19
TIME SEAFOOD (DALIAN) CO., LTD.....F01
VALUEDSHOW MANAGEMENT LLC.....G11, G01, A21, P13-4, P13-5, P13-6, P13-1, P13-2, P13-3, K13
YANTAI EAST FOOD STORAGE CO.,LTD.....A17
YANTAI NEW DELTA FOOD CO., LTD.....F01
YANTAI YULI FOODSTUFF CO.,LTD.....F01
YANTAI YUNJIANG FOOD CO., LTD.....E11
ZHANGJIANG MAHAIAN ATTAH SEAFOOD CO., LTD.....C19
ZHEJIANG TIANNIE AQUATIC PRODUCTS INC., LTD.....L06
ZHEJIANG TIMES INTERNATIONAL EXHIBITION & SERVICE CO., LTD.....M07, L06
ZHEMIZHOU FRESHLANCE ELECTRONICS CORP LTD.....C19
ZHENYE AQUATIC (CHILONG) LTD.....C11

ZONECO GROUP CO., LTD.....K24

DENMARK

ALPHA AQUA A/S.....P28
AQUAPRI A/S.....L33
NORDIC KINGFISH A/S.....L31

ECUADOR

AQUAGOLD SA.....H11
CAMARA NACIONAL DE ACUICULTURA.....H11, H09
EPILSA EXPORTADORA DE ALIMENTOS SA.....H11
GRUPO DIOSMAR - PROCAMARONEI DIVISION EXPORTADORA.....H11
OMARSA S.A.....H11
TOTAL SEAFOOD S.A.....H09

FIJI

GOLDEN OCEAN FISH LTD.....F01
HANGTON PACIFIC COMPANY PTE LTD.....F01
PACIFIC FISHING COMPANY PTE LTD.....F01

FRANCE

CULTIMER.....P30
GUY COTTE SA.....B17
MARINES OLEBON OYSTERS.....D15
BERMABEE.....P30
NOITRES JEROME MIET.....A13
SAINT FERBER.....C14

GERMANY

PESCA PRODUCTION GMBH & CO. KG.....P07

HONG KONG SAR

LUXING FOOD CO., LIMITED.....N19

HONDURAS

GRUPO AQUAMAR.....H31

INDIA

FAVOURITE EXPORTS.....H01
GADRE MARINE EXPORT PVT LTD, INDIA.....L02
INDIA - MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY.....H01
ISLAND SEAFOOD EXPORTS.....H01
M.J. SEAFOODS PRIVATE LIMITED.....H01
MILKAVIL LIMITED.....H32
S.S. INTERNATIONAL.....H01
ULKA SEAFOODS PVT LTD.....P02

INDONESIA

OCEAN UNION.....H28
UMINERSAL TRADING INDONESIA.....P06

ITALY

FAO GLOBEFISH.....A05
GB BERNUCCI SRL.....H37

JAPAN

A-LINE INC.....K25
AMERICAN SEAFOODS JAPAN K.K.....B01
ARAKAWA FISHERY LTD.....G30
CHINA-JAPAN CORPORATION.....C27
DAITO BEIZO.....C27
DOUGEN CO., LTD.....D27
FROSTIE CO., LTD.....G27
GOT JAPAN CO. LTD.....B27
GUNZE LIMITED.....G34
GYDREN HOKKO CO., LTD.....D27
HAINAN OCEAN FARM LTD.....C27
HEARTS HOLDINGS CO., LTD.....A27
HIROSHIMA UOICHIBA.....C27
AZUMA-CHO FISHING COOPERATIVE.....A24
HOPO CO., LTD. (SAKAYO GROUP).....C27
IMARU KAWA CO., LTD.....D27
ISSHIN TRADING CO., LTD.....D27
JALUX.....D27
JAPAN FARMED FISH EXPORT ASSOCIATION.....J27

EXHIBITOR LISTING

JAPAN FISHERIES ASSOCIATION / MARINE ECO-LABEL JAPAN (MEL)A26
KASHIWA MOBSYU CO., LTD.B27
KIYURA SHOU CO., LTD.A27
KOCHI DOHSU CO., LTD.C27
KOCHI SEAFOOD EXPORT PROMOTION ASSOCIATIONC27
KOHKEI CO., LTD.B27
KOTO FREEZE CO., LTD.C27
KYNEXT LLCJ15
MIYUNYA CO., LTD.A27
NISAKI MEGUMI SUISAN CO., LTD.B27
NITSUI & CO. SEAFOODS LTDB27
NORIDA CO., LTD.M23
OHARA SHOTEK, INC.C27
SHIMIZU SHOTEK, CO. LTD.B27
SHOGAKA CITY DANKOH MPPCB27
SHOKURYOU CO., LTD.B27
SHOWA SHOUB27
TAKAMASAA27
TOHNON CO., LTD.C27
TOYO REIDO CO., LTD.C27
TRIDENT SEAFOODS JAPAN K.K.D01
ULTIMAS CO., LTD.B27
UNITED CO., LTD.C19
UOZU FISHERIES COOPERATIVEC27
YAMASA KANABORO CO., LTD.A27
YORIKUSUSAN CO., LTD.C27

KIRIBATI

KIRIBATI FISH LIMITEDP01

MALAYSIA

NOON ENVIRONMENT TECHNOLOGY SDN BHDH01
PREMIUM AQUA PRODUCTS SDN BHDG06
YEAM SENG FROZEN GOODS & FISHERY SDN BHDH03

MAURITIUS

FERME MARINE DE MAHERBURG LTDB19

MOROCCO

DAMSSAP19
FENP, THE MOROCCAN FEDERATION OF SEAFOOD PROCESSING INDUSTRYP19
LA VICTOIR FISHP19
MIRA FISHP19
MOROCCAN INVESTMENT AND EXPORT DEVELOPMENT AGENCY (AMIDE)P19

NETHERLANDS

GLOBAL DIALOGUE ON SEAFOOD TRACEABILITYB12
OCEAN COMPANYK37
ZALAHUYS GROUPM14

NEW CALEDONIA

PESCARA - NEW CALEDONIA SOUTH PACIFIC OCEANH07

NIUE

NONIUNA FISHING COMPANYP01

NORWAY

COAST SEAFOOD ASB27
HOFSETH INTERNATIONAL ASB27
NORTH SEA SEAFOOD ASC15
NORWEGIAN SEAFOOD ASB27
NORWEGIAN SEAFOOD COUNCILB27
ODE ASB27
SEABORN A/SK27
SJØR ASK27
TIND FOOD PROCESSING MACHINERY ASE01

OMAN

ORO FISHERIESA18
QUALITY ARAB SEA TRADINGP20

PAPUA NEW GUINEA

PIG NATIONAL FISHERIES AUTHORITYC01

PHILIPPINES

FISHER FARMS, INCORPORATEDL24

POLAND

CONTIMAX S.A.E09

QATAR

OCEAN FOR FISHD10

REPUBLIC OF KOREA

D&D ELECTRONICS CO., LTD.A20
GOREMI CO., LTD.P10
SEYANG CO., LTD.M15
THE PIRATES CO., LTD.B15
WON-A CO., LTD.B09

SAUDI ARABIA

ROYAL COMMISSION FOR JUBAIL AND YANBUL27

SINGAPORE

BAADER ASIA PTE. LTD.E91
BIG CATCH PTE LTDJ01
CHUN CHENG FISHERY ENTERPRISE PTE LTDK01
DHV BUSINESS ASSURANCE SINGAPORE PTE LTDJ01
EASTERN HARVEST FOODS (S) PTE LTDK11
FISH INTERNATIONAL SOURCING HOUSEK01
FRESH NINE INTERNATIONAL PTE LTDK11
GLOBAL OCEANLINK PTE LTDK01
HONG SEAFOOD PTE LTDJ11
HONG WUN PTE LTDJ01
JAPAN EXTERNAL TRADE ORGANIZATION SINGAPORE REPRESENTATIVE OFFICEC27, B27, A27, D27
JCS SHRIMP(S) PTE LTDK01
LAW HEE FISHERIES PTE LTDJ11
LEE HUAT SEAFOOD SUPPLIERJ11
MIDA TRADE VENTURES PTE LTDL23
NORTH PACIFIC SEAFOOD PTE LTDJ01
OKAWURA TRADING SINGAPORE PTE LTDK01
OPUS VERTICALS PTE LTDJ01
PACIFIC RIM GROUP PTE. LTDJ11
SEAFOOD EXCHANGE PTE LTDD01
SEAFOOD INDUSTRIES ASSOCIATION SINGAPOREK01, J11, J01, K11
SEAFRIGO SINGAPORE PTE LTDK11
SEAGREEN FOOD INDUSTRIES PTE LTDD01
SINCERE FOOD INVESTMENT PTE LTDL01
SHORRE FOOD PTE LTDJ11
THE FISH FARMER PTE LTDD01
THESEAFOODCOMPANY PTE LTDJ01
TUNA PARADISE SINGAPORE PTE LTDK01
VOCORN FOOD ENTERPRISE PTE LTDK01

SOLOMON ISLANDS

PACIFIC ISLANDS FORUM FISHERIES AGENCY (FFA)P01
SOLTUNA LIMITEDP01

SOUTH AFRICA

SOUTH AFRICAN FARMED ABALONE EXPORT COUNCILH35

SPAIN

ACERGA, ASOCIACIÓN DE ARMADORES DE CERCO DE GALICIAF27
CASSIA, S.L.F27
FESBA, S.L.F27
MASPACTURA SLG22
PESCADOS VIXAF27
PORTO-MUÑOSF27
STOLI SEA FARM - PRODUMARF27
CONSELLERIA DO MAR - XOVITA DE GALICIAF27

SRI LANKA

SEAGEM CUCUMBERM27

SWEDEN

SEAC ABE01

SWITZERLAND

NARMADA INTERNATIONALM27

TAIWAN

ANYONG BIOTECHNOLOGY, INC.J19
BESTFISH AQUATIC FOOD CO., LTD.J19
CHAMPION PACIFIC CO., LTD.J20
DIN HSIEN FROZEN FOOD CORPORATIONK23
EVERLASTING A-ONE TRADING CO., LTD.C10
FOODDELICIOUS TRADING CO., LTD.G24
GALLANT OCEAN INTERNATIONAL, INC.J19
HONGYU FOODS CO., LTD.J19
JAN FENG MACHINERY CO., LTD.K19
LAND YOUNG FOODS CO., LTD.J20
NEW CHENG CORPORATIONJ20
TAIWAN FROZEN SEAFOOD INDUSTRIES ASSOCIATIONJ19, J20
TUNA HOUSE TRADING CO., LTD.J19
TZUKUAN FISHERIES ASSOCIATIONJ19
WAN JIA TANG FOOD CO., LTD.J19

THAILAND

BIOLAN ASIA CO., LTD.A15

TURKEY

GUMUSDOGA SU URUNLERI URTIHR.VE.ITH. A.S.D11
HON SU URUNLERI SAHAY TIC.LTD.STIH27

UNITED KINGDOM

LOCK QUART SALMONA10

UNITED STATES

ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTED01
FOOD EXPORT - NORTHEASTF11
KOREA ASIA INDUSTRIAL LIMITEDA01
OCEAN STAR LLCF11
PACIFIC SEAFOODB01
RAPPARANHOCK OYSTER COMPANYB01
SEAFOOD EXPO ASIAA02
SEAFOOD EXPO GLOBALA02
SEAFOOD EXPO NORTH AMERICAA02
SEAFOOD PROCESSING GLOBALA02
SEAFOOD PROCESSING NORTH AMERICAA02
SEAFOODSOURCEA02
SOUTHERN UNITED STATES TRADE ASSOCIATION - SUSTAB01
THE LOBSTER HOTELP27

VENEZUELA

GRUPO LAMARC12

VIETNAM

ANNYFISHCOL11
CO MAX IMPORT EXPORT CO LTDL11
CUU LONG FISH JOINT STOCK COMPANYM11
DAI THANH SEAFOODSL11
GDACO SEAFOOD JSCM20
HAI NAM CO., LTD.L11
HUNG CA 2 DEVELOPMENT CORPORATIONB11
I.D.I. CORPORATIONL11
JUN FAN FOODS CO., LTDL11
KHANH HOANG SEAPRECO LTDJ33
KINGSPANH33
NINH DANG CO., LTD.L11
THIEN PHU SEAFOODG06
THONG THUAN CO., LTD.L11
THUAN DUC IMPORT EXPORT TRADING COMPANY LIMITED CA MAI BRANCHA11
VIETNAM ASSOCIATION OF SEAFOOD EXPORTERS AND PRODUCERSL11
VIETNAM SEA CUCUMBER INVESTMENT CORPORATIONL22
YINH HOAN CORPORATIONH23

YEMEN

ABEN GULT FISHERIES CO.M12
BURUM SEAFOOD COMPANYH19



PRODUCT SHOWCASE

The new & popular products listed below are showcased in Stand #D19



JAYING BIOTECHNOLOGY, INC.
Sweet Fish
J19 | Taiwan



ADDA-FI AS
Trous/Casser
L33 | Denmark



ADAMA CRF FISHING CORPORATION
Bai-On
A24 | Japan



BAJADER ASIA PTE., LTD.
Slicing Machine TRD PDS
3660-2 H
E01 | Singapore



BESTFISH AGAOTIC FOOD CO., LTD.
Hybrid Giant Tiger Grouper
J19 | Taiwan



CHILTA BAY
Cajeta Bay Smoked Trout
"Wjye & Isoocta"
L37 | Chile



CHAMPION PROTEIC CO., LTD.
Blue Squid Clean Tube
J20 | Taiwan



CHANGLE PROTEIC FOOD CO., LTD.
Frozen Roasted Eel
G01 | China



CHUINTER FRANCE
Iryscale Oysters
P30 | France



D&D ELECTRONICS CO., LTD.
HadGreen
A20 | Republic of Korea



DAIJIAN BEIFANG SEAFOOD CO., LTD.
Frozen Greenland Rabbit Fillet
E27-9 | China



DAIJIAN YUANG FOOD CO., LTD.
Breaded Alaska Pollock Portion
E27-5 | China



DONGSHAN HARBORING
FOODSTUFF CO., LTD.
Packaged Canned Crab Meat
G11-2/3 | China



EASTERN HARVEST FOODS
(SINGAPORE) PTE LTD
Fresita Sturgeon Caviar
K11 | Singapore



FISHER FARMS INCORPORATED
Crisp and Coconut Breaded Shrimp
L24 | Philippines



FISHER FARMS, INCORPORATED
Coarsest Milkfish Fillet Variety Pack
L24 | Philippines



FISH INTERNATIONAL SEAFOOD HOUSE
PTE., LTD.
Prepacked Yellowfin Tuna Poko Cubo
K01 | Singapore



FRESH FISH INTERNATIONAL PTE LTD
Live Australian Yabbies
K11 - Singapore



FROSTIC CO., LTD.
Hybrid ICE Water SL-608
G27 | Japan



FUJIAN HONGFA HARBOR
BIOTECHNICAL TECHNOLOGY CO., LTD.
Frozen Scallop
G01 | China



FUJIAN TOPSHENG IMPORT
& EXPORT CO., LTD.
Simmered Seafood in Broth (Buddha Jump
Over the Wall / Buddha's Temptation)
P13-5 | China



GO BERANCO S.R.L.
PAPERZOSH
H37 | Italy



GOHMO SEAFOOD, JSC
Frozen Breaded Pangasius Fillet
M20 | Vietnam



GUANGDONG EVERGREEN
AGRICULTURE FOOD CO., LTD.
Steamed Flavour-Cut
Snakehead Fish Slice
H01 | China



GUANGDONG HAZARDHY
FOOD CO., LTD.
Snakehead Fish Slice Steamed
N19 | China



HAIYU HAMB (SALMON)
INTERNATIONAL TRADE CO., LTD.
Scallops
E27-10 | China



HASPIN TUNA SL
Oxoro Saku Bluefin Tuna
G22 | Spain



HEART HOLDINGS CO., LTD.
Nakato Karashi Ikuribako
(Japanese Spicy Pak-Bak Box)
A27 | Japan



HONG SEAFOOD PTE., LTD.
Cooked Frozen Vannamee
Shrimp
J11 - Singapore



HONG YU FOODS CO., LTD.
Frozen Cattlefish With Shrimp Cutlet
J19 | Taiwan



HUI DANLIANG FOODS CO., LTD.
Crispy Fried Pollack Meat
E27-8 | China



JIANXIN PENGSHUN FOOD CO., LTD.
Imitation Snow Crab Leg
B14 | China



JCS SHRIMPS PTE., LTD.
Live Cooked Vannamee
H250 X16 Z0
N01 | Singapore



JIN JIAN FOODS CO., LTD.
Frozen Scallops Bao-On
L11-1 | Vietnam



KINSHUN COMPANY LIMITED
Insulated Panels
H33 | Vietnam



LAM KEE FISHERIES PTE LTD
Sweet Tiramisu Cod Fish
J11 | Singapore



LAND YONG FOODS CO., LTD.
Spicy Clam Meat
J20 | Taiwan



LEPHI FOODS CO., LTD.
Garlic Ai Jjiba
(Spanish Garlic Shrimp Tapes)
L11 | Vietnam



LIANTONG WORKHOUSE
REFRIGERATION EQUIPMENT CO., LTD.
Plate Freezer, ICE Ice Machine,
Compressor Unit
H05 | China



NEW CHENG CORPORATION
Wash Seasoned Clam
J20 | Taiwan



OPUS VERTICALS PTE LTD.
Helixoids Beifen
J01 | Singapore



PESGAM
Pescara Yellowfin Loak
Vacuum Packed
H07 | New Caledonia

PRODUCT SHOWCASE

The new & popular products listed below are showcased in Stand #D19



PREMIUM SEEA PRODUCTS SDN BHD
Spring Water Fish Fillet
G06 | Malaysia



PT OCEAN SEASIDE
Red Thai Curry Crab Cakes
K28 | Indonesia



QISENBO BRIGHT OCEAN
FOODSTUFFS CO., LTD.
Alaska Pollack Fillet
L19 | China



SHIRT BENDER
Oysters Saint Hubert "Trio"
C14 | France



SHANGHAI OCEAN VILLAGE FOOD CO., LTD.
Breaded Squid Rings
M11 | China



SHANGHAI SHANGHAI SUPPLY CHAIN CO., LTD.
Hot-Smoked Salmon Trout Olfenwa Flavor
G01 | China



SHANGHAI ZHENGPING ZONE
YICHANG AQUATIC CO., LTD.
Frozen Shrimp Roll
P08 | China



SHANTOU OCEAN BEST SEAFOOD CORPORATION
Chopped Loligo Squid
P11 | China



SHANGHAI BRIGHT FISHERIES CO., LTD.
Stargazer Cakes
M11 | China



SINCERE FOOD INVESTMENT PTE. LTD.
Sincere Crispy Salmon Croquette
L01 | Singapore



THE SEAFOOD COMPANY PTE LTD.
Frozen Pre-Fried Pinkie Soft Shell Crab
J01 | Singapore



TEIKO FOOD CO., LTD.
TEIKO D10M1-Super Frozen Blue Fin Tuna
C27 | Japan



TUNA HOUSE TRADING CO., LTD.
Tuna Potstickers
J19 | Taiwan



TAIWAN FISHERIES ASSOCIATION
Fish Soup - Gogol Flavor
J19 | Taiwan



TAIWAN FISHERIES ASSOCIATION
Golden Mullet Roe (Duo Size Pack)
J19 | Taiwan



VIETNAM SEA FOOD INVESTMENT
CORPORATION BRANCH
Frozen Traditional Sea Cucumber Soup
L32 | Vietnam



VIAM HANH CORPORATION
Lucky Bag
H25 | Vietnam



WUJIA TANG FOOD CO., LTD.
Shelled Quailfish Shrimp Steak
J19 | Taiwan



YAM JENG FROZEN & READY
TO EAT FISHERY SDN BHD
Hi-Seabass 8-Minute Fish Steak
H03 | Malaysia

OYSTER CHALLENGE

Witness 3 rounds of challenge at Demo Theater - Stand #M37

OYSTER CHALLENGE

6 September, 10:00 – 12:30 | Demo Theater – Stand #M37

Don't miss the second annual Oyster Challenge! Watch this exciting competition as oyster enthusiasts and skilled chefs compete in three exciting rounds of Challenges, including the ultimate black box challenge!

Come for the experience and learn from oyster expert judges!



SEAFOOD EXCELLENCE ASIA AWARDS

SEAFOOD



Excellence ASIA

Seafood Excellence Asia Awards competition recognizes the best NEW seafood products for retail and HORECA (hotel/restaurant/catering). All products listed are displayed in **Stand #D19**



AQUAPRI A/S
Trout Caviar
HORECA - FINALIST
L33 | Denmark



CALETA BAY
Calota Bay Smoked
Trout Algae & Insects
RETAIL - FINALIST
L37 | Chile



FISHER FARMS, INCORPORATED
Corn and Coconut
Breaded Shrimp
RETAIL - FINALIST
L24 | Philippines



FISHER FARMS, INCORPORATED
Gourmet Milkfish Fillet Variety Pack
RETAIL - FINALIST
L24 | Philippines



**FUJIAN HENGFA MARINE
BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO., LTD.**
Frozen Abalone
HORECA
G01 | China



**GUANGDONG EVERGREEN
AQUATIC FOOD CO., LTD.**
Starched Flower-Cut
Snakehead Fish Slice
HORECA
H01 | China



PESCANA
Pescana Yellowfin
Loin Vacuum Packed
HORECA
H07 | New Caledonia



PT OCEAN UNION
Red Thai Curry Crab Cakes
HORECA
H28 | Indonesia



**SHANGHAI SHANHAI
SUPPLY CHAIN CO., LTD.**
Hot-Smoked Salmon Trout Orleans Flavor
RETAIL
G01-4 | China



**SHANTOU OCEAN BEST
SEAFOOD CORPORATION**
Cleaned Loligo Squid
HORECA
F11 | China



THESEAFOODCOMPANY PTE LTD
Frozen Pre-Fried Panko
Soft Shell Crab
RETAIL
J01 | Singapore



TUNA HOUSE TRADING CO., LTD.
Tuna Potsstickers
HORECA - FINALIST
J19 | Taiwan



TZUKUAN FISHERIES ASSOCIATION
Fish Soup - Gogi Flavor
RETAIL - FINALIST
J19 | Taiwan



VINH HOAN CORPORATION
Lucky Bag
RETAIL - FINALIST
H23 | Vietnam



**YEAM SENG FROZEN GOODS &
FISHERY SDN BHD**
Mr. Seaboss 8-Minute Fish Steak
RETAIL - FINALIST
H03 | Malaysia

Sample the new & popular products listed below in **Stand #D19**

Schedule subject to change

Wednesday, 4 September | 10:00 – 17:30



12:15 – 13:45
Seafood Excellence Asia Awards Judging



14:30 – 14:50
Tzukuan Fisheries Association
Fish Soup, Healthy Grouper Soup (Gogi Berry Flavor)
TAIWAN



15:00 – 15:20
Fisher Farms, Incorporated
Gourmet Baked Stuffed Raised Milkfish
PHILIPPINES



15:30 – 15:50
Yeam Seng Frozen Goods & Fishery Sdn Bhd
Mr. Seabass 8-Minute Fish Steak
MALAYSIA

Thursday, 5 September | 10:00 – 17:30



11:00 – 11:20
Bestfish Aquatic Food Co., Ltd.
Grouper Fish Balls
TAIWAN



11:30 – 11:50
Vinh Hoan Corporation
Lucky Bag
VIETNAM



12:00 – 12:30
Hong Seafood Pte., Ltd.
Lobster Noodles
SINGAPORE



12:30 – 12:50
Sincere Food Investment Pte., Ltd.
Sincere Crispy Salmon Croquette
SINGAPORE



14:00 – 14:30
Fresh Nine International Pte., Ltd.
Live Australia Yabbies
SINGAPORE

Thursday, 5 September | 10:00 – 17:30



14:30 – 14:50
Premium Aqua Products Sdn. Bhd.
Fresh Spring Water Tilapia Fish
MALAYSIA



15:00 – 15:20
PT Ocean Union
Red Thai Curry Crab Cakes
INDONESIA



15:30 – 15:50
Everlasting A-One Trading Co., Ltd.
Threadfin/Butter-Fly Cut
TAIWAN



16:00 – 16:20
Changle Pacific Food Co., Ltd.
Frozen Roasted Eel
CHINA



16:30 – 16:50
Cultimer France
KRYSTALE OYSTERS by 48 pieces N°2
FRANCE

Friday, 6 September | 10:00 – 15:30



11:00 – 11:20
Shanghai Shanhaiji Supply Chain Co., Ltd.
Hot Smoked Salmon Trout Orleans Flavor
CHINA



11:30 – 11:50
Land Young Foods Co., Ltd.
Seasoned Top Sell with Korean Chili Sauce (Sliced)
TAIWAN



12:00 – 12:20
Fisher Farms, Incorporated
Corn & Coconut Breaded Shrimp
PHILIPPINES



DEMONSTRATION THEATER



The sessions below take place in the Demo Theater - Stand #M37

Schedule subject to change

Wednesday, 4 September



10:00 - 13:00

Young Chef Challenge & Judging

CULINARY DEMONSTRATION:
JETRO - Global Flavors: Featuring Japanese Hokkaido Scallops

14:15 - 15:00

Chef Eric Neo uses fresh Japanese scallops and crosses them with traditional Peranakan cooking techniques to offer a new and unprecedented way to use Japanese seafood.

Featured Dish: Pan Seared Hokkaido Scallops, Nonya Pineapple, Ginger Flower Sauce
Presented by: Chef Eric Neo

Sponsored by: **JAPAN**



Seafood Party & Seafood Excellence Asia Awards Winners Announcement

By invitation only

16:00 - 17:30

Thursday, 5 September



10:00 - 13:00

Young Chef Challenge, Judging & Certificate Presentation

CULINARY DEMONSTRATION:
JETRO - Appetizing Japanese Seafood: Japanese Boiled Hotate (Scallop) and Octopus

14:15 - 15:00

A marriage of Singaporeans' favorite taste of salted egg yolk and Japanese seafood!

Come and enjoy the co-starring of fresh Japanese scallops and traditional Singaporean flavors.

Featured Dish: Salted egg yolk Japanese Seafood
Presented by: Chef Paul Liew

Sponsored by: **JAPAN**

CULINARY DEMONSTRATION:
JETRO - Japanese Seafood Extravaganza: Japanese Seafood (Scallop, Octopus, Tuna, Madai & Buri) with a Peruvian Flair

15:15 - 16:00

Peruvian cuisine is a global trend!

Ceviche, one of its most typical menus, is a dish that brings out all the deliciousness of seafood.

Feed the taste of fresh Japanese seafood with this dish.

Featured Dish: Ceviche Dish
Presented by: Chef Tamara Chavez

Sponsored by: **JAPAN**

Friday, 6 September

Oyster Challenge, Judging & Prize Presentation

10:00 - 12:30



AS THE ONLY OFFICIAL MEDIA FOR SEAFOOD EXPO ASIA, SeafoodSource provides updates and news **LIVE** from the event

FOLLOW THE LATEST NEWS, LIVE FROM THE EXPO FLOOR

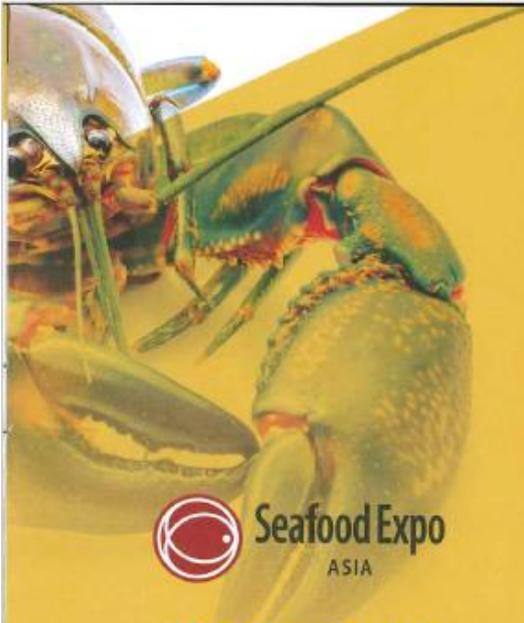
[SCAN THE CODE BELOW TO LEARN MORE](#)



VISIT SEAFOODSOURCE

AT **STAND #A02** TO LEARN MORE ABOUT THE OFFICIAL MEDIA, SUBSCRIPTION, AND MEMBERSHIP

Powered by **all-in-one**



The Seafood Marketplace for ASIA

SEE YOU NEXT YEAR 10-12 SEPT. 2025

Join the industry for the 13th edition of Seafood Expo Asia, returning to Sands Expo & Convention Centre in Singapore.

Interested in Attending in 2025?
Contact info-asia@seafoodexpo.com



Ready to Showcase Your Products and Services in 2025?
Stop by Stand #A02 to learn more or contact sales-asia@seafoodexpo.com



Continue the conversation | #SEASIA25



seafoodexpo.com/asia

CONNECT with suppliers and buyers from across Asia and beyond

SOURCE the latest products and innovations

ENGAGE in dynamic on-site events offering more than just sourcing

NETWORK with industry leaders and experts

FOSTER valuable relationships that drive your business forward



Produced by: **diversified**
A Member of: **ufi**



SEAFOOD EXPO

A World of Seafood

Discover where global seafood suppliers and buyers find the opportunities and resources to move business forward.

LEARN MORE AT [SEAFOODEXPO.COM](https://seafoodexpo.com)

THE SEAFOOD MARKETPLACE FOR NORTH AMERICA

BOSTON, USA | 16-18 MARCH 2025

Seafood Expo North America
Seafood Processing North America

THE GLOBAL SEAFOOD MARKETPLACE

BARCELONA, SPAIN | 6-8 MAY 2025

Seafood Expo Global
Seafood Processing Global

THE SEAFOOD MARKETPLACE FOR ASIA

SINGAPORE | 10-12 SEPTEMBER 2025

Seafood Expo Asia

THE ONLY OFFICIAL MEDIA FOR SEAFOOD EXPO EVENTS

SeafoodSource is the most trusted and largest digital knowledge resource for the seafood industry.
News | Expo Coverage | Educational Resources
SeafoodSource.com



LEARN MORE ABOUT ATTENDING A SEAFOOD EXPO EVENT

Contact info@seafoodexpo.com

INTERESTED IN EXHIBITING AT A SEAFOOD EXPO EVENT?

Contact sales@seafoodexpo.com

Produced by: **diversified**
A Member of: **ufl**