



台灣優良農產品
雙月報

行政院農業委員會 輔導

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·楊明全·蔡弘聰·盧巧玲
洪美英·張淑美

執行編輯：楊明全·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 臺北市南昌路一段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

美編印製：財團法人豐年社

創刊於中華民國95年4月10日

雙月10日出版

97農發-2.1-牧-01 補助

雜誌字號：台北雜誌字第918號

竭誠歡迎CAS廠商投稿，
讓我們分享您的新產品、推廣活動或管理經驗。



台灣優良農產品

雙月報 2009年8月 第21期



台北郵局許可證
台北字第3632號

本期焦點

協會第七屆董事長張晁祥先生上任感言

賀本協會常務董事劉廷英博士榮獲經濟部經濟專業獎章

逆勢成長，品牌再造 以尖端設備打造新市場——

禹昌冷凍食品興業有限公司

環保、護生、淨化世界 視消費者健康為己任——

天恩食品公司

新申請使用CAS標章業者須知

2009台北國際食品展台灣館參展紀要

油脂之衛生管理

新鮮海味宅配到府 食用方便美味不打折

生鮮截切蔬果之產業技術及發展現況（二）





金食在 保證

CAS消費者服務專線：0800-025-888

CAS網站：www.cas.org.tw



行政院農業委員會 授證

特別報導

- 4 / 協會第七屆董事長張晁祥先生上任感言
- 5 / 賀本協會常務董事劉廷英博士榮獲經濟部經濟專業獎章

產業報導

- 6 / 逆勢成長，品牌再造 以尖端設備打造新市場
禹昌冷凍食品興業有限公司
- 11 / 環保、護生、淨化世界 視消費者健康為己任
天恩食品公司

CAS標章驗證單元

- 14 / 新申請使用CAS標章業者須知
優良農產品驗證申請制度變更
- 15 / CAS台灣優良農產品
市場拓展座談會紀要
- 16 / 使用CAS標章廠商及產品項數

CAS標章推廣單元

- 17 / 2009台北國際食品展台灣館參展紀要
- 19 / 2009台北國際食品展臺灣館調理食品區參展紀要



消費新知

- 22 / 油脂之衛生管理



團購新主張

- 23 / 新鮮海味宅配到府 食用方便美味不打折



交流天地

- 25 / 生鮮截切蔬果之產業技術及發展現況（二）
- 28 / 真空包裝且未低溫保存食品之隱憂——肉毒桿菌中毒

消費者服務

- 30 / 消費者服務資訊

協會第七屆董事長張晁祥先生 上任感言

文、圖／編輯室

本協會為行政院農業委員會(簡稱農委會)自民國80年起支持成立之農業財團法人，主要任務在協助農委會辦理CAS標章整體推廣與宣導業務，近來更配合農產品生產及驗證管理法的施行，增加CAS標章驗證業務，目的即在於提昇國產農產品之附加價值，產業之競爭力，和保障消費大眾日常飲食的衛生安全。

自民國78年推行至今，計有肉品、冷凍食品等14大類，廠商數295家，5,886餘項產品，總產值約420億，不儘大幅提昇農產品之品質及附加價值，以及國人之飲食生活品質，並已建立了相當的知名度及公信力，使成為國人購買食品的重要指標之一。不單是一般消費者對CAS的認知度超過80%以上，舉凡國軍副食品、校園食品、醫院及學校團膳食品業務市場等多指定採購CAS標誌認證的產品，零售通路，如大型量販店、超市、便利商店亦要求廠商供應CAS認證之產品，顯見CAS在國人心中的地位。

今年7月1日甫上任的協會第七屆新任董事長張晁祥先生有感於日趨

自由化和多元化的國際貿易與兩岸互動對於消費大眾飲食衛生安全可能的影響，深刻地自我期許，除了傳承和發揚歷屆董事長對協會和產業界的貢獻，更期望能帶領協會對CAS廠商及消費大眾作更多的服務，包括建構優良農產品交易平台、爭取大陸QS（品質安全Quality Safety）及CAS相互承認、擴大服務，和擴大與增加CAS標章驗證範圍等。

建構優良農產品交易平台

由協會建置交易平台，擔任CAS業者與賣場間的溝通橋樑，協助業者尋找通路並與通路商交涉，拓展CAS產品銷售通路，創造CAS業者與零售通路間的共同利益。


爭取大陸QS（品質安全Quality Safety）及CAS相互承認

協助CAS業者藉由QS及CAS之相互承認，將CAS產品直接銷往大陸地區，同時擴大CAS標章之宣導，進而能開拓大陸地區台商向本協會申請驗證，不僅拓展CAS標章驗證範圍亦能增加協會收入。

擴大服務，增加驗證廠家數

爭取增加CAS標章宣導經費，提升業者參加CAS驗證之意願，並加強對通路拓展相對較弱勢的業者服務，例如以交易平台幫助業者尋找通路並


與通路商交涉。

期望在CAS業者、行政院農業委員會與本協會的齊力合作之下，相信未來一定更能擦亮CAS台灣優良農產品的品牌標章，並期許台灣農業的發展更為茁壯與耀眼。 

賀本協會常務董事劉廷英博士 榮獲經濟部經濟專業獎章

文、圖／編輯室

本協會常務董事劉廷英博士投身食品科技研發及食品衛生管理近40年，於擔任食品工業發展研究所所長18年間，以其豐富的學經歷，敏銳的洞察力及強烈之使命感，積極推動領導產業

科技研發，尤其帶動我國食品與生物產業創新轉型，對我國經濟發展貢獻卓著。本（98）年7月30日下午2時經濟部於該部大禮堂頒贈「經濟專業獎章」，以表彰劉前所長對促進台灣食品及生技產業發展所做的貢獻。 



■劉廷英博士及夫人與農委會林子清科長及本協會同仁合影留念



■本協會同仁向劉廷英博士獻花

逆勢成長，品牌再造 以尖端設備打造新市場

禹昌冷凍食品興業有限公司

文、圖／豐年社記者
部分圖片提供／禹昌冷凍食品興業有限公司



■禹昌冷凍食品董事長吳美珠（左）及總經理林金忠用心開發商品

去年金融風暴席捲全球，不少公司停工、歇業，位於台南縣佳里鎮的禹昌冷凍食品興業有限公司卻逆勢擴建，斥資6000多萬元引進全球最先進的熟水餃生產設備，引起業界驚嘆與關注。總經理林金忠說，「機會是留給準備好的人」，該公司看好熟水餃外銷市場，事先做好準備，才能憑實力抓住機會。

避免污染·生熟食區隔

禹昌冷凍食品前身為雙麟冷凍調理食品，成立於1990年，2001年改組並更名為禹昌，保留原有的「雙麟」、「水餃嫂」品牌，並陸續推出

「禹昌」、「卡大粒」等新品牌，以多品牌行銷策略，滿足市場不同需求。林總經理指出，為確保產品安全與衛生，雙麟在1994年就通過CAS標章驗證，1999年獲得消費者協會金牌獎，2001年更名後，隔年即以禹昌食品名義成為CAS優良食品驗證工廠。

「不能讓消費者買得安心、吃得衛生，賺再多錢也沒用」林總經理說，該公司的經營理念很簡單，就是「安全、衛生、美味、可口、健康、幸福」12個字，其中又以安全、衛生最為重要。為落實CAS品質管理與內控，廠內各級主管及品管人員的口袋裡隨時放著紅紙，巡查時發現任何缺點，立刻貼上紅紙、要求員工改善，每個流程、細節都不馬虎。



■為確保產品安全、衛生，禹昌的生產線十分整潔明亮

此外，每名員工進入生產區前，都得換上工作服、戴頭套，同時檢查指甲、洗手並以酒精消毒，作業時戴的手套，一離開工作崗位就拋棄，避免產品遭到污染；冷藏、冷凍庫及作業區則依生、熟食完全區隔，避免相互污染，並設有品管、過敏原檢驗室等，每個環節都以最嚴格的標準自律，獲得許多知名廠商的肯定，並委託製造。



■麵皮、餡料等原料均架高，避免接觸地面遭污染

品質控管·國內外認證

取得CAS驗證後，禹昌持續努力從事品質控管，2007年又通過ISO9001及HACCP等國際認證，從原料、加工製造、貯藏到運輸銷售都納入品管系統。林總經理表示，禹昌申請的每一項驗證都為了落實食品安全管理，透過CAS等具有公信力的驗證，建立國內外消費者對於公司產品的信任感。

實際走訪禹昌，從攪拌麵粉、餡料到包裝水餃的生產線，員工各司其職、動作俐落迅速，每個細節都不馬



■工作人員穿戴全套工作服，在崗位上各司其職，動作俐落迅速

虎，如攪拌好的麵皮、餡料等放在離地15公分以上的鐵架，避免直接接觸地面；使用冷凍豬肉前、先放到5°C的冷藏室解凍，提升豬肉的口感；全程採低溫作業，每包產品入庫前都經過嚴密的金屬探測檢驗；豬肉、蔬菜等生鮮原料與成品使用不同的電梯等，所有步驟都是為了要確保消費者吃得安全又衛生。

除了自有品牌產品外，禹昌也兼營OEM、ODM業務。林總經理指出，公司主要產品大致可分為四大類，一是冷凍及手工水餃，二是包子點心類食品，三是今年開始量產的日式熟水餃，此外還有一個手工產品部門，專責生產高麗菜捲、燒賣、抓餅、紅燒獅子頭、蘿蔔糕、珍珠丸、海苔肉捲等數十種美味點心及料理。

林總經理說，公司產品通路多元化，除了超市、量販店、軍公教福利中心外，還有傳統市場、團購食材、早餐店及自助餐等通路，其中團購食材主要提供各級學校，為替學童之飲



■斥資數百萬元設置的空調系統，具有冷光殺菌功能



■成品倉庫保持一貫的整潔明亮，且井然有序

食安全著想，學校均相當重視食材的衛生安全，多會派員到工廠參觀，了解生產流程及環境，確認沒有問題後才採購，許多學校教職員參觀廠區後，均讚譽有加，給予該公司極大鼓勵。

求新求變·不放過細節

禹昌早年為家庭式小工廠，主要生產手工水餃、包子等產品，由於口感佳、口味道地，很快建立口碑，1990年建廠後，成為台灣首家冷凍手工水餃專業製造廠，所推出的「水餃嫂」冷凍手工水餃，一上市便廣受消費者喜愛，市場鋪貨率曾高達8成；其冷凍包子的口味多，麵皮Q軟有彈性，不但廣受國內消費者喜愛，還外銷英國、荷蘭、比利時、法國、美國、加拿大等地。

但該公司並不以此自滿，林總經理認為，台灣目前的冷凍水餃市場雖呈飽和狀態，但消費者求新求變的需求仍未被滿足，若要繼續在冷凍水餃界發展，必須引進更先進的技術與設

備，才能發揮品牌影響力及創造更新的消費市場。因此禹昌去年5月從日本引進最新的熟水餃生產設備，經過近一年的設計、施工，今年3月順利完工投產，並於5月通過CAS驗證。

林總經理說，該套設備目前全球只有2套，一套在美國、另一套就在禹昌，日方人員為讓設備發揮最大的效能，前後6度來台，從機械裝配到空間規劃，連廠區水溝蓋及地板材質都經過特別挑選，每個細節都不放過，產品規格的標準化與高品質是該套設備最大的特色，生產過程中，生、熟食完全隔離，將交叉污染機率降到最低。

這條全台最先進的熟水餃生產線，每小時可做出4萬顆日式熟水餃，林總經理說，依照CAS標準，熟水餃急速冷凍前，產品中心溫度需達到75持續5鐘，該套設備不但做得到，還能在30分鐘內將溫度迅速降到零下18℃，鎖住水餃的風味、口感、色澤，解凍後營養成份不流失，蒸、煮、炒、炸都好吃，另外，日式熟水

餃的皮餡比例為4比6，與一般熟水餃皮餡比例約各半比較下，口感更升級。

品牌價值 · 營造幸福感


林總經理指出，公司選擇在景氣最壞的時機擴建廠房，生產口味獨特、無添加防腐劑及味精、皮薄餡多又大粒的日式熟水餃，除希望給國內消費者不同的選擇外，也看好未來外銷市場的需求，目前亦積極向日本農林水產省申請驗證，希望明年就能將本項產品外銷日本、歐美等地，讓更多人品嚐到台製的日式熟水餃的好滋味。

禹昌之所以越走越穩健，在景氣低迷中逆勢成長，負責帶領研發團隊的董事長吳美珠是重要推手。溫柔婉約的吳美珠董事長入股禹昌前曾經經營多家餐廳，林總經理形容，吳董事長非常熱愛美食，經常在研發室一待就是10幾個小時，每項產品總是一試再試，希望不僅做出符合合作廠商要求的產品，也能找到最適合消費者的口



■產品出貨前，均經過金屬探測檢驗，確保安全

味，追求公司、合作廠商及顧客三贏的目標。

大膽投入6,000多萬元資金，設置讓業界驚嘆的最新設備，禹昌正一步步往自有品牌再造邁進，林總經理帶著堅定的眼神說，食品與高科技產品其實很像，因為要吃到肚子裡，每個流程都得戰戰兢兢，不能出任何差錯，還得不斷求新求變，才能抓住消費者的胃。公司為了建立自有品牌價值，除引進新設備與技術外，更全力支持研發團隊，用心製作每樣產品，希望不僅讓消費者吃的安全、健康，還能帶給消費者幸福的感覺。 



■禹昌各式各樣手工產品

環保、護生、淨化世界 視消費者健康為己任

天恩食品公司

文／豐年社記者
圖片提供／天恩食品公司



■天恩食品是國內首家、也是唯一素食食品通過CAS驗證的公司

對素食的印象還停留在「選擇很少」嗎？翻開國內素食產業龍頭天恩食品公司的產品目錄，分為15大類、高達200多項的產品，大大顛覆許多人對於素食的傳統印象，但天恩並不以此自滿，秉持品質第一、服務第一的理念，持續以每年開發出20-30種新產品的速度，希望讓消費者有更多元化的選擇，不僅享受吃素的好處，還能吃出健康與美味。

不沾葷食·拒二手機台

位於嘉義縣中埔鄉的天恩素食關係企業，是國內首家取得CAS標章的素食廠商，1979年以素食外燴筵席起家，曾創下一天之內在全國各地辦3000桌以上筵席的驚人紀錄，累積服務客戶人次高達數百萬人，擁有最豐富、專業的素食料理經驗與能力。為推廣素食、服務消費者，天恩於1999年斥資數億元成立天恩食品

公司，生產素食食品，強調100%素食，且不添加任何人工色素、香料及防腐劑。

天恩對於素食的用心，從工廠設備就可看出。為確保產品不沾染到葷食，天恩堅持不買二手機台，而採購歐美最先進的全新生產設備，產品從生產到無菌包裝完全自動化，符合國際標準。總經理林靖權還自行設計防滑不鏽鋼地板，此不鏽鋼地板並已取得美國、德國、日本等國的專利，即使每坪造價高達6萬元，但易清洗且不易生鏽，可維護生產環境衛生及員工作業安全，天恩認為這樣的投資很值得。

此外，天恩的空調更採用鮮食廠高規格的一萬級落菌數過濾設備（HEPA），能有效阻絕空氣中的細菌，員工進入生產區前，需換穿工作服，戴帽子、口罩，還得清洗雙手並消毒，以免挾帶病菌，建構堡壘般的重重防護網，為的就是確保消費者吃得安全、衛生。

國內唯一·素食CAS標章

為強化消費者對天恩素食的信心，天恩於2005年申請CAS認證標章，由於建廠之初林靖權即參照CAS、GMP等相關規範要求設計廠房，因此天恩的生產環境、設施等均符合CAS標準，廠方



■天恩的廠房規劃得宜，出貨流程相當順暢



■員工作業時必須換穿工作服，從頭到腳的防護都不馬虎

僅在作業流程、品管制度方面稍加調整，大約3、4個月時間就通過認證，成為國內第一家也是目前唯一取得CAS標章的素食廠商。

除了CAS驗證外，天恩也已取得ISO 22000、HACCP及伊斯蘭HALAL認證，天恩認為，這是讓企業維持最佳狀態的好方法，因為認證係透過專家學者集思廣益研究出的作業流程與管理模式，能夠取得認證，不但保護消費者，事實上也保護業者本身，協助企業進行健檢，讓食品安全更有保障，對企業形象也有助益。

例如，近來素食摻葷的訊息頻傳，造成消費者恐慌，天恩指出，該公司產品有素食CAS嚴格把關，從生產環境、原物料、生產製作過程到包



■天恩自行設計的防滑不鏽鋼地板，讓許多學者專家稱讚不已

裝出貨，都嚴格排除葷食混入，民衆只要認明素食CAS標章，就可買到安全、安心、100%素食的產品。

天恩強調，素食製造過程經常需使用乳清蛋白（牛奶萃取）或蛋白粉結著大豆或小麥纖維，乳清蛋白為牛奶的萃取物，因此檢驗動物性基因時，初步會呈現牛DNA陽性反應，檢驗單位若不夠專業會誤以為產品摻葷，而瞭解素食產業的專業檢驗單位，則會進一步辨識該陽性反應係由牛肉或牛奶造成。

廠房禁葷·駐衛警嚴控

天恩總經理林靖權表示，他與董事長王月英茹素3、40年，工廠全面禁葷，駐衛警24小時全天候嚴格管控物品進出，公司作業標準明文規定嚴禁員工攜帶葷食及任何食品及列管物品進入工廠，違者一律開除處分，避免造成任何污染，全廠作業流程絕無任何葷食原料或產品，民衆可安心選



■天恩總經理林靖權盼更多人響應素食，愛護生命與地球

購。

目前天恩素食產品多達200多種，包括素火腿、素香腸、素漢堡、素海鮮類、素肉類、調理類、火鍋類、素關東煮、素便當類、飲料類、泡麵類以及最新開發的素食罐頭系列。天恩用心地針對消費者的需求開發商品，不但利用低普林的小麥纖維製作素火腿、素香腸等產品，還添加素食者容易缺乏的維他命B2、B6、B12或有益身體健康的天然燕麥、紅麴、茄紅素，部分高等級的產品還使用或添加葡萄籽油或牛樟芝等，讓民衆吃得更健康。

「將消費者的健康視為自己的責任」是天恩素食公司開發產品的理念。過去消費者對於素食多有豆味或調味很重的印象，因此對素食敬而遠之，但天恩因擁有30年的素食外燴專



■天恩參加國際食品展，受到消費者及廠商肯定



■天恩的生產線井然有序

業，非常善於運用天然調味，帶出食材自然的美味，不使用味素或人工香料也能調味出令人難忘的素食佳餚，如此顛覆傳統印象、兼具健康及美味的優勢，使天恩成為素食消費者心目中的第一品牌，也讓許多原本不吃素食的消費者愛上素食。

跨足生技 推健康產業

天恩素食產品在全台各大賣場、便利商店均可買到，還外銷美國、日本、新加坡、韓國、香港、菲律賓、越南、加拿大、泰國、法國、紐西蘭、澳洲、馬來西亞等地；天恩素食筵席中心則擁有40多輛外燴專車、5、60名取得國家認證的專業廚師及數百名訓練有素的服務團隊，不論是國宴素食或一般素食辦桌、歐式自助餐、團膳便當，天恩均可承辦，在全台各地24小時、全年無休提供服務，菜色豐富多樣化，在國內外均享有知名度。

天恩擁有設備先進的專屬素食製造廠，目前素食產品產量已居業界第



■利用天恩產品製作的西式速食料理，美味、可口

一，每天可生產5、6噸素食產品，且持續擴充規模，近年，天恩本著服務的信念，陸續跨足生物科技與中醫領域，2004、2005年分別成立天恩生技與天恩中醫，與學術界及食研所等單位合作，利用尖端生物科技技術，研發優質的樟汁液、素基精及紅靈芝、冬蟲夏草、十全多醣體、蜜猴菇複方膠囊等保健產品，將服務範圍擴大到非素食消費者身上。



■天恩推出的素食餐盒，便利商店就可買到，提供外食者更多選擇

天恩成立迄今剛好滿30年，回顧1、20年前，在素食者極少的情况下，董事長王月英與林靖權夫婦以「環保、護生、淨化世界」作為企業經營理念，努力推廣素食；這樣的理念與精神，近年逐漸獲得認同與肯定，隨著素食人口不斷增加，林靖權說，天恩將秉持一貫的信念，將消費者健康放在第一位，持續開發更多健康、養生且兼具美味的素食食品，將台灣打造成為全世界素食最便利的國家，並將台灣優越的素食產品行銷全世界，共同響應、實踐素食健康、環保、救地球的重大使命。 (G)



■天恩素火腿口味多達10多種，滿足消費者求變的需求



■天恩素活跳牆、佛跳牆素食麵，首創內附調理包，讓營養更升級



■鮮蔬素水餃，料多飽滿

新申請使用CAS標章業者須知

優良農產品驗證申請制度變更

驗證組／丁銘音

因應行政院農業委員會所公布之「農產品生產及驗證管理法」及其子法之相關規定，優良農產品驗證制度之執行業務將做下列之調整：



新申請使用CAS標章業者：

自本(98)年7月1日起，新申請使用CAS標章業者，可依產品類別逕向本協會、食品工業發展研究所、中央畜產會或工業技術研究院提出申請。

各驗證機構執行驗證業務之類別



1. 台灣優良農產品發展協會，可驗證類別共計14類，包括：肉品、冷凍食品、果蔬汁、食米、醃漬蔬果、即食餐食、冷藏調理食品、生鮮食用菇、釀造食品、點心食品、蛋品、生鮮截切蔬果、水產品及林產品。



2. 中央畜產會，可驗證類別共計2類：肉品、蛋品。

3. 食品工業發展研究所，可驗證類別共計11類，包括：冷凍食品、果蔬汁、食米、醃漬蔬

果、即食餐食、冷藏調理食品、生鮮食用菇、釀造食品、點心食品、生鮮截切蔬果、水產品、林產品。

4. 工業技術研究院，可驗證類別共計1類：林產品。

簽訂優良農產品使用契約及證書

在本(98)年7月1日前通過之295家CAS標章使用業者每年應與本協會簽訂使用契約，俟7月1日後起所通過之業者，則應與原提出申請之驗證機構完成簽訂使用契約程序。

追蹤查驗及產品抽驗業務

所有類別之CAS業者追蹤查驗及產品抽驗業務，仍維持由各驗證機構所定之驗證頻率，會同本協會進行追查。 (S)

CAS台灣優良農產品 市場拓展座談會紀要

推廣組／楊敏孜

CAS台灣優良農產品標章在國內行之有年，已建立良好的品牌形象與消費者信心，為持續提供良好的台灣農產品給更廣大的消費者群，台灣優良農產品發展協會新任董事長張晁祥先生甫



農委會食品加工科林科長致詞

上任即於7月23日邀集CAS廠商們共同參與「CAS優良農產品市場拓展座談會」。現場就4大議題進行討論，包括：強化CAS品牌形象與效益、擴展CAS產品零售通路市場、防範杜絕CAS標章仿冒情事及擬定CAS產品大陸市場行銷企劃等。出席廠商代表紛紛提出寶貴的經驗與大家分享，現場氣氛熱烈。

針對以上4個議題，歸納出以下重點提供業者參考。

有關強化CAS品牌形象與效益：

產品的品牌價值有賴消費者的認同與業者持續經營維持，協會未來亦將多方加強CAS標章推廣業務。

有關拓展CAS產品零售通路市場：協會將持續收集相關資訊，並擔任CAS業者、零售通路業者和消費者間的溝通橋樑，協助業者與零售通路業者溝通。

有關防範杜絕CAS標章仿冒情事：為降低CAS標章被仿冒或被假借CAS名義參與招標等情事，協會擬訂定CAS標章證書使用規範，並加強業



張董事長對於協會的發展有諸多期許

務用市場稽查業務。同時，協會將強化與各縣市教育單位之連繫，主動提供CAS業者與產品資訊，除協助拓展CAS團膳業務外，也能有效減少CAS

標章被濫用之情形。

有關擬定CAS產品大陸市場行銷企劃：協會將協助CAS業者拓展外銷市場，主動蒐集大陸、美國與各國進口產品之包裝及標示相關資訊和法規，提供業者參考。

本次座談會與會人員紛紛提出許多建設性的建議與寶貴的經驗分享。在CAS業者、行政院農業委員會與本協會齊力合作之下，相信未來一定更能擦亮CAS台灣優良農產品的品牌標章，並期許台灣農業的發展更為茁壯與耀眼。AS

使用CAS標章廠商及產品項數

CAS廠家與產品細項數統計表

編號	類別	廠商家數	產品細項數
01	肉品	69	3603
02	冷凍食品	46	666
03	果蔬汁	5	17
04	食米	20	47
05	醃漬蔬果	8	73
06	即食餐食	22	592
07	冷藏調理食品	10	171
08	生鮮食用菇	2	12
09	釀造食品	5	124
10	點心食品	15	135
11	蛋品	24	70
12	生鮮截切蔬果	26	102
13	水產品	35	199
16	林產品	8	75
	合計	295	5886

製表：98.7.31

98年6月至7月CAS新簽約廠商

類別	廠商名稱	產品項目	產品編號
食米	泉順碾米工廠後龍廠	好的米健康稻好運米	042301

製表：98.7.31

2009台北國際食品展 台灣館參展紀要

推廣組／吳佩珊

2009年台北國際食品展於6月23日至26日為期4天盛大展出，「台北國際食品展」向來是各國買主採購亞洲食品的最佳平台，由行政院農業委員會籌組的台灣館依然是今年最受矚目的焦點之一，展示產品集合了農、林、漁、牧等各產業知名廠商，依產品屬性規劃有主題區、農產區、林產區、漁產區、畜產區以及調理食品區等共計195個攤位，為各國家館中規模最大者。

行政院農業委員會主任委員陳武雄在開幕記者會中表示，隨著全球化、自由化的腳步，農產品及加工食品市場之競爭日趨激烈，農委會積極推動「精緻農業」，成功帶動台灣農業轉型，具創意、品味、優質安全的台灣農產品，在國際市場上有口皆碑，為台灣國家形象加分不少。

行政院副院長邱正雄於開幕當天特別蒞臨台灣館，為本次展出增添光彩。副院長對台灣館中所展出的精緻食品印象尤其深刻，他認為台灣食品毫不遜色於國外產品。而且業者求新求變正是台灣農產品受到國外食品業者青睞的關鍵。從台灣農產品總出口值與去年相較成長了12.1%可看出，



■ 行政院農委會陳武雄主委蒞臨林產區形象區



■ 開幕當天貴賓齊開幕

在全球景氣不佳的情況下，還能逆勢成長，再再顯示出我國農產品不凡的競爭力。

今年度「台灣館」以「健康安全優質精品」為主題，向國際市場宣傳我國品質優良、衛生安全之食品。在主題區以靜態展示介紹CAS台灣優良農產品、CAS台灣有機農產品及吉園



■主題區台灣優良農產品展示



■各區特色產品展示區

團台灣安全蔬果等3種驗證標章及農產品安全驗證制度，從產地到餐桌的嚴謹品質管理及驗證，為消費者的健康把關，也藉此向國外專業採購人員宣導此3大

標章，在保障國內外消費者食品安全的基礎上，把台灣農產品向外推廣。此外，今年台灣館精選農漁會百大精品，期望將精緻優質的台灣農產品推向國際舞台，作為國外遊客及國內消費者年節餽贈的最佳選擇。

今年台灣館以專業導向及趨勢分享為主軸，每日規劃1場專業研討會，以台灣農、漁、畜產品之安全體系推動及產品於國際間產銷量及出口量，做深入淺出的全面向分析及報導。此外，農委會更以系統性及系列性的方式協助參展廠商推廣，精心規劃20場以上的新產品發表會，達到廠商商機媒合的重點使命。

農委會表示，台灣館規劃初期，就決心為廠商及買家創造最舒適及無

障礙的洽商環境，因此大從研討會的規劃，新產品的發表，小至安靜的洽商專區及中英日文的專業導覽，一應俱全。經調查，有8成以上的參觀者對於台灣館的規劃感到舒適滿意，並認為台灣館的展品能夠確實突顯台灣的特色，另外在專業導覽的過程中，獲得多國媒體的一致好評，也吸引買家流連駐足，體驗台灣館的多元及豐富！

展期中亦安排了新都里日本料理及冰冰好料理的主廚，以台灣館的多元食材，做出美味又創新的料理，讓參觀民眾試吃品嚐，新都里主廚表示：台灣的食材新鮮、優質，經過層層的嚴格把關，一直以來都是新都里的最佳夥伴！此外，最受民眾歡迎的聯合促銷會，超過百樣的商品，當日也都全部銷售一空。

經展後統計，為期4天的展出，現場交易件數1,762件，交易現金金額近140多萬美元、國內外詢價件數5,346件，預估後續交易件數1,500件，金額1,400萬美元，展後商機可期。8成以上的廠商認為，參與今年國際食品展對公司知名度有提升的作用；此外，食品展也是各家廠商新產品發表的最好時機，是最好的市場水溫測量場，有79%廠商表示，參加食品展對於新產品知名度的提升有助益。2009年台北國際食品展台灣館，不管從實際的銷售數字或是無形的品牌價值提昇，都替參展廠商帶來了正面的影響。☺

2009台北國際食品展

臺灣館調理食品區參展紀要

推廣組／丘前錦

2009台北國際食品展這個食品業界的年度盛會，行政院農業委員會每年均積極籌劃參與，為展現台灣農產品豐厚的外銷實力，此次農委會精心規劃的「台灣館」，以「台灣IN食尚」為展出的主軸，台灣優良農產品發展協會（以下簡稱本協會）亦於本次展覽中負責規劃台灣館之調理食品區，參展重點是將衛生安全、品質優良的CAS驗證產品推薦給國內外的買主及一般消費大眾。

本年度展區劃分為參展廠商區及CAS台灣優良農產品形象區2部份，參展的有中原食品、如記食品、奇巧、美元蜜餞、東杰蛋品有限公司、長慶果菜運銷合作社、祥旺食品、



■蔡季芳老師示範使用CAS產品製作美味料理



■行政院邱副院長政雄及農委會陳主任委員武雄蒞臨調理食品區

華昇食品、禎祥食品、福記、瑞期食品、嘉楠食品共計有12家廠商，展出之產品均通過CAS驗證，品項豐富多元，包括肉品、冷凍食品、冷藏食品、點心食品及醃漬蔬果等，廠商除與原客戶聯繫外，並藉此機會與更多的國內外專業買主進行初步交流。展覽期間有分別來自南美洲、加拿大、日本、韓國、印尼、新加坡、中國大陸及香港等地之買主前來洽商，據參展廠商表示已開始向買主進行報價的動作，展後商機相當值得期待。

此外，由本協會籌劃執行之CAS形象區，則以「選購CAS 健康YES」



■ 台灣館主題區CAS優良農產品標章介紹



■ CAS產品展示情形




■ 調理食品區參觀及試吃活動

為主題，並針對零售通路及業務用通路兩種市場導向概念展示CAS產品。同時邀請開平餐飲學校的師生以精湛的手藝調理CAS產品，充分呈現CAS產品品質優異精緻之特點。民眾日嘗

天亦規劃9場試吃活動，完完全全征服與會來賓的視覺與味蕾，也加深參觀者對於CAS調理食品的良好印象。本協會當天更特別邀請美食專家－蔡季芳老師，在台灣館主舞台及調理食品區進行CAS產品的教學示範，吸引了許多參觀者熱烈的參與。CAS調理食品多半已經過前置處理作業，在料理上相當的便利省時，透過蔡老師的巧手烹調，變化出一道道色、香、味俱全的美味佳餚，也使現場民眾感受到使用CAS調理食品做料理竟是如此輕鬆簡單。

調理食品形象區今年特別編制本協會驗證組駐場，只要業者或民眾對於展出產品或是CAS驗證制度有所提問，可以立即給予明確的答覆。而今年CAS形象區所介紹的眾多品項中，筆者發現詢問度最高的就是CAS生鮮截切蔬果類產品，除了一般消費者，更有許多餐飲團膳業者對產品很有興趣，據業者表示截切蔬菜不但新鮮而且可以節省許多處理成本，大大地提升餐飲團膳業者的生產效率。而截切蔬果的大受歡迎應該是與消費者追求樂活與健康的趨勢有密切關係，值得作為廠商未來開發產品時之參考。

展期結束時，大夥身軀雖然疲憊，成果卻是豐碩的，更有CAS廠商和筆者相約2010台北國際食品展見！在此非常感謝所有廠商的配合與協助，今年未參展的廠商，明年可別再錯失商機喔！

油脂之衛生管理

驗證組／蔡弘聰

前言

近來速食業重複使用油炸用油引起民衆關注，事實上，食用油脂用於油炸食物時，油炸溫度太高或油炸時間過長，油脂就會氧化劣變，產生大量的自由基與聚合物質，部分研究認為這些物質恐會影響健康。若是反覆油炸的回鍋油，油脂反覆的氧化劣變，對健康危害機會越大，利用此機會，讓民衆了解油脂炸油品質的重要性，並促使食品業者對油炸食品加強自主管理，對整體國民健康有其正面意義。

油脂的化學結構

食品中油脂的脂肪酸其碳數由4~24個碳不等，不含雙鍵者稱飽和脂肪酸，如豬油；含一個雙鍵者稱單元不飽和脂肪酸，如橄欖油，含二個或二個以上雙鍵者稱多元不飽和脂肪酸，如大豆沙拉油及魚油等。

油脂的營養

提供熱量，每克脂肪可提供9 kcal的熱量，其中亞麻油酸及次亞麻油酸為人體無法自行合成，而必須由食物中攝取，稱為必需脂肪酸。

油脂之發煙點

油脂之發煙點是指加熱油脂時，開始冒煙的溫度稱為發煙點，加熱溫度超過發煙點，食用油可能就會開始變質、產生自由基，甚至產生致癌物質，因此發煙點也可做為選擇油炸油的重要指標。一般油炸食物的加熱溫度約在180 °C，所以選擇油炸油時，其發煙點最好比180°C高。若過度加熱會造成油脂氧化，除了油脂酸敗產生油耗味外，還會產生大量自由基，造成人體細胞受損。

為何政府無法規定油品使用天數呢？

油脂變質的速度與油炸食物的量有關，如果一次炸大量食物，油品變質的速度就會加快，如果一次只炸少量食物，就可以維持較長時間不變質。變質與否與炸的食物種類、頻率、數量有關，因此很難訂出統一標準。基本上只要油變成褐色、不清澈、油炸時出現大量泡沫時，不必經實驗室檢驗確認，就幾乎可以確定是變質，而且應更換新油了，這是食品業者在操作上應具備的基本常識。



烹調注意事項

烹調時油溫不可太高，應在180°C左右較適當，油使用完以最短時間將其冷卻，油鍋面積不宜太大，且避免水混入油中，會增加氧氣混入油炸，落入油中的麵粉、麵包屑、食物碎塊應不時撈走，否則會促進油脂的酸敗。油炸的油應與新鮮油分開放，否則新鮮油會很快劣變化。

民衆於選（使）用油品時，應注意下列事項：(1)勿買散裝或來路不明之油品。(2)勿重複使用或使用不新鮮油品。(3)減少油炸、高溫爆炒或煎炸食品之攝取，才不會因油炸食品之高熱量，造成身體過度肥胖。

食品業者應注意事項

食品業者應以消費者健康為第一

考量，使用符合「食用油脂類衛生標準」之食用油脂，並應確實依據品管標準作業流程換油，酸價超過2.0之油炸油應不得再繼續使用，油質劣變時立即換新油，確實做好油脂衛生自主管理，以確保民衆之健康。

結論

在行政院衛生署及各相關機關單位之通力合作下，已很快進行各項管理工作，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，加強油炸食品之自主管理，國人不用再行恐慌。

食品業者要以國民健康為重，遵奉食品衛生管理法的規定，一切以國民健康為最大原則，憑良心賺錢。如此，我們國民同胞隨時隨地都可吃到安全可靠的食物，而人人長壽百歲。☺

新鮮海味宅配到府 食用方便美味不打折

推廣組／張雅婷

忙碌的現代人對於三餐的重視程度不高，大多講求便利、快速即可。特別是烹調與食用方式繁複的「魚」料理，現代人多敬謝不敏。為了配合繁忙快速的生活步調，許多廠商推出料理好的速食餐，例如真空包裝蒲燒鰻，還有口感綿密、大人小孩都愛吃的魚鬆等。本期的團購新主張將為讀者介紹CAS優良水產品廠商—祐全產業股份有限公司（以下簡稱祐全）及匯永實業股份有限公司（以下簡稱匯永）。

祐全鰻魚好料理 送禮自用兩相宜

祐全成立於民國78年，以「品

質、紀律、衛生、效率」為信念，致力提昇產品品質優勢和開拓海外市場，祐全擁有優良的設備及作業環境，輔以嚴格的製程管理和完整的品質管制，從原料入廠、製造、包裝、出廠等，透過專業人員及精密的儀器，細心的執行品管作業，正是產品深受外銷客戶的信賴與好評的原因。

祐全蒲燒鰻的製作遵循道地的日式功法，將新鮮的鰻魚從背部切開並去骨，烘烤過後淋上特調醬汁，不厭其煩的再經過數次烘烤，美味的蒲燒鰻才得以出爐！祐全蒲燒鰻採用真空包裝，不僅保留了原汁原味，消費者買回家調理時更方便省時。

祐全團購產品介紹

產品名稱：冷凍蒲燒鰻禮盒

產品規格／團購價：

3尾禮盒：550元／盒；4尾禮盒：600元／盒；

5尾禮盒：650元／盒；6尾禮盒：650元／盒

基本團購量：5盒以上免運費

訂購方式：

電話：(08)869-0405

傳真：(08)869-0504



■祐全真空蒲燒鰻 省時快速又方便


冷凍蒲燒鰻依烹飪器具不同，大致有3種料理方式：

1. 水煮：先將水煮沸，再把調理鰻(連袋)放入水中，沸騰煮5分鐘，拆開外袋盛盤即可食用。
2. 微波：先把冷凍蒲燒鰻解凍後，剪開袋口取出蒲燒鰻，置於可微波容器中，放置於微波爐中以強微波加熱約2分鐘，即可食用。
3. 烘烤：先將冷凍蒲燒鰻解凍後，剪開袋口取出蒲燒鰻，置於烤箱中加熱約6~10分鐘，即可食用。

匯永老字號魚鬆 吃出健康好美味

匯永成立於民國76年，「吃出健康」四個字一直是匯永堅持的使命，因此匯永特別注重維持良好乾淨的作業環境，做出衛生可口的魚鬆食品，讓消費者能買的安心、吃的放

心。匯永公司緊臨高雄市前鎮漁港，在新鮮魚貨的取得上佔有地利之便，可直接從船家引進大量深水海魚做進一步加工。在原料的選擇上匯永也有所堅持，選用生魚片等級的魚肉為原料製作而成。從原料採買到產品加工製造，魚料必須經過解凍、鹽漬、蒸煮、冷卻、人工採肉、水洗、脫水、翻炒、調味炒製、包裝等十多項步驟，過程繁複，但匯永卻用心不馬虎；所有的製作過程都有專人嚴格控管，堅持老字號魚鬆的高標準。

匯永的魚鬆類產品眾多、選擇多樣，市面上常見的鮪魚鬆、旗魚鬆、鮭魚鬆……等，都是相當受到消費者喜愛的產品。而味道鮮美的魚鬆用途多廣，不管是拌飯、拌稀飯、做飯糰、做壽司、包饅頭、三明治……等，大人小孩都喜歡。 

匯永團購產品介紹

產品名稱 / 規格 / 團購價：

1. 海裕屋經典魚鬆系列
(鮪魚鬆、旗魚鬆、鮭魚鬆)
200公克 / 罐：125元 / 罐

2. 極品鮮鮪鬆：
60公克 / 罐：55元 / 罐
基本團購量：1箱 (24罐) 以上免運費

訂購方式：

電話：(07)861-8686

傳真：(07)861-0770

網址：<http://store.pchome.com.tw/search/>



■ 匯永經典魚鬆系列
旗魚鬆、鮪魚鬆、鮭魚鬆



■ 匯永極品鮮鮪鬆
營養美味老少咸宜

生鮮截切蔬果之 產業技術及發展現況 (二)

財團法人食品工業發展研究所／王憶鎰

四、生鮮截切蔬果之清洗技術

截切蔬果產品在產製過程中可能的污染均可藉由良好的農業作業規範及衛生的作業習慣及適當的消毒工作來加以防範，並將微生物量降至最低，然而其天然存在之高量微生物，最終還是得靠清洗來加以減少至安全且合乎衛生法規的程度，因此，清洗技術可以說是生鮮截切蔬果產業的關鍵技術之一。一般利用潔淨水源並以機械輔助清洗蔬果表面，可降低1~2 log之微生物，而消毒劑作用與以下幾個因子有關：

1.消毒劑之型態與pH值

消毒劑必須調整至活性最強之pH，如次氯酸鈉可能適合微酸的pH值。

2.作用時間及接觸方法

由於蔬菜表面之疏水性及表面孔隙 (gooves or hollows) 或氣孔 (stomata) 常為微生物附著之處，致使清洗效果不佳。消毒劑必須與蔬果有效接觸數秒以上才有效果。

3.清洗溫度

清洗用水溫度不能突然提高而影

響組織。加工過程中作業環境維持於10~15°C，而水溫為冷藏溫度下，在加工後截切產品可降低至2~5°C，低溫下可抑制部份微生物之生長且對於蔬果之品質亦有幫助。

4.產品特性

不同的蔬果種類具有不同的結構表面，會直接影響消毒劑之接觸特性，且末端產品微生物要求標準亦需考量。

5.微生物特性

何種微生物存在及這些微生物對於消毒劑之抵抗力皆有關係，應針對微生物特性來選用適合之消毒劑。

6.受到污染之程度

受污染嚴重之產品，必須清洗2次以上，首先用清水去除土壤，再以消毒劑消毒。

因此，理想的清洗消毒劑必須具有下列功能性：

1.對蔬果的病原菌具有殺菌作用

添加適合之消毒劑將可針對不同來源之微生物或病原菌加以去除及殺滅。

2.安全性高

使用前、中、後對人體、環境、

空氣及設備不會造成安全危害。

3.不受有機物之影響

消毒劑會因為有機物而減低效果，因此，必須選用不受有機物影響之消毒劑。

4.清洗容易且無有害物質殘留

消毒劑殘留將可能造成二次污染，故必須能清洗容易且不會與其它物質產生有害物質殘留。

5.容易使用

消毒劑種類繁多，型式有粉狀、液狀等，部份需要調整酸鹼值，因此，若選用容易使用之種類，不但可節省時間，而且可有效作用。

6.不會影響產品風味

產品為製造之末端，消毒劑殘留將會造成產品品質及風味之影響，因此，選用不影響產品風味之消毒劑或能有效去除殘留，才能確保品質。

目前國內截切蔬果主要提供：

- 1.熱烹調餐飲業者或家庭作為烹調之材料。
- 2.冷凍業者作為冷凍水餃類之配料或冷凍蔬菜用。
- 3.生菜沙拉或漢堡業者等作為即食用。供應對象不同（表3），對微生物的衛生標準要求也

不同，其中以即食性沙拉用生菜之衛生標準及安全性要求最為嚴格。

目前截切蔬菜業者最常使用次氯酸鈉降低蔬菜表面之微生物，但也由於蔬菜表面之疏水性及表面孔隙或氣孔常為微生物附著之處，致使清洗效果不佳。而需藉由有機酸之作用使pH值降低及界面活性劑添加等方法來加強殺菌效，但效果仍不顯著。也造成許多工廠認為氯水濃度越高，殺菌力愈強的錯誤觀念。由於使用氯水殺菌效果不佳，其至可能與食品之有機物形成鹵化物，加劇危害產品品質及消費者健康，國內外許多研究改以其它消毒劑取代，如二氧化氯、臭氧、異硫化物、過氧化氫、電解酸性水及過醋酸等（表4），而這些消毒劑往往對不同蔬果產品含有之不同病原菌或微生物有不同之效果。選用適當之消毒劑及清洗消毒方法將可有效降低微生物，並保持產品品質，而常用於截切蔬果之清洗方式如（表5）所示，可針對不同的蔬果種類、作業現場流程及末端產品特性來選擇最適宜之清洗方式，利用組合式方式來清洗截切蔬果

表3.國內通過CAS優良農產品驗證廠(場)供應對象一覽表

供應對象	CAS廠家
學校團膳	嘉全、庄西、新市、崙尾、漢光、子茂、明華、大社、寶莊、西螺農會、員農、溪洲、中原三峽、長慶、豐富家
國軍副供站及監獄系統	嘉全、崙尾、山內、漢光、子茂、明華、大社
超市、量販店及鮮食廠	新湖、嘉全、庄西、嘉鹿、崙尾、漢光、子茂、明華、福和、田尾、後湖
醫院、飯店、科學園區、盤商及食品加工廠	新湖、嘉全、庄西、嘉鹿、新市、崙尾、山內、漢光、子茂、明華、饒平、西螺農會、福和、豐榮、田尾、中原三峽、百菓園、後湖

將可提高清洗效果。

五、結論

現代人追求健康飲食，是截切蔬果類產品成長迅速主要的動力，也由於此類產品無法以熱處理方式提供降低微生物機會，因此，此類產品可能由於病原菌污染、保存期限短及衛生條件不易控制而造成許多風險，加

工業者必須面對此類產品可能污染源，且會造成人類中毒之病原菌，將其控制至安全且合乎衛生之程度。截切蔬菜技術除了微生物管控之外，產品菜蟲及蝸牛等生物性異物，或是截切後蔬果產生酵素性褐變（enzyme browning）等問題，都將是未來發展的重要防止目標及關鍵技術。CAS

表4. 一般消毒殺菌方法截切蔬果之微生物之影響

殺菌處理	產品	對微生物之影響	文獻出處
氯	萵苣	沙門氏菌及李斯特菌減少1.7 and 2.5 log	Beuchat <i>et al.</i> , 1998
氯清洗	甜瓜	假單胞菌減少0.12 and 1.5 log	Sapers <i>et al.</i> , 1998
二氧化氯	萵苣絲	李斯特菌減少1.1 log	Zhang <i>et al.</i> , 1996
二氯異氰酸鹽	蔬菜	減少1.69-2.42 log	Nicholl <i>et al.</i> , 1998
二氯硫代氰酸鹽	冰萵苣	大腸桿菌O157 : H7最大可減少8 log	Lin <i>et al.</i> , 2000
Electrolyze water	截切蔬菜	減少0.4-1.8 log	Izumi, 1999
過氧化氫	甜瓜	假單胞菌減少0.68 log	Sapers and Simmons, 1998
過氧化氫 (5%)	蔬果	滅菌3 log	Cherry, 1999
臭氧(1.3nM)	萵苣絲	總菌數減少2 log	Kim <i>et al.</i> , 1999
過氧乙酸	蔬果	滅菌2 log	Cherry, 1999

表5. 常用於蔬果清洗方式之差異

清洗方式	原理	適用種類	優缺點
浸泡式	原料浸泡於清洗液中，使污物降低附著力	各類型蔬果	1.可作為蔬菜預清洗，對蔬菜折損率低 2.需加強換水頻率，以防止微生物交叉污染
攪動式	利用強制流動的流動力清洗或產生氣泡攪動	葉菜類(萵苣)	增加水流及原料間相互磨擦
噴洗式	以水壓噴洗方式	葉菜類(菠菜)	1.高壓低水量較低壓大水量清洗效果佳 2.水柱噴到部份才有清洗效果
磨擦式	以表面粗糙的原件產生對原料的磨擦	根莖類(蘿蔔)	可利用刷洗裝置有效接觸原料表面，但易造成組織破壞
浮流式	利用比重或浮力差異以水流清洗分離	穀類、芽菜類	可有效分離外殼等雜物
組合式	為提高清洗效率將幾種方式組合	依類型而異	可依原料特性設計有效清洗方式

真空包裝且未低溫保存食品之隱憂——肉毒桿菌中毒

驗證組／蔡弘聰

前言

由於真空包裝具有防止氧化之功能，近來真空包裝有逐漸增加之現象，但其潛在之危險性——肉毒桿菌中毒，值得大家來重視。我國曾於民國75年發生花生瓶裝罐頭因為殺菌不完全而造成兩個人死亡之食物中毒事件，也發生多起生吃醃製肉品之中毒案件。肉毒桿菌中毒雖在國內發生頻率不高，但若發生將會造成食品中毒死亡案件，其潛在危害不可忽視。

肉毒桿菌簡介

肉毒桿菌來自土壤或動物腸道中，可呈活動生長狀態（營養細胞）或休眠狀態（芽孢）。芽孢對熱、化學藥劑、放射線之抵抗力極強；而營養細胞則極易被破壞，在有氧狀態下不能生長，屬嫌氣性，僅能夠在無氧狀態下發育。因此假如食品已受肉毒桿菌污染，且其保存條件又有助於生長，則將產生大量營養細胞，並產生成神經毒性物質。

肉毒桿菌生長並產生毒素之必需4個條件

- （一）產品之酸鹼值（pH）大於4.6。
- （二）產品之水活性大於0.85。
- （三）產品之貯藏溫度大於7°C（另有文獻指出其亦可在4.4°C條件下

生長）。

- （四）產品之貯存條件為密閉之無氧狀態。

可能造成肉毒桿菌中毒之食品

- （一）pH值4.6以上之低酸性罐頭食品：包括肉類、蔬菜以及非酸性之飲料等罐頭食品。此類產品水分多，常保存於室溫，而且又是密閉性，因此若是殺菌未完全，即有肉毒桿菌中毒之危險。
- （二）腸衣封密之肉加工品又未低溫保存：如香腸、火腿、熱狗等，以腸衣灌注之高水分活性之肉製品。
- （三）醃：將小魚、小蝦、蚵或畜禽肉品切成薄片後，以高鹽直接鹽漬而成，或預醃後再和飯麩等混合，在密閉性條件下發酵

而成。台灣常見的有魚鮭、蝦鮭、蚵鮭和肉鮭等。鮭是一種不需再加熱調理的可食性食品，因此在調理中如有疏忽，常會造成食品中毒，尤其是肉毒桿菌食品中毒，最不可忽視。

(四) 真空包裝又未低溫保存之食品：例如真空包裝之半乾性魚製品及某些蔬菜，非常適合肉毒桿菌之生長，因此這些產品必須加以冷藏或冷凍。

預防肉毒桿菌中毒之道

肉毒桿菌毒素既然如此危險，如何才能避免食品的肉毒桿菌中毒？最可靠的方法是將食品中所含肉毒桿菌及其耐熱孢子予以破壞，或者改變食品之儲存環境，使之不適合肉毒桿菌生長。

(一) 殺滅孢子。使用高壓高溫殺滅

孢子，如罐頭食品。

(二) 調整酸度使其pH值在4.6以下，使肉毒桿菌不適於生長。

(三) 加鹽或加糖，增加食品的滲透壓，使產品水活性小於0.85，使肉毒桿菌不能繁殖。

(四) 冷藏或冷凍。

(五) 破壞毒素。只要加熱五分鐘以上，毒素即被破壞。

結論：

真空包裝食品當然有其保存之好處，但其潛在之危險性應予重視，當然配合低溫保存是避免肉毒桿菌最好的方法。因此消費者為避免發生肉毒桿菌中毒，選購經驗證之CAS產品有其一定之安全性。肉毒桿菌毒素很容易被一般烹煮破壞，煮沸熟透後再行食用，為最可靠的安全措施，此為我國肉毒桿菌毒素中毒案件較國外少之

主要原因。食品安全有賴適宜加工方法的嚴格遵守，良好的食品衛生，最重要的是要有豐富的一般常識。任何食品一經判斷為腐敗或可疑時，最安全的做法就是即行丟棄。CAS



■選購肉品請選擇安全有保障之CAS肉品

98年5~6月消費者服務中心受理民衆查詢處理紀錄

推廣組／張雅婷

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
1	980515	藍先生來信詢問： 本店為高雄市在地之水源軒羊肉爐，目前計畫經營冷凍食品及宅配等相關之業務，因此，想委託貴公司進行冷凍食品之代工，不曉得貴公司是否有興趣？	已於5月19日以電子郵件回覆，主要內容：台灣優良農產品發展協會（以下簡稱本協會）屬於非營利之台灣優良農產品驗證及推廣機構。貴公司如有需要委託冷凍食品工廠代工，建議您逕自上本協會網站： www.cas.org.tw 查詢適宜之CAS冷凍食品廠商資料，逕行接洽。
2	980519	消費者來信詢問： 最近是否有一般民衆可參與的活動呢？像是之前的標章抽獎或產品展售活動等？	已於5月21日以電子郵件回覆，主要內容：本年度本協會仍持續辦理CAS宣導活動，目前正規劃於8月底參加台灣美食展等相關展售活動。歡迎您隨時留意網站資訊，蒞臨現場給予台灣優良農產品支持與鼓勵，本協會網站 www.cas.org.tw 。
3	980522	消費者來信詢問： 哪裡可以買到漢光截切蔬菜組合禮盒？	已於5月26日以電子郵件回覆，主要內容：漢光果菜生產合作社在市面上未販售截切蔬菜組合禮盒，此合作社販售之單一截切蔬菜及組合截切蔬菜小包裝，在大潤發、惠康和遠百等賣場皆可購買。或撥打05-5876789逕洽漢光果菜生產合作社詢問。
4	980601	林老師來電詢問： CAS標章下方數字的涵義是什麼？	已於電話中回覆林老師，主要內容如下：CAS標章認定編號共有6碼，前2碼為產品類別編號，第3、4碼為生產廠（場）編號，第5、6碼則為產品編號。
5	980615	消費者來信詢問： 竹炭片泡茶有沒有規定只能泡多久？	已於6月16日以電子郵件回覆，主要內容：第一次使用竹炭片前請先以清水洗淨(切勿使用清潔劑)，再放入水中煮沸5-10分鐘，取出待自然乾燥後即可使用。靜置於水中一天以上即可加熱此水泡茶，亦可置於水中直接加熱沖泡。讓竹炭片吸附水中氯臭，使水質呈弱鹼性。每片竹炭片可重複使用，如果您覺得竹炭片的效果減少時，建議可更換竹炭片，汰換掉的竹炭片敲碎放置於園藝土壤中，還可以有調整土壤效果。此訊息參考台灣生態材料產業發展協會網站： http://www.eco-materials.org.tw/first5-1.htm 。
6	980616	消費者來信詢問：如果CAS協會網站中未列出的廠商,但卻有標示CAS驗證的廠商,該如何查詢確認是否為真? 如： http://507a02.24hrs.com.tw/mystore/index.phtml?shopprodno=507a020905174213 這個網站我就不知道它是不是真的有CAS驗證，該怎麼確認？	已於6月22日以電子郵件回覆，主要內容：經查該網站「竹炭健康力」產品非CAS驗證產品，本案本協會將依相關規定處理，要求該廠商改善擅自使用CAS標章之情形。
7	980626	消費者來信詢問： CAS分為4個等級，其中之一為「加嚴」，不知分為哪4個級別，又所代表意義為何？	已於6月29日以電子郵件回覆，主要內容：取得CAS驗證之產品其品質與衛生安全皆符合規定，並無等級之區分。至於所詢「加嚴、普級、良級、優級」等4級別，係指驗證機構基於驗證管理需要，訂有追蹤查驗或抽驗之相關規定，其視業者之情況實施不同頻率的生產廠追蹤查驗與產品抽驗，以鼓勵及要求業者落實自我管理，究其性質為驗證機構對生產者驗證管理之內部資訊。

精挑細選

不如



替您選



CAS保障您，選購真安心

行政院農業委員會授證

CAS網址: www.cas.org.tw

諮詢專線: 0800-025-888