



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：h.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10月 第22期



台北郵局許可證  
台北字第3632號

## 本期焦點

風雨吹不走的愛心——  
CAS業者樂捐援助莫拉克災區重建

作業高標準，安全高規格傳統產業追求永續  
宏遠食品股份有限公司

尖端設備，人道管理 打造高科技雞蛋王國  
鄭氏畜牧場

CAS健康樂活，就是愛COOK!  
料理競賽 熱力開跑

台灣黑鑽——竹炭  
烤肉食材團購享折扣 美味健康不打折

活動日期：初賽 - 98年10月31日  
決賽 - 98年11月8日

活動地點：初賽 - 開平餐飲學校  
決賽 - 西門町 紅樓廣場

報名截止日：98年10月23日

參賽對象：全國餐飲相關科系學生組隊參加  
活動報名專線：(02)2741-1468



## 健康樂活

## 就是愛COOK料理競賽活動

CAS消費者服務專線：0800-025-888

CAS網站：www.cas.org.tw





# 金食在 保證

CAS消費者服務專線：0800-025-888

CAS網站：[www.cas.org.tw](http://www.cas.org.tw)



行政院農業委員會 授證

特別報導

- 4 / 風雨吹不走的愛心——  
CAS業者樂捐援助莫拉克災區重建

產業報導

- 6 / 作業高標準，安全高規格傳統產業追求永續  
宏遠食品股份有限公司
- 10 / 尖端設備，人道管理 打造高科技雞蛋王國  
鄭氏畜牧場



CAS標章驗證單元

- 14 / 「檢舉違反農產品生產及驗證管理法案件獎勵辦法」簡介  
優良農產品驗證申請制度變更
- 16 / 包裝食品宣稱為素食之標示規定
- 18 / 國內外食品法規彙整

CAS標章推廣單元

- 19 / CAS健康樂活，就是愛COOK!  
料理競賽 熱力開跑
- 20 / 選購CAS·健康YES  
2009年兒童劇團CAS台灣優良農產品標章校園巡迴宣導活動
- 22 / 98年CAS台灣優良農產品水產品廠商座談會紀要



消費新知

- 24 / 台灣黑鑽——竹炭

團購新主張

- 26 / 烤肉食材團購享折扣 美味健康不打折

交流天地

- 28 / 產銷履歷農產品——梨



消費者服務

- 30 / 消費者服務資訊



# 風雨吹不走的愛心 —— CAS業者樂捐援助莫拉克災區重建

推廣組 / 楊敏孜



■ 行政院農業委員會林子清科長代表協會將款項捐給伊甸社會福利基金會



■ 伊甸社會福利基金會黃執行長致贈感謝狀予協會

今年8月8日莫拉克颱風侵襲台灣，雖帶來豐沛的雨量，也造成中南部地區嚴重的水災。許多位於台灣中南部的CAS工廠，也不免遭受此次風災的打擊，導致淹水及房舍損害等。儘管如此，CAS業者仍發揮人溺己溺的精神，合力捐款援助災情慘重的地


區。此次募款為自發性的活動，台灣優良農產品發展協會(以下簡稱本協會)先行拋磚引玉捐出新台幣15萬元整，隨即有不少CAS業者跟進，捐款金額從一至五萬元不等，合計共有44家CAS業者(請參見附表)，在短時間內共募得新台幣131萬元整。

本協會董事長張晁祥先生表示，此次風災對於全台影響極劇。而災難發生後，除了應該積極的協助救災，更應投注心力在災後的重建上，才會發起此次的募款活動。另外，為使資源分配平均、照顧弱勢團體，本協會選擇將此筆款項捐助給中型規模之社服機構，就是希望能夠讓處於不同角落的災民都能感受到來自社會的愛心。因此本協會決定將此筆善款捐給伊甸社會福利基金會，作為「弱勢社區家園重建計劃」之用，希望能夠幫助災區弱勢家庭早日恢復正常生活。

伊甸社會福利基金會由知名輪椅作家—劉俠女士所建立，以扶助弱勢家庭與身障者為基金會成立之目的。針對此次八八水災，特別規劃一「弱勢社區家園重建計劃」。此計劃之目的為援助受災地區的弱勢家庭，作

為家園重建、清潔打掃、短期經濟扶助、衛生醫療用品補給、災後心理輔導、職業重建……等用途。社會上許多家有身心障礙成員的家庭原本就較為弱勢，生活上必須面對的問題比一般家庭複雜許多，而此次風災又替這些家庭原本艱難的生活雪上加霜，因

此極需社會各界的援助。

儘管這次莫拉克颱風替台灣帶來嚴重的災害，但相信在大家齊心一力之下，全台人民一定可以早日走出傷痛。也希望CAS業者們的愛心捐款，可以為受災地區與民衆注入一股重新站起來的力量。 

莫拉克風災CAS台灣優良農產品廠商愛心捐款表

序號	公司名稱	捐款金額 (萬元)
1	台灣優良農產品發展協會	15
2	美淇食品有限公司	10
3	允偉興業股份有限公司	5
4	旭工實業有限公司	5
5	晉欣食品股份有限公司	5
6	永源有限公司	5
7	桂冠實業股份有限公司	5
8	禎祥食品工業(股)公司	5
9	太子油飯股份有限公司	5
10	樂山股份有限公司	5
11	紅政企業股份有限公司	3
12	金馬食品工業有限公司	3
13	鑫龍食品股份有限公司	3
14	大明食品工業(股)公司	3
15	中原食品工業開發(股)有限公司	3
16	大新養雞畜牧場	3
17	金大畜牧場	3
18	普惠食品企業有限公司	3
19	展昇生鮮企業股份有限公司	3
20	禾家香食品股份有限公司	3
21	佳滋企業股份有限公司	3
22	佳美食品工業股份有限公司	3
23	新和興海洋企業股份有限公司	2

序號	公司名稱	捐款金額 (萬元)
24	泉順碾米工廠後龍廠	2
25	沅泰食品有限公司	2
26	慶鐘佳味食品股份有限公司	2
27	碁富食品股份有限公司	2
28	永昇冷凍食品工業股份有限公司	2
29	大成長城股份有限公司	2
30	泰伸食品企業股份有限公司	1
31	廣達香食品股份有限公司	1
32	佳味香食品企業有限公司	1
33	今元肉品股份有限公司	1
34	祥旺食品工業股份有限公司	1
35	台全珍豬工業股份有限公司	1
36	福和生鮮農產有限公司	1
37	美元蜜饴食品有限公司	1
38	嘉義食品工業股份有限公司	1
39	陸協碾米工廠股份有限公司	1
40	鼎耀食品股份有限公司	1
41	富田食品廠股份有限公司	1
42	新松仁碾米廠	1
43	花蓮縣壽豐鄉農會	1
44	香里食品企業股份有限公司	1
45	溢大食品有限公司	1
合 計		131

# 作業高標準，安全高規格 傳統產業追求永續

## 宏遠食品股份有限公司

文、圖／豐年社記者  
部分圖片提供／宏遠食品股份有限公司



■送餐時刻一到，車輛陸續出動，將美味餐點送往各校

凌晨3點，大多數人還在睡夢中，宏遠食品公司的品管人員已穿戴全套防護衣，為當日進入廠區、準備烹調處理的食材進行第一道把關；接著，他們繞行整個生產區域展開抽驗作業，包括食材入鍋前、在鍋中烹煮時，直至烹調完成、配膳裝盒時，除了針對食材、食物，也針對人員、器具、設備，隨時隨地取樣檢測，希望將作業流程中可能危害食品安全

的因素降至最低，甚至達到「零缺點」的要求。對他們來說，「品管」已不只是一份工作，而是追求完美的「藝術」了。



■原物料送達，倉管及品管人員進行驗收

### 力求安全 作業標準化

座落於五股工業區的宏遠食品公司，外觀與經營「團膳」的傳統廠房有著極大的不同：五層樓的建築，簡潔的白色牆面，絲毫看不出來大

樓裡「水深火熱」的樣貌，每天除供應超商90多種鮮食食品，並承製4萬6千多份餐食，其中大多數供應國中、小學的營養午餐，少數為高中等單位。

規模如此之大，且每天必須趕在中午12點以前送達各校，與時間賽跑無可避免，如何確保食品安全無虞，更是嚴峻的考驗，該公司總經理鄭得興表示，除了作業流程力求標準化外，以CAS規範作為管理準則，更是訣竅與助力。

走進宏遠的大門，一樓為主要進出貨的場域，時值新型流感傳播的敏感時期，進入廠區的人員均需量測體溫，而這只是維護食品安全的基本動



■宏遠食品總經理鄭得興說，自己不敢吃，怎麼賣給別人

作而已，除了5樓為辦公室外，2至4樓則以「溫度」區分樓層，完全阻絕冷熱交錯，降低食品變質的機率。

由於規模龐大，宏遠將團膳作業流程標準化，例如建立菜單資料庫，經過不斷試驗，每道菜的食材、調味料都有標準可循，如此一來，可將人為的失誤降至最低，維持品質穩定；出餐前，司機並需進行動前教育，雖然多數路線是固定的，但每天仍有管理表單、提醒注意事項，並由學校老師簽名確認，了解學校的需求及改進事項。

### 申請驗證 盼企業永續

宏遠於民國85年成為全國第一家CAS與GMP餐盒雙重驗證的廠商，當時廠房位於三重市，依照CAS的規範改造廠房，後來在五股工業區成立第二座廠房，包括硬體設計、動線規劃、設備配置等，從一開始就設定CAS要求的標準，也於89年獲得CAS盒餐驗證，91年並獲得第一家CAS桶餐驗證，許多設備甚



■將作業流程標準化，包括廚師烹調，以減少失誤發生



至是「超CAS」，雖然投資不斐，但緣於「如果自己都不敢吃，怎麼賣給別人」的理念，鄭得興堅持「非做不可」。

說起當初申請CAS驗證的動機與過程，鄭得興表示，團膳雖是「傳統產業」，做的卻是「人的事業」，尤其供應的是學生餐食，更是馬虎不得，標準化、規模化是必走之路，如何讓消費者對其食品有信心，更是企業永續經營的關鍵所在，事實上，宏遠在申請CAS驗證時，業務量已不小，每天生產「飯包」近2萬個，為了申請驗證，他將業務量砍了一半以上，維持「不虧」的營運狀況，以便心無旁騖地準備申請驗證事宜。

廠房完工後，接下來面對的是員工教育訓練問題。由於不適應廠房新的動線規劃，例如進出口採單向設計，只能進不能出、或只出不進，進出均需「繞道而行」，員工認為供餐作業時間緊迫，若出入得繞來繞去，恐將影響作業，紛紛反彈，但鄭得興認為，食品業是良心事業，必須依循標準，不應隨興而為，尤其團膳有地緣關係，可能自己的鄰居、親友、孩子都吃得到，因此仍堅持依照CAS的規範作業。

雖然歷經員工激烈抗爭，甚至有1/3的人遞出辭呈，但宏遠的堅持



■宏遠食品採購經理李美安，本身就是營養師

仍有所回饋，才剛通過CAS，鄭得興形容，「根本不必再去跑業務」，許多業務自動找上門來，尤其許多學校打電話來洽商團膳供餐，由於業務量超過預期，於是又在五股工業區成立第二座廠房。

### 廠房設計 科技級配備

運作迄今，宏遠早已建立一套標準化作業模式，這套模式從食材採購開始。該公司採購經理李美安說，宏遠對於食品安全的把關，不僅從食材進入廠區才開始，在食材仍處於「生產」階段便已展開。團膳雖是低毛利的產業，卻不能以賺取差價作為營利



■工作人員正進行配膳作業

的手段，因此該部門採購食材，擁有完全的自主權，經營高層甚少干涉。首先是供應商均需獲得CAS等驗證，其次則評估其供貨能力，如果供貨量不敷宏遠所需、而需「轉包」，其間便容易衍生問題、不易控管。

她表示，CAS對於食材的管控均有準則可以依循，不論是冷凍肉品、調理食品、蔬果或乾貨，因此食材進入廠區時，倉管、品管人員即依照準則進行驗收、檢驗，甚至前一天即針對預計採收的蔬菜進行抽驗，全面把關食材安全。

李美安指出，該公司設有實驗室，隨時檢測農藥殘留等情形，目前有6位具備執照的品管人員，在團膳業界可說無人出其右。該6人隨時針對生產線進行檢測、管控，包括食材烹煮前、烹煮時及烹煮後、烹調溫度、作業人員手部、作業環境、器具都不放過，避免一個環節的鬆脫危害生產線的安全。


走進生產區，雖不能以「窗明几淨」形容，但觸目所及卻有令人「眼睛一亮」的感覺：地上鋪設的Epoxy地面，不僅防滑、耐酸、耐鹼，且密度細緻、完全光滑，容易清潔、不會藏污納垢，幾乎是「科技廠房」級的配備；全廠包括作業檯面、鍋爐器具、牆面，連水溝也是不鏽鋼鋪設或隔間，便於清理；而掛在牆上的紫外線燈，在作業區清理完畢、人員離開後便啟動、進行殺菌；天花板則裝

置HEPA10萬級高效濾網正壓空調，氣流出得去卻進不來，阻隔了不良空氣進入廠區可能造成的危害；如同出入口懸掛的炫光防蟲簾，暈黃色的燈光，昆蟲遠遠看到便不會靠近。

## CAS督導 經營者助力

從業人員的健康及習慣，更是落實CAS精神的指標。鄭得興指出，新進人員必須經公立醫院體檢合格才能任職，同時接受每月一次、為期一年的教育訓練課程；一般員工每半年即需進行體檢，並不定期接受教育課程；進入作業區，洗手、消毒、再進入氣浴室，利用瞬間強風將身上可能夾帶的毛髮、灰塵全部吹落，踏過黏鞋踏墊，才能進入工作區；作業時間內，品管人員會不時採檢雙手，了解其個人衛生習慣，若有不當，即予勸導。

他表示，獲得CAS驗證後，相關單位經常前來視察、參觀，也許有人覺得不勝其擾，他卻認為，藉由CAS的督導，可以協助他們看到問題，而這，對經營者來說，不啻是管理上無形的助力。

鄭得興指出，從事食品業不止要戰戰兢兢，更應視之為藝術，不可諱言，部分業者是「打帶跑」、只抱著「賺一票」的心理，但該公司追求的是企業永續經營，因此投資2億多元購置廠房、設備，他相信，團膳雖是低毛利的行業，但只要本分經營，企業仍然可長可久。 

# 尖端設備，人道管理 打造高科技雞蛋王國

## 鄭氏畜牧場

文、圖／豐年社記者  
部分圖片提供／鄭氏畜牧場



■鄭氏畜牧場擁有CAS與生產履歷雙重保證

鄭氏畜牧場位於屏東縣佳冬鄉，原為傳統雞場，場長鄭錕田的父親是國小老師，退休後承租家鄉附近的國有地，展開事業的第二春，從幾百隻雞開始飼養，到第二代鄭錕田接手時已有1萬多隻，經過不斷更新雞舍及機器設備，目前已擴展為16萬隻蛋雞的規模，擁有3棟密閉式雞舍、14名員工，但鄭錕田卻說，該場「人事」壓力很大，因為16萬隻蛋雞也是他的員工，因此他對於「員工宿舍」可是投資再投資，設備一再更新，每年家人

外出渡假，他一次也沒去，因為深怕萬一有個閃失，他怎麼對得起牠們？

「養活咪（台語：活的東西）真不是人做的工作！」正因為鄭錕田兢兢業業的精神，才造就鄭氏畜牧場如今的規模。

### 加大空間 重視動物權

鄭錕田將每天與他為伍的蛋雞當成家人與員工，以人道的方式對待，台灣現今流行的「動物權利」的觀念，鄭氏畜牧場早已行之多年。他說，在氣候高溼高溫的台灣，要給蛋雞一個舒適的環境，更是困難，必須以更佳的控制技術與經驗施行，鄭氏畜牧場一步一腳印，一面經營、一面學習、一面改進，由傳統邁向現代，逐步建立高科技的雞蛋王國。

住在鄭氏畜牧場的蛋雞真的很幸福，在溫度調節適當的密閉式水簾雞舍裡，空氣透過水簾進入雞舍已降溫調整為蛋雞喜愛的溫度。鄭錕田表示，雞的體溫約為攝氏40多度，十分怕熱，一熱就吃不下，導致成長受



■鄭氏畜牧場內，洗蛋機以溫水噴嘴方式沖洗

阻、抵抗力下降，因此雞舍的溫度與溼度均需調整至適當的狀態，一個雞籠最多只能有4隻雞，以加大蛋雞的活動空間，讓雞沒有窘迫感，蛋雞在舒適、優良的環境中成長，生活規律、產量穩定，品質才有保障。

獲CAS驗證的蛋雞不能使用抗生素或施藥，因此鄭氏畜牧場特別注意蛋雞的營養供給，鄭錕田表示，該場採用大成飼料，並添加許多酵素、益生菌配方，代替抗生素，以加強消化道的吸收能力與營養均衡以增加抵抗力，因此消費者不必擔心雞蛋會有藥物殘留的問題。

### 溫水沖洗 雞蛋更衛生

CAS雞蛋與傳統雞蛋的處理方式有很多不同之處。首先，CAS雞蛋都是經過水洗的“洗選蛋”，蛋殼上有許多毛孔，在雞舍裡產

下的蛋，或多或少會遭受污染，有的甚至沾染了雞屎，若未經過清洗，這些污染源就會進入蛋體，因而孳生細菌，破壞蛋的品質。

鄭氏畜牧場的雞舍與洗選包裝中心的房舍分開

設置，有效杜絕交錯感染，兩處僅靠輸送帶運送系統互通。每天，蛋雞產下的新鮮雞蛋透過輸送帶，送入洗選包裝中心，透過比雞蛋溫度高出攝氏10度左右的清水，以噴嘴的水洗方式沖洗，該種水洗法可是有著很多學問呢！鄭氏畜牧場是台灣水洗雞蛋的前輩，透過鄭錕田的敘述，可以知道水洗雞蛋技術的演進史。他說，台灣早



■鄭氏畜牧場擁有九條生產線，作業快速



■鄭氏畜牧場內，以柔軟的毛刷為雞蛋「洗澡」



■熱風烘乾機將雞蛋快速烘乾



■雞舍與處理廠利用輸送帶輸送雞蛋

期引進的是美國機器、用的是冷水，而且有水池，蛋是浸在水池中刷洗，但因蛋容易吸收水分，洗過的蛋不容易乾，若水分未乾就包裝，容易發霉，因此得等待一段時間，無法立即作業，而包裝作業一旦延誤，水分容易透過蛋殼的毛孔進入蛋內，增加污染源；另外，

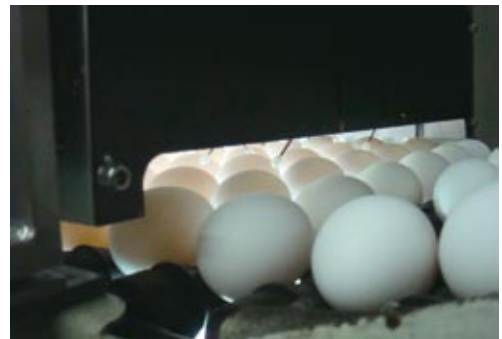
進了水的蛋易有裂痕，而且通常是在隔天檢查時才會發現，此時已包裝好的蛋，又得重新包裝，浪費人力，也增加成本。

接受日本教育的鄭老先生，有次利用到日本參訪的機會，發現溫水噴嘴式處理技術，雖然當時財力有限，也毫不考慮地馬上購入，該家機械公司還因為鄭氏的採購，在台灣尋找代

理商，進軍台灣，鄭氏畜牧場也成為台灣首家引進熱洗噴水系統的蛋廠。有了最新技術，鄭氏畜牧場業績更上一層樓，有了這次成功的經驗，鄭氏畜牧場認為技術是提升品質的關鍵，為了維持品質，鄭氏畜牧場隨時注意雞蛋處理的最新科技，一有新的改良技術，馬上引進，為的就是讓雞蛋保持最佳品質。

### 平價好蛋 人人吃得起

鄭錕田表示，有裂痕或破裂的蛋，污染源更容易進入，不能久放，除了不新鮮，也容易腐敗，將這些裂痕蛋挑出，是CAS雞蛋最基本的要求，但是蛋的裂痕有時並非肉眼可以看出，為加強檢測，今年6月，鄭氏畜牧場又添購一部最新科技的裂痕檢測機，該機器係以聲納檢測，敲擊棒敲打蛋殼時，利用敲擊的回聲分析蛋的内部品質，可將外觀看不出來但其實已有裂痕的蛋篩選出來，任何裂殼蛋都難逃它的法眼，「其實這些蛋放在市場上，消費者也看不出來，廠商要渾水摸魚並不難，但我們還是不惜成



■檢測機讓肉眼看不見的裂痕蛋難逃法眼



■鄭氏畜牧場打造的「農歐樂鮮蛋」品牌

本將它挑出來。」鄭氏畜牧場以這個祕密武器在消費者看不到之處全力把關，可以看出對消費者的品質承諾。

鄭錕田除了花大錢改良雞舍與洗選包裝中心的設備外，連一般雞農認為棘手的雞糞處理問題，也毫不吝惜投下鉅資，並兼顧生態環保理念。他表示，一般雞糞大都以日曬等方式處理，卻不知發酵過程會危害空氣與環境，因此他花了3、400萬元從日本添購一部製造有機肥的處理機，利用該發酵機將雞糞轉變為氮磷鉀含量高的有機肥，由於肥份高，吸引許多農業單位採購，光是樹林市農會一年就採購8000包，有機肥產品也成為該場暢

銷的副產品，價格幾乎不受市場波動影響，收益穩定，是當時意想不到的收穫。

鄭氏畜牧場的雞蛋，每一顆都蓋有CAS的標籤紅章，代表的是CAS的品質保障，鄭錕田將品牌命名為「台灣優蛋」與「農歐樂鮮蛋」，供應北區萊爾富與全家超商，在量販店、速食店、軍公教福利中心、高級餐廳都有銷售據點，行銷網遍佈全國，難得的是，該場採平價策略，價格比一般雞蛋高不了許多，不像部分市售雞蛋，雖然標榜品質優異，價格卻讓人望之生畏，是人人吃得起的優質好蛋。CAS

# 「檢舉違反農產品生產及驗證管理法案件獎勵辦法」簡介

## 優良農產品驗證申請制度變更

農委會畜牧處

為強化農產品之品質與安全，「農產品生產及驗證管理法」（以下簡稱本法）業於96年1月29日發布施行，本法所涵蓋包括優良農產品管理、有機農產品及農產加工品管理、產銷履歷農產品管理三大部分，而依本法規定訂定之農產品標章圖式如附



■ 產銷履歷農產品標章



■ 優良農產品標章




■ 有機農產品標章

圖。而為落實本法之執行，鼓勵民衆共同為安全農業把關，並訂定「檢舉違反農產品生產及驗證管理法案件獎勵辦法」（以下簡稱本辦法），亦已於96年9月14日發布實施。

消費大眾檢舉違反本法規定案件經主管機關查證屬實並經裁處罰鍰有案者，將依本辦法給予獎勵。而依本辦法第三條發給檢舉獎金案件範圍如下：（一）未依本法規定取得認證或經撤銷、廢止認證，擅自

辦理本法規定之農產品及其加工品驗證業務者。（二）依本法規定取得認證之驗證機構執行其認證範圍以外之驗證業務。（三）農產品經營業者，未經本法驗證合格擅自使用農產品標章或經停止、禁止使用農產品標章，仍繼續使用。

檢舉上述三項違規案件經查證屬實並裁罰有案者，每案件獎金新臺幣三千元，但同一檢舉人於同一直轄市或縣（市）全年度之核發總額以新臺幣三萬元為限。其他檢舉違反本法規定案件，發給獎牌或獎勵狀。相關法規可上農委會網站 [www.coa.gov.tw](http://www.coa.gov.tw)查詢（首頁 / 新聞與法令 / 農業法規 / 法律與命令畜牧目 / 檢舉違反農產品生產及驗證管理法案件獎勵辦法）。

消費者如發現優良農產品、有機農產品及產銷履歷農產品之違規案件，歡迎提出檢舉，檢舉信箱及專線如附表。農委會希望能與消費大眾共同為安全農業監督把關，建立農產品認驗證制度之公信力，並有效杜絕農產品標章之仿冒，讓農產品的品質與安全獲得保障，增強消費者對農產品的信任度。 

## 農委會設置檢舉違反農產品生產及驗證管理法案件受理方式一覽表

項目	受理機關及網址	檢舉信箱	專線電話	傳真電話
優良農產品	農委會畜牧處 http://www.coa.gov.tw	cheng@mail.coa.gov.tw chiao@mail.coa.gov.tw	02-23126997 02-23124001	02-23813473
有機農糧產品及 有機農糧加工品	農糧署（中興辦公區） http://www.afa.gov.tw	yi095312@mail.afa.gov.tw	049-2341091	049-2341092
	北區分署 http://www.tefd.gov.tw	chentc@mail.afa.gov.tw	03-3319023	03-3335367
	中區分署 http://www.jhfd.gov.tw	321@ms2.food.gov.tw	04-8342407	04-8360549
	南區分署 http://www.tnfd.gov.tw	tnfdlcf@ms2.food.gov.tw	06-2351721	06-2740899
	東區分署 http://www.hlfd.gov.tw	ceso@ms2.food.gov.tw	03-8539128	03-8527060
有機畜產品及有 機畜產加工品	農委會畜牧處 http://www.coa.gov.tw	rocky@mail.coa.gov.tw yccheng@mail.coa.gov.tw	02-23126988 02-23126998	02-23813473
產銷履歷農產品	農委會企劃處 http://www.coa.gov.tw	Hogan@mail.coa.gov.tw ocean@mail.coa.gov.tw	02-23126955 02-23126967	02-23123653

# 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	68	3707
02	冷凍食品	46	672
03	果蔬汁	5	17
04	食米	21	48
05	醃漬蔬果	8	73
06	即食餐食	22	595
07	冷藏調理食品	10	201
08	生鮮食用菇	2	12
09	釀造食品	5	125
10	點心食品	15	147
11	蛋品	26	73
12	生鮮截切蔬果	26	102
13	水產品	35	205
16	林產品	8	75
合計		297	6052

製表：98.9.30

## 98年8月至9月CAS新簽約廠商

類別	廠商名稱	產品項目	產品編號
食米	花東製米股份有限公司	天生好米	042201
蛋品	來燕畜牧場	長青雞蛋	112601
		長柏雞蛋	112602
蛋品	羅東鎮農會食品工廠	養生皮蛋	116201

製表：98.9.30



# 包裝食品宣稱為素食之標示規定

驗證組／呂月娥

為使素食食用者選購素食產品時，更易於分辨，衛生署於去(97)年7月1日公告「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，並自本(98)年7月1日施行，因此，業者於本(98)年7月1日製造之食品凡宣稱為素食之包裝食品，均須依公告之新規定，於產品外包装上標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」及「植物五辛素」。

## 素食分類與定義

依台灣素食協會推廣網站資料顯示，國際上對於素食分類約分為以下數種：

**Vegetarian** (素食)：所有動物肉品均禁用，是比較概括模糊的說法，各國對此字可能定義不同，如日本或越南動物肉可能就不包括海鮮。

**Vegan** (純素食)：只食用植物，所有來自動物本身或動物產出食品均禁用。

**Lacto-Veg** (奶

素食者)：所有動物肉品、蛋品均禁用，但可吃奶製品。

**Ova-Veg** (蛋奶素食者)：所有動物食品均禁用，但可吃蛋品及奶製品。

**Buddhist Vegetarian** (佛教素)：所有動物食品及植物五辛均禁用。

## 植物五辛

所謂植物五辛為佛教五種被禁止食用的刺激性根莖類植物包含為：

1. 蔥：含青蔥、紅蔥、革蔥、慈蔥、蘭蔥、薤(葉深綠細長管狀似蔥、韭，截面為三角形。葉鞘抱合成假莖，基部形成粗的鱗莖。鱗莖球形，外觀初看似小型蒜頭(大蒜)，故名小蒜，剖開來環形結構似洋蔥，呈白色，是主要的食用部分。秋季九至十月抽花莖，繖形花序，花小呈紫紅色。「葉似蔥、韭，鱗莖似蒜」，具有諸多蔥屬植物特徵是薤的特色。
2. 蒜：含大蒜、蒜苗。
3. 韭：含韭菜、韭黃、韭菜花。
4. 蕎：即為路蕎。
5. 興渠：即為洋蔥。



■路蕎(照片來源－花蓮光豐地區農會網路超市)



■市售標示「純素」之水餃產品



■市售標示「奶素」之餅乾產品



■市售標示「奶蛋素」之餅乾產品


## 相關法令規定

### 1. 食品衛生管理法

第19條第1項「對於食品、食品添加物或食品用洗潔劑所為之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。」凡食物製程中，有動物被犧牲之情事或添加動物性成分者，皆屬於葷食，若業者宣稱為素食產品，結果卻被檢驗出含有動物性成分，依違反本條文時之罰則為4萬元以上20萬元以下罰鍰。

第20條第1項「食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合食品安全管制系統之規定。」因製程品管不當而有攙葷的結果，則違反本條規定，如限期改善不改善者之罰則為新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照。

### 2. CAS台灣優良農產品驗證規定

標章產品中亦訂有素食產品之驗證基準，包括冷凍食品、即食餐食、冷藏食品之驗證基準中均有，以冷凍食品項目驗證基準為例，其主要要求在評審規定：


#### 2.1. 作業場所設施

2.1.1. 一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區，依清潔度之需要

應有適當的區隔，上述區域與週邊設施區應有效隔離；生原料處理區必須與加熱調理好之食品作業區應有效隔離；製造素食之作業場所應與葷食製造場所有效隔離。

另外在品質規格及標示規定中有關素食產品驗證規定為「冷凍素食類製品：指以穀物、蔬菜、植物性蛋白為主原料，使用澱粉（或修飾澱粉）、食用油脂、調配料及食品添加物等副原料，且均不含非素食性原料，經調理、成型後，並急速凍結保持凍結狀態，且有妥善包裝之冷凍素食食品，本規格適用冷凍素菜餡、冷凍素火鍋料、冷凍素火腿、冷凍素香腸、冷凍素水餃、冷凍素包子、冷凍素麵食、冷凍素肉堡等。」目前已驗證通過產品有天恩食品有限公司生產「冷凍素食牛蒡漢堡肉」及「冷凍素食蔬菜漢堡肉」。

## 結語

衛生署為廣大素食朋友公告包裝食品宣稱為素食之標示規定，可以有效幫助素食者購買到正確素食產品，減少誤食攙葷之情形。而在CAS台灣優良農產品驗證制度亦有素食產品之驗證基準，凡是符合其規定業者，歡迎提出驗證申請，相信經過CAS驗證及把關，能使業者產品品質提升外，亦使消費者購買時多一道保障。 

#### 參考資料

衛生署食品資訊網，<http://food.doh.gov.tw>。

台灣素食協會推廣網站，<http://twva.org.tw/twva/>。

# 國內外食品法規彙整

驗證組／沈世然



■ 國內外食品法規查詢頁面

近年來，於世界各地爆發的食品相關安全問題，猶如海浪般，一波未平一波又起，例如去年中國大陸發生的三聚氰胺事件，已成為食品安全問題的最新代名詞。事實上，早從基因改造食品、蔬果農藥殘留、雞蛋檢驗出蘇丹紅、養殖漁業的孔雀綠及未來食品等問題，不斷的打擊食品業界與各國政府執法單位長期努力才建立於消費大眾心中的威信及信譽。世界各國政府有鑑於此，為了防範食品安全問題再次發生，無不加緊腳步，修訂早已不符現實狀況之法規，用以遏止及杜絕相關食品問題再次發生。

近年來，台灣食品業者現已面臨世界經濟走向全球化、自由化及數位化的情況之下，再堅守呈飽和狀態下的台灣本土市場，恐難有太大之成長

空間，惟有走向國際市場才是台灣食品產業再次發展的契機。

固然將商品銷售至世界各地的之政策是現行台灣食品產業發展之要務所在，但其首重之要件，就是生產之產品必須符合各國或經濟體食品相關法規之規範。然而業者恰巧面對各國食品法規修改及異動如此頻繁之際，如何取得正確及必要之法規及規定，已變成業者現今發展最頭痛的課題。

有鑑於此，本協會將利用現有的網站平台，增列國內外食品相規法規查詢之頁面，提供業者及消費者方便查詢（專區網址：[http://www.cas.org.tw/content/test\\_and\\_verify/b2.asp?B1m\\_sn=12](http://www.cas.org.tw/content/test_and_verify/b2.asp?B1m_sn=12)）。「國內外食品法規」專區是以國家或是「經濟體」為區分之方式，以方便業者點選與查詢之使用，專區裡別收集彙整「台灣」、「中國大陸」、「美國」、「日本」及「歐盟」等五大體系之相關食品法規。

期望藉由本「國內外食品法規」專區之設立，能夠縮減業者在此方面資料收集及確認的時間，讓業者搶先一步、贏的商機，再次為台灣農業及食品業界創造美好的將來。 CAS

# CAS健康樂活，就是愛COOK!

## 料理競賽 熱力開跑

推廣組／洪美英

為了讓消費大眾及專業餐飲人才更進一步了解CAS台灣優良農產品之優點，本年度台灣優良農產品發展協會（以下簡稱本協會）特舉辦「健康樂活，就是愛COOK!」料理競賽活動。將徵求全國餐飲科系好手一同使用CAS產品，設計最具創意、獨特性的菜單，呈現出CAS產品健康、營養及高品質之特色，增進國人使用CAS產品之喜愛程度。

本次競賽活動開放全國餐飲管理相關科系學生組隊參加，每隊（組）1-3人；即日起至10月23日（星期五）止，可透過E-MAIL、郵寄或傳真方式報名，報名專線：02-27411468，或至CAS網站（<http://www.cas.org.tw>）下載詳細比賽辦法及報名表。

競賽方式為複賽制，分為初、決賽二階段，初賽時間為98年10月31日（星期六），地點為開平餐飲學校，該校亦為本活動之協辦單位，初賽將評選出5組隊伍晉級決賽；決賽時間為98年11月8日（星期日），地點為台北西門町紅樓廣場，決賽則將評選出前3組優勝隊伍。初決賽皆邀請5位具美食或料理背景之專業人士擔任專家評審，決賽更將另外邀請活動現場

50位民眾擔任評審，使競賽過程更為公開且充滿變數與張力，相信現場一定緊張刺激，令人期待。第一名隊伍的獎品內容相當豐富，除可獲得5萬元獎金外，還有廚房家電用品及CAS台灣優良農產品等，而為了鼓勵晉級決賽的參賽隊伍，於決賽中獲得其他名次的隊伍也可獲得不同之獎品。

本次競賽的特色在於參賽隊伍製作料理時，皆需使用主辦單位提供之CAS產品為主要食材，像是肉品、冷凍食品、米、截切蔬菜、生鮮菇等各類產品。由參賽隊伍各自發揮創意，設計菜色，也可提供民眾做為平日料理之參考。其實CAS產品除了衛生，選購也相當方便，在使用上也十分簡單，是喜愛烹飪的民眾不可或缺的優質食材。歡迎大家在11月8日舉家蒞臨西門町紅樓廣場，一起參與「健康樂活，就是愛COOK!」料理競賽的決賽活動，現場不但可以觀賞美味刺激的比賽，還有CAS產品試吃、趣味有獎問答等活動，讓您全家人深刻體驗CAS台灣優良農產品的優質、衛生與安全。CAS



■ 料理競賽活動海報

# 選購CAS · 健康YES

## 2009年兒童劇團CAS台灣優良農產品標章 校園巡迴宣導活動

推廣組／駱芃君



■花媽驗收成果時間—CAS有獎徵答

行政院農業委員會（以下簡稱農委會）為向年輕一代族群推廣CAS標章，將健康飲食的概念向下扎根，特別舉辦CAS兒童劇團校園巡迴宣導活動。本（98）年度透過全台各縣市教育局，開放台灣本島各國民小學申請報名，截至5月20日止，計有250餘所學校申請報名。由於報名相當踴躍，因此本協會依分佈地區按比例於5月22日辦理公開抽籤，抽出20所學校（巡迴演出學校請見附表）。

首場的「選購CAS · 健康YES」台灣優良農產品證明標章校園巡迴宣導活動已於9月15日在南投國小開跑

成功，透過海波兒童劇團專業演員的生動表演，搭配活潑的肢體動作、輕快的配樂，和我們這一家「花媽」人偶，以寓教於樂的方式，向小朋友宣導CAS優良農產品「原料以國產品為主、

衛生安全符合要求、品質規格符合標準、包裝標示符合規定」的四個品牌特色。鼓勵學童選用美味、新鮮、品質安全優質的國產優良農產品及其加工品，讓學童能更了解「吃的安心，吃出健康」的正確觀念。

生活中，每餐要「吃」什麼？是每個家庭最重要、最需要仔細考慮的一件事。今年兒童劇團表演特以此為構想，以媽媽買菜，細心照顧全家的飲食為主軸，藉由我們這一家「花媽」溫暖、健康、安全的美味秘方，吸引了喜歡便宜大碗的美國大廚、喜愛重口味的韓國大廚及只顧料理華麗的法

國大廚等三國大廚的注目與討教。表演中，「花媽」將分享選購優質食材小秘訣，並且結合學童生活中常見的CAS產品，如肉品類的香腸及肉鬆、即食餐食類的18°C御飯團及三明治、冷藏調理食品類的涼麵及和風沙拉、點心食品類米果及米漿以及生鮮截切蔬果、果蔬汁及食米等產品進行實例說明，也藉此強調CAS標章驗證產品14種類別的豐富與多元。

雖然小學生無法實地參訪工廠，但透過舞台行動劇的生動說明與CAS特色、驗證類別說明牌的輔助，亦能讓學童們有清楚的認識，進而更加信任CAS驗證產品的衛生安全。讓學童從小就認識國產優良農產品，了解CAS優良農產品標章的涵義、特色及重要性，培養選購優質國產農產品的基本觀念。另一方面，也促使學童與家人、親友共同分享，一同認識CAS標章，進而影響父母選購及愛用衛生、安全的CAS優良國產農產品。



■花媽的魔法料理廚房教你如何吃出安心與健康

### 【巡迴演出學校名單】

序號	演出日期	學校名稱
1	9月15日	南投縣南光國小
2	9月17日	桃園縣瑞埔國小
3	9月22日	桃園縣南美國小
4	9月23日	台北市延平國小
5	9月24日	台南市和順國小
6	9月24日	屏東教育大學附設實驗國小
7	9月29日	宜蘭縣育英國小
8	9月29日	花蓮縣壽豐國小
9	9月30日	桃園縣八德國小
10	10月1日	桃園市永順國小
11	10月1日	桃園縣武漢國小
12	10月5日	台北市文昌國小
13	10月8日	台中市國安國小
14	10月20日	基隆市長樂國小
15	10月22日	屏東縣里港國小
16	10月22日	高雄市民權國小
17	10月23日	嘉義縣朴子國小
18	10月23日	台中縣大里國小
19	10月29日	台南市大港國小
20	10月29日	南投縣新豐國小

另外，在每場宣導活動結束前舉行有獎問答遊戲，加深參與師生對於CAS台灣優良農產品的瞭解與印象，及贈送CAS小禮物，提高同學們的專注力。透過有趣的互動，不僅深植學童對CAS標章的認識，也提昇了學習效果。CAS台灣優良農產品的推廣及宣導除了政府努力外，更要所有台灣家庭作伙來，大手牽小手共同支持國產在地優質農產品。 

# 98年CAS台灣優良農產品 水產品廠商座談會紀要

推廣組／吳佩珊



■ 漁業署周淑華技正開場引言

行政院農業委員會漁業署（以下簡稱漁業署）委託台灣優良農產品發展協會（以下簡稱本協會）於98年9月8日假高雄工商展覽中心6樓六合廳舉辦「CAS台灣優良農產品水產品廠商座談會」，會中邀請CAS水產品類廠商、漁業署、食品工業發展研究所與本協會共同就「擴展CAS水產品之通路」、「CAS水產品洽商會」等兩大議題進行討論。望藉此座談會，使

業者了解農產品生產與驗證管理法相關規定及主管機關的政策方向；也使漁業署與本協會能夠充分瞭解CAS業者的想法，作為日後辦理相關業務之參考。

座談會首先由漁業署周淑華技正與本協會驗證組沈世然專員報告「推動CAS水產品之政策與展望」與「CAS台灣優良水產品驗證制度的介紹與管理說明」兩大主題。



■綜合討論時間

漁業署表示，漁業署相當重視CAS水產品的推廣。為達到國內農產業全球化、國際化、永續發展的目的，農委會特別推動「精緻農業健康卓越方案」。其中，CAS標章即是健康農業政策主要的推動重點。健康農業是為了實行「從農場到餐桌」全程把關的無縫管理，最終目標為使台灣成為無毒農業島。而CAS標章透過「農產品生產及驗證管理法」建立農業驗證管理機制，可達到保障民衆「食」的安全目的。

食品工業發展研究所黃錦城博士也建議業者針對不同消費族群開發口味多變之CAS水產品料理，如媽媽味水產料理、健康養生水產料理、水產品月子餐等，希望藉由多樣化的商品吸引更多的消費者。

本協會除了繼續嚴格執行驗證工作外，也將加強追蹤查驗、市場

稽查等工作。發現異常情形，會要求業者改善，若多次要求改善未通過的話，將會終止驗證合約。期待透過廠商的自主管理，能夠維持標章的公信力，未來也將持續推動CAS水產品的宣導，如校園宣導、參觀工廠、營養師研習課程等，希望透過各種行銷活動，擴大廠商的供應面，增加國人對於CAS水產品的認識和消費力。並促使廠商生產更多優質CAS水產品，以維護消費者健康權益。期待透過此一良性的循環，推動CAS標章的永續發展。

此次的座談會，不僅搭起主管機關、業者之間溝通的橋樑，會中所凝聚的諸點共識，更有助於本協會未來在推動CAS水產品時能更得心應手。相信透過各界的共同努力，一定能夠使CAS標章更加健全發展，並確實達到維護消費者權益之最終目標。CAS





# 台灣黑鑽——竹炭

驗證組／蔡弘聰

自民國78年起，行政院農業委員會本著發展「優質農業」及「安全農業」的理念，推動國產農產品及其加工品最高品質的代表標章--CAS台灣優良農產品證明標章，藉此來提昇國產農產品品質及附加價值。鑑於方便國人於選用優質農產品之標籤辨識，民國93年起農委會即逐步統合過去農委會所推動之各類標章、標誌，驗證產品類別亦已由農產品拓展到林產品及水產品。

CAS 優良竹炭是以台灣產 4 年生以上且未使用經防腐劑、防蟻劑、膠合劑、塗料或其他藥劑處理過的成熟竹為材料，以炭化窯（土窯、磚窯等）、機械爐等設備，經高溫炭化技術，精心煉製而成。

## 竹炭之結構及特性

竹炭的炭質結構非常緻密、孔隙多，因此具有很強的吸附能力，及調節溼度和消除臭味等功能。另外竹炭還能釋放適合人體吸收的遠紅外線，促進血液循環，改善人體內環境。目前開發系列新興民生用品，如洗劑類、煮飯類、活性炭

類、枕頭、床墊及竹炭紗等。

## 竹炭的效用與功能

### （一）吸著效能

竹炭為一多孔隙天然有機材料，含有非常多的孔隙，這些微小的孔洞具有很強的吸附能力；竹炭並可應用作為生物擔體，進行水質之淨化處理達到淨水的效果。

另外竹炭對空氣中的硫化物、氯化物、甲醇、苯、酚或三氯甲烷等有機污染物或有害化學物質等，均能發揮極為優異的吸收和消臭的功能。

### （二）遠紅外線效能

竹炭能產生適合人體吸收的遠紅外線效能，可改善人體血液中因紅血球聚集所產生的自由基病變，促進血液循環。

## 竹炭在家庭生活上的應用

### （一）烹飪上的應用（例如煮開水、泡茶、油炸、煮飯等）

竹炭具有眾多的微小孔洞，在煮開水過程中，藉由能量吸收以產生多數氣泡，將自來水中之氯氣與空氣接觸，達到除氯效果。

竹炭因含有微量天然弱鹼性礦物質，如鈣、鉀、鐵、鎂等，且易溶於



水，所以將竹炭放入開水中或煮飯鍋物中，可使這些天然礦物質溶出，提高水質的酸鹼值，產生含有類似天然礦泉水效果。



氣中水氣與菸味、魚肉腐臭、病院臭、揮發性有機溶劑的消除能力非常良好，因此可廣泛應用於居家生活上。

### (五) 奈米健康竹碳紗

以 CAS 優良竹炭經過活化精煉，另運用關鍵技術研磨成奈米級竹碳粉末，滲入原漿後再以特殊抽紗、撚紡、混紡等技術，紡製成運動保健等具機能性的紡織品。目前已成功地開發出各類織帶、成衣布料、運動織物、保溫襪、圍巾，將讓竹子走進人類最親密的生活領域中。

另外煮飯時，由於竹炭所釋放出來的遠紅外線效果，以及調節水分溼度關係，能讓每粒米飯更加熟透，煮出來的米飯特別香 Q 好吃。

### (二) 食品添加物

活性竹碳粉末應用於食品類，必須以高溫碳化、活化及殺菌處理後才可使用。目前衛生署已將竹碳粉正式列為天然食用色素，作為食品添加物使用，不得作為食品原料且不可宣稱任何保健功效。

使用方法很簡單，將活性竹碳粉末均勻攪和在麵粉或任何食物內，例如可應用於製作糖果、餅乾、泡芙、芝麻酥、麵包、蛋糕、湯圓、麻糬、爆米香、豆腐、甚至冰淇淋等任何甜點裡。


### (三) 調質觸媒

高溫製程的竹炭為弱鹼性，將竹炭作為茶杯、保溫杯、調酒棒、攪拌器，或打成顆粒狀後做為於各類酒品、茶葉或咖啡中調質用，不論淡化飲料中之辛辣味，或保持熱飲的溫度，均有極佳效果。

### (四) 天然除臭劑

竹炭的微結構組織非常地緻密，主要的原因在於多孔質特性，對於空

## 結論

通過 CAS 台灣優良林產品驗證廠商計有：台灣百和工業有限公司、永靈國際竹炭實業有限公司、武岫農圃、嘉義縣大埔竹炭生產合作社（坪林窯）、南投縣竹山鎮青竹生產合作社、愛農事業有限公司、嘉義縣大埔孟崇竹炭生產合作社及勝發企業工廠等八家，CAS 台灣優良林產品展售地點在台北市徐州路一段 1 號台灣手工業推廣中心，除竹炭各項加工品外，尚有竹醋液及木醋液，係燒竹炭或木炭會產生煙霧氣，竹醋液及木醋液就是從煙氣當中提取的液體。這裡面有培養土壤之天然成分。所以竹醋液及木醋液具有改良土壤減低農藥，促進作物成長、堆肥消臭及殺菌等之效果。期望能藉由政府及民間之力量將 CAS 林產品產業推向另一高峰。 

# 烤肉食材團購享折扣 美味健康不打折

推廣組／張雅婷

烤肉一向是中式節慶常見之熱門應景活動。烤肉要吃的開心健康，食材選擇很重要；除了大人小孩都愛吃的香腸、肉片…等，也別忘了補充蔬菜水果來平衡一下。本期團購新主張將為大家介紹烤肉必買的商品——香里食品企業股份有限公司（以下簡稱香里食品）的中式香腸與萬生農產行（以下簡稱萬生）的萬生食用菇。

## 香里中式香腸 品質有保障

香里食品秉持「衛生・優質・安全」的經營理念，嚴選健康豬源，在層層監控且無塵低溫的環境下生產優良肉品。從分切到出廠，品質安全有保障。香里食品人員進入分切室必須經過多道程序的換裝與消毒，完全合乎衛生、優質、安全之製程理念。在這新食代的生活中心，香里食品也把自家的原味香腸和紹興香腸產品打入團購市場中，以服務更廣大喜愛香腸製品的民衆。香里原味香腸精挑優質CAS豬後腿肉，以獨特的配料醃製48小時入味，製造出屬於香里獨特的香腸。而香里紹興香腸也是精挑優

質CAS豬後腿肉，遵循傳統做法，搭配埔里紹興酒精心製成，口味香醇濃郁，送禮自用兩相宜，非常方便。另外，為了促進買氣，香里食品打出買滿兩千免運費，再加送一包排骨酥的促銷活動，喜歡香里食品中式香腸的消費者們心動就馬上行動吧！

## 萬生生鮮食用菇 美味選擇多一點

烤肉除了享用香噴噴、味美實在的香腸肉品外，別忘了補充蔬菜均衡一下，由萬生推出的生鮮食用菇就是一項健康的好選擇，不管是直接炭烤的或是放在烤肉架上加水悶煮都相當鮮嫩美味。早期以生產經銷洋菇、草菇為主的萬生農產行隨著台灣經濟的發展及國民所得增加，而逐漸加強國內生鮮菇類的推廣。現今萬生生產銷售項目有鮮香菇、秀珍菇、洋菇、柳松菇、杏鮑菇…等，其中8種菇類及3種綜合菇共11種產品皆通過CAS驗證。萬生食用菇從全空調栽培庫房到空調包裝廠，再到集貨物流場都是經過嚴格的品質控管，萬生用心的讓每位消費者買的安心、吃的放心。CAS生鮮

食用菇以精選之新鮮、質優且無農藥殘留的金針菇及香菇等各種鮮菇為原料，經嚴格管制之包裝作業，同時以一貫的低溫運輸配送，並於0°C至7°C

間的冷藏櫃內陳列販售。因此，無論在鮮度、品質，或是在安全健康的考量下，都能提供消費者最大的保障。AS

### 香里食品團購產品介紹



■ 香里活力豬—原味與紹興香腸。

產品名稱：中式原味香腸

產品規格 / 原售價：

180元 / 包；600g / 包

基本團購量 / 團購價：

最低8折，消費滿兩千元以上免運費

產品名稱：中式紹興香腸

產品規格 / 原售價：

250元 / 包；600g / 包

基本團購量 / 團購價：

最低8折，消費滿兩千元以上免運費

訂購方式：

電話：(049) 225-9999#116

傳真：(049) 226-3000

網路訂購：<http://www.shanglee.com.tw/index.asp>

### 萬生生鮮食用菇團購介紹



■ 萬生食用菇內含九種菇類。

產品名稱：菇國養生禮盒組

產品規格 / 原售價

盒 (內容物：金針菇、杏鮑菇、秀珍菇、鮮香菇、柳松菇、珊瑚菇、日本美白菇、日本鴻禧菇、洋菇)

780元 / 盒

基本團購量 / 團購價：

10盒(含)以上(免運費)：625元 / 盒

訂購方式：

電話：(04) 2763-0332#248

傳真：(04) 2763-1347

網路訂購：<http://www.tw-mushroom.com.tw/>

# 產銷履歷農產品——梨

驗證組／蔡美奇

台灣每年6月至10月期間正值梨子的產季，炎炎夏暑，清涼的水果可謂是擊退酷暑最健康的方法之一。台灣梨果園主要分布於宜蘭、苗栗、新竹、台中、南投及嘉義等縣市，而近年來花蓮



■具有「身份證」的梨子

縣壽豐鄉也成功種植出高接梨，拓展台灣梨果園的版圖。

梨為薔薇科（Rosaceae）梨亞科（Pomoideae）梨屬（Pyrus）植物，臺灣地區所栽植之梨樹屬東方梨系之沙梨品種。其中又可概分為：溫帶梨、橫山梨、高接梨等3類。溫帶梨屬高需冷性品種，需種植於約海拔1,500公尺以上之高海拔山區，果肉細緻香甜，俗稱細梨（幼梨），在臺灣地區的栽培以位於台中縣和平鄉武陵地區（梨山）最多；橫山梨屬低需冷性品種，在海拔約800公尺以下之低

海拔地區即能正常栽植，橫山梨的皮厚果肉較粗，果肉香甜略帶澀味為其特色，故又稱為粗梨；而高接梨則是位於低海拔地區之梨園，果農大約每年12月至翌年1月期間以橫山梨徒長枝嫁接高海拔溫帶梨花芽（如豐水、新興等品種），生產品質等同溫帶梨之高接梨以提高低海拔地區橫山梨樹之經濟價值。

目前市面上常見的梨品種有橫山梨、新興梨、豐水梨、幸水梨、新世紀梨、二十世紀梨及雪梨等品種。不同梨產區以產季先後排序，每年6



■產銷履歷農產品-梨

月可開始採收的橫山梨，接續高接梨（如：新興梨、豐水梨及幸水梨等）於7、8月採收，而9月開始則為溫帶梨陸續採收之季節，到了12月就只剩高海拔地區栽種之雪梨可以採收了。


梨，口感清脆可口，味道酸甜合宜，生津解渴並消暑，夏天正是吃梨的好季節，而台灣梨之栽培管理技術純熟，所栽種之梨品質優異，無論自家食用或是送禮，均是最佳之選擇，其中食用具產銷履歷農產品驗證之安全果品，則更臻完善。

通過本協會產銷履歷農產品梨驗證之產銷班共有2班，分別為台中縣豐原市梨產銷班第1班，集團驗證通過之成員共計2人，所生產之高接梨品種主要為新興梨，產季約每年7月中旬開始；另，台中縣和平鄉梨產銷班第38班，集團驗證通過之成員共計5人，其所生產之溫帶梨品種主要為二十世紀梨，產季約每年9月開始。上述經驗證通過之梨產銷班班長均積極參與農政



■清脆且生津解渴的梨子

單位所舉辦之作物栽培或農藥、肥料施用管理等相關研習課程，對梨園之栽培管理相當用心，且梨園土壤及水質均經本協會採樣送檢重金屬檢測，檢驗結果符合「臺灣地區土壤重金屬含量正常級標準」及「灌溉用水水質標準」，另梨栽培生產過程均符合梨良好農業規範（TGAP）之規定，農藥使用均符合植物保護手冊之規定，果品檢驗均符合衛生署公告之「殘留農藥安全容許量」。果品為安全且具生產履歷之農產品，讓消費者吃得安心且放心。其中台中縣豐原市梨產銷班第1班近年參與台中縣新興梨果品評鑑，屢獲佳績。台中縣和平鄉梨產銷班第38班之溫帶梨果品同樣廣受消費者喜愛。

在此提供台中縣豐原市梨產銷班第1班及台中縣和平鄉梨產銷班第38班網址，網址內容有針對其自產梨之詳細生產及銷售等資訊，僅供各位讀者參考選購。 

台中縣豐原市梨產銷班第1班 <http://tw.myblog.yahoo.com/li-0988189169>

台中縣和平鄉梨產銷班第38班 <http://www.7-1.com.tw/home.htm>

## 98年7~8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	980701	消費者來信詢問： 在食品展CAS攤位試吃到一魚類產品，請問是哪一家CAS廠商的什麼產品？在哪裡有賣？	已於7月3日以電子郵件回覆，主要內容： 食品展CAS宣導形象攤位試吃之魚類產品，是屬於CAS水產品類驗證產品，由鑫龍食品股份有限公司製造，產品名稱為「冷凍鱈魚片」，目前於宜蘭地區之「喜互惠連鎖超市」販售，亦可直接向鑫龍公司訂購，電話：03-9908878、傳真：03-9902326。
2	980706	消費者來信詢問： 請問林產品目前只有竹子通過CAS的產品嗎？或者其他植物生產的產品有通過CAS產品？	已於7月6日以電子郵件回覆，主要內容： CAS林產品類驗證通過之產品為竹炭、竹醋液、木炭、木醋液…等。CAS竹炭是以國產4年生以上的成熟竹材為原料製成，亦可再加以開發為各種民生用品，如洗劑類、煮飯類、活性碳類及竹炭紗類等。 如想進一步認識CAS林產品可上CAS網站： <a href="http://www.cas.org.tw">http://www.cas.org.tw</a> 或台灣生態材料產業發展協會： <a href="http://www.eco-materials.org.tw/first5-1.htm">http://www.eco-materials.org.tw/first5-1.htm</a> 查詢。
3	980731	邱小姐來電詢問： 擬於賣場推出販售有效期限為1個月之生鮮蛋品，請問製程及貯存溫度標準為何？	已於電話中回覆，主要內容： 1.依CAS蛋品項目驗證基準，生產過程及成品區溫度須控制在25°C以下，運輸模式及保存條件分為涼藏25°C以下或冷藏7°C以下。 2.有效期限由業者依管理條件自訂，製程管制可洽中央畜產會。
4	980810	劉小姐來電詢問： 希望尋找釀造醋類產品之代工廠商，是否可提供廠商資料。	已於電話中回覆，主要內容： CAS網站可查詢釀造食品類及其他各類廠商之相關資料。
5	980814	羅先生來信詢問事項摘要： 想請教烏魚子的问题：1.有現貨樣品可以購買嗎？2.比較難計算的產量，能夠穩定的供貨嗎？3.可以提供相關水產檢驗證明嗎？	已於8月17日以電子郵件回覆，主要內容： 說明本協會僅負責推廣宣導與驗證CAS台灣優良農產品之業務，正鑫水產加工有限公司的烏魚子產品已通過CAS驗證，聯絡電話(05-3430477)及地址(嘉義縣布袋鎮復興里新塢11之11號)，請其逕洽該公司以獲得較完整之答覆。
6	980814	消費者來信詢問： 網站內容找不到CAS的英文說明。	已於8月17日以電子郵件回覆，主要內容： CAS全名為C：Certified、A：Agricultural、S：Standards，本協會網站共設立三種不同版本：1.中文版2.英文版3.兒童版，若要查詢CAS英文說明請上英文版網站 <a href="http://www.cas.org.tw/en/">http://www.cas.org.tw/en/</a> ，再點CAS PROMOTION即可看到。
7	980820	消費者來信詢問： 請問貴單位公佈源益於今年2月份取消CAS的驗證契約，是否代表它屬於劣等的貨品？	已於8月28日以電子郵件回覆，主要內容： 經查本案係源益公司主動提出與本協會取消CAS契約，並非產品檢驗不合格或有違反CAS優良農產品標章規定等情事發生。



# 台灣 優良水產品

施行水產品HACCP管制 衛生安全有保障



從源頭管理，免除藥物殘留，並結合HACCP檢驗制度，確保符合『健康、安全、優質』的水產品，才能讓消費者買的放心、吃的安心。