國內郵資已付
台北郵局許可證
台北字第3632號

台灣優良農產品季刊

2012年4月 第33期

本期焦點

工廠自行檢驗就公布影響層面大，動輒造成社會不安應謹慎處理

CAS魚鬆產品成功進軍中國大陸

CAS優良農產品之原料監測管理

CAS食材好料上桌

2011年CAS團購網成果與展望

CAS加工畜禽產品中國大陸輸銷經驗及注意事項

台灣第一魚～虱目魚美食發佈會報導

消費者服務資訊

廣告

台灣優良農產品
第138888號

台灣 優良水產品

通過CAS驗證 衛生安全有保障

從源頭管理，免除藥物殘留，並結合HACCP品保系統，
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。

行政院農業委員會漁業署 輔導

CAS台灣優良水產品服務專線：0800-025888
CAS台灣優良水產品標章查詢網站：www.cas.org.tw

目錄

CAS專題宣導

2/ 工廠自行檢驗就公布影響層面大動輒造成社會不安應謹慎處理

CAS產業報導

3/ CAS魚鬆產品成功進軍中國大陸

CAS驗證單元

8/ CAS優良農產品之原料監測管理

9/ 驗證品項統計表及新增驗證產品統計表

CAS推廣單元

11/ CAS食材好料上桌

13/ 2011年CAS團購網成果與展望

15/ CAS加工畜禽產品中國大陸輸銷經驗及注意事項

交流天地

18/ 台灣第一魚～虱目魚美食發佈會報導

消費者服務

20/ 101年1月至3月消費者服務中心受理民眾查詢處理紀錄

工廠自行檢驗就公布影響層面大動輒造成社會不安應謹慎處理

台灣優良農產品發展協會 發佈
2012年3月20日

台畜、新東陽產品經由取得認證之實驗室檢驗均未檢出瘦肉精

有關義美實驗室驗出台畜、新東陽產品含有乙型受體素(瘦肉精)事件，衛生署食品藥物管理局指出，為維護民眾健康、保障食品消費安全，今(101)年3月已分別於傳統市場、超級市場、量販店、百貨公司生鮮部及專賣店等地，抽驗各類國產豬肉及香腸、培根、火腿等加工品，合計119件，均未檢出乙型受體素。上述抽樣中包含台畜原味香腸、新東陽原味香腸及頂好豬肉。

而桃園縣衛生局及屏東縣衛生局也在3月14日分別於相同地點，抽驗新東陽及台畜之相同有效日期的香腸產品及頂好豬肉，目前均未檢出乙型受體素。在此同時，農委會也立即追查該批產品，責成業者回收，並將同批產品送中央畜產會檢驗乙型受體素，其結果亦為未檢出。

依據行政院衛生署發佈之國際實驗室認證規範(ISO/IEC 17025)及相關法規，全國已取得乙型受體素(瘦肉精)檢驗認證之實驗室只有2家，分別為台灣檢驗科技股份有限公司(食品實驗室-台北)及財團法人中央畜產會(技術服務中心)，上述實驗室之認證範圍及檢驗方法，均依衛生署法規及最新公告施行。

工廠自行檢驗就公布影響層面大，動輒造成社會不安、危害產業發展

目前國內民間實驗室甚多，並非所有實驗室或個人皆可逕自對外發表其對任何產品之檢驗結果。農產品及食品之抽樣、檢驗均須十分嚴謹，因此農委會訂定的「農產品檢查及抽樣檢驗辦法」便是用以規範上述之產品檢驗行為，且產品檢驗亦有政府公告之法定標準方法，故應送往經衛生署依實驗室認證之相關規定認證的實驗室辦理。

有良心與社會責任的企業、實驗室或個人都不能隨便以來源不明或送檢過程恐有瑕疵之食品就加以檢驗，或是經未通過認證之實驗室進行檢驗後便發佈，這會造成消費者極大的恐慌，不僅讓社會不安、侵害合法業者權益，對產業也會造成莫大的傷害。

CAS驗證制度將從農場到餐桌持續為消費者把關

CAS標章驗證機構(包含台灣優良農產品發展協會、中央畜產會、食品工業發展研究所、工業技術研究院等)之學者、專家們周年辛勤地巡迴督導全台獲得CAS標章驗證的業者，包括其產品製程、工廠設施、原料使用、生產管理制度及製品的品質與衛生，並赴通路賣場抽樣檢驗，並設有0800-025888消費者諮詢專線，對於肉品加強抽驗的結果、最新通過與被取消的產品也會公布在CAS網站（www.cas.org.tw），全程嚴格為消費者的飲食健康安全落實把關的工作，共同為台灣優良農產品努力。

CAS魚鬆產品成功進軍中國大陸

驗證組 / 張惠萍、推廣組 / 劉冠筠、企劃組 / 丘前錦

自從ECFA簽定後，兩岸經貿迅速發展，台灣的農、漁、畜產品輸銷中國大陸量逐年成長，加以CAS優良農產品標章於2011年於大陸完成標章註冊，及在北京成功辦理之第二屆台灣優良農產品洽商大會，中國大陸消費者對於高品質、安全的台灣優良農產品的喜愛程度及信心也大大提昇。

雖然中國大陸消費者對台灣水產品的認知度，可能以台灣鯛、龍膽石斑魚等產品較高，但是近年來透過行政院農業委員會在中國大陸各主要城市參加之「台灣名品展」及各類食品展覽會，台灣各式優良水產加工品包括魚鬆、魚漿煉製品等已成功打入中國大陸市場，本期將為各位介紹三家成功將魚鬆製品打入大陸市場的CAS業者，包括味一食品、建榮冷凍食品及新力香食品公司。

味一食品股份有限公司

味一食品股份有限公司（以下簡稱味一）1991年成立於高雄市，為一家傳統的魚鬆生產廠，2006年，為提升產業競爭力及拓展國際市場，投資4千餘萬元於屏東縣屏南工業區設置專業食品加工廠，整廠200坪從壁面至天花板全採用不繡鋼高規格科技的硬體設施，並進口符合歐盟認證標準的機器設備，再加上經驗豐富的高素質生產人員，使得味一的生產力及品質再提昇，謝清銀總經理驕傲地表示，甚至連不繡鋼機器設備邊緣導角角度這種小細節，都符合歐盟認證標準。也因此謝總經理對味一所生產之旗魚鬆、鮪魚鬆具有無比的信心，並於2007年順利地通過外銷水產品HACCP認證及CAS台灣優良農產品水產品類驗證；2011年亦新增通過CAS豬肉鬆驗證。

味一的魚鬆產品多年來深受消費者喜愛，在原料方面一向採用高雄港及東港地區漁船所捕撈之漁獲，以確保原料的新鮮，除減少運送里程外，亦促進區域經濟發展，廠內也設有自主檢驗實驗室，可自行針對漁產品進行汞、鉛、鎘含量等多項檢驗分析。在製程技術方面，謝總經理表示：旗魚、鮪魚原本營養價值就高，含有豐富的蛋白質、DHA及不飽和脂肪酸等多種營養成分，所以其實味一所生產的魚鬆產品並沒有所謂神祕獨門配方，反而是回歸最初的單純，「簡單、自然、無添加」就是唯一的關鍵。

▲味一食品股份有限公司 謝清銀總經理

謝總經理自豪地說，多年來累積的寶貴經驗告訴他，純淨自然的鮮甜原味、口感紮實的真實感受，才是味一擄獲消費者青睞的主要原因。堅持無化學添加物、無防腐劑添加的健康原則，甚至連味素也不加，「秉持以消費者健康導向為研發基礎的原則，生產最合乎自然健康、原味呈現、鮮甜味美的產品，就是味一的最大目標」。

味一在產品生產上不但講究自然健康，在工

▲味一全不鏽鋼加工生產線

▲味一魚鬆焙炒設備

廠管理上也注重環保。由於水產品在製造過程中，產生的廢棄物容易產生腥味、異味，為了完善處理這些廢棄物，味一效法國外作法，不惜成本購置了一座冷藏庫，專門用來「冰廢棄物」，並定期請廢棄物處理公司處理，難怪走入味一廠區，裡裡外外聞不到一絲魚腥味，環境更是衛生加分。

謝總經理表示：自從2007年通過CAS驗證以來，CAS產品營業額成長超過1倍，2010年產值約8千餘萬、產量約100公噸。目前於高雄捷運中央公園站（R9）設立門市外，家樂福、大潤發、SOGO、台北101、遠百等零售通路亦設有專櫃。同時，美味、健康、無負擔的產品特色也成功地被5成以上的高雄市學校營養午餐採用。除了國內穩定的市場需求，味一也放眼全球華人市場，每年皆參加許多國際食品展覽活動，光是去（2011）年就參加了至少17場的國內外展覽活動，今年更增加俄羅斯、柬埔寨、印尼等國家，也因此多年來味一累積了美國、加拿大、德國、荷蘭等歐美國家的客戶，甚至也是第一家做到能將豬肉鬆外銷至澳洲的業者，謝總經理認為：沒有不可能開發的市場，只要產品真材實料、肯用心經營就有機會。

台灣水產加工技術先進，魚鬆原只是一項傳統水產加工品，但隨著生活品質逐漸提昇，魚鬆產品發展也開始多樣化，例如種類、口味及機能性等。謝總經理認為，市面上魚鬆產品相當多，生產技術也不同，就連專家用肉眼也無法立刻分辨產品是否符合衛生安全標準，消費者如果想要安心選購魚鬆產品，建議還是要認明有CAS台灣優良農產品標章才有保障。謝總經理表示味一的理念一路走來始終如一，思方行圓，展翅飛翔，只要堅持創業的真誠精神，以好的原料、好的製程生產好的產品，配合開發多元口味和行銷臺灣的創意包裝，讓消費者永遠吃到健康、美味及最高品質的魚鬆，就是味一最大的心願。

建榮冷凍食品股份有限公司

建榮冷凍食品股份有限公司（以下簡稱建榮）創立於1963年，廠址位於高雄市區，深耕臺灣迄今近半個世紀，創始人是建榮董事長林清良的父親，創立公司之初，建榮營業項目主要以代工為主，生產手工焙炒的魚鬆產品；而林董事長接棒後，一改往日作風，積極以建榮

▲建榮公司外觀

▲建榮魚鬆產品包裝線

的自家品牌開拓市場，並於1998年遷廠至前鎮的臨海工業區，投入更多的機械設備，轉型為以自動化方式生產。在品質方面，建榮堅持採用精選上等原料，搭配嚴密的製程控管，生產出具高品質，美味安全，口感及香味十足的魚鬆產品。同時，為進一步提昇製程的管理及產品的品質，工廠於2004年取得CAS水產品驗證通過，並於2005年通過外銷水產品HACCP驗證。

▲建榮魚鬆焙炒

對於以米食為主的台灣人來說，在傳統的飲食習慣上肉鬆常是早餐桌上不可或缺的配菜之一，所以消費量相當龐大，相較之下，魚鬆就少了很多。林董事長表示，早期由於魚鬆會有一些魚腥味，國人接受度較不高，就在10多年前他剛接手工廠時，肉鬆與魚鬆的銷售比例相當懸殊。然而，近年來民衆對於健康飲食的概念及需求大幅提昇，加上不斷的在產品研發及口味改良上的努力，10年來魚鬆產品的銷量成長了3倍，並且每年持續增加中。建榮推出「不加豆粉、不加味精、不含防腐劑」的三不訴求魚鬆，不僅口感佳，且符合消費者對於健康的要求，也展現了林董事長十足的霸氣與決心。

除了各式魚鬆產品之外，近年來建榮利用現有生產線開發各式水產加工品，包括冷凍魚排、日式鮭魚鬆、魚香鬆及魚肉乾等。其中，魚肉乾口感與肉乾相似，且具特有的魚香味，加上魚肉纖維較細，吃起來不黏牙，容易咬斷及咀嚼，深受國人及陸客喜愛。去年(2011)建榮也與台灣菸酒公司合作開發年節禮盒，以鮪魚肉乾搭配花雕酒，香醇厚實的氣味，光是中秋節與春節兩大節日就銷售兩萬餘盒，看準這樣的商機，林董事長決意將魚肉乾列為公司今年的推廣主力，相信其定能成為公司的主流商品之一。

在產品行銷方面，林董事長也有自己的一套獨特見解，目前建榮主要的國內銷售通路為全聯福利中心。他認為全聯福利中心就如同消費市場的縮影，品質不良的產品將不受消費者青睞，產品銷量也會不佳，久而久之便會被淘

▲建榮品管檢驗

汰。而在不斷汰劣存優的競爭下，能繼續上架者，必定是「食品中的佼佼者」；同時建榮也可以藉由這個機制，來自我檢視商品的市場接受度，期在消費大衆的監督下能夠精益求精。

除了國內市場，建榮食品在香港、澳門、中國等地廣受好評，更風行於美加、中南美、南非、新加坡、馬來西亞、印尼、非洲等國家之華人超市。然而，林董事長相信在華人市場之外的廣大西方市場，應該隱藏著無限的商機，雖然不容易讓平常大口吃肉的西方人接受「鬆鬆」的魚鬆產品，但若從西方的飲食文化下手應不難找出開發方向。這方面林董事長也頗有心得，經過多年的觀察與探索，他發現比起魚鬆，西方人相對地較喜愛魚肉乾的口感，因此在西方市場上公司則以魚肉乾產品開始試溫，希望藉由此類產品開始，將更多魚類加工產品行銷到世界各地。

綜觀台灣的魚鬆產業，競爭越來越激烈，廠商們紛紛推出自家品牌的魚鬆，這樣的情況下惟有增加產品差異性，才能突破重圍。然林董事長卻大方表示，他堅持從原料、製程到包裝的嚴格控管，堅持在地的台灣味，堅持良好的品質而不打低價戰，進而建立消費者對於品牌的信心，這就是建榮食品的優勢。林董事長說：「食品是良心事業，只要用心與消費者『交陪』，相信消費者們都可以感受到的。『品質』就是建榮最好的行銷策略！」

新力香食品有限公司

近幾年，在外貿協會於大陸主要城市舉辦的「台灣名品展」中，常會見到一位六年級女生，以「亞洲的家鄉味、方便的美味」為標語，帶著國人熟悉的肉鬆、魚鬆等產品，跑遍各地，她即是2011年獲CAS標章驗證的新力香食品有限公司（以下簡稱新力香）董事長--鄭舒宜。

1988年新力香草創之初，是一間位於住宅區的家庭工廠--金琪肉鬆食品行，專門生產肉鬆製品，供應給附近的麵包店與早餐店。漸漸的在消費者愛護之下，以優良的品質成功開拓學校、機關及醫療院所等通路，並逐漸增加設備，1997年成功轉型成為專業肉鬆的研發製造廠，並成立新力香肉鬆食品有限公司。為因應產能及產品品質提昇，2000年新力香正式於三峽設置專業的肉鬆生產廠，從生肉處理、調味焙炒、成品包裝至物流配送等，以貫連生產到出貨等步驟達到產銷整合、提昇服務品質之目的，並陸續以現有的生產設備拓展產品品項，生產的產品包括魚鬆、雞肉鬆及素香鬆等。

完成建置專業的食品工廠後，新力香期許能經由產品製程、人員及成品品質控管，提昇企業形象及品牌信賴度，建廠後便積極落實製程、品管、衛生安全等管理制度，終於2003獲得食品GMP驗證。2004年新力香以「媽媽的廚房」為品牌，除了暨有的供應對象外，積極以品牌拓展至零售通路市場以及國際市場，目前國內零售通路包括家樂福、大潤發、愛買、頂好等量販店及超市。另外，對於一些特殊市場如藥局等，新力香也有獨特的見解與看法，根據不同年齡或飲食習慣之市場，開發與市場區隔之產品，例如針對兒童開發純肉不加豌豆粉的寶寶肉鬆及寶寶魚鬆，以及針對逐漸成長的素食人口開發素香鬆等產品。

▲新力香鄭舒宜董事長

對於新市場的開發及拓展，以寶寶肉鬆及寶寶魚鬆的產品為例，鄭董事長放下身段，帶著自家優質產品從一家一家店面拜訪、提供試吃及洽談產品上架等事宜，實際參與消費需求的方式行銷，深獲消費者的信任與喜愛，這也是近年來新力香在開拓國外市場時，不厭其煩投入成本，隨著外貿協會征戰中國內陸、香港、澳門、美國、澳洲與馬來西亞等國家之食品展，透過一次又一次利用與消費者面對面的方式，成功的將優質之產品行銷國際。

近年來，社會上食品安全事件不斷上演，鄭董事長認為提供消費者安全的食品，是所有食品業者應盡的責任與義務，因此，一旦有食品安全上的疑慮時，定於第一時間檢視原料及成品的品質，確保消費者吃到口中的食品是最安全的。

除了本身對食品安全的堅持，新力香持續以工廠衛生、產品安全、顧客安心的品質安全為尊之食品安全政策，提供消費者更高品質又安全的產品。同時也希望透過由政府所推動的各項產品驗證制度來強化消費者對公司產品品質的認同與信心，因此，繼寶寶專用肉鬆(原味及海藻)獲得CAS肉品驗證後，新力香的寶寶專用魚鬆(原味、海藻)、寶寶魚鬆(原味)亦於2011年底獲得CAS水產品驗證。

20幾年來，新力香一直秉持誠信、用心、創新、永續經營之理念，嚴格管制品質並堅持不添加防腐劑、味精、人工色素，不追求額外添加的香氣與味道，只選擇以新鮮及衛生安全的肉品及食材，來保持產品最天然原有的甜味及美味，就如同”媽媽的廚房”所希望給全家人的愛一般。

▲新力香肉鬆產品加工調理區

▲新力香旗魚鬆

CAS優良農產品之原料監測管理

驗證組/呂月娥

所謂「民以食為天」，確保食材安全一直以來都是政府的重要工作之一，而為保障消費者食用安全，CAS優良農產品標章多年來提供優質又安心的農產品，一直是台灣民衆信賴之安全農產品招牌。近年來由於重大的食品安全事件頻傳，行政院農業委員會（以下簡稱農委會）及CAS驗證機構為了維護標章公信力，並確保CAS優良農產品的品質，從產品的原料查核、產品的品質，到業務用及市售產品的稽查，皆投注了大量的人力與經費，以落實為消費者飲食安全把關。

為使CAS優良農產品標章制度更趨完善，達到消費者及農產品經營業者雙贏的局面。100年度起農委會與CAS驗證機構多次開會討論確立多項強化措施，包括：

一、落實冷凍食品項目含肉驗證產品增加氯黴素及抗生素等檢驗，同時增加截切蔬果抽驗農藥殘留頻率及推動產地農民契作及原料使用吉園圃蔬果，以落實源頭蔬果農藥使用管理，為驗證產品安全做更完善把關。

二、加強CAS產品農藥及動物用藥殘留管理：

（1）檢出禁用之農藥或動物用藥殘留，立即終止該產品驗證。

（2）檢出超過殘留規定之農藥或動物用藥，立即加強抽驗3次，再次不合格終止該產品驗證。

（3）類別產品（如葉菜類或貢丸類）如1年累計3次不合格（包括品質、衛生及安全等檢驗項目），則終止該類別產品驗證。

CAS優良農產品驗證機構於執行追查生產廠（稽查業者生產管理）及抽驗產品時，將持續加強查核產品原料來源及產品追溯紀錄，由產品批號、生產相關紀錄追溯到原料來源，爰各優良農產品經營業者均應依各項目產品驗證基準確實記錄進出貨及相關製程表單（原料進貨及生產領料紀錄）。此外，並要求業者應落實藥物殘留自主監控機制，為確保原料安全應依批次於進貨時以快速測試片自主檢測原料，並定期（每季或半年）委外進行原料及成品檢驗。同時，有關肉品及蔬果原料之使用，建議業者增加採用契約飼養戶或契作農戶來源之比例，並確實要求契作農戶提供用藥紀錄，由品管人員確認契約農戶是否遵守停藥期及推薦用藥之相關規定，從源頭管理生產安全農產品。另已研擬各項產品風險管理機制，風險性高之產品如貢丸，將採逐批生產管理，要求業者將使用之原料來源、批號、數量等資料向驗證機構報備，希望藉以上各種強化措失，讓CAS優良農產品標章制度更密實，落實為消費者之安全把關。

使用CAS標章廠商及產品項數

101年1月至3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
食米	東遠碾米工廠	台灣香米	042801	台灣優良農產品發展協會
		台稉九號米	042802	
		不餓法門	042803	
冷凍食品	饗城食品有限公司	冷凍佛跳牆	028101	食品工業發展研究所
冷藏調理食品	饗城食品有限公司	冷藏佛跳牆	072501	食品工業發展研究所
水產品	隆育企業有限公司	紅燒鰻	135601	食品工業發展研究所
		紅燒鰻(OEM)	135602	
		紅燒鰻(OEM)	135603	
		紅燒鰻(OEM)	135604	
		紅燒鰻(OEM)	135605	
		燒鰻	135606	
		辣味燒鰻	135607	
		辣味燒鰻(OEM)	135608	
		辣味燒鰻(OEM)	135609	
		豆豉燒鰻	135610	
		豆豉燒鰻(OEM)	135611	
		豆豉燒鰻(OEM)	135612	
		蕃茄汁鯖魚	135613	
		蕃茄汁鯖魚(OEM)	135614	
		蕃茄汁鯖魚(OEM)	135615	
		蕃茄汁鯖魚(OEM)	135616	
		辣味茄汁鯖魚	135617	
		辣味茄汁鯖魚(OEM)	135618	
		蕃茄汁秋刀魚	135619	
		蕃茄汁秋刀魚(OEM)	135620	
		紅燒小卷	135621	
		紅燒小卷(OEM)	135622	
冷凍食品	谷王食品工業股份有限公司	冷凍魚包蝦	028301	台灣優良農產品發展協會
		冷凍魚包蛋	028302	
		冷凍甜包子(紅豆)	028303	
		冷凍甜包子(芋泥)	028304	
		冷凍冰粽(紅豆)	028305	
		冷凍冰粽(抹茶)	028306	

製表：101.3.31

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	77	4,031
02	冷凍食品	55	735
03	果蔬汁	5	15
04	食米	26	112
05	醃漬蔬果	8	74
06	即食餐食	19	417
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	13	141
11	蛋品	29	89
12	生鮮截切蔬果	30	126
13	水產品	42	330
15	林產品	10	90
16	乳品	13	50
合 計		348	6,498

製表101.3.31

CAS食材好料上桌

推廣組 / 陳慶僖

▲CAS好料理呈現在圓山國宴殿堂上

「CAS優良農產品標章」在臺灣，儼然是臺灣優良農產品的代名詞，代表的是該產品的安全及衛生條件，皆經過政府自原料到商品之層層把關，其美味及健康價值多年來也深獲國人認同與信賴。CAS制度係自民國78年起，由行政院農業委員會（以下簡稱農委會）訂定，在政府及食品界各方業者的共同努力之下，才擦亮了CAS這塊金字招牌，隨著業者投資的增加及加工技術的提升，近年來臺灣食品業界不管在研發、創新及管理上皆有長足的進步，CAS驗證範疇更完整包括農、林、漁、畜產加工品等各式產品，多樣化的組合使得CAS產品不再拘泥於以往扮演家庭餐桌食材的表現，搖身一變成為飯店、高級餐廳等的桌上菜色。

▲道道美味可口的好菜依序上桌

為此，農委會去年（100年）在臺北圓山大飯店國宴廳表揚新通過CAS驗證業者的同時，特別舉辦「建國百年CAS新品與菜餚發表會」，邀請圓山大飯店國宴大廚，將CAS優良

▲紅花鐵板燒石斑魚料理

外食的方便、食品的便利性造就了國人只要至店家、貨架或網路選購，就可以簡易而快速的吃一頓大餐或便飯，但琳瑯滿目的餐廳及推陳出新的各式商品，加上媒體不斷炒作的食品安全議題，往往讓消費者在選擇時無所適從，除了倚靠政府有關單位的費心追蹤查驗外，業者的操守往往也是重要的因素。而CAS驗證產品，藉由CAS制度訂定的衛生標準條件，使原料、產品等皆需經過嚴格的檢驗程序，以及通過後之追蹤查驗管控機制，再再控管CAS驗證產品的品質與安全，因此，推薦餐廳或團膳業者選購並採用CAS食材入菜，可確保提供國人安全健康的食品或餐點，享受美食之際也能兼顧食品衛生安全。

農產品化身為飯店料理，現場並邀請駐華國外嘉賓、營養師與廚師公會的大廚們一起品嚐，料理全數採用CAS驗證產品，包括五色沙拉、白米、烏魚子、醺魚片、碳烤豬排、白蝦、養生珍菇雞及鮮羊乳等共20項台灣優質在地食材，變化出錦繡拼盤、碳烤豬排、活力藥膳蝦、養生珍菇雞湯、羊乳米布丁到寶島鮮果盤等共12道精緻佳餚，從冷盤、主菜、前菜、湯品及甜點等，道道極具特色，連受邀而來的各界美食家也給予高度肯定，相關食材高貴不貴，而且又方便料理值得推薦，也將台灣的優質美食成功的推薦於國際及國內餐廳業者。

另為推廣國內CAS石斑魚，並打造另類CAS產品銷售通路，本協會協助漁業署特別選擇與位於台北101之紅花鐵板燒合作，推出石斑魚套餐，同時，透過CAS幸福團購網進行限時餐券搶購，100份餐券在短短一天時間即銷售一空，可以見得CAS產品的行銷與推廣又有了不同的市場選擇，這也是政府與業者間未來可以一齊努力的方向。

▲快速秒殺的CAS石斑魚料理餐券

2011年CAS團購網成果與展望

推廣組 / 劉冠筠

▲CAS幸福團購網粉絲團

▲CAS幸福團購網頁面

CAS幸福團購網自2010年3月開站以來，啓用迄今，計有95家通過CAS驗證的廠商加入CAS幸福團購網，在15項目CAS產品中，有250餘項產品上架銷售。2010年營業額為新台幣20餘萬元，2011年營業額為新台幣40餘萬元，顯示CAS幸福團購網正穩定成長中。

至2011年底止，幸福團購網中的10大暢銷排名(以總銷售額排名)分別為(1)大橋CAS飽餐一頓越光米300克、(2)大橋CAS飽餐一頓益全香米300克、(3)米圃-幸福一週間系列/七入禮盒、(4)百家珍-梅子活性醋、(5)米屋台梗九號履歷米1.5公斤3包入、(6)廣大利皮蛋4入裝、(7)展昇-冷凍御師傅新一夜干竹筴魚、(8)浤良CAS松花皮蛋、(9)味一四季平安禮盒、(10)鑫龍冷凍鹽漬鯖魚片。前五名中就有四項是食米類，可見消費者對於台灣好米的喜愛，也顯示近來行政院農業委員會大力推廣台灣好米，透過許多活動及媒體向消費大衆宣導台灣米的特色及營養價值之舉，已有相當大的成效。此外，水產品在十大暢銷排名中也占了三名，足見CAS在國人的認知裡不再只有「肉品」項目，這是一項很大的進步與突破，也是對多年來不斷推廣15項目CAS優良農產品的肯定。而對於暢銷產品部分，未來每月會將銷售總額前十名產品公開排名(銷售額統計自幸福團購網啓用之日至當月)，透過良性的排名與推薦，吸引消費者的青睞，也期能激勵廠商能提供更多樣化的產品選擇及服務品質，增加消費者對廠商

▲CAS幸福團購網人氣商品排行

▲CAS網頁之團購網訊息

的信賴，如此相輔相成，是眾所樂見的，更是協會建立CAS幸福團購網的初衷。

「團購」原是促使多人集體購買一樣商品，達到以量制價之目的，然CAS幸福團購網目前訂購情形以小額之個別消費者訂單居多，針對此一情形，許多廠商祭出滿額免運費措施，而未來也考慮將不同廠商的商品組合販售，一併納入免運費的優惠，不僅產品選擇將具有更多變化，民眾也能有更多的選擇以提高買氣。

2011年起，本協會利用社群網站平台推廣CAS幸福團購網，以部落格串連抽獎活動及邀請部落客試吃撰文等方式，向消費者介紹CAS產品特色及用CAS產品做成的新菜單等，藉此讓「選購CAS產品就等於選擇安全」的概念深植人心，並使更多人至幸福團購網消費。另外也運用現有的網路資源--台灣優良農產品發展協會網站(http://www.cas.org.tw/)公告幸福團購網(www.casmall.com/)的動態，兩者間緊密連結，活絡幸福團購網。

現今CAS標章已漸漸成為民眾選購產品的一項指標，由本協會之顧客服務資料顯示，CAS的客服專線0800-025888及服務信箱service@cas.org.tw也常有消費者詢問幸福團購網產品的相關事項，以及在何處可買到CAS產品等，可見消費者對於CAS台灣優良農產品及幸福團購網之信賴度；未來將挾著今年度創造的優勢，更進一步推廣，使資訊能多方面露出，讓CAS幸福團購網成為民眾口耳相傳的購物新選擇。

對於忙碌且生活步調快速的現代人來說，善用先進的雲端科技可大大降低時間成本，其中網路購物便成為現代購物新趨勢。而CAS幸福團購網為一免費平台，專提供CAS廠商的產品上架販售，同時此虛擬商城之商品不會有時效性問題，大大增加CAS產品的銷售通路，對於消費者及廠商而言，都是一項利多。有了網購的便利性，未來預計搭配線上付款的金流功能，包括線上刷卡、ATM轉帳、超商付款等服務。初期將與部分廠商商討試行，一旦有相當成效則計畫全面採用，使團購網能有更「完整的便利」，以增加消費者及廠商對幸福團購網的倚賴。

CAS幸福團購網始終秉持著「服務」的信念，為消費者服務、為廠商服務。我們總是聆聽各方的需求，不斷改進，期能做到盡善盡美。未來，幸福團購網將注入更多人性化的服務，不再只是個冷冰冰的網路平台，而是各方互動的重要媒介。

CAS加工畜禽產品中國大陸輸銷經驗及注意事項

推廣組 / 沈世然

兩岸於ECFA簽訂之後，台灣農產品外銷中國大陸效益已漸呈現，去（100）年截至10月止，台灣農產品外銷中國大陸出口值為5.36億美元，較前一年同期成長26%，可見得中國大陸市場對於台灣農產品之需求量的日益增加。

CAS台灣優良農產品具備「原料來自台灣　製程嚴格把關」之主要特性，產品均以台灣生產之農、林、漁、畜產品為主要原料製成，並藉由嚴格的標章管理制度，嚴密把關產品品質，這些都是中國大陸消費者購買商品時所渴望獲得的保障。因此CAS驗證產品才能以更高的商標價值外銷至中國大陸，並與中國大陸產品做市場區隔，相信CAS產品將成為中國大陸消費者喜好和選購的首選品牌。

為協助CAS產品輸銷中國大陸時，因應中國大陸各地海關之檢疫、檢驗規定及標準繁瑣複雜程序，使輸銷產品通關順暢，並降低碰壁之風險，本協會彙整最新相關農產品輸銷中國大陸條件，期能協助業者快速建構兩岸農業經貿往來之交流。

中國大陸要求輸入畜禽肉及蛋製品之加熱條件

有關台灣地區之產品輸銷中國大陸其原料內含畜肉、禽肉、蛋製品者，依據中華人民共和國國家質量監督檢驗檢疫總局之規定，其產品加工製程必須符合下列各項之規定：

畜肉製品其最低加熱條件：

一、通過沸水煮或暴露於100℃以上的蒸氣蒸，使產品中心溫度達到70℃或70℃以上持續至少1分鐘。

二、通過水浴加熱，熱空氣乾燥或其他方式使肉類產品的中心溫度達到70℃或70℃以上持續至少30分鐘。

禽肉製品最低加熱條件：

一、經水煮、蒸或油炸使禽肉及其產品的中心溫度達70℃或更高並保持至少1分鐘。

二、除上述規定方式以外的安全衛生方式使禽肉及其產品的中心溫度達70℃或更高並保持至少30分鐘。

蛋製品經過以下加工處理：

一、整蛋或整蛋混合物：中心溫度60℃持續188秒。

二、液體蛋白：中心溫度55.6℃持續870秒或56.7℃持續232秒。

三、乾蛋白：中心溫度67℃持續20小時。

四、含10%鹽的蛋黃：中心溫度62.2℃持續138秒。

五、熟製鹹蛋：鹽水溶液中至少醃製30天，並經100℃以上充分蒸煮，使得蛋的中心溫度至少達到74℃。

六、皮蛋：至少醃製45天，蛋製品pH超過9.5 。

我國加工畜禽產品申請輸銷中國大陸之辦理方式

依據行政院農業委員會動植物防疫檢疫局100年8月15日防檢二字第1001479449號函通知，中國大陸於100年1月5日同意我國5家廠商

之加工畜禽產品可輸往中國大陸後，該局並於100年4月間再提送我國廠商申請案予中國大陸審查。

有關我國加工畜禽產品申請輸銷中國大陸方式整理如下：

一、我國合法設立之生產廠商皆可填附「中華人民共和國國家認證認可監督管理局(CNCA) 」之申請文件「進口肉類國外生產企業註冊申請表」，向防檢局提出申請。

二、為配合中國大陸要求，申請者必須與生產廠商一致，代工廠生產者之申請案將不予受理。

三、由於中國大陸仍將對各家申請廠商進行「書面審查」(包括申請文件內容及所申請產品之加熱條件應符合中國大陸所要求)及「實地查核」，且廠商在獲准後另須符合中國大陸之「檢疫審批」、「標籤審核」、「檢驗」等要求，請各廠商斟酌與評估。

四、廠商將填列完整之書面申請文件，計一式三份(如有電子檔案者請一併備妥)函送防檢局。若申請業者為CAS或GMP認證業者，得於函文上註明是否需產業或認證團體協助輔導及檢視申請文件之完備性；防檢局將依廠商意願，於收件後請各驗證單位(台灣優良農產品發展協會、中央畜產會或台灣食品良好作業規範發展協會)協助輔導，若為非CAS或GMP認證業者，亦可請中央畜產會予以協助。

五、申請案件原則一季提送中國大陸一次，不限制提送家數。

前述辦理原則及附件資訊可至防檢局首頁(http://www.baphiq.gov.tw/)之「兩岸防檢疫業務」內之「我國加工畜禽產品申請輸銷中國大陸之辦理方式」查詢及下載。

加工畜禽產品輸銷中國大陸正式報關進、出口流程

本協會彙整「第二屆海峽兩岸優良農產品展售暨洽商大會」及CAS業者輸銷中國大陸之經驗，整理出有關食品輸銷中國大陸正式報關進、出口之流程，以供其它有意將產品輸銷中國大陸之業者了解產品輸銷中國大陸之程序與步驟，其流程如下：

『產品→檢疫報告→安排船期→進倉理貨→出口報關→海關查驗 →裝櫃→到港卸船→入口報關→拆櫃→檢驗檢疫→清關繳稅→領貨』

加工畜禽產品輸銷中國大陸正式報關之相關文件

一般食品輸銷中國大陸正式報關進、出口應檢附之相關證明文件如下：

一、發票（Invoice）。

二、裝箱單（Packing List）。

三、提單。

四、報關委託書。

五、報檢委託書。

六、成份檢測報告(官方或第三方權威機構) 。

七、衛生證書(行政院衛生署藥物食品管理局「加工衛生證明」) 。

八、檢疫證明(行政院農業委員會動植物防疫檢疫局)。

九、原產地證。

十、標籤簡體中文樣張。

衛生證書之取得

向行政院衛生署食品藥物管理局申請，申請外銷衛生證明流程如下：

一、下載申請書

（網址：www.fda.gov.tw/content.

aspx?site_content_sn=2279）。

二、產品依類別分類填寫申請書。

三、每一類要查驗一項產品。

四、檢附防檢局之中國大陸加溫條件公文。

五、檢附公司登記證與工廠登記證。

六、檢附品管文件：

(一)製造流程（要標示CCP點）。

(二)QC工程圖。

(三)相關表單：

1.CCP點管控之表單，如：原料驗收、加溫條件等。

2.每一品項要有2批次之上述表單。

3.檢附廠內成品檢驗報告。

4.檢附相關檢驗報告：

(1)如塑化劑、動物用藥殘留、瘦肉精等。

(2)如罐頭類須檢附熱穿透檢驗報告等。

七、檢附產品正反面照片（內外包裝均要）。

註一：申請時間約21-23天。

註二：衛生證明每件2,500元，每增加一份另繳100元。

註三：「衛生證明」之檢驗費用，依檢驗項目另計。收費標準依委託辦理單位合約之認證實驗室收費標準計算。

檢疫證明之取得

檢疫證明向行政院農業委員會動植物防疫檢疫局提出申請，依據「動植物檢疫申報發證作業要點」辦理，申請程序可參考該局動植物檢疫申報發證作業說明（連結網址：http://www.baphiq.gov.tw/news_list.php?menu=1151&typeid=1158）

註一：申辦時間約3-5天。

註二：檢疫費：FOB價格×幣別×千分之1。

註三：臨廠費：500元。

原產地證之取得

上述文件可委託運輸或報關公司代為辦理。

一、申辦時間約5天。

二、原產地證250元。

三、ECFA產證1,000元。

簡體標籤之規定

根據中國大陸《食品安全法》的相關規定，預包裝食品的包裝上應當有標籤，標籤應當標明下列事項：

一、名稱、規格、淨含量、生產日期

二、成分或者配料表

三、生產者的名稱、位址、聯繫方式

四、保質期

五、產品標準代號

六、貯存條件

七、所使用的食品添加劑在國家標準中的通用名稱

八、生產許可證編號

九、法律、法規或者食品安全標準規定必須標明的其他事項。專供嬰幼兒和其他特定人群的主輔食品，其標籤還應當標明主要營養成分及其含量。

大陸進口備案號之取得條件

一、輸銷中國大陸產品取得中國大陸「衛生證」。

二、輸銷中國大陸產品取得中國大陸「檢疫證」。

三、輸銷中國大陸產品完稅證明。

再由中國大陸進口商或代理商以上述三文件申請，每進口備案號，其有效期間約為7至10年。

台灣第一魚
～虱目魚美食發佈會報導

洪美英

▲發佈會開幕現場

虱目魚為台灣主要的養殖魚種之一，產季主要在每年7月至11月，年產量約4萬公噸，產值約新台幣23億元，占台灣養殖量約13%； 2011年出口值為2,206萬美元，主要外銷市場為美國、中東地區及中國大陸。台灣養殖虱目魚的歷史已超過300年，深受台灣中南部民衆喜愛，可說是伴隨台灣民衆成長的家魚，也是最有台灣味的養殖魚種。

中國大陸國台辦去年(2011年)向台南學甲地區契約收購了1,800公噸的台灣虱目魚全魚，但是由於中國大陸民衆對於虱目魚的處理與烹調不是很了解，因此今年禎祥食品公司特別開發針對大陸民衆口味嗜好之台灣虱目魚料理方法，以協助推廣台灣虱目魚，並與上海水產公司、學甲食品公司共同舉辦「台灣第一魚—虱目魚美食發佈會」，希望讓中國大陸民衆瞭解台灣虱目魚的美味。

「台灣第一魚—虱目魚美食發佈會」於3月8日下午在蘇州舉行。會中上海水產集團、

▲揭牌儀式

禎祥食品、學甲食品三家主辦企業，共同向與會佳賓推介台灣虱目魚系列產品，並邀請到國台辦鄭立中副主任、行政院農業委員會國際處張淑賢處長等兩岸貴賓蒞臨。鄭立中副主任致詞表示：「如何讓更多的大陸同胞享受到虱目魚的美味？我想，這就需要通過宣傳推廣加深大陸民衆對虱目魚的認識，透過本次活動希望讓“台灣第一魚”得以進入大陸市場尋常百姓家。這是一件對台灣農漁民、對大陸消費者、對企業都有益的好事，也是兩岸交流的一個新

▲行政院農業委員會國際處張處長致詞

▲國台辦鄭立中副主任致詞

▲禎祥集團公司張董事長致詞

▲協會張董事長與鄭主任商談

創舉。下一步，還將積極協調、促成兩岸企業合作，共同在台灣設立虱目魚等台灣主要水產品的綜合加工利用項目，讓台灣更多的農漁民朋友、農漁產品加工企業加入到兩岸經貿合作的大潮中來，共同享受兩岸關係和平發展帶來的實際利益。」

農委會張淑賢處長致詞時表示：「台灣受惠於兩岸開放直航、簽署農產品檢疫檢驗合作協議及ECFA等政策利多，中國大陸已成為台灣農產品外銷第二大市場。營養豐富的台灣虱目魚，乃ECFA受惠的品項之一，由原本的10%關稅，自2011年起至今(2012)年分兩階段降為零關稅，在產品價位上確實極為符合大陸消費者之需求。在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，相信在雙方的優勢互補及善意的協商交流下，絕對可以為兩岸經貿交流的發展奠定良好的基礎。」

禎祥集團公司張晁禎董事長則指出，該公司為推廣台灣虱目魚進入中國大陸市場，特別針對中國大陸口味，研發出迎合中國大陸消費者風味的虱目魚丸，以及適合中國大陸家庭的剁椒虱目魚、水煮虱目魚、酸菜虱目魚、魚香虱目魚、冬陰宮虱目魚等多種口味調理包。

新聞發佈會中也將虱目魚在中國大陸市場定名為“狀元魚”，希望創造一個響亮的名稱，讓台灣虱目魚在華南、華東、華北一帶的餐廳及大賣場行銷得更好。未來將由學甲食品負責虱目魚原料供應、禎祥公司進行產製加工、上海水產集團負責通路行銷，希望能夠擴大市場，三家企業之間的合作，為今後兩岸企業未來的合作立下了一個里程碑，更樹立了典範。這三合一的整合，可說是ECFA運作的優良示範，正式營運之後相信一定可以造福更多台灣的基層漁民。

101年1月至3月消費者服務中心受理民眾查詢處理紀錄

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	1010103	王小姐來電詢問事項如下： 「我是做冷凍烏魚子的廠商，想了解申請CAS驗證的相關資料，供未來擴廠或增加設備時之參考？」	已於1月3日以電子郵件回覆： 有關CAS驗證申請資料，可直接上CAS網站(www.cas.org.tw)之驗證專區，即可查詢如何申請CAS標章及水產品驗證基準等資料。亦可以電話聯繫本協會驗證組。
2	1010217	林小姐來電詢問事項如下： 「若是工廠中一項產品通過CAS驗證，是否整條生產線上生產的產品都要經過食品研究所審核？同時其他所有的生產線會不會都必須通過CAS驗證？」	已於電話中向林小姐說明，摘要如下： CAS優良農產品驗證為業者自願性申請之產品驗證制度，產品需先向驗證機構提出申請並經驗證通過方可使用CAS標章，但未強制要求業者所有產品都要申請CAS驗證。
3	1010229	陳老師來電詢問事項如下： 「準備上課用的學習單時，發現幾年前的學習單中有提到『CAS優良食品』，但目前市面上所見CAS標章上的文字卻是『台灣優良農產品』，兩者有何不同？」	已於電話中回覆陳老師： 「CAS優良食品」為舊標章，目前已不再使用。CAS優良農產品涵概範圍包括農、林、漁、牧，因而農委會已將標章整合為「CAS台灣優良農產品」，主要強調其為國產農產品，並且衛生、品質符合要求，讓消費者能吃得健康、用的安心。
4	1010314	彭先生來電詢問事項如下： 「學校營養午餐採用CAS食材，欲瞭解如何查詢供應商。」	已於電話中回覆彭先生： 建議其至CAS網站(www.cas.org.tw)查詢CAS廠商及驗證產品（網站中可使用廠商名稱、產品名稱或產品編號等關鍵字查詢相關資料），或寄信至CAS客服信箱詢問（service@cas.org.tw）。
5	1010321	陳先生來電詢問事項如下： 「是否能以個人名義申請香腸產品的CAS驗證？」	已於電話中回覆陳先生，摘要如下： CAS驗證制度規定產品需先向驗證機構提出申請並經驗證通過方可使用CAS標章。申請肉品類驗證必須具備工廠登記，個人名義無法申請CAS肉品類驗證。
6	1010326	蕭小姐來電詢問事項如下： 『最近爆發禽流感事件，又報導國產豬肉含有瘦肉精等食品安全問題，消費者應如何選購安全的肉品？』	已於電話中回復蕭小姐，摘要如下： 1.目前發現之禽流感病毒在高溫下便會被消滅，因此建議消費者對於禽肉製品及蛋品，務必煮熟後食用。 2.至於豬肉方面，經CAS驗證之肉品，在屠宰時都會經駐廠獸醫師的檢查，再加上本協會與中央畜產會等驗證機構的把關，建議購買時可選擇經CAS驗證的產品。
7	1010326	楊先生來電詢問事項如下： 「本公司請兩家通過CAS驗證的廠商代工產品(肉品)，如此一來產品是否就可以直接標示『通過CAS驗證』？」	已於電話中回覆陳先生，摘要如下： 1.CAS驗證產品需先向驗證機構提出申請並經驗證通過方可使用CAS標章。 2.委託獲CAS驗證之生鮮雞肉業者，並不表示所生產的產品為CAS驗證產品，必須提出委託代工申請，經過CAS驗證審核通過後，方可於產品上標示CAS標章。
8	1010327	陳小姐來電詢問事項如下： 「1.在小吃店消費時，店家標示其使用CAS產品，可否要求提出證明？ 2.CAS標章上的編號要如何分辨正確與否？ 3.如何從CAS網站中找尋某廠商的產品？」	已於電話中回復陳小姐，摘要如下： 1.若店家稱其使用CAS產品，可要求提供食材來源的證明，便可追溯此產品是否通過CAS驗證。 2.一般市面上產品，標章下方的標號應為六碼，透過此編號可查詢生產廠商，及此產品是否為CAS驗證產品。 3.欲查詢CAS產品，可在CAS網站的「CAS廠商及產品查詢」中輸入廠商名稱或產品名稱的關鍵字，網頁便會自動顯示其搜尋結果。

廣告

選購產品時請認明包裝袋上

台灣優良農產品 CAS 第888888號

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：張晁祥
顧　　問：許桂森、林子清、陳樹功、劉慶松、翁榮洲
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1、4、7、10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。