

台灣優良農產品 季刊

2013年4月 第37期



本期焦點

臺灣食品大事紀 關鍵人士採訪—林子清

運動家所成立的食物公司～吉康食物股份有限公司

產製一條線 堅持用心創新 打造優質美味豬肉王國

～思牧企業股份有限公司 ～高津食物股份有限公司

嘉義果菜大王～嘉全果菜生產合作社

CAS優良農產品驗證規定之重大改革

竹炭於農漁牧以及住宅建築中之應用

農水畜產原料之全食材應用





台灣優良農產品標章 林產品項目

包裝印有CAS台灣優良農產品標章之竹炭、竹醋液、木炭、木醋液產品，為台灣生產最高品質林產品代表。從原料、加工生產設施及產品品質與衛生，皆須達到CAS林產品驗證基準，並由工業技術研究院對生產製造廠（場）進行追蹤查驗及產品抽驗，確保CAS林產品品質及安全。

CAS竹炭及竹醋液產品乃使用4~6年生成熟竹材為原料，竹材在生長過程中係吸收空氣中的二氧化碳(CO₂)，並藉由光合作用將碳(C)元素固定於竹材內。竹材經高溫炭化後，所得之竹炭為一種以碳元素為主體的材料；此固碳作用不僅能減少空氣中CO₂的濃度，所得竹炭更能直接應用於空氣淨化與水質改良，發揮其節能減碳的最大功效。

若想進一步了解CAS台灣優良林產品相關資訊，可至台灣優良農產品發展協會網站www.cas.org.tw查詢，亦可撥打消費者服務專線0800-025-888詢問。



CAS台灣優良林產品廠商

台灣百和工業股份有限公司 / Tel:04-7565307
永鑫國際竹炭實業有限公司 / Tel:03-4504695
武岫農圃 / Tel:049-2676262
有限責任嘉義縣大埔竹炭生產合作社(坪林窯) / Tel:05-2521366
有限責任南投縣竹山鎮青竹生產合作社 / Tel:049-2623928
愛農事業有限公司 / Tel:089-561211
嘉義縣阿里山鄉農會 / Tel:05-2562697
源笙竹業社 / Tel:037-932118
臺南市龍崎區農會 / Tel:06-594-1114

CAS台灣優良林產品展售專櫃設置地點

台灣手工業推廣中心 / 台北市徐州路一段1號
南投縣信義鄉梅子夢工廠 / 南投縣信義鄉明德村新開巷11號

CAS台灣優良林產品網路販售通路

CAS幸福團購網站 / www.casmall.com.tw
台灣手工業推廣中心網站 / www.handicraft.org.tw

CAS專題宣導

- 2/ 臺灣食品大事紀
關鍵人士採訪－林子清



CAS產業報導

- 5/ 運動家所成立的食物公司
～吉康食品股份有限公司
- 8/ 產製一條線 堅持用心創新 打造優質美味豬肉王國
～思牧企業股份有限公司
～高津食品股份有限公司
- 11/ 嘉義果菜大王
～嘉全果菜生產合作社



CAS驗證單元

- 14/ CAS優良農產品驗證規定之重大改革
- 15/ 使用CAS標章廠商及產品項數



CAS推廣單元

- 16/ 「中國大陸食品法規彙編-食品添加劑篇」網站簡介
- 17/ 竹炭於農漁牧以及住宅建築中之應用

交流天地

- 19/ 農水畜產原料之全食材應用

消費者服務

- 20/ 102年1至2月消費者服務中心
受理民衆查詢處理紀錄



臺灣食品大事紀

關鍵人士採訪—林子清

採訪暨撰稿 / 臺大食科所博士生王鐘凰、邱群惠
潤稿 / 政大中文所博士生李錦昌



▲林科長功成身退

年屆退休的林子清科長（以下省稱頭銜）仍精神矍鑠，保有一頭烏黑的頭髮，他以自身所具的專業背景，多年來致力於食品的政策與發展，並以珍惜傳統、創新理念為期許，為我國民眾及食品加工產業盡其所能，奉獻其半生的歲月。

臺灣優良農產品標章（CAS）之推廣

民國75年農發會（農委會前身）時期，紀學斌先生提出「優良肉品標章推動計畫」，替我國加工肉品品質與安全把關而大受好評，因此也孕育出日後的「臺灣優良農產品標章（CAS）計畫」。民國78年，為提升國產農水畜林產品及其加工品的品質水準、附加價值，

黃有才先生與陳建斌先生參考日本「農林物資規格化及品質表示標準法（JAS）」而規劃CAS。

當時除了優良肉品（豬頭標章）外，也陸續推出冷凍食品（3F標章）、優良果蔬汁（鄉間小路標章）及良質米（大拇指標章），但針對每一類別的食品都設計標章，顯得複雜繁瑣，因此經過2、3年的雙標章時期後，林子清於83年整合改為單一CAS標章。此標章代表著產品的原料來源與製程受學者及專家嚴格評核把關，以保證產品品質安全無虞，同時也利消費者辨識；目前驗證項目有肉品、冷凍食品、果蔬汁、即食餐食、冷藏調理等多項食品，已有三百多家廠商之六千多項產品取得該標章。



▲林科長參訪CAS林產品生產工廠

為了推廣CAS優良農產品，讓國人可以品嚐到美味、安全且新鮮度一流的食材，林子清曾鎖定多家餐飲集團談合作，但是不少業者礙於成本考量，不想放棄現有的食材供應系統，因此沒能夠談成，林子清特別提及：「王品石二鍋的理念與我們相同，認為食材選用很重要，因此雙方合作愉快，希望未來有更多餐飲業使用CAS產品。」

CAS推行二十多年以來已深植民心，建立起國產農產品在國人心目中良好形象，也可作為區隔國外產品的標示，林子清指出：「在臺灣加入WTO後，CAS的功用派上用場，它幫助國內農產品保有市場競爭的優勢，不受進口產品的影響。」

深入田間，洞悉市場

除推動CAS的重大貢獻外，林子清於農復會任職期間，即善用他自身的食品專業知識，細心觀察臺灣的農產品生產情況，為傳統食品提高方便性及附加價值，努力尋求創新的點子。在民國65年時，他於嘉義布袋發現到蘿蔔生產過剩，導致市場價格不佳、農民不予採收的問題，當時獲得長官李秀先生支持推動農村小型加工，透過講習，教導農民蘿蔔乾的製作，解決產銷不平衡的問題。民國79年柳丁生產過剩，協助產地農會保價收購柳丁，委託佳美公司代工，榨汁、罐裝成柳橙汁，林子清並推行

「鄉間小路」做為優良果蔬汁的標章。

近年來，他更積極促使優良農產品直接與通路業者7-11便利商店合作，創造出農民與企業的雙贏局面。譬如生鮮截切蔬果及生菜沙拉，在產地將生鮮蔬果直接製成即食的產品，使農業廢棄物留在產地，不僅達成廢棄物再利用之環保概念（綠色產業），也提供食品工業、團膳業及餐飲業方便而安全的食材。



▲林科長參與CAS宣導活動

「優良即食餐食」、「中式調理食品廚藝化」的推動

為提高稻米附加價值，加強推廣米食加工，林子清於民國八十年時推動「鄉點」：藉由家政美食班供應農會超市直接銷售（in-store bakery）。鄉點在花蓮市農會成功推行，供應了里民活動或選舉時所需的點心，但農會沒有民間企業的用心與積極，部分執行者自行開業，以致無法維持；林子清也察覺到鄉點僅為傳統米食點心，無法有效提高國人對米食的需求。

隨後日本考察時，他發現日本便利商店的「即食便當」，深覺便當可做為國人主食，亦可提供均衡的營養，林子清即尋求與7-11合作推動「18°C便當」，其優勢為延長食品的安全食用時間至48小時，又可維持米飯的口感。「優良即食餐食」的推動，重新打造便當餐盒業，也漸而發展出以18°C為主的便當、手卷、



▲林科長接待農委會陳主委(右二)出席2012年食品展調理食品區

飯糰等鮮食產業，大大地改變現今民衆的飲食習慣，也增加國人對米食消費的需求。

食品工廠利用大規模生產，可使其成本價格下降，但站在食品製造業者的角度，如何藉由創造附加價值及提升品質來提高利潤？如何使民衆便利地食用到「製作程序不便利的食品」，為此林子清試圖推動「中式調理食品廚藝化」，便利超商所推出廚藝化的「年菜」，像是耗時費工的佛跳牆，雖是冷凍調理食品，但經加熱後，亦能保有五星級餐廳的水準。

近年來，林子清也觀察臺灣家庭結構的改變，外食已成為主要的潮流，故目前超商販售的鮮食已包含早餐及午餐，他也大膽地預測未來晚餐性質的即食性-家庭用代餐（HMR）將會是另一個有潛力的市場。

CAS面臨的考驗及未來走向

CAS驗證一直保有高標準的把關，檢驗多依循國家標準，每個品項皆有技術小組輔導驗證廠商的生產設備及技術，檢驗單位均為國家級實驗室，相當值得信賴。林子清認為，新聞媒體不應對食品安全事件過度負面化，若CAS產品合乎標準時，也須多多正面報導，以提升民衆對該標章的信心。

他也指出目前CAS最易發生的風險品項來

自於「團購市場」，因其價格競爭致使品質不易維持，以及部分產品取得標章之工廠會用「非CAS產品摻雜」的可能，而政府已針對此現象，提高工廠、市面及地方衛生局的抽查頻率，為民衆嚴格把關。

市面上有數種與食品有相關的認驗證制度，林子清表示，例如「GMP」係為「食品製程良好作業規範」的驗證、「HACCP」針對「食品製程建立安全分析及危害管制點」，而CAS則是將前兩項自主管理系統納入，並著重農產品的品質管控。另外，農委會推廣的「產銷履歷」因其成本高，適合建立自我品牌者才方有其價值。

對我國農產品始終不變的付出

民以食為天，身為政府官員，更應在食品政策的執行上讓人民放心。而我們從訪談中，感受到林子清對其多年來推廣及維護的CAS標章，如同父親疼惜自己的孩子般，盡心盡力地付出且樂在其中；還有他結合民間力量推動的飲食變革，都是希望讓國人對優良農產品深具信心，吃的安心，常保健康。

雖然林子清並非名聲顯赫、位高權重的官員，但實可做為公務員的表率，值得我們崇敬。AS

運動家所成立的食品公司 ～吉康食品股份有限公司

推廣組 / 陳慶禧

吉康食品股份有限公司(以下簡稱吉康公司)位於台中工業區內，在櫛次鱗比的公司廠房中，對於一位出訪的外地人，說實在如果沒有衛星導航的協助，還真會迷失在有如迷宮的工業區內，但據協助說明的吉康公司顧問許馨文博士所言，由於總經理周蔡鑫堅持選用最好、最新鮮的原料，再加上專業的廚師及食品研發團隊所開發出來的產品，即使公司配備有多溫層的物流系統，但很多客戶還是會自行驅車前來取貨，原因無他，就是品質好，好到值得自己跑一趟。

到達辦公室前首先映入眼簾的是魚池中的百萬錦鯉，「好美的魚呀！」聽說是每位訪客面對周總經理所說的第一句話，美麗的錦鯉也說明了牠的主人「要做就做最好」的原則，周總經理本身非常重視養生保健、酷愛運動，尤其偏愛馬拉松，他將馬拉松「堅持目標，不斷邁進」的精神運用到品牌經營上，目前依產品的特性建立出「吉康、俏媽咪、耕本食品、原淬、原味恰恰及寶島手路菜」等6種品牌，每個品牌都是堅持要生產最好的產品，就以「原淬」品牌的滴雞精為例，當初周總經理接觸滴雞精，只是單純想幫老婆產後調養補身，又身為一位食品品牌的經營者，好的東西一定要分享給大家。但是製作滴雞精的人都知道，滴雞精的品質首先取決於選料，於是周總經理發揮跑馬拉松精神，四處尋覓拜訪中、南部十幾家養雞場，因緣際會認識了養雞達人翁頂翔先生，終於選擇了亦是當初幫老婆進補時的黑羽土公雞，選定屏東大武山這好山好水的環境為飼養場所，以契約養殖掌控原料食材的安全性，並在飼料中添加天然營養素，堅持絕不施



▲運動家-周蔡鑫總經理

打生長激素並建立雞肉產銷履歷系統，不惜增加成本為的就是堅持要給消費者最好的產品。

美食與安全之間，吉康追求的是完美

公司的產品追求的是什麼？吉康如何區隔市售的調理食品呢？許博士簡潔的表示，公司要的就是在「新鮮」、「好吃」及「衛生、安全」原則上追求一個完美的境界；吉康公司自民國75年成立來，一直以追求專業為經營的理念，將傳統料理廚房轉變為標準化的中央廚房，並鼓勵員工考取相關證照，因此在大約60名的員工中，證照化的比例達 96.7%，產品加



▲百萬錦鯉



▲吉康冷凍食品生產線



▲殺菌釜

上員工證照竟然就有598張，也是全國第一家率先榮獲 GMP認證及通過CAS產品驗證之冷凍調理食品工廠，且截至目前為止已獲得CAS、ISO22000及MIT等7張相關證照，並添購微生物檢驗及農藥檢測等品質控制之百萬檢驗設備，以作為公司自主管理及產品安全的保障。

目前吉康公司有冷凍調理包、常溫調理包、常溫玻璃罐等之生產線，所生產的商品琳琅滿目，包括中、西式冷凍調理包、牛、豬、雞、魚排餐、素食、煙燻食品、手工點心及茶點等百餘種產品，同時也接受委託代工(OEM)及委託研發(ODM)。吉康公司的產品行銷方式主要依產品屬性透過賣場、網路商店(俏媽咪生活館或其它購物網)及電視購物等方式提供一般消費者選購，另外也開拓餐廳、團膳等通路市場。

取之於社會，用之於社會


一直以來，周總經理認為「取之於社會，用之於社會」，做公益是對社會的一種回饋，因此，他擔任了6年台中正義民防分隊長，也擔任台中市傑人會40屆會長，更是台中大坑十方啓能中心的董事，無私地付出。除公司為地方創造就業機會外，每年也與十方啓能中心、台中惠明盲校、台中甘霖慈善機構及其他養護機構辦理公益活動，主動拜訪慰問及送餐服務；另外熱愛運動的他，對於體育的推廣亦不遺餘

力，平常個人更是選擇馬拉松作為自己的規律運動項目，在擔任台中市傑人會會長期間，創辦了傑人盃馬拉松接力賽，帶動全民體育也激勵員工具備永不放棄的毅力。另外，周總經理認為產品的原料皆是大自然的賜予，因此致力於環境保護的落實，凡製程中的廢水、空氣排放、垃圾、廚餘等廢棄物處理回收，皆需依環保局的規定，例如殺菌釜設備改採自動噴灑方式，減少用水量，針對常溫品、冷凍品包材也儘可能使用環保材質，以簡約方式包裝，此外積極的改變製程以減少非必要浪費；後來也發現這番的改變，竟然可大量減少能源浪費及原物料之耗用，如加工流程中因改善烹煮過程以滷煮取代油炸，製成率由 70~75% 提高至 85%，調整肉品切割方式除減少肉品損失外也提高 15%製成率，在調整製程動線及人力配置後也減少物料損失及人力配置達 25~34%的成效，更換全廠T5燈管，更降低 30%的電費成本，而值得一提的是廢水回收再利用，其成效更佳，每年約可節省1800噸水資源，另外如廠內因原料及製程中所產生的污泥，吉康公司也自費的委託專業團隊將污泥變成農業用的有機肥料，免費回饋給員工及客戶，真正讓污泥回歸於大自然，也一步步的邁向一家與大地為善的食品企業。



▲將污泥化為綠肥

食品業是永續發展的良心事業

在此次訪談過程中，周總經理及許博士竟不約而同地說出「食品業是一個良心事業，有些事是一定要做，不然晚上會睡不著覺」，發現吉康公司也就是秉持著同理心的作法，謹慎的挑選原物料，將每一件產品都依規定作成紀錄管理，將每一批成品都做好庫存留樣的準備，不時的檢核管理系統甚至包含委外的物流配送單位，將每一個產品當作是自己要吃的食品，如此的用心當然會反映在逐年成長的業績上，目前除台灣的市場外，在日本、新加坡、香港及大陸也逐漸開拓出來，可見用心的產品必可行諸四海受到大家的歡迎，席間周總經理也表示CAS標章已受到廣大消費者的認同，他也期望CAS標章能及早日規劃雞精的相關規範，好讓所用心研發的「農純鄉原淬滴雞精」能有朝一日能在披掛CAS標章榮耀登場。 



▲周總經理尋尋覓覓的雞隻天堂—吉康養雞場



▲蓄勢待發的物流車

產製一條線 堅持用心創新 打造優質美味豬肉王國

～ 思牧企業股份有限公司
～ 高津食品股份有限公司

企劃組 / 莊佳燕

豬肉為人類提供優質蛋白質和必需的脂肪酸，營養豐富，還含有礦物質鈣、磷、鐵、硫胺素、核黃素、維生素B1和鋅等，滿足人體的健康需求，若經過加工烹調，味道鮮美，也很容易被人體消化吸收，不論是在餐廳點一份豬肋排吃得大快朵頤、吃火鍋配上如霜降火鍋肉片享受厚實嚼勁、或是吃燒烤時必備瘦肉中帶有漂亮油花的梅花烤肉片、在家想吃美味的東坡肉，用切塊五花肉來做最適合…，人家說「無肉不成席」，豬肉在餐桌及飲食文化中更是有大量戲份的重要角色。



▲ 思牧公司李瑞德董事長

兄弟聯手 共同創立肉品王國

坐落於屏東縣內埔鄉的思牧企業股份有限公司（下稱思牧）及高津食品股份有限公司（下稱高津），二家為兄弟企業，兩間公司比鄰而居，皆為CAS肉品廠商。思牧專做生鮮豬肉分切，生產之CAS產品為冷藏豬肉及冷凍豬肉，包括大分切及小分切，如：肩胛五花、腰內肉（小里肌）、霜降肉、霜降火鍋肉片、里肌烤肉片、梅花烤肉片及腿肉絲等林林總總各項產品；而高津就以思牧生鮮豬肉做為主要原料來源，生產各式豬肉加工品。

高津食品在1997年草創初期，係從事素食加工品之生產與銷售，直至2000年為因應市場，轉型為銷售冷凍豬肉，2002年時承租廠房

與生產設備，並引進日本火腿之生產技術及配方，投入高品質調理肉品之生產製造，供應國內市場。至2006年才與兄弟公司—思牧聯手，開拓冷凍豬肉市場，有了思牧的支持，並為達永續經營目的，方於內埔工業區購置場地、興建肉品加工廠房，以更嚴謹的生產管理，致力製程合理化及提昇產品的品質，並取得CAS優良肉品、ISO9001、ISO22000及HACCP等多項認證，打造出今日的思牧高津肉品王國。

銷售通路廣泛 多角化經營

此次採訪思牧公司李瑞德董事長，李董事長對於肉品市場生態獨具見解，談起高津生產



▲思牧生產之腿肉絲



▲高津生產之原味熱狗

之產品也是信手拈來。目前思牧每日電宰豬肉約700隻，生產之生鮮豬肉以冷藏小分切為主力商品，大多銷往如大潤發、家樂福、愛買吉安、大遠百、頂好超市等大賣場或連鎖超市；而高津生產如培根、香腸、德式香腸、小熱狗、火腿、火腿片、漢堡、肉排、爌肉及德國豬腳等共28項CAS驗證產品，每月產能約300噸，每日產能包括香腸為8噸、培根4.5噸及火腿4.5噸。李董事長表示，德式香腸是高津的主力熱銷商品，與德國豬腳一齊進駐台灣好市多Costco銷售，而常態商品如培根、熱狗，在其他通路例如早餐店、MOS摩斯漢堡及簡餐店等，也都可享用到。

除了以上通路外，李董事長也表示，思牧高津亦供應高雄地區三分之一的學校營養午餐團膳，由於高雄市各校內大多都具備學校廚房，校區內自有調理烹調設備，營養師在挑選、進貨及食材驗收等每個過程都非常謹慎，高雄地區有三分之一的學校選擇思牧高津做為肉品食材供應來源之一，顯見對思牧高津品質的一致肯定與信任。目前思牧高津也積極開發其他通路，包括王品集團的石二鍋等，供應更多優質肉品給更多消費者享用。



▲高津之培根正在進行包裝作業

精選四大美味主題 各種美食一次網羅

高津由於生產諸多豬肉加工品，研發新品時也下足功夫，依據產品不同風味及特色，將產品種類分為四大主題，讓思牧高津的愛好者更容易找到喜歡的產品，包括有堅持品質，掌握道地風味的金華火腿、中式香腸、東坡肉及萬巒豬腳等中華美食系列；講究食材自然風味的照燒肉排及日式燒豬（日本叉燒肉）等和風傳承系列；便利食材也能發揮創意的熱狗、五花培根、厚切豬排等活力快餐系列；輕鬆享受異國料理，縮短了東西美食文化差異的德式香腸、藍帶豬排、豬羅紀香腸及德國豬腳等歐風



▲高津研發中商品—東坡肉

漫遊系列。每個系列各有所好者，然而消費者的口味及喜好與時並進，因此除了目前生產的產品以外，思牧、高津也積極研發新產品，期能牢牢抓住消費者的胃，也讓每個人都能吃到安心、健康、美味。

均衡飲食才是健康的不二法門

在現代人一片高聲呼籲多吃蔬食的口號聲浪中，彷彿肉食不能與健康劃上等號，但過度放大了吃蔬菜的好處，反而會忽略了吃肉的優點。事實上，適度的食用肉類，不僅能夠提供身體需要的優質蛋白質與脂質，也能攝取到維生素、礦物質及微量元素等，適量的蛋白質能夠修復身體組織，也能夠幫助身體發揮正常的生理功能及新陳代謝，要為持身體健康，首先均衡的攝取各種食物，才是健康的不二法門！但是在購買及食用前，小心停、看、聽，應選擇新鮮、安全與衛生兼具的優質的肉品或豬肉加工品才能放心享用。

選購CAS肉品 買的放心吃的安心


如果是購買國產生鮮豬肉，許多人都會在傳統市場或超市選購，務必要選購經過衛生屠宰、檢驗合格的豬肉，雖然許多婆婆媽媽習慣一大早在傳統市場選購溫體豬肉，但還是建議



▲高津德式香腸



▲高津生產之厚切豬排

選購肉品可以到超市或大賣場，選購CAS驗證的冷藏或冷凍豬肉。CAS驗證的生鮮豬肉，都是在合格的屠宰場屠宰，經過衛生檢查合格，在運輸、販售場所都有完善的冷凍、冷藏設備及乾淨的包裝，品質有所管控，衛生安全值得信賴；若是加工產品如香腸、培根等，肉品的來源、微生物的管控、添加物的使用也都符合規定並經過檢驗合格，購買時選擇經CAS驗證的肉品，買得安心更是全家吃得安心！

嘉義果菜大王

~嘉全果菜生產合作社

驗證組 / 蔡美奇

成立目的及宗旨

嘉全果菜生產合作社（以下簡稱嘉全合作社）位於嘉義市，成立之初係以農產運銷為主要業務，場區佔地1,500多坪，負責人林嘉德理事主席自幼即與農業接觸，深刻體認農民種植之辛勞，看到農民雖然都很會種菜，但是卻不會賣菜，遂於86年成立嘉全果菜生產合作社辦理農產品共同運銷，協助農民解決農作物收成後之銷售問題。

農民栽種收成是一項靠天吃飯的行業，氣候不佳時收成少，相對地收入少，氣候佳則產量大，但價格卻很容易崩盤，最遭的情況還可能是量產要收成時卻遇上連續的大豪雨，那時恐怕就是血本無歸，正所謂的「菜土菜金」。為了協助農民，林理事主席藉著合作社的設立與農民合作，並藉此溝通生產與消費間不同的觀念，主要就是期望能提供消費者的安全安心的農產品，以產地直銷，確保新鮮，品質穩定，專業負責為宗旨。

傳統產銷農業轉型截切加工生產管理

嘉全合作社原以嘉義市生產之蔬菜及水果農產運銷為主，近年來為因應市場需求，在行政院農業委員會的輔導下，逐漸改變作業流程，在產地將農產品清洗、截切包裝後提供食品工廠、連鎖餐飲及團膳等業務用市場使用，並於91年獲得CAS優良農產品生鮮截切蔬果類驗證通過。加入CAS生鮮截切蔬果類驗證後，落實農產廢棄物製作成堆肥，再施灑回農地，達到環保及節能減碳之目的，又可提供消費者方便、快速之截切蔬果產品。



▲嘉全負責人—林嘉德理事主席

林理事主席特別提到參與CAS驗證行列，對於合作社場不論是生產管理面，或是業務量等，均顯著提升，受益匪淺。然，不可諱言地，於民國90年代的當時，在產地將農產品導入初級加工生產管理之起步，對農民來說仍屬創新的概念。

在原料生產種植端，尤其是面對年紀長者的農民阿伯，是需要努力溝通及協調新觀念的。但是在林理事主席持續努力不懈地溝通與保證



▲嘉全合作社廠區外觀



▲嘉全合作社的黃椒原料



▲嘉全生產之紅蘿蔔絲

下，農民的向心力逐漸凝聚，並積極參與合作社的業務，截至目前已有300多位農民參與該社之合作組織，各類農作物之年度契作面積達100多公頃。

農民契作 打造事業共同體

農民出身的林理事主席深知要提升農民的收入，與農民契作生產農作物不僅可以保障價格，增加農民收益，亦可穩定供貨給廠商或消費者。所謂「契作」，顧名思義即藉由一個農民組織代表為窗口，專業負責與市場需求者洽談供貨品項及數量，再與農民契約耕作農作物的品項及收購價格等，共同承擔天災風害及銷售等農損風險，協助建立穩定的供給需求關係，並藉由合作社與農民間的契作關係之建立及過程中，提供農民種植及安全用藥觀念，多方把關農作物田間栽培作業，並提升農作物安全及品質，以增進農產品附加價值。林主席表示其實「契作」，簡單來講就是與農民作約定：「你種的菜，嘉全合作社以高於一般市售之保證價格跟你買，但是你種的菜也同時必須符合我們的要求，這就是契作的概念」。

確實管控農作物栽培情形 維護農產品安全

種菜就像養小孩一樣，管理農產品，需要盡全力投入及摸索，慢慢累積實際經驗，才能達

到好的產品品質，為了提供消費者新鮮安全的農產品，對於嘉全合作社來說，針對上游契作農民端，必須確實管控農作物栽培情形，以維護農產品安全品質，但是這麼多的契作農民，每一位農民又有這麼多的種植田地，在管理上確實是一項挑戰。因此，嘉全合作社向契作農民宣導安全用藥觀念，並且實際訪視契作田地，進場之農作物先以農藥殘留快速生化檢測方法，檢驗農藥殘留是否超標。而檢測超標頻率高的農作物或批次，另進行委外送檢以化學法進行檢測，並針對驗出超標的農藥名稱，與農民的生產記錄比對，極少部份用藥未符合標準之農民則持續與之溝通，檢討栽培模式，導正農民用藥安全觀念及習慣。目前嘉全合作社已有多種蔬菜品項導入並通過產銷履歷農產品驗證，針對田間栽培風險管控概念可說駕輕就熟。

嘉全合作社今（102）年度為提升農產品安全用藥之管控，除加強管控合作社場契作農民用藥品項，並已擬訂於今（102）年上半年度進行200件農產品委外農藥殘留化學法檢測。林主席認為由於契作農民數眾多，為有效降低農產品風險，現階段仍然有賴末端產品的檢驗節果來證明，並作為加強輔助管控原料安全之把關作業，縱使此一計畫之檢驗費用所費不貲，但為了確實掌控農產品的安全，該計畫則勢在必行。



▲員工個個細心快刀

依客戶產品規格需求，生產客製化產品

目前合作社場員工人數約120人，共3班生產，林理事主席對農產品原料安全的堅持，使得業務量自然穩定，面對下游端的廣大顧客群，如何滿足每一位客戶的需求，林主席認為首重農產品的品質確實把關，且可依客戶產品規格需求，生產客製化產品。

但是，初級農產加工品無法與工業產品之生產模式相提並論，農產品難以掌握的是產品規格化，因此常須藉由人力手工等方式達到顧客要求，例如需要滾刀切法的農產品，截切過

程必須全程使用手工，刀工決定產品的重量、形狀、口感及賣相，同時也降低了原料的耗損率，是相當重要的一環，因此在人員管理方面更顯得格外重要，全廠100多名員工個個細心快刀，是林理事主席相當驕傲的一點。另外，截切蔬果產品之保鮮包裝技術，也是一項重要關鍵，嘉全合作社積極與相關研究單位配合，因此除了一般生鮮截切蔬菜及截切水果外，可供應日式料理店新鮮可口的0.1cm高麗菜細絲產品，也是嘉全合作社特色產品之一。

未來期許

嘉全合作社先前積極規劃並進行場區設施更新及環境整頓，以助提升合作社形象，未來下一步期許發展自有品牌，更希望成為安心蔬果形象之代名詞。但是林理事主席再三強調，合作社場的經營最重要的仍是要對產品負責、對消費者負責，如此持續的堅持，才能造就好的產品品質，持續地為台灣農業付出心力，努力扮演好農民生產端及消費者用戶端安心橋樑的角色，以期創造農產銷三贏局面。AS



CAS優良農產品驗證規定之重大改革

驗證組 / 呂月娥

行政院農業委員會（以下簡稱農委會）為維護標章公信力並確保CAS優良農產品的品質與衛生安全，使CAS優良農產品驗證制度更趨完善與嚴謹，確立多項強化措施。為使CAS產品生產業者充分瞭解，本協會將預訂於5月份辦理北、中、南三場說明會。本文中先向業者說明部分重大變動之內容：

一、農委會於102年1月8日修正發布優良農產品驗證管理辦法，其中第12條終止驗證產品之規定，增列：

- (一) 產品檢出禁用農藥或動物用禁藥。
- (二) 產品檢出殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量者，每週抽驗一次，連續加強抽驗三週，於加強抽驗期間再次檢出殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
- (三) 農產品經營業者未依第九條第二項規定提供原料來源證明文件或所提供之文件缺漏、不實。
- (四) 產品檢出禁用農藥或動物用禁藥之抽驗結果，驗證機構應即通報中央主管機關。

二、生鮮截切蔬果項目驗證基準修訂

主要於第一部分第五之品質管制（四）：採收前蔬果原料之農藥殘留量應符合食品衛生法規之農藥殘留量標準，且應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等應明確，並具追溯與追蹤性。

有效管理蔬果原料之農藥殘留應採用已取得吉園圃安全蔬果或產銷履歷農產品驗證標章之原料或契作用藥管理之蔬果原料。

三、肉品項目追溯原則：

生鮮豬肉大分切產品（肩胛部、後腿部等），只要是CAS產品均要能追溯至單一肉品市場或契約牧場來源；小分切產品（肉片、肉絲、絞肉等）應有「明確的原料肉領用批次與數量合理性的紀錄，成品與原料應能對應，原料批次管理應以合理化製程且最小化為原則」，契作合約並應有動物用藥管理規定。

以上規定，CAS驗證機構將確實於追蹤查核時確認，請業者遵守及配合相關措施與規定，為CAS產品的安全品質把關，達到消費者及農產品經營業者雙贏的局面。CAS



▲追查原料來源

使用CAS標章廠商及產品項數

102年1月至3月CAS產品新簽約生產廠商

項目	廠商名稱	產品名稱	產品編號	驗證機構
肉品	雲林縣元長家禽生產合作社	油雞(全隻)、油雞腿、油雞翅、油雞胸、油雞胸翅、油雞(半隻)	014110	中央畜產會
		醉雞(全隻)、醉雞腿、醉雞翅、醉雞胸、紹興醉雞腿、醉雞(半隻)	014111	
		香燻鴨胸	014112	
蛋品	牧大畜牧場第三分場	長安蛋	113101	中央畜產會

製表：102.3.31

CAS生產廠家數及產品細項數統計表

編號	項目	廠商家數	產品細項數
01	肉品	81	4,345
02	冷凍食品	52	697
03	果蔬汁	5	15
04	食米	25	120
05	醃漬蔬果	8	74
06	即食餐食	18	375
07	冷藏調理食品	15	144
08	生鮮食用菇	2	15
09	釀造食品	4	129
10	點心食品	11	125
11	蛋品	27	104
12	生鮮截切蔬果	30	126
13	水產品	42	389
15	林產品	9	86
16	乳品	13	48
合計		342	6,792

製表：103.3.31

「中國大陸食品法規彙編—食品添加劑篇」 網站簡介

推廣組 / 沈世然

有鑒於海峽兩岸農產品交流日益頻繁，為協助廠商了解中國大陸相關食品添加劑標準及與我國現行標準之異同，克服CAS產品輸銷大陸之障礙，本協會配合行政院農業委員會政策，搜集與研析兩岸食品添加物相關法規，並將成果彙整後設置「中國大陸食品法規彙編—食品添加劑篇」網站（以下簡稱本網站）。

本網站除了中國大陸食品添加劑相關法規標準可供查閱下載，並以深入淺出的方式說明中國大陸的食品安全監管體系、介紹官方的相關監理單位、解釋食品安全管理的法律框架與個別官方單位的管理權責、並蒐集網路上相關之網站資源等資訊，預期將可提供有興趣的業者足夠的背景資料查詢，以利瞭解大陸地區食品添加物的法規與標準。

因為中國大陸所規範的食品添加劑種類繁多，本網站採取將食品添加劑標準中的「使用規範」與「劑量標準」以資料庫的方式呈現，並建構食品添加劑查詢系統，未來可以透過關鍵字查詢，快速地進行相關使用規範細節的查詢工作，可大幅提升相關工作的便利性。

此外，由於中國大陸食品添加劑的使用情況及規定常會更新，官方經常以公告的方式修訂個別項目的使用標準，此類的修訂常經過數年之後才會正式彙整公告成為新的法規標準；本網站將隨時追蹤增補修訂，同步更新查詢系統的內容，讓使用者同步掌握即時、正確與有效的訊息。

本網站架構依據內容呈現與閱讀的關聯性，將資料分別列示為法律框架、監管體系、食品添加劑國家標準、食品添加劑查詢系統、法規文件檢索、相關資源、最新消息、(會員)註冊、(會員)登入等主要功能頁面，目前規劃其食品添加劑查詢系統設定為需以註冊會員的身分，方能使用的進階查詢功能。

本網站目前建置進度正進入最後測試與調

整階段，俟網站驗收完成後，本協會預計於本（102）年上半年度召開本網站操作使用說明會，屆時歡迎大家踴躍參加。

主要功能頁面的內容簡略說明如下：

- **法律框架：**

說明中國大陸有關食品安全的法律架構、監督管理單位及管理制度等資訊。

- **監管體系：**

介紹中國大陸各監督管理單位的職責、監管範圍與工作內容。

- **食品添加劑國家標準：**

說明與解讀中國大陸GB2760食品添加劑使用標準，以協助讀者理解使用標準的架構與專有名詞定義。

- **食品添加劑查詢系統：**

將食品添加劑標準中的使用規範與劑量標準以資料庫的方式呈現，讓使用者可以透過關鍵字查詢，快速地進行相關使用規範細節的查詢工作。

- **法規文件檢索：**

提供食品添加劑法規原文檢視，並可以所蒐集的相關法規標準打包下載。


- **相關資源：**

搜集與食品添加劑有關的網站資源，並依據官方單位及國際組織、民間資源等兩大原則加以分類整理，可提供給讀者進一步查詢使用。

- **最新消息：**

與食品添加劑有關的安全訊息、法規標準的更新、或相關推廣活動的公告。

- **(會員)註冊、(會員)登入：**

提供會員註冊以及會員帳密的登入作業，以利授權使用進階的功能。 

竹炭於農漁牧以及住宅建築中之應用

推廣組 / 劉冠筠



▲竹炭片、炭粒、炭粉

竹炭為竹材經高溫炭化後所得之產物，因其多孔、導電、遠紅外線輻射機能及富含礦物質等特性，使竹炭之用途相當廣泛，有調濕、除臭、水質淨化、保鮮、保健、紡織纖維等作用。以下略述近期竹炭在農業栽培、畜牧、水產養殖以及住宅建築上之利用。

竹炭用於栽培，將提供植物良好生長環境

過去農業生產時，為了滿足糧食需求量，使用許多肥料來增加作物收成，而肥料使用越多的結果是造成土質酸化，含氮量提高。然而作物生長時對氮的使用率卻不高，因此未被利用的氮會流失，不但浪費資源，同時也造成環境汙染。這時便可將竹炭加入土壤中，幫助土壤進行固氮，減少氮過多造成的傷害，而當土壤中氮將用盡時竹炭會再將氮元

素釋放出來，如此即可維持土壤中一定的氮元素含量。

竹炭中含有許多礦物質，如鈉、鈣、鎂、鐵、錳等，可對土壤進行中和，調節土壤的酸鹼度，以增加其生產力；竹炭的多孔質可使土壤通氣，並有較



▲竹炭用於栽培可助植物生長

佳的排水性，且竹炭的孔隙可作為利於植物生長之微生物的生存場所，這些微生物能增加植物營養素之供給，亦能增強對於環境的抵抗力；再者，竹炭的吸附能力對於植物生長時所代謝出的酚類物質有吸收之功用，由於酚類物質的積累將會影響植物生長，因此竹炭優良的吸附力可防止此類物質對植物的「毒害」。

竹炭用於畜牧，將減少對於環境的污染

雞、豬、牛等家畜禽每日所排出之排泄物，處理時都會散發出硫化氫、氨等物質，造成惡臭，過多的臭味持續存於農舍中，不但使空氣環境變差，也會對其呼吸系統造成影響。此外，家禽畜生長過程中的飼料都會添加各種含胺基酸、磷、硫酸銅的物質以增加產量，但這些物質若未被動物體吸收而排出體外，排泄物中的金屬或含氮物質也將隨之排出，造成土壤與水質汙染。

而竹炭的高比表面積正好可以解決這樣的問題，竹炭對氣體中臭味及其他有機或無機化合物皆具有強大的吸附力，可減少臭味及有害物質之飄散。在廢水處理方面，畜禽場進行廢水處理時則可加入竹炭，以降低重金屬及氨的含量，如此能減低對水土之汙染。亦有部份畜禽業在飼料中添加浸漬過木醋液之木炭，使其排泄物之惡臭味減低，大大降低了禽畜排泄物處理的成本。

竹炭用於養殖，可降低脂質、提高取肉率

竹炭在水產養殖方面之應用，已有許多實例。經研究，於台灣鯛（吳郭魚）飼料中添加適量竹炭，可提升吳郭魚之肌肉蛋白量、降低肌肉脂質重量及降低肝臟脂質量，增重率、成長率皆增加，也降低了養殖成本。

且如此一來，魚的排洩物中亦含有竹炭，可以發揮其吸附能力，吸收有害化學物質，達到過濾及淨化的效果，降低養殖環境中的氨、氮、磷及亞硝酸等之含量，間接形成魚類極佳的生活環境。

竹炭用於建築，可吸收有害揮發性物質

在建築裝修材料中，苯、甲苯是最常出現的有害物質。苯的揮發性大，很容易於空氣中擴散，若吸入人體中會引起急性和慢性中毒。當吸入苯時輕微者會出現中樞神經系統麻痺，重者會有頭痛、嘔吐、昏迷現象，更嚴重者會導致死亡，長期吸入更



▲竹炭可吸附異味淨化空氣



▲竹炭片

可能導致染色體畸變，免疫機能降低，國際癌症研究中心已經確認其為致癌物質。經高溫炭化精煉後的竹炭孔隙多，比表面積高，因此有極強的吸附能力，吸收空氣中有害化學物質，達到空氣淨化效果。

此外，竹炭也有調節濕度的功用，當周圍環境濕度大時，竹炭可吸收水分，然當環境較為乾燥時，竹炭則可釋出水分。因此將竹炭裝填於地板與牆壁中，可使住宅保持舒適宜人的環境濕度。

選購CAS優質竹炭產品 品質有保障

市面上販售之竹炭品質良莠不齊，要購買時應選擇有CAS標章的產品，品質才有保障。目前CAS優良林產品共有台灣百和工業股份有限公司、永靈國際竹炭實業有限公司、武岫農園、有限責任嘉義縣大埔竹炭生產合作社（坪林窯）、有限責任南投縣竹山鎮青竹生產合作社、愛農事業有限公司、嘉義縣阿里山鄉農會、源笙竹業社及臺南市龍崎區農會等9家林產品業者計80餘項CAS林產品通過驗證，這些擁有CAS台灣優良農產品標章者，都是經過專家學者與驗證單位辛苦驗證、嚴謹把關的最高品質優良國產林產品，值得國人信賴並購買使用。CAS

農水畜產原料之全食材應用

企劃組 / 盧巧玲

從一棵蘿蔔來看全食材應用

協會附近有家名為「蘿蔔園」的小麵館，店內推出的餐點包括麵條、水餃及餛飩等，指稱加入了蘿蔔葉為原料，因此煮出來的麵食都帶有蘿蔔葉特有的翠綠顏色，口味獨特，非常具有特色。

大家對蘿蔔的印象是一棵白色塊根植物，但是蘿蔔葉子往往卻被人忽視。實際上，蘿蔔葉不但維生素高於蘿蔔，熱量及礦物質也高於蘿蔔，雖然，蘿蔔葉味道辛辣略帶有苦味，但性質屬平性，具有促進食慾、幫助消化及理氣等作用，新鮮的嫩葉無論炒食、打汁或醃製成雪裡紅均是一道營養十足的菜餚。

一棵蘿蔔從根到葉均可食用，改變一般認為農水畜產原料在加工過程中所產生之丟棄部位或下腳等，不可再利用的迷失，即所謂的「全食材應用」，顛覆了人們對於農水畜產原料的利用價值觀。這些以往常被視為廢棄物的部位，只要經過一番巧思並加以應用，還可以達到環保減廢和友善大地的目的。

食品加工技術強化全食材應用

利用食品加工技術，可以讓無法以原態加工的原料或副產品，轉化為美味可口的加工食品。以育種母豬為例，主要是以生育哺育功能為主，但當其育種功能逐漸不敷經濟效益後，即被淘汰，被稱為淘汰母豬，肉質較纖維化，無法當作生鮮肉使用，大多打碎或乳化製成加工肉製品，例如貢丸、漢堡肉、肉鬆等。但由於育種豬在生育或哺育過程中經常需要使用一些藥物來維持母體健康，因此，使用淘汰母豬肉加工時要特別注意藥物殘留之檢測與管理。

另外，穀物類副產品也是一項值得再利用的食材，以生產清酒之酒廠為例，酒廠在生產清酒過程中，依不同類型產品而需將白米精白，在精白過程中會將多數的營養成份、澱粉或胚芽等去除，但是這些

去除物確實存在大量的營養素，因此酒廠便與食品加工業結合，提供製酒副產品，製造生產米脆餅、米蛋捲、米麵包、米蛋糕等食品，另外製酒之下腳酒粕，也可用以生產餅乾、麵包，甚至酒粕香皂及保養品等產品或當作豬隻飼料，即所謂的成品下腳或廢棄物再利用，達到全食材利用之目的。

另外，水產品主要以生鮮使用為主，大宗魚獲可作為加工使用，而加工過程中的下腳，包括魚骨、魚鱗、魚皮等部位，近年來也出現延伸性的利用，可以從這些被視為廢棄物物質提煉出膠原蛋白等成份，可當作火鍋高湯底，或加以調味後製成高營養價值的膠原蛋白保健食品。

全食材應用在健康及環保意識抬頭當前，產官學界應積極投入研究、生產及輔導，讓食材能完全被利用，在節能減碳及健康飲食訴求之雙重環節下，為地球及地球公民盡一份心力。AS



▲蘿蔔葉製成之麵食

102年1-2消費者服務中心受理民衆查詢處理紀錄

推廣組 / 劉冠筠

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
1	1020118	張先生來電詢問事項如下： 「日前在坊間買到CAS竹醋液產品，覺得效果不錯，請問除了永靈公司外，還有沒有其他家的CAS竹醋液或木醋液產品？」	已於電話中向張先生說明，摘要如下： 除永靈國際竹炭實業有限公司外，另有武岫、大埔坪林窯、青竹、愛農、阿里山農會、源笙及龍崎區農會等7家業者生產CAS竹醋液，但目前並沒有業者生產CAS木醋液產品。如需購買，可上CAS幸福團購網訂購，或至CAS網站查詢相關業者資訊。
2	1020131	王小姐來電詢問事項如下： 「年關將至，想從CAS幸福團購網中選購CAS產品致贈親友，請問CAS幸福團購網中的立大紅麴香腸是否有禮盒包裝？」	已於電話中向王小姐說明，摘要如下： 目前CAS幸福團購網中立大農畜興業股份有限公司所生產之香腸並無禮盒包裝，如需訂購該公司禮盒，可與立大服務人員聯繫，或另至CAS幸福團購網促銷專區中選購其他禮盒產品。
3	1020207	李先生來電詢問事項如下： 「請問米粉絲是否會納入CAS之驗證？」	已於電話中向李先生說明，摘要如下： 農糧署積極研商，著手規劃米粉絲納入CAS驗證制度，待相關規範制定完成，即可接受業者申請。
4	1020220	陳小姐來電詢問事項如下： 「與學校合作之團膳業者宣稱其肉品來自CAS驗證生產廠，並提供來自該生產廠之屠宰證明貼紙，宣稱能從證明貼紙上之序號查詢該批肉品來源。因此想知道此類屠宰證明貼紙由何機關發放？擁有屠宰證明貼紙能證明肉品通過CAS驗證嗎？」	已於電話中向陳小姐說明，摘要如下： 購買產品時須記得「只有CAS產品，沒有CAS廠商」，因此要認明包裝上有CAS標章之產品，才能確保吃得安心。另屠宰證明貼紙係由防檢局核發，代表該肉品是經屠宰場獸醫師檢查合格者，並不代表其產品經CAS驗證。
5	1020221	吳小姐來電詢問事項如下： 「近日購買CAS驗證的竹炭片，並依照說明洗淨後拿來煮飯。想詢問竹炭片除了用來煮飯，還有什麼其他的用途。」	已於電話中向吳小姐說明，摘要如下： 竹炭能調節空氣中的濕度，空氣中濕度太高的時候竹炭會吸收水分，而當空氣太乾燥時卻會釋放出水份，同時竹炭可以吸附異味，因此可以將竹炭片放在浴廁、冰箱、汽車或鞋子中，用來吸濕和除臭。除此之外，竹炭也會吸附水中的雜質，所以將竹炭片洗乾淨放入水中一起煮，可淨化水質，同時煮出來的水會因竹炭所釋放出的礦物質，而口感上變得比較甘甜。 竹炭作為以上功能時，只要將用過的竹炭片洗淨、風乾，就可重複使用10至15次，之後竹炭的功能會變差。最後可將竹炭片敲碎後放入盆栽中，這些竹炭粒對盆栽中的土質有改良作用，可讓植物長得更好。
6	1020227	團膳業者來電詢問事項如下： 「想大量訂購通過CAS驗證的皮蛋產品，在網路上有看到業者在生產松花皮蛋的，請問是哪一家？」	已於電話中向該公司說明，摘要如下： 目前通過CAS驗證的松花皮蛋為泓良食品有限公司所生產，如有需要可逕洽該公司(電話為08-8691939)。另，羅東鎮農會食品工廠生產的羅董養生皮蛋也是經CAS驗證通過的，如需訂購可直接與該農會連繫(電話為03-9574525)。

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>



行政院農業委員會 關心您



台灣優良農產品 季刊

發行人：楊世沛

顧問：黃國青、程俊龍、陳樹功、李春進、翁榮洲
林子清

編輯委員：沈永銘、楊聰賢、洪美英、呂月娥、沈世然
盧巧玲、張淑美

執行編輯：楊聰賢、盧巧玲、莊佳燕

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3、6、9、12月出版

101農管-4.12-牧-02

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。