

勞動部鼓勵勞退自提 新修訂施行細則更保障勞工自願提繳權益

近期全球金融市場劇烈震盪，勞動部特別提醒，面對不確定的經濟環境，勞工們更要提早為退休生活做準備！透過每月自願提繳勞工退休金，如同加碼一檔專屬勞工的「勞工 ETF」——不僅享有穩健的投資收益，更具備節稅優惠與政府二年期定存利率的保證收益。依《勞工退休金條例》第 14 條規定，凡是勞工、受委任工作者、實際從事勞動之雇主及自營作業者，都可以在每月工資或是執行業務所得 6% 範圍內自願提繳退休金。自提之金額不僅可從當年度個人綜合所得總額全數扣除，每年還可參與基金投資收益分配。面對市場波動也無須擔心，勞工退休金個人專戶依法享有不低於當地銀行二年期定存利率的保證收益，勞工年滿 60 歲後，即可請領專戶本金及收益。讓參加自提的勞工既能節稅，又能讓資產穩健成長。受僱勞工若想參加提繳，可向雇主表達意願，並由雇主向勞工保險局申報並代為繳納。提繳率可在 6% 內彈性調整，一年內最多可調整 2 次，亦可視需求隨時停繳，讓勞工資產運用更彈性。勞動部也特別提醒，依 115 年 8 月 1 日修正生效之《勞工退休金條例施行細則》第 21 條規定，勞工如向雇主提出申請自願提繳退休金，雇主不得拒絕。若雇主拒絕，勞工可逕向勞保局辦理申報提繳，並應由雇主收取後向勞保局繳納；雇主若未按時繳納，將依《勞工退休金條例》第 53 條規定加徵滯納金，讓勞工權益獲得完整保障。勞工朋友可善用勞動部建置的「勞工個人退休金專戶試算表」（<https://calcr2.mol.gov.tw/trial>）試算未來可累積的退休金；亦可透過勞保局提供的多元管道，以行動電話認證、自然人憑證、虛擬勞保憑證、行動自然人憑證或勞動保障卡等至勞保局 e 化服務系統，或到各地辦事處臨櫃查詢專戶狀況，輕鬆掌握退休資產。

境外雇用外籍船員親屬來臺探親 漁業署最高補助每人 2 萬元

漁業署 7 月 31 日發布「境外雇用非我國籍船員返港期間親屬來臺探親補助要點」，鼓勵遠洋漁船經營者在漁船返抵國內港口期間，協助外籍船員親屬來臺團聚，透過親情陪伴慰藉長期離鄉工作的船員。補助對象為領有有效遠洋漁業作業許可的漁船經營者。經營者協助船員配偶或二親等內親屬購買具名往返機票並安排住宿，可申請實際支出五成補助；每名船員最多補助 2 名親屬，每人每年限申請一次，補助上限為新臺幣 2 萬元。經營者應於每年 11 月 30 日前，檢附機票、前鎮漁港外籍船員會館或合法旅宿收據、親屬關係證明、帳戶資料及切結書，向所屬遠洋漁業公協會或區漁會申請；12 月發生的費用則於次年度提出。補助款依申請順序撥付。若重複申請、資料不實，或申請年度及前一年度違反漁業法令受處分，原則上不予補助，已領取者將遭追回。

守護蟳蟹資源 漁業署籲 8/1-12/31 禁捕、禁售抱卵母蟹

每年 8 月 1 日至 12 月 31 日為蟳蟹類漁業資源重要繁殖高峰期，籲請漁民朋友與販售業者共同遵守不捕撈、販售小蟹、抱卵母蟹及腹甲離身之蟳蟹，讓小蟹在海洋中順利成長，讓母蟹順利繁衍下一代，共同維護蟳蟹漁業資源永續利用。漁業署說明，依「沿近海漁船捕撈蟳蟹類漁獲管制措施」規定，全年禁止捕撈甲殼寬未滿 9 公分的鏽斑蟳（花蟹）、紅星梭子蟹（三點蟹）、遠海梭子蟹（花市仔）；甲殼寬未滿 7 公分菩泳蟳（石蟳），以及甲殼長未滿 6 公分的旭蟹，讓小蟹在自然環境中成長至性成熟體長，順利交配、繁衍下一代，違反捕撈規定者最高可處新臺幣 15 萬元罰鍰。漁業署說明，每年秋冬是蟳蟹類重要繁殖高峰期，母蟹會將受精卵抱於體外腹側（腹甲）孵育，為讓抱卵母蟹（俗稱開花母蟹）在海洋環境中自然繁衍生息，每年 8 月 1 日至 12 月 31 日禁止漁船捕撈抱卵母蟹、卸下或持有腹甲離身之蟳蟹，並禁止任何人販售或以販售為目的而陳列、展示抱卵母蟹及腹甲離身之蟳蟹，違反捕撈及販售規定者最高可處新臺幣 15 萬元罰鍰。漁業署表示，自 103 年起實施「沿近海漁船捕撈蟳蟹類漁獲管制措施」規定，透過產官學民共同合作進行長期資源評估，至 110 年平均漁獲量約 1,100 公噸；為利蟳蟹資源永續利用，於 111 年取得管理共識，依科學研究結果修正管制措施擴大體長管制及延長抱卵母蟹禁漁期，至 114 年平均漁獲量穩定約 1,400 公噸，顯示管理措施對於蟳蟹漁業資源永續具有正面效果。漁業署最後說明，感謝社會大眾關心蟳蟹漁業資源，支持蟳蟹漁業管理，也感謝漁民朋友與商家願意配合、支持管制措施，漁業署持續與水產試驗所及學術研究單位進行科學研究調查，並會同海洋委員會海巡署及地方政府加強管制措施宣導與查核，籲請漁民朋友、販售業者共同遵守規定，維護蟳蟹漁業資源永續利用與產業永續經營。

認識餐桌上的鰻魚 農業部臉書推養殖鰻魚科普與食農教育

鰻魚飯與藥膳鰻魚湯使用的是同一種鰻魚嗎？農業部透過食農教育圖卡，介紹臺灣常見的 3 種淡水養殖鰻魚，引導民眾從外觀、肉質及料理方式，認識餐桌上的水產品。農業部指出，日本鰻又稱白鰻，是臺灣養殖量最大宗的鰻魚，腹部呈白色，體表沒有明顯斑紋。由於肉質細緻、油脂豐富，是鰻魚飯常用魚種，適合蒲燒、白燒及製作進補燉品。農業部表示，花鰻俗稱鱸鰻，體側具有黃綠色不規則斑紋，肉質較為厚實，適合炭烤、油炸、麻油炒或燉煮藥膳湯。太平洋雙色鰻又稱黑鰻、雙色鰻，幼魚外觀與日本鰻相似，成長後體色逐漸轉黑，肉質口感也接近日本鰻，可用於蒲燒、燉煮及油炸。農業部指出，認識不同魚種及其料理特性，是食農教育的重要一環。民眾品嚐鰻魚料理時，也能進一步了解魚種來源與養殖特色，從餐桌建立對臺灣水產養殖及飲食文化的認識。