

台灣優良農產品

季刊

2012年1月 第32期



本期焦點

第二屆海峽兩岸台灣優良農產品洽商大會報導

新年到 團圓年菜預購便

100年度台灣稻米產銷專業區展示會活動紀要

100年度CAS台灣優良農產品林產品驗證及推廣研習會花絮報導

2011 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮

CAS讓台灣美食更進階—「CAS健康樂活，就是愛COOK！」料理競賽

伴隨台灣經濟成長的牛奶魚—虱目魚加工產品新秀選拔

CAS好米展售會報導

CAS幸福團購網「購」幸福

塑化劑風暴談消費者因應之道

消費者服務資訊



第二屆海峽兩岸台灣優良農產品洽商大會

開幕典禮

主辦單位：財團法人台灣農產品發展協會、國台辦海峽兩岸經濟合作中心、社團法人中華兩岸企業發展協會



壬辰年



行賀歲

台灣優良農產品發展協會

董事長

張鼎祥

執行長

沈永銘

暨全體同仁

恭賀

CAS專題宣導

- 2/ 第二屆海峽兩岸台灣優良農產品洽商大會報導



CAS產業報導

- 5/ 新年到 團圓年菜預購便

CAS驗證單元

- 8/ 100年度台灣稻米產銷專業區展示會活動紀要
- 9/ 100年度CAS台灣優良農產品林產品驗證及推廣研習會花絮報導
- 10/ 驗證品項統計表及新增驗證產品統計表



CAS推廣單元

- 11/ 2011 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮
- 13/ CAS讓台灣美食更進階
—「CAS健康樂活，就是愛COOK!」料理競賽
- 15/ 伴隨台灣經濟成長的牛奶魚
—虱目魚加工產品新秀選拔
- 16/ CAS好米展售會報導



交流天地

- 17/ CAS幸福團購網「購」幸福
- 18/ 塑化劑風暴談消費者因應之道

消費者服務

- 20/ 100年10~12月消費者服務中心受理民衆查詢處理問題

第二屆海峽兩岸台灣優良農產品洽商大會報導

推廣組 / 沈世然



▲行政院農業委員會黃有才副主委致詞

「Certified Agricultural Standards」簡稱為CAS，係以「優質農業」及「安全農業」為理念，推動具備「原料來自台灣、制程嚴格把關」的特性產品，CAS產品均以台灣生產之農林漁畜等產品為主原料，其產品類別、品質規格、標準及標示內容均訂有明確規範，為確保產品品質及衛生安全，所有經CAS驗證之產品皆須接受定期查驗生產及加工業者的廠房設施、制程、品質管制，此外CAS驗證制度中還建立了產品抽驗、業者追蹤查驗管理機制，其制度將產品從生產到銷售層層嚴格把關，這麼多項的檢驗審查制度為的就是要提供給每一個

消費者的CAS產品都是合乎衛生、安全的優良產品，讓大眾買的安心吃得放心用得更開心。因此，CAS產品不僅深受台灣消費者信賴，極為符合現今大陸消費者對優質、安全食品之需求，更是台灣農產品進軍大陸市場，提供給大陸消費者選購的首選品牌。

自《海峽兩岸經濟合作框架協議》（ECFA）生效後，兩岸經濟關係進入制度化合作軌道，來自於台灣的農產品得到越來越多大陸消費者的認可與喜愛，從而進一步帶動了台灣農業的發展，提高了台灣傳統農業產品附加價值。本次展會希望在推動兩岸經貿合作、



▲中國海協會鄭立中副會長致詞

拓展行銷通路網下展開，在引進台灣農業科技創新成果方面有新的突破；同時對調整大陸農業結構、改進農產技術、改良農產品起到產業革新的作用，並以此為契機，積極開拓兩岸市場，在優勢互補、共同發展的雙贏局面下，為CAS台灣優良農產品成功進軍全球奠定穩固的基礎。

為了要讓大陸消費者近距離的瞭解CAS 產品，今(100)年行政院農業委員會（以下簡稱農委會）特別委託本協會於北京辦理「第二屆海峽兩岸台灣優良農產品洽商大會」，並於本(100)年12月1日上午由農委會黃副主任委員有才親率台灣 CAS 業者出席在北京舉行之開幕式，向大陸媒體及消費者說明，CAS標章代表「安心 安全 品質保證」的意涵，大陸方面計有農業部、商務部、海關總署、質檢總局、海協會、全國工商聯、供銷總社、中國貿促會及北京市有關領導出席開幕儀式。



▲貿易洽談會之兩岸合作簽約儀式



▲洽商大會與會長官與貴賓



▲洽商大會開幕之兩岸對接儀式



▲洽商大會展售會現場實況

黃副主委在致辭中表示：農業在台灣，是最重要的民生基礎產業，也是因應全球氣候變遷最關鍵的綠色產業。台灣從過去60年代的三農（農業、農村、農民）到80年代的三生（生產、生活、生態），已成功引領台灣農業朝向多元化發展。由台灣方面輔導認驗證的「CAS台灣優良農產品」於本(2011)年1月獲得中國大陸商標局核發之證明標章註冊證，在大陸銷售時可受到法律保護及避免被仿冒。隨著大陸經濟水平的高度成長，民衆對飲食的安全，品質等要求不斷提升，所以台灣優良農產品發展協會特別自12月1日起，號召來自台灣的優良農產品廠商在北京國展中心舉辦「第二屆海峽兩岸台灣優良農產品洽商大會」。CAS台灣優良農產品是以「優質農業」及「安全農業」為理念，推動具備「原料來自台灣 製程嚴格把關」之特性產品，並授予該等產品證明標章，極為符合大陸消費者對優質、安全食品之需求。ECFA簽訂後，兩岸之間的經貿已經更加密切，目前正分別進入打造「黃金十年」和展開「十二五計畫」的關鍵階段，雙方的優勢互補，善意的協商交流，絕對可以為經貿交流的發展環境奠定良好的基礎。

本次洽商大會活動計有台灣50多家業者親自與會，並於會中展示及行銷400多項符合「頂級、優質、衛生安全」的CAS優良農產品。此次洽商大會除了力邀京、津、冀地區眾多的食品商、通路商、代理經銷業者等專業買家出席之外，同時也開放給北京市民進場參觀，洽商大會現場各參展攤位除了有免費試吃的活動外，也將CAS驗證產品是如何從生產、製作、以及最佳料理方式等等用生動活潑有趣方式介紹給北京地區的消費者。

本協會張董事長接受大陸媒體專訪時表示，此次舉辦兩岸洽商會，除了推廣CAS品牌效益、建構兩岸產銷合作平台，同時也落實簽署ECFA的精神。此外，由於中國大陸幅員遼闊，並擁有廣大的消費市場，藉由CAS的平台下推廣屬於台灣的優良農產品足以讓整個產業鏈永續蓬勃發展，更拉近了台灣農產品與大陸消費者的距離，希望通過此次展會，能為台灣優良農產品在大陸建立更多元的銷售管道，俾讓廣大的大陸消費者看得到、買得到、吃得到優質的CAS產品，擦亮CAS台灣優良農產品這塊金字招牌。CAS

新年到 團圓年菜預購便

企劃組 / 盧巧玲

過年功夫菜「一指」搞定

近年來國人過年團圓圍爐，多數人早已擺脫在家自行費心製備大小各式餐宴，轉為向飯店或餐廳訂購各種便利功夫菜。現在訂購年菜又較過去更為方便，拜網際網路發達及流行所賜，透過手機、電腦上網，一指輕輕點選，就可以在各大購物網站，包括樂天、yahoo、momo、快樂購物網(GO HAPPY)等各大大小小的網站，搜尋到各式美味的年菜，這些購物網與各大餐廳、飯店或專業的冷凍食品製造廠結合，推出各家具有年節特色之年菜單品或組合品，越早訂購，還可享有優惠，發動團購力量大，更多優惠省更多。

這類便利的預購年菜，主要還是以冷凍食品為主，特點在於便於保存、配送外，消費者拿到後亦易於烹調，吃到如同剛烹調上桌的風味。而這些冷凍食品，從產品開發到配送，都必須有完善的保護，才能確保消費者從預購到拿到手上的產品品質，因此，具備專業生產技術的冷凍食品工廠，在此一年菜市場扮演著重要的角色。通路業者在推出冷凍年菜預購前，嚴選與專業的冷凍食品製造廠合作，以其專業的設備及工廠管理，生產各式年菜，或是由既有的產品中，挑選適合作為年菜的品項組合。

冷凍食品 豐富新年餐桌 團圓更精彩

早期冷凍食品多出現於超市、量販店的冷凍櫃，到近年來為因應現代人外食的機會大大提升，各大便利商店除提供冷藏鮮食產品，包括三角飯糰、三明治、便當等產品外，也出現了超夯的平價冷凍調理食品專櫃，集合方便、即食、平價的商品概念，與冷凍食品業者合作，推出自有品牌商品如：炒飯、餡餅、煎餃、小籠包、蔥油餅...等，平均一份約28元的價位，同時購買三份還享折扣，不僅帶動了國人使用冷凍調理食品的風氣，也接續供應日益激增的

國人需求由此可見，冷凍食品產業技術及產品的品質，已深獲消費者的信賴，應用於年節的各式具代表性的調理食品，更是銷量蓬勃發展的產品。

年關將近之時，中國人一年一度的團圓飯一年夜飯，自從10年來冷凍年菜預購之風氣盛行後，每到過年前夕便成為被熱烈討論的話題。各大超市量販店、著名餐廳飯店、網路人氣商店、著名小吃店，甚至於推出南門市場著名菜餚(台北中正區著名的市場)，等紛紛推出年菜預購，可以選購套裝產品，也可以自行組合。最貼近生活圈的三大超商更紛紛打出飯店、餐廳主廚設計菜單，更早於11月初即開始預購開賣，如7-ELEVEN推出開運年菜、全家便利商店推出功夫年菜、萊爾富推出幸福年菜等，品項眾多，從主菜到甜點琳瑯滿目，選擇多更多。

CAS冷凍年菜 便利優質食在安心

近年來，CAS冷凍食品工廠除了搭配上零售通路，提供年菜預購之外，拜網路購物的蓬勃發展及消費習慣改變，CAS工廠也準備分享年菜網站市場這塊大餅，紛紛或與現有的購物網合作，或由公司自行經營的購物網，打出自有品牌，以下介紹幾家推出年菜預購的CAS工廠所生產的年菜系列產品。

桂冠實業股份有限公司--美食廚房精選年菜

桂冠食品公司身為CAS冷凍食品廠，除了生產各式各樣的包子、水餃、火鍋料、湯圓，以及各式冷凍麵、飯系列產品之外，利用其專業精良的生產設備，也提供年節應景商品，例如端午節粽子、年菜系列等，今年桂冠公司美食廚房所推出的年菜精選包括干貝鮑魚佛跳牆、玉子櫻蝦荷葉飯、碳烤厚燒豬肋排、鴻運八珍魚翅羹、山藥丹蔘燉土雞及高粱酒香腸禮盒。

產品名稱	重量	內容說明
干貝鮑魚佛跳牆	1830	精選干貝、鮑魚、栗子、排骨、魚皮等多樣頂級食材，預先分別以泡、炸、滷等傳統工序料理後，加上獨家高湯，料豐湯鮮。
玉子櫻蝦荷葉飯	850	將肉絲、香菇、魷魚、金鉤蝦等配料爆炒提味後，伴入特級長糯米，上頭再鋪上手工煎製和風玉子燒及東港櫻花蝦，再用大片荷葉緊緊包裹後蒸炊而成，是道充滿荷葉香味的廣式年菜。
碳烤厚燒豬肋排	900	精選上等肥美多汁的豬腩排，經獨家秘方醃漬後滷至入味，再用中火燒出誘人的香氣，層層入味，骨香濃郁，是老饕心目中的美食。
鴻運八珍魚翅羹	1000	改良自台灣傳統筵席名菜，遵循大廚工藝，先以雞大骨文火熬煮高湯當底，再加入魚翅、豬肉、金針菇、香菇等食材烹煮；搭配特調紅醋一起享用，風味一絕。
山藥丹蔘燉土雞	2200	選用台灣本產培育的紅丹蔘、白山藥、黑木耳等食材及鹿野土雞，長時間慢火熬煮，湯頭濃郁順口，是一道冬令珍貴的養生聖品。
高粱酒香腸禮盒	1000元 4包入	選用原塊優良豬肉精製，提高瘦肉比，降低一半的肥肉，利用獨家工法鎖住鮮甜肉汁，吃起來彈牙多汁、清爽不油膩，高粱酒香提味讓香氣更顯長。

(資料來源：<http://www.pcstore.com.tw/laurel/>)

晉欣食品--謝主廚系列產品

晉欣食品公司原為CAS優良即食產品廠商，主要產品以提供便利商店18°C、4°C等鮮食商品為主，今年度亦拓展冷凍調理食品生產線，並取得CAS驗證。

晉欣公司所開發的年菜系列產品，以「謝主廚」為品牌，今年推出祥龍迎春年菜系列，包括御膳佛跳牆、極品魚翅羹、無錫排骨、筍絲蹄膀及五香滷豬腳。



產品名稱	重量	內容說明
御膳佛跳牆	1560g	干貝、栗子、烏蛋、魚皮、開陽、排骨酥、雞腿酥...等經過處理，配以鈕扣菇、冬筍、香蔥、蒜頭等多種佐料，依序層層疊疊旺火沸後，改用文火慢煨，呈現自然食材最完整的美味。
極品魚翅羹	1200g	入口即化的魚翅羹，甜中帶鹹，獨門秘方，醇香味濃的羹湯，配上鮮味香菇輝映，真材實料卻是物美價廉，光看就引動食慾，是令人無法抵擋的頂級美味。為了響應保育鯊魚的運動，不放魚翅，用綠豆翅代替。
無錫排骨	400g	此菜雖然容易燒煮，但講究火候，使菜品呈醬紅色、骨香濃郁、肉質軟嫩、味鮮汁濃、鹹中帶甜，令人回味無窮。
筍絲蹄膀	1400g	選用豬大腿，肉質肥而不膩，瘦不生渣，最富有彈性，與筍絲一起滷，獨家魯汁秘制而成的肥美大蹄膀，皮Q肉嫩，入口即化，搭配筍絲精燉而成，肥而不膩，加熱即可食用。
五香滷豬腳	750g	以豬蹄為特選食材，再加上以冰糖、醬油等佐料特調而成的醬汁一起長時間燻煮，滷至層層入味。豬腳皮富含膠質，看起來油亮油亮，咬下去軟中帶Q的嚼勁，保證沒有油膩感，且有清爽的膠質感，豬腳肉的部份軟而不爛入口即化，聞起來香氣四溢，是您過年圍爐的好選擇。

(資料來源：<http://www.fastfood.com.tw/>)

嘉義食品工業股份有限公司--呷七碗全福團圓年菜

前身為諸羅山食品有限公司，早期於1980年創立諸羅山小吃店開始創業，販賣商品包括嘉義米糕、香菇肉羹等地方小吃。1989年改制，成立以公司形態進軍百貨美食街，販售產品包括嘉義雞肉飯、米糕、滿月油飯及其他燉湯。1992年成立嘉義食品股份有限公司，以工廠形態加工製造，商品包括油飯、米糕、米粉、肉粽及魯肉飯等，最出名的產品為呷七碗系列，以中央廚房方式集中生產及統一管理，確保公司產品穩定。

近年來，呷七碗也推出應景年菜系列產品，在各個購物網站預購賣盛況連連，包括御膳佛跳牆、蠔油扣鮑魚、蔥烤肋排、櫻花蝦米糕、黑蒜雞湯及芋香芙蓉蝦，更貼心的是，連餐後甜點也為消費者貼心準備了好吃的冰心蒸薯，只要訂購整套年菜即可免費獲得。

產品名稱	重量	內容說明
御膳佛跳牆	2000	先以老母雞熬出濃郁的高湯，再加入鮑魚、干貝、排骨酥、豬腳、豬肚、魚皮、杏鮑菇、水晶翅、栗子、魷魚、香菇、筍絲、金鉤蝦等食材慢火熬燉，不僅用料豐富、做工更是繁複的美味料理。
蠔油扣鮑魚	1050	鮑魚及大白菜，淋上以銀杏、香菇、杏鮑菇、大白菜、金鉤蝦、豬肉、調味料所熬煮之醬汁，是一道五星級飯店必備名菜。
蔥烤肋排	960	嚴選肥瘦相間、肉質厚實鮮嫩的優質肩胛排，遵循傳統製法搭配數種醃料精心烹調、慢煨而成，除了留住肉質本身的鮮美及品質、骨汁的精髓，更增添了醇厚甘美、撼動味蕾的絕佳風味。
櫻花蝦米糕	900	嚴選特級長糯米，以古法蒸籠蒸炊，粒粒米飯香Q彈牙，加入香菇、金鉤蝦、豬肉、魷魚等配料爆炒入味，再搭配特選櫻花蝦，香味十足。
黑蒜雞湯	2400	挑選肉質緊實的土雞，搭配養生黑蒜頭與特選白蒜頭細火慢燉，濃郁的蒜味撲鼻而來，湯頭鮮美值得細細品味。
芋香芙蓉蝦	10尾	新鮮的鮮蝦，加上濃濃芋香，只要經過簡單的油炸即可上菜。
冰心蒸薯	500	精選花蓮無毒耕法栽種地瓜，堅持栽種6個月以上。

(資料來源：<http://www.7777777.com.tw>)

禎祥食品工業股份有限公司-年貨大街

禎祥食品企業集團創立於1959年，長久以來一直秉持著"誠信、勤奮、創新"的經營理念，由一家貿易公司到設廠生產，從冷凍調理食品的領域深耕，一直到冷凍水果蔬菜及食品加工至今，不斷致力於精緻美食的開發，所生產各式的商品已深入每一個家庭裡成為大眾生活不可或缺的一部份。

禎祥公司所生產的冷凍食品非常多元化，包括冷凍蔬菜、傳統美食、港式點心、調理點心。近年更推出精緻料理系列產品，主打養生燉補產品，包括韓苑人參雞、上品竹筴湯、養生珍菇雞、佛跳牆等，以常溫殺菌包的加工方



式，保存期限長，不佔冰箱空間，簡單復熱即可食用，包裝精美，非常適合當作年夜飯的一道主菜。

產品名稱	重量	內容說明
韓苑人參雞	3500	鹿野土雞、生人參、長糯米、紅棗、精製高湯，保留原汁原味。
上品竹筴湯	2000	特選素肉塊、竹筴、巴西蘑菇、素鮑魚等多種食材，與特調高湯燉燉數小時，湯頭完全融入了食料的菁華。
養生珍菇雞	3500	嚴選純淨生長的上等鹿野土雞，再加上養生洋菇、秀珍菇、柳松菇，並以細火慢燉數小時，集結全部精華，保留原汁原味。
佛跳牆	2000	特選鮑魚、魚皮、干貝、豬腳、豬肚、栗子等多種食材，以泡、炸等工法調理，再與特調高湯燉燉數小時，湯頭完全融入了食料的菁華

(資料來源：<http://web.chenhsiang.com/index.php>)

台灣農畜產工業股份有限公司-頂級年菜饗宴

台畜公司成立於1967年，初期以生產冷凍肉品外銷日本為主，1968年起陸續生產西式火腿、西式香腸、煙肉等加工類產品於國內銷售，至今已成為國內火腿香腸加工製品的龍頭，近年來更不斷開發更精緻的美食商品，並組成成年菜產品，提供消費者更多年菜選擇今年台畜推出的年菜組合為頂級年菜饗宴，內容包括蘭香東坡肉、黑豬肉貢丸、梅干扣肉、日式照燒無骨雞腿及黑胡椒腿肉，整組預購可享特價999元優惠。AS

產品名稱	重量	特色
蘭香東坡肉	1200	精選皮薄肉嫩之五花肉，慢火熬煮，色澤紅中透亮，蘭草摺合脂香四溢，入口即化，酥而不碎，湯肉交融，爽滑可口。
梅干扣肉	500	精選帶皮五花肉，經由特殊的加工技術，配上特殊配料，生產出獨特風味之產品，鮮潤多汁的口感，讓人唇齒留香。
日式照燒無骨雞腿	230*2	健康雞腿肉去骨後，以日式照燒醬醃漬入味，高溫烘烤增添香氣，肉質細膩，口感香嫩。
黑胡椒腿肉	300	完整前腿肉塊剔除筋膜，以精純黑胡椒粒調配上等香辛料醃漬而成，肉汁豐盈，咬感特佳。
黑豬肉貢丸	300	國產黑毛豬，特選新鮮後腿肉百分之百純肉製品不添加澱粉及其他增量劑，香Q口感，每一口都瀰漫著丸子冒出的甜甜肉汁。

(資料來源：<http://ec.tham.com.tw/product.aspx?sn=67>)

100年度台灣稻米產銷專業區展示會 活動紀要

驗證組 / 張惠萍



▲頒獎典禮

為因應加入世界貿易組織（WTO），稻米開放進口對我國稻米產業的衝擊，行政院農業委員會農糧署於94年起積極輔導優良稻米產區中具有行銷能力之農民團體或糧商，結合轄區內稻農、育苗業者及加工碾製業者等建置稻米產銷專業區，以產銷一體的營運機制與品牌化營運模式行銷，建構具內外銷競爭力的稻米產銷體系。

輔導至今年為止，全國已有42處稻米產銷專業區成立稻米品牌，近二年，行政院農業委員會農糧署更積極向外推廣稻米產銷專業區，要讓一般消費者也能輕易買到具有品牌的稻米，因此於今年12月17至18日假國立台灣博物館前廣場辦理了一場「台灣稻米產銷專業區展示會」，向國人推薦績優專業區。

本次展示會中召集了北、中、南、東 20家優質稻米產銷專業區共同參與，這些稻米產銷專業區都有一個特質，即從產品、包裝到行銷處處可見農民們的用心，煮出來的飯從一開蓋的香氣就會被吸引、米飯粒粒飽滿、香Q有彈性，就連不喜歡吃飯的小朋友都會想接二連三的扒著飯。這次除了有國內第一大品牌億東好米(竹塘專業區與二崙專業區)、經營品牌有成的壽米屋、好的米(泉順後龍廠)、米圍公司展售其品牌好米之外，今年度芳榮米廠更提供消費者新式米穀粉吃法、弘昌碾米廠現場製作由



▲展售會中小朋友熱情的參與活動

米穀粉煎製而成的米煎餅、池上多力米更推薦其附產品-有機糙米麩與米味噌；而彰化縣第一稻米蔬果生產合作社更帶來了本次唯一一攤長糯米產銷專業區所生產的產品。

活動中更邀請到知名烹飪專家蔡季芳老師，教導現場民衆利用蓬萊米粉製作地瓜圓及虱目魚粥，讓米食不再只有白米飯一種選擇，更讓現場民衆品嚐到米料理的多元化，從甜品到鹹食一次到齊。

此外，今年度所評選出的績優稻米產銷專業區亦於12月26日假行政院農業委員會5樓禮堂，由陳主任委員武雄親自頒獎，現場並展現稻米專業區生產之安全優質好米禮盒、及各式米製食品等，獲得績優稻米產銷專業區包括億東企業股份有限公司（竹塘專業區）、芳榮米廠、壽米屋企業有限公司、好的米食品股份有限公司、陳協和碾米廠；優良稻米產銷專業區則包括池上多力米股份有限公司、台中縣霧峰鄉農會、梓園碾米工廠、彰化縣田中鎮農會、米圍食品企業股份有限公司。CAS

100年度CAS台灣優良農產品林產品 驗證及推廣研習會花絮報導

驗證組 / 丁銘音



▲授課情形



▲產品展示

CAS林產品自從94年起加入CAS行列後，打破了CAS優良農產品以食品產業為驗證項目之主軸的概念，主要應用於民生用品方面的林產品，驗證項目包括竹、木炭產品及竹、木醋液展品等。在林務局、工研院、林產品產業相關業者及公協會齊心努力下，截至今（100）年止，CAS林產品驗證廠家數已達到10家業者，實屬不易。

為加強CAS林產品業者的技術開發及行銷能力，林務局委託本協會定期辦理相關研討會，本年度計辦理2場，第1場主題為「林產品作為食品材料方面之利用」，相關內容已於第30期CAS季刊報導。第2場研討會 月 日於中興大學辦理，主題定為「林產品作為農業資材方面之利用」，計有37人參與，包括CAS業者、林業相關公協會、林業試驗所、農業試驗所及全省各區林業管理處、實驗林管理處、縣市政府農業局及各縣市農會代表。

課程主題包括3項。中興大學森林系盧崑宗教授說明「竹木醋液之製造與應用」，盧教授從木竹材中的基本架構（纖維素、半纖維素及木質素）及熱解反應之炭化過程說起，將結構不同的土窯與機械窯對於竹木炭及竹木醋液產



▲學員們專心聆聽課程

品產生之影響作一比較，進一步將木、竹醋液具有殺菌和防霉的效能，作為代替農藥或減少農藥用量、促進植物生長等重要資訊。

第2堂課由嘉義大學林產科暨家具工程學系林翰謙教授擔任主講有關竹炭栽培介質應用在蔬菜穴盤育苗之探討，試驗結果以蔬菜種苗的生物量評估，15%竹炭取代栽培介質中之真珠石及以真空注入養液，做為蔬菜種苗生產均有其可能性。

第3堂課程則由嘉義大學生物事業管理學系李俊彥教授擔任講師，李教授以輕鬆活潑的方式將綠色行銷概念、創造顧客價值並期待業者能開拓潛在的綠色市場等行銷概念，帶給與會人士。AS

使用CAS標章廠商及產品項數

100年11月至12月CAS新簽約廠商

項目	廠商名稱	產品名稱	產品編號	驗證機構
肉品	新力香食品有限公司	寶寶專用肉鬆(原味)	013010	台灣優良農產品發展協會
		寶寶專用肉鬆(海藻)	013011	
肉品	味一食品有限公司	豬肉鬆	013405	中央畜產會
		海苔芝麻肉鬆	013406	
肉品	宏彬食品有限公司	調理肉角	017110	中央畜產會
		調理肉柳	017112	
肉品	勝贏屠宰場股份有限公司	冷藏雞肉	017303	中央畜產會
		冷凍雞肉	017304	
冷凍食品	晉欣食品股份有限公司	冷凍筍絲蹄膀	028001	台灣優良農產品發展協會
		冷凍五香滷豬腳	028002	
冷凍食品	台灣黑輪伯食品有限公司	冷凍黑輪條	028201	台灣優良農產品發展協會
蛋品	福勝商蛋品有限公司	冷藏殺菌液全蛋	118701	中央畜產會
		冷藏殺菌液蛋白	118702	
林產品	臺南市龍崎區農會	龍崎竹炭片	161401	台灣優良農產品發展協會
		龍崎竹醋液	161402	

製表：100.12.23

CAS廠家與產品細項數統計表

編號	項目	廠商家數	產品細項數
01	肉品	79	4,088
02	冷凍食品	53	737
03	果蔬汁	5	15
04	食米	25	104
05	醃漬蔬果	8	74
06	即食餐食	23	424
07	冷藏調理食品	14	143
08	生鮮食用菇	2	15
09	釀造食品	4	129
10	點心食品	14	149
11	蛋品	29	88
12	生鮮截切蔬果	30	130
13	水產品	41	305
15	乳品	13	51
16	林產品	10	87
	合計	350	6,539

製表：100.12.23

2011 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮

推廣組 / 劉冠筠



▲「建國百年CAS新品與菜餚發表會」於圓山飯店席開50桌

行政院農業委員會於民國100年12月20日假台北圓山大飯店舉辦的「CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮」暨「建國百年CAS新品與菜餚發表會」，在台灣戲曲學院的精彩演出旗開得勝，為本年度授證典禮揭開了序幕。此次授證儀式由行政院農業委員會主委陳主委武雄（以下簡稱陳主委）親自主持；儀式之後，為慶祝建國100年，特別規劃以CAS產品結合圓山飯店大廚的廚藝，於12樓大會廳席開50桌，熱鬧非凡。這次發表會的菜餚食材皆以通過CAS驗證的產品為主，經過圓山飯店主廚的精心設計與專業的烹調下，向來賓們展示了12道風味佳餚，菜色有五色沙拉、鮮果盤、烏魚子、飛卷魚子、珍菇雞湯、蒜泥白肉、鮮蔬燴菇、炭烤豬排、米食雙拼、清蒸石斑魚，更有比進口牛肉更高貴的台灣牛肉製成的黑椒牛柳條、剛加入CAS的鮮羊乳製成的米布丁及今年新通過驗證的白蝦，每一道都能體會到主廚的用心與CAS優良農產品生產者對於品質的堅持及努力。



▲陳主委致詞，肯定並勉勵CAS業者所作的努力


今年新通過CAS驗證的廠商共有25家，產品內容包括肉品、冷凍食品、食米、蛋品、生鮮截切蔬果、水產品、乳品、林產品等類別，相信這些生力軍加入了CAS的大家族中，對於未來CAS台灣優良農產品的推廣有相當的助益，因此藉由此次的授證典禮，向消費大眾介紹這些為台灣優良農產品辛勞付出的業者們。



▲今年新通過驗證的廠商，由陳主委親自授證

典禮中陳主委指出，CAS標章制度自民國78年推行迄今已23年，截至目前計有15大類農產品，350家廠商，6,541項產品通過CAS驗證，年產值達新台幣508億元，是產業界認同、消費者信賴的安全指標。本年度更擴大CAS標章的驗證範疇，將「鮮奶」和「國產牛肉」納入驗證範圍，繼去年9家鮮奶業者獲證後，今年還有3家「鮮羊奶」及1家國產的冷藏牛肉業者獲得驗證，預估明年(101)CAS產值將會達到新台幣530億元以上。

此外，農委會也積極將CAS優良農產品標章的觸角推向中國大陸；首先於本(100)年4月在中國大陸完成CAS標章註冊。同時為掌握大陸市場行銷契機，推動系列性的貿易洽商及宣傳行銷方案，目前已陸續有國產農畜產品銷往大陸市場，為CAS業者創造更多的商機。今年12月1日至4日更進一步在北京辦理「第二屆海峽兩岸台灣優農產品洽商大會」，本次大會計有52家CAS業者、381項CAS產品參展，參觀人數近3萬人，現場銷售及簽約金額達人民幣2,000萬元，本次在中國大陸宣導台灣CAS標章品牌可說相當成功。

近來在農委會與各驗證機構的推動下，使「選購台灣優良農產品」的觀念深植民心。儘管如此，為保障消費大眾「食」的安全，對於產品追蹤抽驗部分，亦不能輕忽懈怠。每年CAS產品皆會抽驗3,000件以上，合格率超過96%。本年度更檢討修正驗證基準及加強驗證機構追蹤查驗等，執行成果已逐步顯現，令產品在品質及衛生安全上會更多一層保障。並期望在各方共同努力下，能確實把關，使消費者們能夠買得放心、吃得安心！



▲由圓山大廚以CAS產品所設計的佳餚

2011年新通過驗證廠商		
	類別	廠商名稱
1	肉品	花蓮縣光豐地區農會肉品加工場
2	肉品	新力香食品有限公司
3	肉品	味一食品有限公司
4	肉品	鈺景國產肉品專賣店
5	肉品	宏彬食品有限公司
6	肉品	勝羸屠宰場股份有限公司
7	肉品	味全食品工業股份有限公司台中總廠
8	冷凍食品	捷康食品股份有限公司
9	冷凍食品	馨香食品有限公司
10	冷凍食品	晉欣食品股份有限公司
11	冷凍食品	台灣黑輪伯食品有限公司
12	食米	弘昌碾米工廠
13	蛋品	義進牧場
14	蛋品	福商勝蛋品有限公司
15	截切蔬果	保證責任彰化縣韭菜生產合作社
16	截切蔬果	高雄市梓官區農會
17	截切蔬果	香港商都樂有限公司台灣分公司
18	水產品	金實水產實業有限公司
19	水產品	馨香食品有限公司
20	水產品	新力香食品有限公司
21	乳品	義美食品股份有限公司南崁廠
22	乳品	辰穎股份有限公司
23	乳品	保證責任台灣省嘉南羊乳運銷合作社
24	乳品	冠欣食品工業股份有限公司
25	林產品	台南市龍崎區農

CAS讓台灣美食更進階

—「CAS健康樂活，就是愛COOK!」料理競賽

烹飪美食專家 / 蔡季芳



▲評審與參賽學員合影留念

行政院農業委員會一直以來都鼓勵消費者使用在地食材，在我的印象中從民國80幾年的「愛鄉、愛土、愛咱的農產品」，到現在的「在地生產 在地消費」，農委會最主要之目的當然是要保護農民們的收入，但是從時代趨勢來看，也正好最符合現今的潮流。因為使用在地當令食材，不僅最新鮮，更能大大縮短食物里程，因此可算是節能減碳的好方法。而CAS台灣優良農產品就是以國產農產品為主原料所生產的食材，其加工製造的過程又融入衛生的理念，因此我說CAS農產品絕對是讓台灣美食更加分的利器。

農委會自3年前開始針對餐飲相關科系學生辦理「CAS健康樂活，就是愛COOK!」料理競賽，就是希望引導未來廚師們正確認識與使用CAS台灣優良農產品，因為用好的食材才能做出好的菜餚，這是不變的道理。今年主辦單位

統一提供參賽者經CAS驗證通過之農產品，包括米、絞肉、雞肉、台灣鯛、虱目魚肚、生鮮雞蛋、鮮採黑木耳、生鮮食用菇、截切蔬菜、釀造醋等各類CAS驗證農產品；讓參賽學生們在比賽中實際體驗CAS食材，我覺得這是很好的概念。

記得有一次去探望住院的親友，發現她竟然是因吃了不潔的飲食而食物中毒，讓我深刻覺得食物的衛生與安全比什麼都重要。「安全」正是CAS食材最重要的訴求，這點也是促使我自己選購CAS食材的重要因素。尤其因為工作的關係我必須常常示範烹調菜餚給學生、民衆等各種不同的對象品嚐，在我個人的想法裡，我不僅想要教大家如何做出好吃的料理，也希望能讓大家知道怎樣才能吃得更安心、更健康！

事實上，CAS食材對從事餐飲或團購的人來



▲紅樓廣場辦理CAS料理競賽決賽情形



▲開平中學辦理CAS料理競賽初賽情形

說，真的是非常貼心的食材。基本上CAS產品都是已經經過前處理過的產品，像是CAS的虱目魚肚就是最好的例子。因為我是台南人，從小就吃虱目魚長大，對我來說，虱目魚的鮮甜是參雜著家鄉回憶的美味，但是我也知道擁有220根刺的虱目魚，對許多人來說是令他們望之卻步的最大主因。而這次主辦單位所提供的CAS虱目魚肚，事先已經把魚刺全部清除，未來餐飲業者使用時，一方面可以節省處理魚刺的人力成本，一方面也可以拓展因為魚刺太多而不敢吃的消費族群以增加客源，提供顧客更貼心的服務。

CAS不僅是目前在台灣大家最熟悉的標章，同時在本質上，CAS的觀念與產品更不斷進階，從過去的原始食材，到現在CAS有許多加工的品項，截切蔬菜及調理包就是最好的例子，這些經過處理的CAS截切蔬菜及調理包，不用再洗滌或處理就可直接下鍋，除了省去料理過程的麻煩事外，在工廠前處理過程中的蔬菜頭尾、果皮、外葉殘渣…等，則直接留在原產地當肥料，回歸土壤，既能減少運輸體積，更能有效利用農產品。同時，餐飲團膳業者與消費者買回去後，除了立即可以使用外，也可省下上噸的廚餘垃圾，同步實踐環保愛地球的理念。

CAS是農委會與許多驗證機構、專家學者花了好多年、好不容易建立起來的標章，我們對它越有信心越重視，就難免會看到它有需要改



▲參賽學生的作品令人食指大動

善的地方，或是會有不肖業者想要投機取巧，但是我始終認為政府希望提升農產品的品質與安全的理念是正確的，我們的關心對這個制度可以有督促的作用，但是不應該否定政府、優良廠商與許多專家學者對農產品把關工作一直以來默默執行的努力，我期待CAS未來能做得更好！從農場到餐桌所有製程嚴格把關，提供消費者衛生安全的優質農產品。CAS

伴隨台灣經濟成長的牛奶魚 —虱目魚加工產品新秀選拔

推廣組 / 張韻茹



▲漁業署長沙志一署長接受電子媒體專訪

虱目魚為台灣主要的養殖魚種之一，年產量約4至6萬公噸，其產季主要分布在每年7月至11月，虱目魚長期以來即為國人優質水產蛋白來源，其魚肉具有豐富的優良蛋白質、維生素、礦物質、並有低脂肪、低熱量、低膽固醇的特性，營養相當豐富又適合消化吸收，就像是牛奶般被視為優質營養珍品，因此又有「牛奶魚」之稱，除此之外，年產值將近30億元更是漁村社會經濟發展的重要支柱。

雖然虱目魚的美味已深獲國人的喜愛，但魚刺多的問題其實對消費者的選擇卻大打折扣，為了要讓老人或小孩食用時避免被魚刺所傷，近年來，國內的虱目魚加工業者不斷的精進技術，開發出無刺虱目魚各項產品，讓消費者或團膳業者可以安心購買及食用。

行政院農業委員會漁業署更為了要避免虱目魚受產季及產量限制，鼓勵CAS優良農產品業者研發虱目魚加工產品，進而達到提升產品附加價值，以對抗盛產時的削價競爭，並藉此開拓虱目魚多元通路，增進魚民收益，特於今年委託本協會辦理「2011虱目魚加工新品評選」。評選會中邀集美食專家針對產品官能品評、產品特色、虱目魚運用比例及營養、品質與衛生等項目進行評比，計評選出10項產品，包括虱目魚水餃、虱目魚火鍋、天麻淮山燉鮮



▲授證典禮虱目魚新品展示



▲虱目魚加工新品評選會議



▲授證典禮虱目魚新品展示

魚、化骨虱目魚肚、蒲燒虱目魚片、虱目魚肉乾、三不虱目魚鬆、虱目魚鬆、浮水虱目魚肚羹、無刺鹽烤虱目魚肚等。

所開發出的10項產品除透過媒體廣告，推廣給消費者知道之外，並於12月20日假台北圓山飯店所辦理之「CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮」暨「建國百年CAS新品與菜餚發表會」之展品展示區中展現，現場媒體無不爭相報導。AS

CAS好米展售會報導

推廣組 / 陳慶禧

位處於亞熱帶的台灣，豐沛的雨水及溫和的氣候非常適合水稻生長，我國稻米一年至少收穫二次，使得自古以來稻米即為國人的主食，生活在台灣的你我，隨時可享用到新鮮香Q的新米白米，因此米飯對我們來說不僅代表本土歷史文化價值的搖籃，更是傳承台灣農業永續發展的推手。隨著台灣工商業蓬勃發展，今日國人消費選擇更呈現多元化與多樣化，早期高勞動力的付出使人對於白米飯強烈需求的飲食習慣已逐漸改變，致使國人食米消費量逐年遞減，進口麵粉取而代之成為國人部份主食選擇，有鑑於此，行政院農業委員會藉由推廣CAS標章驗證食米來能滿足消費者對稻米高品質、衛生安全的訴求，又鼓勵國人多吃台灣米，開拓高品質稻米市場商機。

100年10月29日及30日由行政院農業委員會農糧署與國立臺灣博物館在臺灣博物館前廣場共同舉辦「2011 CAS台灣好米展售會」，這兩天邀集了來自全台各地之CAS優質好米，總計18個攤位，包含14家CAS食米廠商及4個宣導攤位，展售超過40項CAS台灣優質好米，此外包裝上各家更獨具巧思替CAS好米換上精美包裝，迥異於一般市售包裝米予人觀感，充分展現出台灣米品質優良、精美的形象，從現場熱絡的交易情況來看，消費者對於擁有CAS標章的優質好米無不趨之若鶩。會場中展售產品有CAS台灣好米、益全香米、越光米…數十種好米，當天還規劃互動遊戲，舞台區並邀請美食專家蔡季芳老師教導大家如何挑選好米、並示範創意米料理，另外還安排果凍姐姐親子帶動唱、及有獎徵…等活動，透過一系列趣味節目讓民眾在愉快的氣氛下，輕鬆的認識CAS台灣好米。

選擇國產稻米在地生產、在地消費，節能減碳，既環保又可活絡國內農業經濟這麼好的消



▲觀眾聚精會神的聆聽著蔡季芳老師料理示範



▲親子活動吸引著大人小孩的參與



▲現場攤位引起陸續經過遊客關注

費資訊當然得介紹給大家，但是在眾多的國產米中如何選擇？其實不難，只要認得CAS食米標章，就代表是高品質的好米。CAS

CAS幸福團購網 「購」幸福

推廣組

「CAS幸福團購網」自民國99年3月開站至今已有一年餘，目前合作的CAS廠商有87家，共計273項CAS農產品陳列於「CAS幸福團購網」供消費者選購。在此，感謝所有支持CAS的消費者，因為有你們的愛護，「CAS幸福團購網」方能將幸福不斷延續。

「CAS幸福團購網」多元行銷通路讓消費者買的安心、吃的放心

台灣優良農產品發展協會(以下簡稱CAS協會)經過1年多竭盡心力的經營與維護，期間「CAS幸福團購網」不斷的創新與改進，所追求的目的不外乎是希望為消費者提供最迅速、最便利的購物方式，讓您在家即可輕鬆掌握CAS最新商品訊息，享受安全優質的農產品及貨送到府的便利生活。

『服務』是「CAS幸福團購網」網站成立的宗旨。對生產廠商而言，「CAS幸福團購」网站的成立建立了更多元的行銷通路，除了讓CAS生產廠商透過E化系統有效提高庫存與出貨管理的便利性與精準度外，同時也提供一個直接面對消費者的平台，迅速且確實的得到產品的第一手回應。以消費者的立場而言，「CAS幸福團購」网站所販售的商品均經過CAS協會嚴格的審查與篩選，比市面上的產品更加的衛生、安全且品質穩定。「CAS幸福團購網」提供消費者便利的選購平台及實惠的價格，更讓消費者買的安心、吃的放心。

CAS幸福團購網三大節日 優惠方案購幸福

「CAS幸福團購網」為順應國內各大節慶，推出多項優惠促銷方案：春節農產品伴手禮盒、端午肉粽禮盒、中秋月圓禮品等。還在為您的至親好友挑選佳節禮品而煩惱嗎？立即上「CAS幸福團購



▲CAS幸福團購網頁面

網」，動動手指輕鬆選購，一周內商品即送達指定收件地址，不需您親至賣場商街人擠人、辛苦的提拿大量貨品，為忙碌的您省時又省荷包。

團膳食材 訂購真方便

時下的消費者日益重視食品的安全及品質，因此越來越多的團膳單位選擇使用CAS的產品，然而CAS的生產廠商分布於台灣各地，著實造成食材訂購時的不便。如今只要至「CAS幸福團購網」，隨時有完整的CAS產品照片、價格及相關訊息供採購單位參考，只需詳細閱讀、輕鬆點選，即可將CAS產品依指定時間與地點送達，產品將以貨到付款方式運送，讓您方便訂購、方便取貨。此外，「CAS幸福團購網」提供多樣一般通路所沒有的獨家商品，以及網路限定優惠價格。您還在擔心買不到真正通過驗證的CAS產品嗎？立即前往「CAS幸福團購網」購買吧！

「購」幸福 你我E起來

目前「CAS幸福團購網」仍為剛起步的階段，CAS協會正積極努力於提供消費者最實惠的商品以及最便利的服務，因此還需要您多方的支持與鼓勵，要夠（購）幸福需要你我一起來。

若您於「CAS幸福團購網」有遇到任何問題，歡迎您撥打CAS免付費諮詢服務專線：0800-025888或是CAS消費者服務信箱：service@cas.org.tw洽詢。CAS



▲團購網上琳瑯滿目的商品

塑化劑風暴談消費者因應之道

蔡弘聰營養師

壹、前言

「民以食為天」，自古以來人類莫不以食為民生第一要事。有些人勞碌終日也都在求一日三餐溫飽。由營養的立場來說食品要以能促進身體健康者為上；若攝食後會引起急性或慢性中毒者，則不管該種食品如何的美味、可口或珍貴皆為不良的食品。本來食品的目的在於維持人類的健康，但俗語說「病從口入」，有些疾病是由不當的飲食而來的。此種意外的後果可能由於人類的不良習慣或由不良的食品所引起的。不良的習慣包括暴飲暴食；或吃無定時，食無定量；或偏食，造成營養不良。不良的食品可分成兩大類；其一為食品本身的成份或其成份之衍生物有毒；其二為在食品製造的過程中添加了一些對人畜有害的物質。

貳、轟動臺灣最大的食品污染事件 塑化劑

2011年5月23日行政院衛生署主動對外發布轟動臺灣最大的食品污染事件，就是食品添加物「起雲劑」含有毒物品--「塑化劑DEHP」，發現在一些飲料裡面，之後，臺灣方面發現污染擴大到「運動飲料、果汁飲料、茶飲料、果醬或果凍及膠狀粉狀之劑形」等五大類食品，而且有些食品還外銷到上海，香港，東南亞，以及美國。為安定民心，衛生署規定凡屬上面五大食品，必須於5月31日零時前提出安全證明，否則將禁止販售，違反者依法從重處罰。

這種只顧賺黑心錢，不管消費者的健康或生命，沒天良的行徑，令人髮指，我們知道在古時代的食物都取之於自然，因此沒有添加物的問題。但在文明的社會裡，添加物層出不窮。食品與健康關係既然那麼密切，我們應該人人重視食品的衛生安全問題，因此我們要以合情、合理、合法的態度來製造、販賣及使用食品添加物。

參、什麼是"起雲劑"(Cloud Agent)

起雲劑是一種合法的食品添加物，幫助食品的乳化，常添加在運動飲料、果汁及果凍等食品，但也可能用在優酪或檸檬果汁粉末等食品，通常是由阿拉伯膠、乳化劑、棕櫚油及多種食品添加物混合製成。

起雲劑是在製作飲料的過程當中，放入的一種可以食用的添加物，目的是為了要產生乳化的粘稠感覺，為飲料產生適當的濃度及掩蓋不當的異味，這個做法是快速攪拌，產生以水包油的乳化穩定，造成賣相好看的飲料。

肆、什麼是"塑化劑"(Platicizer)

「塑化劑」是一種工業原料，根本就不能吃！在講塑化劑之前，我先說明一下什麼是“塑膠”。塑膠就是化學的聚合物。比如常聽到的“聚乙烯”(PE, Poly-Ethylene),或者“聚氯乙烯”(PVC, Poly-Vinyl-Chloride)。PE常見的就是超級市場用的塑膠袋，而PVC常見的是保鮮膜。那麼為什麼保鮮膜PVC會有點粘粘的呢？因為相對於PE塑膠袋，PVC保鮮膜多了“氯”的成分，而因為這個關係，“氯”這個元素可以讓塑膠增加黏度。

那麼什麼又是“塑化劑”呢？是一種增加材料的柔軟性或是材料液化的化學物質。其添加對象包含塑膠、石膏等。本次被發現的塑化劑叫做“鄰苯二甲酸酯”(DEHP, Di-Ethyl-Hexyl-Phthalate)類的物質。塑化劑的名字由來，是因為它常常會用來加入PVC保鮮膜的製造裡面，讓保鮮膜可以撕扯，可以折疊，可以延展。衛生署亦參照國際間對食品塑膠包裝之管理規範，於99年11月22日公告修正「食品器具容器包裝衛生標準」，增訂塑膠類中DEHP之溶出限量標準為1.5 PPM (parts per million)以下，而食品中則不得添加DEHP。

伍、什麼是「DEHP」

DEHP是一種常用的塑化劑，可增加塑膠的延展性與彈性，是一種環境荷爾蒙，已被證實會干擾人類荷爾蒙雄性激素的訊息傳遞，以及男性生殖系統的發育。但以動物實驗來看，有致癌性，人類並無資料，DEHP絕大多數在24-48小時內就會隨尿液排出體外，因此不必過濾。

陸、是怎麼被發現的

起雲劑是一個使用多年的食品添加物，食品添加物廠商非法使用塑化劑如在DEHP製造起雲劑，應是為了降低成本或增加產品品質穩定，而部分食品業在不知情下使用含塑化劑之食品添加物，而造成轟動臺灣最大的食品污染事件。

日常的保鮮膜裡面都可能含有塑化劑，所以下列幾項使用保鮮膜須知：（1）不可用保鮮膜覆蓋食物去微波加熱，因為塑化劑會釋放出來，然後溶入食物。（2）使用保鮮膜覆蓋食物的時候，盡量避免其接觸有油脂的食物。這是因為塑化劑本身是一種有機化學物質，而有機物一般而言會溶解於油脂裡面，（3）不要加熱塑料物品，因為包括PVC之內的很多塑膠種類，比如塑膠杯子，還有塑膠玩具，都有加塑化劑。

柒、消費者必學5招面對有毒塑化劑

一、不要往便宜貨奔去

「便宜必定有鬼」如果有破壞行情的價格時，往往是添加物業者及食品加工業者在暗中活動，利用添加物降低材料成本品質。

二、少吃動物性脂肪

許多有毒化學物質以脂肪的形式在食物鏈穿梭，少吃動物性脂肪如奶油、牛肉、羊肉等肉類，可以大幅降低人體受到環境荷爾蒙干擾的機會。

三、經常洗手

研究發現環境荷爾蒙之影響，若養成飯前洗

手之習慣，則攝入的機率將可大為降低。

四、盡量避免食物接觸塑膠

避免用塑膠製品、塑膠容器、塑膠袋裝食物，要微波調理食物，也請用玻璃製品或瓷器，既使有些塑膠產品號稱可用微波，但也可能某些物質還是會流洩出來，一切務求謹慎。尤其是兒童、孕婦更是要避免。

五、防毒之外也要排毒，除了防毒之外，就是要排毒。

「天然的最好、簡單就是美」，食品業者其實都在迎合消費者，業者為了賣相好，為求利潤，才會鋌而走險，添加不該加的東西，消費要保護自己，先要調整飲食習慣與觀念。

遵行「二少二多三毒」原則，既少吃加工品、少吃含食品添加物之食品、多天然、多蔬果，以及去防腐劑、去色素和去香料。另外多運動排出的汗水，也可帶出毒素。並保握新鮮、自然、時常換之均衡飲食原則。

捌、結論

「往者已矣，來者可追」，在行政院衛生署及各有關機關單位之通力合作下，已很快進行源頭追查，並進行可疑產品之抽驗，加上業者為維護商譽並保障消費者食用安全，配合政府規定，自行檢測是否含有「塑化劑」，有問題之產品皆已下架，國人不用再行恐慌。

我們更盼望政府重視食品衛生管理工作，增加食品衛生管理之預算經費，有足夠之人員與經費，而且要進用食品有關科系畢業之專業人員，才能夠徹底執行食品之管理工作，尤其進口食品越來越多，更應該加強進口食品之管理。食品工廠的負責人以及食品進口商要以國民健康為重，遵奉食品衛生管理法的規定，依正當的方法生產食品，一切以國民健康為最大原則，憑良心賺錢，消費者也應遵守「二少二多三毒」原則，多運動排出汗水，並保握新鮮、自然、時常換之均衡飲食原則。

如此，我們國民同胞隨時隨地都可吃到安全可靠的食物，而人人健康快樂長壽百歲。AS

100年10月至12月消費者服務中心受理民衆查詢處理紀錄

推廣組 / 劉怡均

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
1	1001014	消費者來信詢問事項，簡述如下： 「食品工廠的前置處理區有何用處？若是肉品處理，前置處理區是在處理什麼步驟？」	已於10月19日以電子郵件回覆，主要內容： 目前食品良好衛生規範等相關法規中並無「前置處理區」之定義。一般前處理區泛指為處理製程上食材準備工作而設立之區域，如製備中式香腸之原料肉，部分工廠進用大塊前腿或後腿肉，因製程所需，該工廠在其前處理區設置工作桌，處理油脂及筋膜的部分等。
2	1001026	賴小姐來電詢問事項如下： 「請問鑫龍公司具有CAS標章之鹽漬鯖魚是在哪裡捕撈的？如何烹煮？口味如何？如果要訂購可以在哪裡訂購？」	已於10月26日以電話中回覆，主要內容如下： 鑫龍公司經CAS驗證鹽漬鯖魚於南方澳捕撈，可依個人喜好以蒸或烤的方式料理。如果要訂購此項產品可至CAS幸福團購網www.casmall.com.tw上訂購，或是直接電洽鑫龍公司03-9908878。
3	1001115	消費者來信詢問事項，簡述如下： 「我想瞭解臺灣的CAS認證機關，請您能說明一下下面的提問。1.在臺灣的CAS認證機關有幾家？2.在臺灣的CAS認證機關的名字 3.臺灣優良農產品發展協會是政府的屬下機關嗎？也是認證機構，對嗎？」	已於11月15日以電子郵件回覆，主要內容如下： 1.有關CAS台灣優良農產品認（驗）證體系，包括認證機構與驗證機構2種。 2.依法規定行政院農業委員會為認證機構；目前CAS台灣優良農產品驗證機構有4個，分別為「財團法人台灣優良農產品發展協會」、「財團法人中央畜產會」、「財團法人食品工業發展研究所」、「財團法人工業技術研究院」。 3.財團法人台灣優良農產品發展協會不屬於政府機關，是政府與產業界共同支持成立之農業財團法人，也是CAS台灣優良農產品的驗證機構之一。
4	1001128	消費者來信詢問事項，簡述如下： 「『生鮮截切蔬果類係指各類蔬果，於採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝』，請問『離心去水』是甚麼意義與標準？(蔬果中的水分是否理應多多益善？若是，何需此道『離心』處理之程序？另，此離心去水之處理，須將水去掉多少才合乎標準?)」	已於11月28日以電子郵件回覆，主要內容如下： 台端所詢生產生鮮截切蔬果產品製程中，有關瀝乾或離水去心步驟，主要用意為去除截切蔬果產品經清洗後之表面多餘水分，以減少水傷及產品品質劣變。
5	1001219	高先生來信詢問事項如下： 「我是一家烘培店，想訂購CAS液蛋(蛋液)，請問目前有哪些蛋品廠商通過CAS驗證？」	已於12月19日以電子郵件回覆，主要內容如下： 目前共有8家液蛋(蛋液)廠商通過CAS驗證，若須進一步資料，可至CAS網站www.cas.org.tw上查詢。

選購產品時請認明包裝袋上



才是CAS驗證產品

CAS優良農產品四大特點：

1. 原料以國產品為主
2. 衛生安全符合要求
3. 品質規格符合標準
4. 包裝標示符合規定



CAS消費者諮詢專線：0800-025888

CAS幸福團購網站：<http://www.casmall.com.tw/>

CAS台灣優良農產品網站：<http://www.cas.org.tw>



台灣優良農產品 季刊

發行人：張晁祥

顧問：許桂森、林子清、陳樹功、陳育信、翁榮洲

編輯委員：沈永銘、楊聰賢、洪美英、呂月娥、盧巧玲
張淑美

執行編輯：楊聰賢、盧巧玲、陳俊達

發行所：財團法人台灣優良農產品發展協會

地址：10074 台北市南昌路一段51巷1號11樓

電話：02-23567417

傳真：02-23567416

網址：www.cas.org.tw

E-mail：service@cas.org.tw

免付費電話：0800-025-888

中華民國95年4月10日創刊

每1、4、7、10月出版

100農管-4.12-牧-03補助

雜誌字號：台北雜誌字第918號

※ 竭誠歡迎CAS驗證廠商投稿，讓我們分享您的新產品、推廣活動或管理經驗。

※ 歡迎轉載，請與本協會聯繫。