台灣優良農產品



李刊 2013年9月 第39期



本期焦點

CAS優良農產品驗證制度評核共識營

安全衛生把關好、「輕鬆」飲食沒煩惱

~保證責任嘉義縣青松果菜生產合作社

CAS產業現況解析

新修正食品衛生管理法上路 食品安全管理更完善

CAS優良農產品驗證管理業者說明會

為什麼「只有CAS產品,沒有CAS工廠」?

CAS參訪活動~宜蘭金車生技水產養殖研發中心

2013台北國際食品展~台灣館與調理食品區

2013年CAS協會兩岸活動交流紀要





台灣優良農產品標章

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)元素固定於竹材内。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 永霆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鎭青竹生產合作社 / 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



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/ CAS優良農產品驗證制度評核共識營

CAS產業報導

4/ 安全衛生把關好、「輕鬆」飲食沒煩惱 保證責任嘉義縣青松果菜生產合作社



CAS驗證單元

- 7/ CAS產業現況解析
- 9/ 新修正食品衛生管理法上路 食品安全管理更完善
- 11/ CAS優良農產品驗證管理業者說明會
- 13/ 使用CAS標章廠商及產品項數



CAS推廣單元

- 14/ 為什麼「只有CAS產品,沒有CAS 工廠」?
- **15/** CAS參訪活動
 - ~宜蘭金車生技水產養殖研發中心
- 16/ 2013台北國際食品展
 - ~台灣館與調理食品區
- 18/ 2013年CAS協會兩岸活動交流紀要



消費者服務

20/ 102年6至8月消費者服務中心受理民衆查詢處理紀錄





CAS優良農產品驗證制度評核共識營

驗證組/張惠萍



▲本協會楊世沛董事長致詞

近年國人對於食品安全的關注已晉升至紅色 警戒區,而新版食品衛生管理法也在各界關注 下於今(102)年6月19日由總統公告後施行,新 施行條文未來將帶領我國食品衛生安全進入全 新領域,以更嚴苛的角度管理食品衛生相關業 者。

為提昇CAS驗證制度執行人員之驗證查核深度與稽核技巧,今年度辦理的CAS優良農產品驗證制度評核共識營(下稱共識營),以整合驗證機構驗證做法並取得共識、同時瞭解國内最新食品及驗證相關法規之最新情報、盼降低驗證歧見與風險為目標,特於8月14-15日假陽明山天籟辦理,以增進CAS驗證機構間對於執行CAS標章驗證業務之共識,降低驗證歧見。

本次共識營邀集認證機關與4家驗證機構代表計50位執行業務人員,針對驗證過程中審核效率、風險管理等内容齊坐一堂共同討論。在食品添加物之管理與稽查方面,邀請到衛生福利部(下稱衛福部)食品藥物管理署北區管理中



▲衛福部潘志寬主任專題講述食添法管理修法重點

心潘志寬主任講述食品添加物在稽查上的要求 及衛福部對於食品添加物管理的修法重點,將 新公告的食品衛生管理法條文中與食品添加物 有關的法規內容詳加解說,並分享其寶貴的業 務承辦經驗給與會人員。潘主任表示:針對食 品添加物的稽查,要以危害分析的角度,針對 關鍵點發揮柯南的精神,以停、聽、看多加探 討是否違法使用非經核准的食品添加物,嚴懲 不法,確保其產品的安全與品質,維護國人健 康。驗證機構人員亦趁此機會請教前輩有關食 品添加物以及檢驗方面的問題,獲益頗深。



▲分組討論林子清顧問擔任引言人



▲衛福部薛復琴簡任技正介紹食品衛生管理法修正 重點及後續推動措施

於共識營辦理前,本協會工作人員即向各認證機關與驗證機構蒐集執行期間所遇到的驗證實際案例,做為參考資料,並以風險管理的角度設計規劃分組討論議題。分組討論中特別邀請潘主任以及現任本協會顧問、前行政院農業委員會(下稱農委會)食品加工科科長林子清先生,帶領與會人員針對分組議題提出多方看法。另分別就驗證執行分歧之問題上,有關驗證產品重大缺失事項、採樣程序、如何推動優良廠商加入及不適任業者的退場機制等問題,統整認證機關與驗證機構之意見,達成共識,未來執行驗證業務時,將依循此共識執行辦理驗證業務。

本次亦邀請到衛福部食品藥物管理署薛復琴 簡任技正,就今年新公告之食品衛生管理法修 正重點及後續推動措施向與會人員解說。新法 除了以風險評估與監測的角度管理食品衛生安 全外,更將產品資訊透明化、源頭管理、產品 登錄供追溯,並大舉增加了違規的刑事罰則與 行政罰則之法源依據及加重罰則,以保護消費 者,薛簡任技正並在課程中說明規劃中的後續 推動措施,提供與會人員於後續驗證工作中參 考。



▲分組討論一隅

此次共識營農委會另請食品工業發展研究所以及中央畜產會彙整並評估所負責的產業類別,並分析說明產業現況以及目前所遇阻礙,與與會人員討論並提出相關見解,提供未來農委會在訂定法規、規劃產業發展時的參考。 CAS優良農產品驗證制度持續以嚴謹的角度執行驗證的工作,而這仍須所有驗證、稽核單位共同的努力,以維護國人食的安全與品質,我們很自豪向各位推薦,有CAS真讚!

安全衛生把關好、「輕鬆」飲食沒煩惱保證責任嘉義縣青松果菜生產合作社

企劃組/丘前錦

健康飲食是現代人越來越注重的觀念,其概念範圍包含很廣,舉凡食材原料的選擇、烹調的方式及營養的攝取等,其中烹調方式、營養攝取是可以由消費者本身掌控,例如味道的鹹淡、煎煮炒炸蒸、各類營養成份要吃多少等因素是可以自已決定的,唯獨食材原料的好壞是由生產者所掌握,因此在農產品供需市場中,消費端無疑是相對較弱勢的,因此業者的責任與良心相形更加重要,因為消費者飲食的安全全掌握在業者手中。正因為深深了解這樣的責任,青松果菜生產合作社(以下簡稱青松)三十多年來努力堅持做著生鮮蔬果把關者的角色,用心經營的結果使青松也逐漸成為這個產業中的佼佼者。

投資高規格設備 生產高品質產品

青松呂政諺理事主席(以下簡稱呂主席)表示,三十年前父親呂清涼先生從嘉義水上鄉的小菜販開始經營,踏出了青松的第一步,從早期的專營生鮮蔬果販售,逐漸升級為生鮮蔬果截切加工,其所生產之生鮮截切葉菜、根莖、花果、水果及生菜沙拉類產品亦獲得CAS驗證,總計五個品項。三十年來青松以衛生安全為優先的高規格經營理念,於廠房建材、蔬果清洗截切設備、自主檢驗、倉儲物流等陸續投入數億元的資本,青松不但建立了完整的製程系統,而且設備還要用最好的,光是洗菜除蟲機就大有來頭,不但是日本進口,而且全台灣只有二台,獨特的水流設計,不僅菜洗得乾乾淨淨,除蟲效率也大幅地提昇。這樣的投資規



▲保證責任嘉義縣青松果菜生產合作社外觀

模超出一般傳統農業的經營方式,在朋友眼中 也覺得不可思議。但是呂主席表示,這一切正 是青松的品牌價值。

首重自我管理 加強自主檢驗

青松光是品保部門就有六位工作人員,呂主 席說:「如果自已生產的產品自已都不敢吃, 又怎麼敢賣給消費者呢?」每項產品就算是同 一位種植者,不同的種植土地、不同的收成時 間,檢驗工作都不能馬虎,在自主檢驗部份採 用行政院農業委員會農業試驗所研發的「綠 盾」快速生化檢驗系統,可快速初步篩選及判 定是否有農藥殘留,另設置檢驗室檢驗生菌數 及大腸桿菌等項目,確保衛生安全,同時也定 期委託專業的第三方檢驗機構進行各項農藥定 量檢驗。此外製程各項表單、紀錄資料都建立 得完整清楚,呂主席說剛開始的時候雖然覺得 這些工作不起眼又相當費時,但後來逐漸感受



▲更有效率的栽種技術

到其實這些工作對生產製程、經營管理、產業 提昇有很大的幫助。

青松透過本身所建立的「青松農場品質專控系統(EasyFarm Quality System)」及其所設立之合作農場,以計畫性生產方式與農戶契作生產各類鮮果、蔬果,採收後送至場內進行預冷、分級、截切後,透過自有物流車分送至各需求末端客戶,目標是成為台灣最全方位的生鮮蔬果農產品服務公司。近年來針對生產管理之作業環境面推行5S、目視化管理改善,使作業流程效率化、加強作業人員管理,提昇自主管理能力。為了維持高水準的產品品質投入了許多的心血,雖然讓青松在開始經營的頭幾年很辛苦,不過隨這些年來營業額正向成長的表現,也證明了這一切的堅持都是值得的,由於產品品質很穩定,贏得了許多客戶的信賴。

儲藏預備量充足 供給全台通路及企業

在青松的廠區裡有六個冷藏庫,相當於四十個貨櫃儲藏量,當市場供應吃緊時,就能立即釋出冷藏蔬果調節。每天都有60至70噸的蔬果,自青松運送至全台各地,包含餐廳、學校、賣場和超商、家樂福、台糖、全聯架上的



▲清洗除蟲



▲漂水清洗



▲截切



▲包裝

包裝菜,就連台積電員工餐廳的水果盒、鼎泰豐小籠包裡的青菜,都是由這裡出貨。

呂主席說,二十多年前大型量販店剛開始 引進台灣時,青松就開始供應蔬果,父親會主 動到賣場幫忙商家販售,呂主席跟二位兄長也 會一起幫忙,那一段時間,呂主席深刻地學習 到父親「要做好生意,一定要真正關心消費 者」、「走到第一線,才能掌握市場脈動」的 經營理念。



▲成品檢查

通過多項驗證標章(準) 飲食安全掛 保證

呂主席表示,有時客戶為了市場削價競爭,要求使用次等級或較便宜的原料,但青松也會委婉的告訴客戶青松無法供應次等級的原料,甚至建議可以選擇別家業者的產品,不一定要採用青松的產品,只因為堅持「青松出品、必屬佳作」的理念,青松不會為了提昇市佔率而降低了產品水準。呂主席表示產品通過CAS驗證、吉園圃、產銷履歷、ISO22000及HACCP等標章(準)之驗證是為了心中那一份永遠堅持的責任感,希望提供國人更健康優質的產品,為消費者的飲食安全把關。



▲成品檢驗

CAS產業現況解析

驗證組 / 呂月娥

CAS台灣優良農產品(以下簡稱CAS產 品)從民國78年行政院農業委員會推動至今已 24個年頭,隨著國内食品產業及國人飲食習慣 逐年改變,又民國100年來陸續發生之食品添 加物等問題引起社會軒然大波,國人對食品衛 生安全亦愈發重視,促使衛生福利部大修食品 衛生管理法,並於今(102)年6月經總統公布實 施。

CAS驗證制度從民國93年進入法制(農業 發展條例)至98年納入農產品生產及驗證管 理法,即已從早年輔導產業轉型為驗證查核管 理,在100年之學校團膳食材事件後亦加強許 多管理措施,不論是原料來源至成品流通端之 追蹤追溯,今年更將配合食品衛生管理法修 改,要求CAS產品生產管理全面符合規定。 CAS驗證機構亦戰戰兢兢為各項CAS產品及消 費者把關,目前CAS產品項目已包含16項(肉 品、冷凍食品、果蔬汁、食米 至林產品及羽 絨),礙於篇幅,以下僅就4個CAS項目包括: 肉品、冷凍食品、點心食品及蛋品等略做產業 現況說明:

○肉品:

台灣畜禽產品加工產業具有勞力密集、内需 導向、產品種類多元化及原料佔成本比重高等 主要特色;因此在市場邁向自由化與國際化的 過程中,如何轉型與發展變得非常重要。因此 除了適時協助CAS肉品生產業者改進傳統中式 製品之製程與品質外,亦鼓勵多元化開發符合 現代人需求之新產品,增加消費者使用之便利 性,藉以提昇市場消費量。另為維護CAS標章 之公信力,於驗證作業應加強CAS產品原料使 用及來源監控,有效掌握生產業者之原料 肉使用情形、原料肉來源畜牧場、藥物管 控措施及成品回溯機制的有效性等,以建 有助提升肉品產業水準及產品競爭力,並 帶動產品消費與相關產業之發展。

○冷凍食品:

台灣冷凍食品之產銷量已呈現低成長 並趨於穩定,價格高低影響消費者選購冷 凍食品的意願,由於冷凍食品保鮮技術逐 漸提升,消費者對冷凍食品其品質與新鮮 度的要求也愈來愈高,所以冷凍食品產業 經營的思考範圍,除了「量」以外,亦要 有「質」的訴求為產業發展重點之一。

然而冷凍食品面臨同類型產品及價格 等競爭,相關業者無不審慎思考經營策 略,謀求更多通路業者及消費者青睞,以 便在強調健康、美味、高品質的飲食新 時代中勝出。呈現在消費者面前多樣化產 品的背後,有著分工綿密、鍵結力日益厚 實的產業鏈體系在支撐與運作,並且透過 CAS驗證制度堅持原料的品質,讓生產升 級為食品安全做保障,與消費者之間搭起 一座信任的橋樑。

冷凍食品業者面臨新產品易被模仿改 良,使得產品差異化程度較低,一種產品 多家廠商生產搶佔共同市場,且新加入者 以低價策略削弱消費者對品牌的忠誠度等 問題,在内銷市場上,透過取得CAS驗 證,打出「台灣製造」之品質安全保證, 作為產品區隔,並利用國產原料在地「新

鮮美味」特色,加上提高產品加工層次(如家庭取代餐等高附加價值產品)以擴展產品線,另,網路及宅經濟興起,透過宅配來購買冷凍食品將成為消費新趨勢。

○點心食品:

根據101年台灣食品消費調查統計年鑑之資料顯示,在米漿製品、甜點製品及米果製品中,CAS驗證產品皆為較受消費者喜歡的,除了口味上的喜好外,工廠品牌與CAS驗證產品的口碑應是消費時重要的考量。在加工蛋產品上,因動物用藥殘留與微生物污染等問題,雞蛋仍屬風險較高的原料,因此如何加強原料的把關,使加工蛋產品衛生、安全及品質皆再提升是現階段的重要課題,食品所亦於102年7月23日加工蛋品原料管理座談會決議,要求CAS產品生產業者應自行訂定蛋品原料之採購管理制度(如指定蛋品來源牧場、牧場用藥管理監控、原料抽驗或使用CAS原料蛋品等),驗證機構不定期稽核及確效。

○蛋品:

目前市面雞蛋販售仍以未洗選之殼蛋為主流,液蛋及加工蛋計價基礎仍以殼蛋為依據,擴大CAS蛋品遇到的困難是市場之胃納及雞場洗選設備不足兩大問題,中央畜產會建議應由業者依市場需要,持續推動,使CAS蛋品銷量能逐年成長。

在因應禽流感或食品安全,實有必要將目前生鮮蛋品的型態提升為洗選蛋,甚或CAS生鮮蛋品,並加強消費者使用觀念之宣導。另,目前液蛋產量低,CAS驗證之殺菌液蛋產量更低,然消費市場之液蛋使用仍以未殺菌者為主,未來若市場改變使洗選蛋產量增加,另外再增加未殺菌液蛋之驗證,液蛋產量成長即可連動促進加工蛋品之發展,可提升整體蛋品產業產值。

※以上内容摘錄自102年CAS優良農產品 驗證制度評核共識營「CAS產業發展及稽核 討論」中食品工業發展研究所及中央畜產會報 告。



▲畜產會人員於102年CAS共識營進行CAS肉品產業發展簡報



▲食品所人員於102年CAS共識營進行CAS冷凍食 品等產業發展簡報



▲CAS冷凍食品



▲CAS點心食品

新修正食品衛生管理法上路 食品安全管理更完善

驗證組/丁銘音

新「食品衛生管理法」業於102年6月21日 起正式實施,本次修法重點在於全盤檢討現行 食品衛生相關法令與執行面上所遭遇的問題, 大幅增加章節及條文。其中特別設立食品安全 風險管理、食品輸入管理、食品檢驗、查核及 管制等内容專章予以規範,另將賦予衛生機關 權力和任務並加重食品業者之責任及違規行為 罰鍰與刑責以建立完善的食品安全管理體系。

本次法案修正要點略述如下:

一、新增食品安全風險管理、食品輸入管理、食品檢驗專章:

(一) 食品安全風險管理:

- 1.對於食品衛生安全事件(重大或突發性),中央主管機關得公告採取必要管理措施。
- 2.如發現食品有衛生安全虞慮之事件時,主管機關應發布預警或採行必要管理措施(衛生安全監測體系)。 (修正條文第2章)
- (二)加強輸入食品管理:(修正條文第6 章)
 - 輸入食品紀錄良好之優良廠商享有通關優惠。(修正條文第30條)
 - 2.增列輸入食品具結保管及保證金制度。(修正條文第33條)
 - 3.高風險食品輸入前,主管機關得派員 境外訪查,以落實源頭管理。(修正 條文第35條)

(三)加強食品檢驗管理:

- 1.為確保食品檢驗結果公信力,明文規 範主管機關採據之檢驗方法、委託檢 驗機關(構)、受理複驗程序等。 (修正條文第7章)
- 2.明定發布食品衛生檢驗之資訊者,應 同時公布檢驗方法、檢驗單位及結果 判讀依據。(修正條文第40條)

二、 強化國内食品業者衛生管理:

- (一)明定各階段之食品業者應負落實及確保 食品安全之管理責任。(修正條文第7 條)
- (二)規定特定類別及規模之食品業者,必須 登錄,始得營業。(修正條文第**8**條)
- (三)建置食品之追溯及追蹤系統:規定特定 類別及規模之食品業者,對產品之供應 來源及其流向,必須建立追溯及追蹤之 系統。(修正條文第9條)
- (四)提升食品從業人員衛生專業素質:規定 特定類別及規模之食品業者,必須聘請 領有專門職業或技術證照之人員。(修 正條文第12條)
- (五)新增食品應標示項目:新增食品應標示 製造廠商、特定產品應標明主要内容物 百分比,混合兩種以上食品添加物者, 不得僅標示用途名稱。(修正條文第22 條)

三、全面加重罰則:

- (一)有毒有害人體健康、農藥及動物用藥超過安全容許量、逾有效日期等違規行為之罰鍰由6-600萬元提高至6-1500萬元。(修正條文第44條)
- (二)標示、宣傳、廣告涉及醫療效能之罰鍰由 20-100萬元提高至60-500萬元。(修正 條文第45條)
- (三)加重業者刊播違規廣告之責任,除處以 罰鍰外,並要求應刊播更正廣告(修正 條文第45條及第46條)
- (四)針對違反食品衛生標準、食品添加物限量標準、產品未依規定標示等行為者,

- 其罰鍰由3-15萬元提高至3-300萬元, 情節重大者即可直接命其歇業、停業, 不以一年内再次違反為限。(修正條文 第47條及第48條)
- (五)針對攙偽或假冒、添加未經中央主管機關許可食品或食品添加物之違法行為,直接處以三年以下有期徒刑,若致人於死,最重可處無期徒刑。(修正條文第49條)
- (六)新增違反本法致人於死或重傷之刑責。 (修正條文第49條)
- 四、新增消費者損害賠償及保障揭弊者工作權 或減免刑責之規定。(修正條文第50條及 第56條)

國人對國內食品業者生產之產品信心,因近 幾年發生數起食品安全事件產生若干動搖,希 冀藉由本次衛生福利部全面檢討修正食品衛生 管理法,以強化食品衛生管理體系,提升食品 安全管理效率,並將在各衛生機關及司法單位 的聯合掃蕩違規下,還給民衆更完善的食品安 全環境,讓我們的食品衛生安全管理制度更臻 周延完備,保障國人食的安全及消費權益。

※食品衛生管理法查詢網址:

https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail. aspx?nodeID=518&lawid=292 ° 🧽



CAS優良農產品驗證管理業者說明會

驗證組 / 蔡美奇



▲農委會食品加工科 程俊龍科長主持Q&A之情形

CAS台灣優良農產品標章(以下簡稱CAS標章)自98年起正式納入「農產品生產及驗證管理法」管理範疇,即從過去的產業輔導與推廣轉型為依法辦理之認驗證制度。主管機關行政院農業委員會,近年來為強化及落實CAS產品驗證管理,新增執行多項加強CAS認驗證管理措施,並業於前(101)年度針對各縣市政府農業、衛生、教育等單位及相關食品業者,辦理北、中、南區3場次CAS驗證管理座談會。

此外,為加強及提升食品安全管理效能和保障國人健康與消費權益,衛生福利部修正之新的「食品衛生管理法」亦於今(102)年6月19日由總統公布,並於公布3日後正式實施,為持續使CAS產品標章驗證生產業者及消費採購等相關單位,明瞭CAS驗證加強管理措施及食品衛生法規修訂内容,分別於本(102)年8月8日、8月20日及8月27日辦理中區、北區及南區計3場次之「CAS優良農產品驗證管理業者說明會」。參與情形踴躍,中區及南區場次,參加人數均

達110人以上,而北區場次因受當日颱風逼近之 風雨影響,參加人數為73位。有關三場說明會 與會人員之討論議題,摘錄重要內容如下:

問題一:若賣場等銷售通路自行針對陳列架上 之產品進行送驗且發現該產品檢驗結 果有危害衛生安全之虞時,應由哪個 單位負責回收及通報主管機關?

回 覆:依據「食品衛生管理法」第7條第2項 規定:「食品業者於發現產品有危害 衛生安全之虞時,應即主動停止製 造、加工、販賣及辦理回收,並通報 直轄市、縣(市)主管機關。」,爰 應由該問題產品之製造廠商進行回收 及通報主管機關。目前法規並無強制 規定流通販售業者需針對危害衛生安 全之產品進行通報,流通販售業者可 自行自主通報。

- 問題二:有關「食品衛生管理法」第9條要求 經中央主管機關公告類別與規模之食 品業者應建立產品之追溯或追蹤系統 之規定,由於各家業者未來所建立之 產品追蹤追溯系統完整性可能不盡相 同,若產品發生問題時,針對該產品 主管機關是否能確實掌握時效並加以 追查處置?
- 回 覆:若發生食品衛生安全案件時,藉由產品之追蹤及追溯系統及其相關紀錄,能即時得知問題產品之流向及其原料來源,讓危害降至最低,以保護消費者之健康。衛生主管機關另針對產品危害風險可能較大的產業別(水產食品業、肉類加工食品業、餐盒食品工廠及乳品加工食品業者)已強制要求實施日ACCP,為消費者飲食安全進行把關。
- 問題三:學校團膳單位針對食材產品之驗收作 業,除執行產品之官能檢查及產品包 裝標示等作業,是否應針對產品原料 進行追蹤追溯作業?
- 回 覆:建議應考量食材驗收人員實際執行 面,及專業分工原則,有關產品原料 之追蹤及追溯作業建議由衛生主管機 關或驗證機構等專業稽核人員進行查 核及把關。
- 問題四:學校團膳等消費者端是否可以被賦予 權限至「CAS優良農產品管理入口 網」查看CAS產品之原料相關資料?
- 回 覆:「CAS優良農產品管理入口網」所登錄之CAS產品原料相關資料,僅作為CAS優良農產品驗證查核管理及相關統計資料用,不對外公開,且該CAS產品原料管理所登載之資訊內容,對



▲中區場CAS說明會辦理情形



▲南區場CAS說明會Q&A

於食材產品驗收人員並無實質助益。 建議驗收人員應針對每日到貨之實質 產品落實官能品質及包裝標示等驗收 作業。

- 問題五:食材驗收作業若未使用CAS證書影本 將無法確認廠商是否供應CAS產品, 應如何因應?
- 回 覆:CAS優良農產品驗證制度係為產品驗證,若採購CAS產品食材,其驗收作業應以驗收該產品包裝是否標示CAS標章為主,證書並無法代表食材供應商所供應之產品確實為CAS產品,若欲了解該廠商生產哪些CAS產品,可逕至財團法人台灣優良農產品發展協會網站查詢(http://www.cas.org.tw/)。



使用CAS標章廠商及產品項數

102年6月至8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	香里食品企業股份有限公司 台北專賣店	冷藏豬肉	014201	中央畜產會
		冷凍豬肉	014202	
截切蔬果	宏遠食品股份有限公司	高麗菜、青江菜、大白菜、蚵白菜、油菜、芥藍菜(格蘭菜)	123501	食品工業發展研究所
		白蘿蔔、紅蘿蔔、洋蔥、馬鈴薯	123502	
		胡瓜(大胡瓜)、花胡瓜(小黃瓜)	123503	
水產品	海和有限公司	冷凍櫻花蝦	135901	食品工業發展 研究所
		冷凍赤尾青	135902	
		冷凍熟櫻花蝦	135903	
		冷凍熟赤尾青	135904	
		笑福奄旗魚鬆(鋁箔袋)	135905	
		笑福奄旗魚鬆(鐵罐)	135906	
		笑福奄旗魚鬆(塑膠罐)	135907	
		笑福奄鮪魚鬆(鋁箔袋)	135908	
		笑福奄鮪魚鬆(鐵罐)	135909	
		笑福奄鮪魚鬆(塑膠罐)	135910	

製表:102.8.31

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	82	4,451
02	冷凍食品	50	498
03	果蔬汁	5	15
04	食米	24	111
05	醃漬蔬果	8	74
06	即食餐食	18	372
07	冷藏調理食品	14	138
08	生鮮食用菇	2	15
09	釀造食品	4	129
10	點心食品	12	126
11	蛋品	27	110
12	生鮮截切蔬果	31	123
13	水產品	42	379
15	林產品	9	80
16	乳品	13	48
	合計	341	6,669

製表:102.8.31

爲什麼「只有 CAS 產品,沒有CAS工廠」?

推廣組/陳慶僖

CAS台灣優良農產品驗證制度推動至今已 逾20年,已是消費者及產業界相當認同的一個 食品安全指標,這是政府與民間長期共同努力 推動的成果。本協會擔任行政院農業委員會之 台灣優良農產品驗證機構,辦理CAS優良農產 品之驗證及推廣業務,除了對驗證產品之衛生 安全把關外,也針對消費者宣導CAS優良農產 品。

近年來,外界對於CAS優良農產品標章驗證制度認知的不足,造成整體CAS標章及產業受到傷害或波及之事件時有所聞,其中最容易被誤解的部份即是將「CAS產品的生產廠稱為CAS工廠」,誤以為「CAS工廠」生產的每項產品都可稱為是CAS產品,或是加工業者使用部份CAS食材即宣稱其為CAS產品等,這二者其實都是錯誤的。為此,行政院農業委員會再度重申:CAS驗證制度「只有CAS產品,沒有CAS工廠」。

依據「農產品生產及驗證管理法」之規定, 為保障消費者食的安全,強化CAS驗證管理, 除限定以國產農產品為主原料外,訂定各項 CAS產品之品質規格標準。另外,為了排除外 界既存的「能生產CAS產品的生產工廠,就是 CAS工廠」錯誤觀念,要明辨CAS產品真偽 的唯一辨識方法就是認明包裝上標示有正確的 CAS標章,其中包含CAS圖像、上沿的台灣優 良農產品以及下沿的產品編號。

農委會推動台灣優良農產品驗證制度主要 是希望廣納國內優良的食品生產廠,供消費者 購買時能有所依歸,故採自願性申請參加,產 品要獲得CAS標章驗證,生產廠商除應於廠內 能做到自主管理,並不時接受驗證機構的追蹤 查核,維持且不斷提昇產品品質,持續監控產 品衛生。因此,CAS驗證產品的成本相對會提 高,加以業者通常會因應不同通路市場及消費 族群之需求,開發不同規格產品,因此並非其 廠內所有產品皆加入CAS驗證制度。也就是說



▲CAS台灣優良農產品標章



▲包裝上標示有正確的CAS標章才是CAS產品

同一家公司所生產的衆多產品中,經過驗證之「CAS產品」或許只是其整廠所生產之部份產品,所以,不能以生產廠商之名涵蓋其所有產品的標準。

在協會所辦理的參觀CAS驗證產品生產廠活動中,曾帶領消費者及學校營養師等團體到中原公司參訪時,該公司董晃銘董事長向參訪來賓介紹時所講的一句話:「除生產『好』的商品」,相信這是所有CAS產品生產業者的初衷,這也是CAS標章想要賦予產品的保障。雖然目前大的人業者生產產品中之CAS驗證產品所佔比例並不高,但相信在CAS標章辨識度提高、消費者認同度提昇的情形下,或許有一天可以達成「CAS產品生產廠全品項皆通過CAS驗證」的長遠目標,但是現階段為了確保CAS優良農產品的品質與安全,我們還是要持續對消費者強調的是「只有 CAS 產品,沒有 CAS 工廠」,選購產品請認明產品包裝上之CAS標章。

CAS參訪活動

~宜蘭金車生技水產養殖研發中心

文、圖/陳韻竹



▲白蝦的營養價值及生長過程介紹



▲試吃金車生技的白蝦

難得有機會可以參加台灣優良農產品發展協會所舉辦的參訪活動,參觀的地點是知名金車生物科技股份有限公司(以下簡稱金車生技)位於宜蘭的生技水產養殖研發中心,主要生產的是最近市面頗受歡迎的白蝦,金車冷凍鮮蝦是在2009年通過CAS驗證,一到現場就看到養殖中心的展示牆面掛了大大的CAS驗證標章。

金車冷凍鮮蝦是從無菌的鮮蝦苗開始養殖 過程,養殖引進的海水還有經過紫外線殺菌, 從蝦苗養殖到成蝦收成絕對都不添加抗生素和 化學藥劑,養殖水槽不像傳統四方型水槽有在 角落容易藏汙納垢的缺點,是自行研發取得專 利的圓筒養殖技術,使得海水在水槽裡循環的 效果更好,所以金車生技養殖出來的白蝦是更 健康的,所有養殖過程完全符合CAS驗證基準 的相關規定,冷凍鮮蝦產品讓消費者可以放心 吃,不會吃了心驚驚。

在現場我們也吃到金車生技的冷凍鮮蝦,只 有用水簡單烹煮完全不加任何調味,吃在嘴裡 就是鮮甜美味,還沒來到金車生技之前,在遊 覽車上已有許多朋友討論著,說金車生技的冷 凍鮮蝦就是以好吃聞名,很多美食部落客老早



▲解說白蝦養殖過程

說過這裡的蝦很好吃,果然名不虛傳,而且冷 凍鮮蝦還有個主婦媽咪會喜愛的特點,就是白 蝦的泥腸裡一點泥沙也沒有,所以烹調之前不 需要再花費多於時間處理,不管是要煎煮炒炸 都可以直接下鍋就對了。

現代人注重食的衛生與安全,但往往我們無從判斷哪些是安心食品,參訪時台灣優良農產品發展協會的人員也解說了許多CAS驗證的重點,就算通過驗證,驗證單位仍會不定期再派人抽檢,讓我對於CAS的產品更有信心,所以我想,要自已和家人吃得安心又健康,並不需要花費太多心力,只要購買時記得認明CAS驗證標章,就可以安全有保障啦!

2013台北國際食品展 ~台灣館與調理食品區

推廣組 / 張韻茹

農業資源豐富的台灣,隨著現代農業生產技術的精進及發達,大幅改善與提升了農產品的品質,且生產效率與日俱增,大大的滿足了國內市場需求;然而在外銷農產品方面,卻歷經不少貿易挑戰,主要原因之一是國際市場對於食品安全的嚴格標準。因此台灣持續透過建置食品驗證機制來確保產品的品質及安全,並於國際接軌,強化食品生產管理層面,逐步引領業者跨越國際食品產業市場的層層門檻。

從源頭管理到餐桌

為開拓台灣農產品外銷市場,廠商積極不斷參與各式國際性食品展覽會,以增加台灣食品曝光度,台北國際食品展覽會向來是國際買主採購亞洲食品的重要平台之一,而今年於6月26日至29日舉辦的「第24屆台北國際食品展覽會」(以下簡稱食品展)中的台灣館,在行政院農業委員會(下稱農委會)的帶領下,分別設置主題區、農產區、林產區、漁產區、內別設置主題區、農產區、大展區,展出的規模居全場之冠;另外主題區內還特別規劃國產牛內別。是人一人標章(包括:CAS台灣優良農產品及高國人一人標章(包括:CAS台灣優良農產品及資源歷、有機農產品及吉園圃等)追溯體驗,讓參觀者瞭解,透過履歷的追溯,農場到餐桌的生產過程變得透明化,達到強化食品安全、為消費者層層把關的目的。

創新包裝 凸顯台灣本味

近年來農委會致力輔導具有外銷實績之廠商,透過一致性的品牌包裝設計,加深消費者對產品的初始印象,並且提升產品附加價值。 今年初次於台灣館主題區展示輔導成果,展出外銷農產品之品牌包裝設計,不僅結合了國內業者的經營理念及品牌創新,更加進自然元素,迎合消費者越來越重視的健康訴求。許多



▲調理食品區宣導活動



▲本協會 楊世沛董事長與來賓於調理食品區合影

產品今年一改過去琳瑯滿目的豐富視覺感受, 回歸台灣本味清新自然的體驗,簡約中更顯潛力。



▲台灣館主題區展示

便捷時尚的調理食品

為迎合現代人飲食習慣及喜好快速購物之消費趨勢,農委會鼓勵與輔導國內業者開發使用國產農產品為原料的便利鮮食商品及調理加工食品,如生鮮截切沙拉、截切水果、麵食及粥品等鮮食,滿足消費者便利即食之需求,同時為台灣農產品尋找新的出路。

台灣農產豐富多元品質優良,農委會食品加工科多年來一直輔導與鼓勵國内食品加工業者多多利用這些在地食材開發各式各樣的農產加工食品,今年台灣館調理食品區即是以展出各項CAS台灣優良農產品且皆為能夠快速烹調上桌的調理食品為主題,讓參觀民衆對台灣農產品耳目一新。本次展出藉由生動的迴轉小火車進出隧道,象徵著從產地前端的在地農產食材,經過加工調理變成市面上各種的CAS產品,後端代表消費者只要簡單加熱就會變成家裡餐桌上一道道菜餚,不僅展現調理食品的便捷與美味,更代表農委會從農產到餐桌為民衆把關的決心。

展出的菜餚則是邀請到知名美食專家蔡季芳老師,以參展廠商所生產的CAS產品示範與設計而成,每道菜餚經蔡老師巧手慧心紛紛變化為各色異國美食,例如日式什錦關東煮、中日風味薑燒豬肉米漢堡、台式珍珠佛跳牆、港式香煎蘿蔔糕及地方小吃五香滷豬腳等,消費者只要用點巧思就能讓美味的調理食品以不同風貌呈現,便捷時尚輕鬆享用。

台灣農產品 一級棒

今年台北國際食品展,台灣館真實展現出台



▲調理食品區小火車



▲外銷農產品包裝形象



▲調理食品區側面背板

灣農產品的優異品質與符合國際潮流的包裝設計,展出成果透過亮眼的銷售成績可以看得出來,農委會的台灣館2013年現場交易件數包括延伸展區總計4,294件,預估後續交易金額可達到新台幣10億元左右;其中,調理食品區表現更是突出,現場交易件數達到1,155件,相較於去年成長了3.3倍,預估後續交易金額可達到2.6億元,較去年也成長4.2倍。證明許多國內外買主對於臺灣農產品高度興趣與肯定,且從後續交易的亮眼業績可以看出,多數消費者及買主對於台灣調理食品具有高度信心。

2013年CAS協會兩岸活動交流紀要

推廣組 / 沈世然

前言

海峽兩岸關係改善後,雙方農產食品產業也開始積極進行交流活動。為了加速增進兩岸彼此之間的瞭解,本協會配合行政院農業委員會(下稱農委會)相關政策,與中華兩岸企業發展協進會合作,辦理各式兩岸農業發展及台灣優良農產品推廣交流活動。而藉由兩岸農業人員互訪與考察,透過實地參訪與面對面的座談,雙方交換經驗,台灣亦可獲得有關中國大陸農業政策、制度、技術、市場及疫情等相關第一手資訊,對兩岸農產食品業而言皆屬利多。

知己知彼 透析大陸食品法規

有鑑於大陸市場之重要性與日俱增,2011 年1月CAS台灣優良農產品標章取得大陸商標 局註冊證明,使大陸消費者可以明確辨認並安 心選用。但有意輸銷產品至大陸的CAS產品 生產業者則常反映因不諳大陸相關規定,如兩 岸食品添加物名稱不同、營養成分及產地正確 標示、進口通關、檢驗檢疫等事項,造成產品 輸銷過程不順利。因此,本協會接受農委會委 託,於2013年5月邀請大陸國家質檢總局進出 口食品安全局湯德良處長、江蘇出入境檢驗檢 疫局食品安全監管處陳忘名處長、寧波出入境 檢驗檢疫局食品安全監管處林正耀處長3位領導 來臺交流,於台北及高雄辦理二場「大陸進口 食品安全法律法規說明會」,計有278位有意 輸銷大陸之台灣業者參與。會中說明長期困擾 台灣業者的大陸進口食品安全法律法規相關規 定與疑問,讓與會業者得以通盤瞭解現行產品 輸銷大陸之相關規定及流程,促進及強化兩岸 間農業貿易往來。

協助建立交易平台 暢通台灣農產品輸銷渠道

有關台灣優良農產品在大陸行銷及展售方面,本協會配合農委會,積極協助各項台灣優良農產品之生產業者參加大陸農業相關展覽,或辦理各項通路促銷及貿易洽談會等活動,促進台灣農產品行銷中國市場。例如分別於台北及北京辦理第一屆、第二屆海峽海岸台灣優良農產品洽商大會,以及2012年協助壽米屋企業有限公司、福記冷凍食品股份有限公司、新和興海洋企業股份有限公司、允偉興業股份有限公司、除一食品有限公司、新力香食品有限公司等八家CAS標章驗證產品生產廠商參加青島國際漁業博覽會、上海冷凍暨冷藏食品產業大會、東北亞博覽會等大陸農業相關展覽。

2013年為了協助CAS標章驗證之優良農產品拓展大陸市場,本協會楊世沛董事長更自行出資設立長期展銷平台,據點選在上海徐家匯商圈的美羅城B1,最快將於10月開始營業,未來還將進軍廣州,在大陸各城市形成連鎖經銷體系,採集合CAS產品販售以產生產品群聚效果,有效減少市場經銷環節,達到降低售價成本及提升產品利潤的目的。

另6月底本協會接受農委會委託,籌劃及辦理2013年臺北國際食品展覽會台灣館。本年度台灣館以「台灣領鮮」為主題,依農、林、漁、畜及調理食品劃分5大產品區,共80家廠商參展,各產品區皆有獨立的主題區及別出心裁的設計,極富特色,展品強調台灣農業重視

生產管理,並透過產業價值鏈提升台灣農產品的附加價值及經濟效益。活動期間並邀請大陸地區7個農業相關採購團體來臺觀展,協助台灣優良農產品之兩岸貿易洽談工作。

交流推介不打折 創造兩岸CAS好形象

本協會在大陸農業團體或學術研究單位來 訪與交流方面,累計迄今共接待15個農業相關 或研究團體來訪,例如中國出入境檢驗檢疫協 會、大陸農產品市場及品質安全管理考察團、 山東省標準化協會、福建省食品科學技術學會 等單位,向其介紹CAS驗證標章之原料源頭管 理、產品製程要求及產品驗證後追蹤查驗等各 項嚴格之驗證作業,使來訪專家學者認識與了 解CAS驗證體制。經由雙方交流座談中發現,兩岸雙方在農業資源與科技研究上可說是各具特色,未來如能在平等互惠之原則下,進行合作研究或成果共同分享,深信對海峽兩岸之農業發展可創造雙贏之局面。

結語

綜合以上,兩岸農業活動交流應包括:農產貿易、投資、技術與人員交流等各方面,並應建立於雙方對等、互利、互補、互惠原則之下,配合兩岸政府開啓協商管道,研究建立兩岸農業交流、合作及協商之運作機制及配套措施,以確保台灣農業競爭優勢及永續發展,創造兩岸農業互利雙贏的前景。

2013年1月至8月之CAS協會兩岸活動交流彙整表

日期	單位/活動名稱	
1月21日	上海向陽公益基金會汪致重理事長來訪	
3月12⊟	浙江省寧波市農業水利團來訪	
4月22日	山東省濟南市經貿交流團來訪	
5月15日	中國出入境檢驗檢疫協會來訪	
5月10日	浙江象山經貿園區來訪	
5月13日	大陸農產品市場及品質安全管理考察團來訪	
5月16日	辦理『大陸進□食品安全法律法規說明會』臺北場	
5月17日	辦理『大陸進□食品安全法律法規說明會』高雄場	
6月07⊟	廣西桂台經濟科技文化交流協會來訪	
6月10日	黑龍江省牡丹江市考察團來訪	
6月10日	牡丹江市工業和信息化委員會來訪	
6月26⊟	中國貿易促進委員會參訪團	
6月26⊟	山東省中小企業協會參訪團	
6月27⊟	黑龍江省食品工業協會參訪二團	
6月27⊟	黑龍江省食品工業協會參訪團	
6月27⊟	廣東省社會組織總會參訪團	
6月28⊟	廣東省社會組織總會參訪團	
6月28⊟	山東省德州市人民政府參訪團	
6月29日	黑龍江省食品工業協會參訪一團	
6月29⊟	河南省鄭州市平江商會參訪團	
7月09日	廣東省社會組織總會來訪	
7月11日	西省宜春市萬載縣赴臺考察團來訪	
7月18日	山東省標準化協會來訪	
7月25日	江蘇省鹽城市考察察團來訪	
8月04日	台灣食品企業赴黑龍江省考察團	
8月13日	福建省食品科學技術學會來訪	

102年6-8月消費者服務中心受理民衆查詢處理紀錄

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
1	1020617	消費者來電詢問事項如下: 在CAS團購網上看到有賣300克 小包裝米,請問生產廠商-壽米屋 是否有生產往生回禮用的小包裝 米?	已於電話中向消費者說明,摘要如下: 壽米屋公司可提供客制化商品,若有需 要請逕洽該公司。
2	1020624	梁營養師來電詢問事項如下: 由於近日頻頻報導雞蛋禁藥事件,請貴協會建議令人安心的蛋商,供本校採購參考?	已於6/24回覆梁營養師,摘要如下: 強調「只有CAS產品,沒有CAS工廠」,並請其採購驗收時應認明產品上的CAS標章,相關CAS優良農產品產品 資訊可至本協會網頁查詢。
3	1020624	消費者來信詢問事項如下: 自家所生產的農產品想要參加 CAS標章驗證,請問需要具備哪 些條件,如工廠設立、生產管理 等,並請告知諮詢專線。	已於信件中回覆消費者,摘要如下: 有關如何申請CAS驗證之相關條件,可 參酌CAS網站(http://www.cas.org.tw) 之驗證專區,相關細節請洽本協會驗證 組,並提供電話及聯絡人資料。
4	1020722	消費者來電詢問事項如下: 東森電視台57健康同學會節目製 作單位詢問CAS林產品可以在哪 裡買到?	已於電話中回覆消費者,摘要如下: 提供台北市購買地點,並提供最新林產 品小手冊檔案供參。
5	1020807	石先生來電詢問事項如下: 請問大陸進口食品安全法律法規 說明會的電子講義在貴協會何處 能下載?	已於電話中回覆石先生,摘要如下: 食品安全法律法規電子講義在本協會網 站最新訊息中「大陸進口食品安全法律 法規說明會」之内文連結下載,歡迎載 閱。





才是CAS驗證產品



- 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



關心您



台灣優良農產品

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 冤付費電話:0800-025-888

中華民國95年4月10日創刊

每3、6、9、12月出版 102農管-4.11-牧-02

雜誌字號:台北雜誌字第918號

※竭誠歡迎投稿,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。