



行政院農業委員會 輔導

發行人：陳幸浩

顧問：黃英豪・林子清

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

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

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

96農發-4.1-牧-01 補助

雜誌字號：台北字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

2007年10月 第10期



本期焦點

賀

本協會成為產銷履歷農產品驗證機構

打造「好酢新故鄉」—穀盛股份有限公司

在工作中行善—中原食品工業開發股份有限公司

96年度CAS標章第1次工作檢討會會議重要決議事項

衛生營養超健康! CAS我最棒!

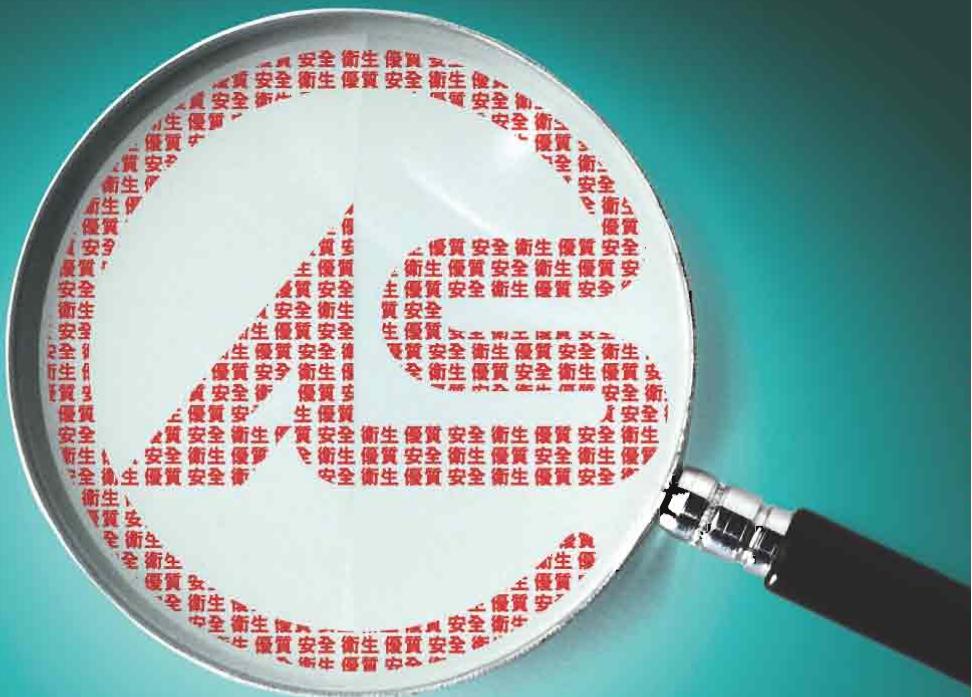
健康好食材-紅麴肉製品

猴子吃香蕉—快樂

「醃文蛤」產品之製程改善與衛生安全之評估



優質農產品的象徵



你找到了嗎？



優質驗證 · 健康保證

CAS 提供優質、安全、衛生的驗證，為您的健康把關

CAS政策宣導

4 / 「賀」本協會成為產銷履歷農產品 驗證機構

產業報導



6 / 打造「好酢新故鄉」
CAS優良食品廠商
-穀盛股份有限公司

8 / 在工作中行善
CAS優良食品廠商-中原食品工業開發股份有限公司

CAS標章驗證單元

11 / 96年度CAS標章第1次工作檢討會會議重要決議事項

CAS標章推廣單元

14 / 衛生營養超健康!CAS我最棒!

2007兒童劇團CAS台灣優良農產品標章校園巡迴宣導活動報導

16 / 玩得開心!吃得放心!

CAS優質好康樂園 有獎問答活動

消費新知

18 / 健康好食材-紅麴肉製品



交流天地

19 / 猴子吃香蕉—快樂

20 / 「醃文蛤」產品之製程改善與衛生安全之評估



消費者服務

22 / 消費者服務資訊





本協會成為產銷履歷農產品 驗證機構

文圖 / 本協會

行政院農業委員會為讓產銷履歷的農產品可「驗名正身」，特委託財團法人全國認證基金會進行驗證機構之認證，本協會已於本（96）年9月5日取得產銷履歷農產品驗證機構認證證書，認證編號為PCA05，認證範圍包括一般作物及家禽。

目前業經由本協會驗證通過之產銷履歷農產品經營業者：

1. 一般作物：

陸協碾米工廠股份有限公司-大橋牌，驗證產品有越光米、益全香米及台梗9號，產地位於彰化縣二林鎮，共16位農戶通過驗證。

2. 家禽：

大山雞場，驗證產品為雞蛋，產地為台南縣新化鎮，飼養環境為水簾密閉式負壓系統，雞舍採統進統出作業，設立分級洗選包裝中心以自動設備清洗雞蛋與分級。



依據農委會已公告之一般作物及家禽的臺灣良好農業規範(TGAP)項目包含：

一般作物：

1. 蔬菜類 「葉用甘藷、甜椒、草莓、蕃茄、菠菜、短期葉菜類、金針菇、香菇、青花菜、結球萵苣、馬鈴薯、胡蘿蔔、牛蒡、洋香瓜、結球葉菜、毛豆、洋蔥、韭菜、山蘇、青蔥、金針、瓜類蔬菜、大蒜、茭白筍、花椰菜、竹筍類等」。

2. 果樹類 「椪柑、海梨、芒果、檸檬、木瓜、金柑、柳橙、葡萄柚、茂谷柑、荔枝、楊桃、文旦柚、蓮霧、印度棗、鳳梨、

葡萄、枇杷、梨、番石榴、甜柿、鳳梨釋迦、番荔枝、香蕉、紅龍果等」。

3. 雜糧特作類 「甘藷、茶葉、山藥、落花生、洛神葵、甜玉米、葉用枸杞等」。

4. 稻米。

家禽：

白肉雞、土雞、雞蛋、鴨、鵝及鴨蛋等6種畜產品。

前述農產品之臺灣良好農業規範(TGAP)詳細內容可於行政院農業委員會網站下載。農產品經營業者生產項目若為公告之項目，可向本協會申請驗證，協會電話02-23567417，申請一般作物驗證之連絡人為沈世然專員（分機23）、蔡美奇專員（分機27），申請家禽驗證之連絡人為呂月娥專員（分機33）、丁銘音專員（分機22），本協會將秉持辦理CAS優良農產品之一貫精神為業者作最完善之服務。

另，本協會接受行政院農業委員會農糧署委託，預計於本（96）年10月份起辦理一般作物-稻米之產銷履歷農產品驗證事宜說明會，屆期將另通知業者參加。



■陸協生產之大橋牌越光米



■大山雞場出品之大山優質雞蛋

打造「好酢新故鄉」

CAS台灣優良食品廠商—穀盛股份有限公司

文圖／楊藍
部分照片／穀盛公司提供

說起酢，許多人的腦海裡可能立即浮現「工研」二字；如同說起「工研」，也會聯想到酢一樣，走過一甲子歷史的「工研酢」，幾已成為釀酢產業的代名詞。而系出工研的「穀盛」，則走出傳統釀酢的視野，以打造「好酢新故鄉」自我期許。

成立11年的穀盛，商品種類繁多，演繹酢的十八般武藝，除了以糯米、高粱、有機糙米釀造的穀物酢；也有以葡萄、鳳梨、蘋果釀造的水果酢；並利用米酢製作米酇、照燒醬、壽喜燒等日本調味系列，以蘋果酢、有機糙米酢衍生的芝麻沙拉醬、凱撒沙拉醬；結合梅子、檸檬、桑椹、紅麴、四物、冬蟲夏草等養生素材釀製健康酢及果醬系列，甚至運用酢的殺菌效果，研發洗碗、洗髮精等用品，其中幾乎所有食品品項均獲得CAS優良食品認證。

發展品牌・堅持創新的路

雖然系出工研，但穀盛堅持走創新的路、發展自我的品牌風格。剛開始，因為知名度不足，參與食品展測試市場接受度，沒想到日式的醇米酇及柴魚醬油大受歡迎，1天可以賣出100多瓶，穀盛也是台灣最早推出米酇的公司，許總經理嘉生於是決定以該兩項產品為主打商品，也避免了與工研正面衝突。

由於是新品牌、新口味，穀盛為加強消費者的印象，在「穀盛」二字旁還加註了注音，也形成特色；接下來是行銷，除了與日系超市合作，派駐人員全年在各店巡迴展售，同時研發新的料理方式，例如以醇米霖取代砂糖及味精，使菜餚符合健康概念，終於走出工研，打出穀盛的自我品牌。

量身打造・營造CAS環境

既然以品質作為訴求，取得CAS標章驗證即勢在必行。許總經理表示，由於「工研時代」已有CAS經驗，了解透過CAS標章的驗證標準有助於減少不良率及誤差，因此穀盛從開始創業，包括廠房設備及生產流程均以依照CAS標準量身打造。

進入廠區，員工踏入工作處所前，必須換穿室內鞋，避免將污染帶進廠區，走出工廠再進入，仍然得換鞋再換鞋；進入廁所，必須再換一次鞋，讓整個廠區隨時隨地保持潔淨的面貌；至於舀酢的水瓢、清洗酢桶的刷子也將進行「顏色管理」，

不同區域以不同顏色的用具區別；此外，許總經理到日本觀摩時，發現其廠房用了很多黏鼠板；到中國參觀，也發現其廠房的門檻特別加高，食品工廠既然無法避免老鼠侵入，就應設法防範，汲取他人智慧、迅速反應，也成為穀盛致勝的關鍵。

選用好原料・堅持作好酢

許總經理舉例，穀盛選用工廠所在地的民雄鄉生產的鳳梨釀酢及製作果醬，每公斤價格達40多元，有人罵他笨，但他認為，產業生態環環相扣，不可能只有單一環節賺錢，卻讓其他環節的業者徒勞無功，由於穀盛採購量大，只要保證契作的農民也能享有利潤，農民勢必兢兢業業地依照穀盛的需求從事生產，如果苛扣利潤，如何要求農民確保品質呢？

此外，穀盛釀製梅子酢使用的梅子，均為手採，因為傳統以竹條打落的方式採收，容易造成梅子表面損傷，而釀製梅子酢需等梅子黃熟，一旦表面有傷口，黃熟時不僅發霉，且透露出腐敗的味道，影響梅子酢的口感。這樣的堅持，也贏得許多消費者以行動表達支持，雖然穀盛的梅子酢售價高於其他品牌，但堅持「作好酢」的理念仍獲得認同。

酢料理饗佳賓・口碑行銷

除了靜態的文物展示外，館內還設有可容納120人的多媒體簡報室，現場並以穀盛產品製作的點心招待參訪團體，有滷肉、紅麴蘿蔔、生菜沙拉及健康酢等，採預約方式，由廠方派專人說明製程及介紹醋料理，除了拉近與消費者的距離，也為創新的產品進行口碑行銷。

穀盛重新詮釋酢的各種用途，將古老的酢以全新而多樣的風貌走進現代人的生活，並成立「穀盛酢鄉文物館」保存舊有文物，此不正投射出「穀盛精神」—從傳統中創新、創新不忘傳統。



■穀盛公司民雄廠的儲酢桶



■穀盛酢鄉文物館十分典雅



■穀盛公司的商品

在工作中行善

CAS台灣優良食品廠商—中原食品公司

文圖／楊藍

部分照片／中原食品公司提供

對於一個員工人數500多人、其中計時人員近三分之二的企業而言，在管理及品保系統上要達到CAS的作業標準及品質要求，並不容易，但中原食品公司做到了。董事長董晃銘以「工作中行善」的理念與企業同仁互相勉勵，他說，不一定得造橋鋪路才叫行善，食品業從業人員若能發自於善心、重視經手的每個食品的安全衛生，何嘗不是行善人間。

品質要求高·獲CAS認證

中原食品是台北市學童營養午餐市佔率最高的業者之一，達40%，有50多所學校委由該公司辦理，若包括北縣、桃園、基隆等地，學校數則達70多所。此外，該公司亦承辦許多醫院等公家機關及企業的團膳，除設置多處中央廚房，同時在台北縣三峽鎮設立蔬果截切廠及物流中心，相關廠房及食品並獲CAS、GMP、HACCP、ISO9002等認證通過，董董事長對於食品安全衛生的嚴格要求，從該公司積極參與、導入相關認證，即可見一般。

整合配銷業·國內第一家

當時是民國60幾年，才剛退伍的董董事長，仍然靦腆，到台北師院「跑業務」時，面對20多位清一色是女生的伙委，他甚至不敢正視她們，眼睛看著天花板，自顧自地說，「如果學校買我的菜，品質不好、價錢貴了，統統可以換或是退錢…」，隔天，他就接到師院的訂單。

董董事長說，他接到的第一張訂單是1000顆番茄，因為缺乏經驗，且事前並不知道是作為學生飯後水果，因此送去的番茄大小不一，遭到對方退貨，他二話不說，重新送去1000顆。如此重視服務及信譽的態度，獲得客戶的肯定，逐漸由配送蔬果發展至其他生鮮食材，如肉類加工品等，民國70年開始，中原率先提供整合配銷服務，成為國內第一家整合配銷業者。



■以人工洗菜，一邊持續進行品管作業



■廚工們在廚房作業，必須穿著整齊制服

人工截切水果 · 新鮮送達

在配銷過程中，董董事長發現，部分供應商的食材品質良莠不齊，「愈做愈不放心」，於是決定投入生產製造，設置生鮮肉品加工廠及蔬菜處理場，以便完全掌控品質；有時客戶的廚師因生病等因素請假，便求助中原提供人力支援，而中原的優質服務，也贏得客戶的信賴，在台北市學校營養午餐走向公辦民營時，中原也水到渠成地由生鮮配送轉型成為團膳廠商。

由於團膳供應愈來愈具規模，中原也順勢成立中央廚房及物流中心，以徹底掌握食材及團膳餐飲的品質。董董事長指出，未成立物流中心前，食材由運輸公司配送，有時會出現時間無法配合的情形，例如肉品送達各中央廚房時，未完全解凍或解凍過久，甚至來不及進行查驗作業，以致影響餐飲製作時效及品質。

水果截切廠也是以客戶需求為導向而設立，董董事長表示，該廠以人工截切水果，不論木瓜、西瓜、鳳梨、哈密瓜、芭樂、火龍果等都可提供，在一般團膳中並不多見，尤其像西瓜等水果一定要冰冰的才好吃，



■貨品送達物中心後，需先進行數量等初步查驗



■ 好豐富的營養午餐

因此截切後還先冰鎮，並採二次配送，即未與菜餚、湯品一起配送，讓客戶吃飽飯後，再享受冰涼、新鮮送達的水果，雖然增加了不少成本，但客戶滿意度也大大提昇。

量身打造 · CAS作業系統

參與CAS、
H A C C P 、

ISO9002等品質升級驗證，則源於管理的必要。董董事長說，在公司經營愈具規模後，他發現許多內部管控不當情形，妹婿的話適時提醒了他，「好公司可以用壞人，因為在完善制度下運作，不成問題；壞公司卻會把好人用成壞人」，於是他親自參與相關驗證計畫，所有教育訓練課程，不論設立中央廚房或物流中心、甚至人事組織或廠房環境，全部以CAS優良農產品標章驗證為標準，量身打造。

中原不僅是業界第一個設置農藥檢驗中心的公司，擁有20名營養師的陣容也是業界少見，營養師除了製作符合營養需求的菜單，並肩負食品安全監控、衛生管理及營養教育推廣等責任。

補助午餐費用 · 嘉惠學童

中原也積極從事健康餐飲宣導工作，由營養師執筆、在網站上教導民眾如何吃得更安全健康，並經常在學校舉辦「把青菜吃光光」等活動，教導小朋友不偏食、均衡營養的觀念，此外，對於無力繳交營養午餐費用的學童，也不吝於予以協助，雖然董董事長謙稱「沒有花很多的錢」，但無論教育與補助，在在都是「工作中行善」的具體作為。

96年度CAS標章第1次工作檢討會 會議重要決議事項

驗證組 / 丁銘晉

本協會96年8月29日召開之96年度CAS標章第1次工作檢討會會議重要決議事項，摘錄如下：

1.有關量販店、超市新增分店之CAS標章~肉品類現場評核方式一案決議：嗣後有關超市（如家福股份有限公司及大潤發流通事業股份有限公司等）新申請增加分店之現場評核方式，由台灣優良農產品發展協會會同中央畜產會辦理，如有必要則邀請現場評核委員參與。

2.有關各學校營養午餐評選時各團膳業者投標多宣稱採用CAS標章產品，至於業者是否有持續供應CAS標章產品，請台灣優良農產品發展協會會同中央畜產會及食品工業發展研究所進行相關CAS標章產品如肉品、生鮮截切蔬果等類別使用情形之查核。

公告：餐盒食品工廠應符合「食品安全管制系統」 相關規定

(行政院衛生署96年9月12日衛署食字第0960406822號)

行政院衛生署公告餐盒食品工廠應符合「食品安全管制系統」相關規定，每日供應餐食三千份以上之工廠應於公告生效日（96年9月15日）後一年實施，每日供應餐食二千份以上未滿三千份之工廠應於公告生效日後二年實施、每日供應餐食未滿二千份之工廠應於公告生效日後三年實施。

有關本項公告及「食品安全管制系統」之詳細規定內容，請逕上行政院衛生署網站查詢，網址<http://www.doh.gov.tw>

公告：修正「市售包裝食品營養標示規範」部分規定

(行政院衛生署96年7月19日衛署食字第0960403923號)

隨著科學研究指出，飽和脂肪酸與反式脂肪酸的攝取量對健康危害有直接正相

關，為讓消費者瞭解相關資訊，行政院衛生署爰於96年7月19日衛署食字第0960403923號公告修正「市售包裝食品營養標示規範」部分規定並自民國97年1月1日起（以完成製造之日期為準）實施，公告修正內容節錄如下：

（一）修正「市售包裝食品營養標示規範」部分規定，如標示事項及方法、得以0標示之條件。

（二）反式脂肪係指食用油經部分氫化過程所形成的非共軛式反式脂肪酸。

（三）特殊營養食品（包括病人用及嬰兒配方食品），由於有其特定使用對象之限制，其標示內容（包括營養標示）應依特殊營養食品查驗登記規定辦理，不屬本次公告類別範圍。

（四）業者如未能於公告實施日期前將庫存之包材用完，應於96年12月1日前透過公會將庫存量及預定使用期限，向轄區衛生局報備。

詳細內容請逕上行政院衛生署網站（網址：<http://www.doh.gov.tw>）查詢。

公告：肉類加工食品業應符合「食品安全管制系統」相關規定

（行政院衛生署96年8月15日衛署食字第0960404185號）

行政院衛生署96年8月15日公告，肉類加工食品業應符合「食品安全管制系統」相關規定：冷藏冷凍畜禽生鮮肉品、醃漬肉品、香腸、乾燥肉品、調理肉品、肉類罐頭等類別作業員工二十人以上者，公告後一年實施；作業員工未滿二十人者，公告後二年實施。其他畜禽肉品類，由中央主管機關另訂之。

有關本項公告事項（肉品加工食品業應符合之實施日期與本公告之相關名詞定義）及「食品安全管制系統」等詳細規定內容，請逕上行政院衛生署網站查詢（網址<http://www.doh.gov.tw>）

續訂97年度CAS標章使用契約及換發證書預告

有關與各CAS廠商續訂97年度CAS標章使用契約及換發證書之相關事宜，本協會預定於10月1日起展開，預估於11月15前將空白契約送達各CAS廠商，所有續約換發程序預計於12月21日前完成，屆時請各CAS廠商加以配合，期順利完成換約及換證手續。

使用CAS標章廠商及產品項數，臚列如下：

96年8月至9月新簽約廠商

類 別	廠商名稱	產品項目	產品編號
肉品類	興鮮企業有限公司	冷藏雞肉	012403
		冷凍雞肉	012404
	美淇食品有限公司	冷凍豬肉	015002
	高揚冷凍食品股份有限公司	冷藏鴨肉	016205
		冷凍鴨肉	016206
點心食品類	禾品企業有限公司	白煮蛋（滷蛋半成品）	102201
生鮮截切蔬果類	保證責任彰化縣田尾果菜生產合作社	媽媽樂便利蔬菜包生鮮截切葉菜類（高麗菜、紫高麗菜、包心白菜、天津白菜、花椰菜、青花菜、結球萵苣、半結球萵苣、球莖甘藍、包心芥菜、大心芥菜、小白菜、油菜、青江菜、皇宮菜、空心菜、菠菜、格蘭菜、紅莧菜、油菜、地瓜葉、雪裡紅、芹菜、白莧菜、芥藍、A菜、蚵白菜、中國A菜、芹菜、梅甘菜、筍蒿、芥菜、龍鬚菜、甘藍芽、廣東A菜、羅曼、紅莧菜、紅鳳菜、大蒜、蔥、韭菜、韭菜花、九層塔、香菜）。	122101
		媽媽樂便利蔬菜包生鮮截切根莖類（玉米、甘藷、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥、芋頭、麻竹筍、桂竹筍、綠竹筍、薑、竹筍、綠蘆筍、筍白筍、豆薯、牛蒡、山藥、荸薺、蓮藕、烏穀綠、冬筍、豆芽菜、韭黃、蒜仁、蒜苔、菜心、A菜心、西洋芹菜、嫩薑、薑絲、乾薑）。	122102
		媽媽樂便利蔬菜包生鮮截切花果類（蕃茄、紅蕃茄、茄子、甜椒、彩色甜椒、辣椒、朝天椒、豌豆莢、玉米筍、黃秋葵、扁蒲、大胡瓜、花胡瓜、苦瓜、絲瓜、冬瓜、南瓜、隼人瓜、瓠瓜、青木瓜、角瓜、越瓜、菜豆、豌豆、毛豆、肉豆、菜豆、敏豆、粉豆、甜豌豆）。	122103
冷凍食品類	瑞期食品有限公司	冷凍香菇肉粽	027101
鮮多力冷藏液全蛋 鮮多力冷藏液蛋白 鮮多力冷藏液蛋黃 鮮多力冷藏液全蛋	118601 118602 118603 118604		

製表：96.9.30

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	67	3,565
02	冷凍食品	46	665
03	果蔬汁	7	19
04	食米	17	33
05	醃漬蔬果	7	65
06	即食餐食	25	579
07	冷藏調理食品	11	97
08	生鮮食用菇	3	10
09	釀造食品	5	101
10	點心食品	15	129
11	蛋品	24	65
12	生鮮截切蔬果	21	176
13	水產品	27	137
16	林產品	7	67
合計		282	5,708

製表：96.9.30

96年9月使用CAS吉園圃生鮮蔬果標章班數統計表

編 號	類 別	產銷班
14	吉園圃生鮮蔬果	1,338

96年9月使用CAS有機農產品標章統計表

編 號	類 別	農 戶	面積(公頃)
15	有機農產品	468	775

註：使用CAS吉園圃生鮮蔬果標章班數統計表及使用CAS有機農產品標章統計表資料，係由行政院農業委員會農糧署提供。

衛生營養超健康! CAS我最棒!

2007兒童劇團CAS台灣優良農產品標章園
巡迴宣導活動報導

推廣組 / 洪美英

由行政院農業委員會指導、財團法人台灣優良農產品發展協會主辦之「2007兒童劇團CAS台灣優良農產品標章園巡迴宣導活動」，已於9月份起陸續前往全國30所國民小學進行巡迴演出。今年度校園巡迴表演仍委由九歌兒童劇團擔綱演出，內容則改編自科幻電影「蜘蛛人」劇本，透過生動對白及活潑背景與配樂製作，搭配小孩喜歡的正邪二派角色融入CAS台灣優良農產品標章宣導概念，充分吸引學童目光與注意，以「蜘蛛俠大戰邪惡怪博士」為題設計腳本，並讓CAS女超人角色完整詮釋CAS台灣優良農產品標章的特色與優點，使得學童在快樂觀賞演出後深刻認識CAS台灣優良農產品標章，這是一次表演藝術與農產品宣導完美結合的創新演出。



■北部公演現況1



■北部公演現況2



■野柳國小表演現況

行政院農業委員會為了發展「優質農業」及「安全農業」的理念，積極推動CAS台灣優良農產品標章，主要目的就是為了提昇國產農、水、畜、林產品以及其加工品的品質水準和附加價值，來保障生產者和消費者的權益，希望能透過這樣推廣與宣導，建立國產農產品在大家心目中的良好印象，進而愛好使用，提昇國產農產品的競爭力。

期待藉由「兒童劇團CAS台灣優良農產品標章校園巡迴宣導活動」，以學童喜愛的英雄偶像故事，將日常生活的情境融入其中，透過舞台劇的表演及互動問答的方式，讓學童能夠清楚認識、學習到最基本的「CAS台灣優良農產品標章」知識，讓理念往下紮根、奠定基礎。

此外，本年度為了擴大國小學童對於CAS台灣優良農產品標章的宣導，除了到校巡迴演出外，還先後在北、中、南部各舉行一場大型公演活動，讓未能到各校演出的師生也能夠欣賞這齣寓教於樂的短劇，第一場公演已於9月11日假台北市政府二樓親子劇場演出，獲得來自北部地區各國民小學熱烈參與，另外兩場的公演演出時間、地點如下：

中部公演 時間：10/18（四）14:30

地點：台中縣立文化中心演奏廳

(420台中縣豐原市圓環東路782號)。

南部公演 時間：10/9（二）14:30

地點：高雄市立社會教育館青少年文化體育活動中心演藝廳

(812高雄市小港區店鎮里學府路115號)。

歡迎中、南部地區國民小學索票報名，洽詢電話（02）2738-9859分機301或501。

免費索票，憑券入場；數量有限，送完為止。

玩得開心!吃得放心! CAS優質好康樂園 有獎問答活動

推廣組/丘前錦



■ CAS網路活動首頁<http://www.casgood.com.tw>

財團法人台灣優良農產品發展協會自8月20日至11月20日透過蕃薯藤與新浪網等入口網站舉辦為期三個月的「CAS優質好康樂園」網路有獎問答活動，其中除了深入介紹CAS小常識、好玩的趣味遊戲外，參加活動之網友還有機會可以得到內容豐富的好康獎品！

獲得抽獎機會的方式相當簡單，只要進入活動網頁，參加我們為網友準備的趣味遊戲，接著回答有關CAS的基本小常識，最後再留下網友的基本資料，就可以參加抽獎。由於本次活動期間相當的長，所以抽獎也分為3個階段，第一階段為8月20日~9月20日、第二階段為9月21日~10月20日、第三階段為10月21日~11月20日，獎品內容相當豐富，計有：

同時也歡迎CAS雙月報讀者踴躍參加！詳細活動內容及辦法請見活動網址：請上<http://www.casgood.com.tw>。

網路使用人口快速成長，網路已成為第二大傳播媒體，且網路媒體具有不同於傳統大眾媒體的特性，如「互動性」、「立即性」、「全球性」、「多媒體」、「超鏈結」與「資料搜尋」等。而這些特性，彼此還可以多层次的重疊組合，建構出更豐富的多樣功能及更廣泛的接觸層面。

有鑑於此，為了使網友更了解CAS台灣優良農產品的特色與內容，

家樂福禮券200元禮券	60份
穀盛食用醋	50份
大安工研金桔檸檬醋	30份
CAS保冷袋	30份
CAS保鮮盒	30份
CAS浴巾	30份
橋之鄉-開喜蜜餞盒	10份
旺旺餅乾家庭號	10份



■台灣優良林產品宣導活動—老虎城活動現場

CAS台灣優良林產品 網路活動及台中老虎城 消費者宣導活動

推廣組/吳佩珊

行政院農業委員會林務局為了區隔大陸、東南亞等進口竹炭製品的低價競爭，同時要確保民眾能享有高品質、安全有保障的國內竹炭商品，自民國91年推動「竹產業轉型與振興計畫」，將竹炭納為CAS台灣優良林產品標章驗證的對象，特委託財團法人台灣優良農產品發展協會(以下簡稱本協會)為驗證行政與推廣單位，並請財團法人工業技術研究院擔任驗證技術單位，積極推行的「CAS台灣優良林產品標章」，讓消費者只要認明此標章就能買的放心、用得安心，期望國內竹炭市場得以良性競爭方式穩定發展國內竹炭產業。

CAS台灣優良竹炭是採用國產4年以上無污染的成熟竹材為原料，經特殊炭化技術精煉而成；另將炭窯排煙口溫度80°C~140°C時的煙霧，經過冷卻、靜置6個月，除去上層的輕質油及下層的沉澱焦油，再將中層部分的液體蒸餾後的產品稱為竹醋液。產品均須通過安全性檢測後才可包裝銷售。

為向國人推廣CAS台灣優良林產品，增加消費者對CAS台灣優良林產品之認知，乃透過活動讓廠商有直接向消費者促銷CAS台灣優良林產品的機會。本協會於8月25日假台中老虎城前廣場舉辦「CAS台灣優良林產品標章宣導活動」，現場安排CAS台灣優良林產品DIY教學，以及舞台活動，成功吸引消費者對於CAS台灣優良林產品標章的注意和認識。活動當天在CAS台灣優良林產品廠商全心協力配合下，現場參與民眾與廠商互動良好，順利圓滿完成。

同時，本協會於活動前一週亦先利用PC home入口網站辦理CAS台灣優良林產品網路活動，事先宣導CAS台灣優良林產品標章。活動中除了介紹CAS台灣優良林產品之特色與應用外，還可玩燒竹炭的小遊戲，透過遊戲瞭解不同溫度燒製竹炭的功能，並可參加抽獎，吸引近7千位民眾參與。

■台灣優良林產品宣導活動-網路活動



■台灣菸酒公司屏東酒廠所生產之紅麴豬腳

健康好食材 紅麴肉製品

驗證組/丁銘晉

近來因國人注重養生，市面上早已出現多種標榜著以天然、健康為訴求之食材製作之商品，其中以添加有著艷麗的色澤、芬芳的香氣及甘甜的美味等優點之老祖宗智慧結晶---「紅麴」等製品，更是引人注目。

台大潘子明教授所發表之文章中指出，紅麴究竟源於何時，已甚難稽考，但在一千年前宋代時即已有文獻提及，元朝以後使用更為普遍，許多調理食物的書籍和藥典上均有紅麴的記載。到了明朝，紅麴的製法改良為用蒸飯做培養材料，以縮短培養時間，李時珍所著的本草綱目(1590)，對於以米飯培育紅麴的製作過程應如何調節品溫及補充水分，有很詳盡的說明。

隨後，明末宋應星在其所著天工開物(1637)的「丹麴」一節裡，除指出製作紅麴要選用精白在來米外，其中記載約二次蒸飯及接種後的管理方法，均是目前國人製造紅麴的重要管理依據。

1979年日本東京農工大學Endo教授自紅麴菌培養液中分離出全世界最佳膽固醇合成抑制劑 monacolin K，此舉引起各方的注意，另外日本食品業者也發現紅麴菌培養液具保健功能，故著手開發多項紅麴食品，目前深受消費者的注意。

紅麴菌可產生許多對人體有益的高經濟價值產物有菌體外水解酵素、一級代謝產物（不飽和脂肪酸、醇及酯類化合物）、二級代謝產物：色素（紅色、橘色和黃色等）、抗腐敗菌物質 (monascidin)、膽固醇合成抑制劑 (monacolins)、降血壓物質、天然抗氧化劑，如黃酮酚 (flavonoids)及降血糖及其他尚待鑑定的生理活性物質等。

目前已有多家CAS廠商將紅麴應用於產品中，如立大農畜興業股份有限公司製造之立大御廚紅麴香腸（CAS驗證編號010225）；臺灣菸酒股份有限公司宜蘭酒廠製造之紹興紅麴香腸（CAS驗證編號011911）、高梁紅麴香腸（CAS驗證編號011912）、酒香紅麴香腸（CAS驗證編號011914）；臺灣菸酒股份有限公司屏東酒廠製造之紅麴貢丸（CAS驗證編號012610）、紅麴豬腳（CAS驗證編號012611）等，每項產品均結合CAS肉品所強調之肉品衛生、安全、無藥物殘留之特性，並融入紅麴菌所提供之優點，值得消費者多多選用。



猴子吃香蕉 快樂

驗證組/蔡弘聰

猴子經常都情緒高漲和開心，應該是香蕉吃得太多的原因吧！

健康、快樂是人生一大享受、今日特別將這種能帶來各位健康快樂又是台灣之寶——香蕉，推薦給各位讀者，尤其最近香蕉產量豐富，價格低，好好享用。

台灣光復後到五十年代中期，最重要的外匯收入來源之中，香蕉佔有極重要的地位。為台灣爭取了極大之外匯收入，對台灣之早期經濟發展有非常之幫忙，可說是台灣之寶。

由於香蕉有極佳的追熟作用，也就是說，採收後還能繼續成熟。因此，一般香蕉放置日久，則成熟度增加，以至霉壞，而在霉壞之前，則有表皮黑變現象。這種現象最先顯示出來的就是表皮有黑斑。這時應是香蕉極端成熟，且即將開始霉壞的表徵，如以風味而論，自然是最好的時候，也就是許多人都知道的芝麻蕉。

香蕉不單只提供能量，香蕉還可以改善許多症狀，如高血壓、便祕及胃潰瘍，讓你健康、快樂，因此我們可以把香蕉加進每天的餐單。如果跟蘋果比較，香蕉多四倍蛋白質、多兩倍碳水化合物、多三倍磷質、多五倍維生素A和鐵質、多兩倍其他維生素和礦物質。香蕉也含豐富的鉀，是最有益的食物。所以，應該把那句老句子改為：「一日一香蕉，醫生不煩我。」

香蕉食用非常方便，食用時不用再清洗也不用削皮，與蘋果比起來，方便很多，就營養而言，又比蘋果好，而且又是國產農產品，對我國農村之繁榮有極大之貢獻。香蕉又無農藥污染之慮，安全又衛生，今年水果價格普遍皆很貴，唯有香蕉便宜，很多人皆因水果貴而不吃或少吃，但為了健康，水果不能不吃，而且水果一天要吃上五份，加上蔬菜四份，達到「蔬果五七九，健康人人有」之原則，以達到「無毒一身輕，快活似神仙」之境界，香蕉係最平凡的水果，因你的購買，不但健康我們的身體，爽了你腸胃，也溫暖了辛苦力作的台灣果農，何樂而不為？

「醃文蛤」產品之製程改善 與衛生安全之評估

國立嘉義大學食品科學系/黃健政博士

文蛤味道鮮美，受到廣大消費者喜愛，台灣已建立文蛤種苗大量繁殖及池中大量養成技術，年產量已達3萬公噸，主要養殖地區為彰化、雲林、嘉義、台南等縣市，其中又以彰化與雲林兩地最多。目前市面上的文蛤產品，除新鮮的之外，亦有經加工製成的傳統特產~「醃文蛤」。

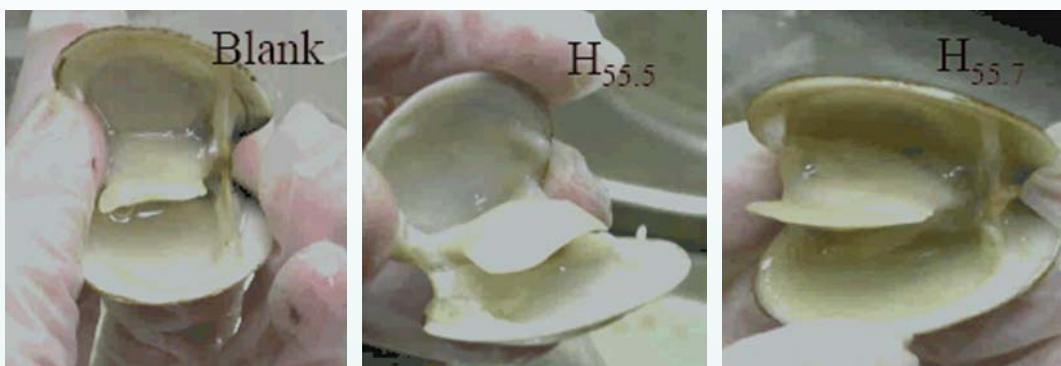
醃文蛤味道鮮美、具有特殊的風味及質感，可促進食慾，深受消費者喜愛。近年來由於醃文蛤產品深受歡迎，對於採收文蛤後的小型文蛤之需求性更高，目前就有養殖業者專門養殖及採收符合醃文蛤規格大小者，製成醃文蛤行銷。

傳統醃文蛤的製法是將洗淨的文蛤經冷凍、解凍後，使文蛤輕微開殼，接著注入已煮熟且冷卻之調味液進行醃漬，包裝後冷藏或冷凍販售。在此加工過程中，只有調味液(醃漬液)經過加熱處理，而文蛤本身並未加熱，實有微生物及寄生蟲污染之疑慮。

經抽樣檢驗市售醃文蛤產品，結果發現多數產品之總生菌數符合衛生署冷凍食品類衛生標準，亦未檢出大腸桿菌及大桿菌群，但腸炎弧菌的檢出率則高達50%以上。而CAS標章規定之低溫生鮮水產品規定腸炎弧菌需為"陰性"，也就是說不得檢出腸炎弧菌。由於腸炎弧菌之菌數只要 2 Log CFU/g 就會造成食物中毒，且為台灣地區常見的食物中毒病原菌之一。文蛤醃漬液中低濃度的食鹽為腸炎弧菌適合生長的環境，醃文蛤腸炎弧菌感染的高危險媒介食品，因此，要如何使醃文蛤中腸炎弧菌數降低至風險外，或是完全將腸炎弧菌殺死，是醃文蛤的食



■ 生鮮文蛤經冷凍解凍並添加調味液包裝後經加熱處理之醃文蛤



■55°C、5或7分鐘之加熱條件可將腸炎弧菌完全殺滅且文蛤肉質感與生鮮文蛤肉質感相同

品衛生安全非常重要的一環。

藉由調整醃文蛤加工方法與流程，以不同冷凍方式及凍藏時間，探討微生物種類及量的變化，結果顯示冷凍方式與凍藏時間對總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群與腸炎弧菌並無顯著差異，也沒有顯著性地抑制效果，且隨著凍藏時間增加，菌數亦無下降的情形。

利用加熱處理，則可顯著降低微生物菌數量，其中以腸炎弧菌的控制效果較為明顯。加熱65°C、5分鐘之處理則可將大腸桿菌群及腸炎弧菌完全殺滅；加熱55°C、10分鐘之處理可將腸炎弧菌完全殺滅。

加熱過程雖然可以殺滅腸炎弧菌，但加熱時間過長、溫度過高，會導致文蛤肉水分流失與文蛤肉完整性下降，造成文蛤肉整體質感不佳，因此，為了提高醃文蛤產品之安全衛生品質，以及兼顧產品之食用肉質感，嘗試將醃製完成之製品包裝後，每包以不超過300公克，再以熱處理後殺菌來控制產品之衛生安全，結果顯示中心溫度達到55°C、7分鐘之加熱條件下即可將腸炎弧菌完全殺滅且文蛤肉質感與生鮮文蛤肉質感相同。

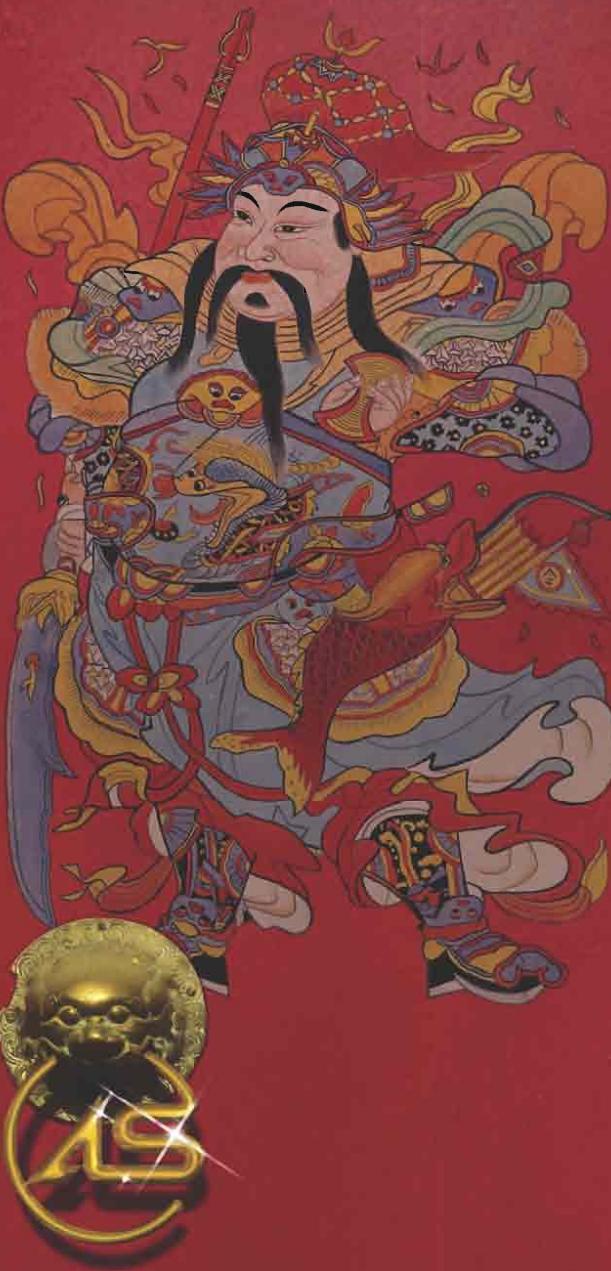
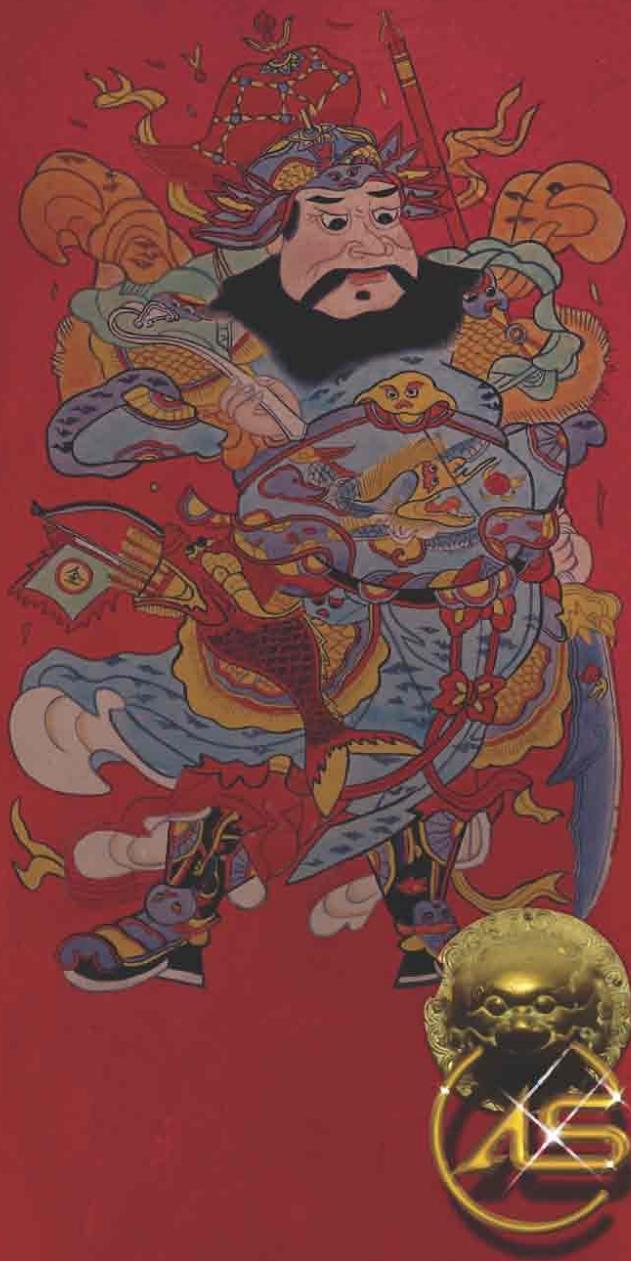
即食冷凍或冷藏醃文蛤，首重以存在文蛤中的腸炎弧菌為試驗對象，截至目前研究試驗，冷凍方式與冷凍儲藏似乎對腸炎弧菌的抑制並無顯著效果，調味液的使用與不同調味液的添加，對腸炎弧菌抑制並不顯著，試驗中加熱處理很明確的可以抑制腸炎弧菌，中心溫度達到55°C加熱7分鐘即可以將腸炎弧菌殺死。

另外在生產醃文蛤產品的過程中，也容易被普遍存在於低溫環境中的病原菌—李斯特菌之污染，因此在生產過程中，環境之衛生與生產器具的清潔衛生條件，也要以HACCP管制系統監控產品製作過程的主要危害點，制定適當且合於安全衛生標準之製程與管理規範，使醃文蛤的安全衛生之風險降低，發展具潛力之文蛤產品及提高相關文蛤加工業者之收益，促使產業發展與升級，達成繁榮產業、穩定文蛤價錢、平衡產銷的政策目標。

96年4月~7月消費者服務中心受理民衆紀錄

推廣組 吳佩珊

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
2	960507	消費者以電子郵件詢問有關產品內容物標示，是否應依其所會的比率依序標示問題，並舉萊爾富販售之三角飯糰先標示海苔為例詢問。	已於5月8日以電子郵件回覆消費者：所詢有關三角飯糰標示乙事，CAS產品所定內容物之標示，係依「食品衛生管理法施行細則」第十條訂定，規定產品內容物為二種或二種以上時，應依其含量多寡由高至低標示之。經本協會派員至萊爾富實地購買三角飯糰數種，其中統皓公司CAS韓式烤肉三角飯糰之內容物標示符合前項規定，至於其他CAS產品，本協會仍將持續抽查。
3	960507	台灣冷凍食品公會沈總幹事代表會員來電詢問，申請CAS標章驗證事宜，並索取CAS相關規範及文件。	已於5月10日將CAS台灣優良農產品認證及驗證作業辦法、評審作業程序及冷凍類申請書各一式以郵寄方式提供給沈總幹事。
4	960507	消費者電子郵件詢問7-ELEVEN販售的九州雞肉飯的原料是否為國產？另，產品名稱是否為造成消費者之誤會？	已於5月10日以電子郵件回覆消費者：7-ELEVEN所販售之九州雞肉飯為CAS驗證之品項，其原料確實是使用國產農產品，包括台灣卜蜂企業的冷藏雞肉、國產台灣好米等，消費者可安心享用。 據瞭解，因其調理設備係採用日式之烹調方法，故以日式便當名稱命名之。
6	960529	消費者簡小姐以電子郵件詢問：如何參加CAS之友會？以及CAS之友會的運作方式？	已於6月1日以電子郵件回覆，並提供申請表。回覆主要內容如下： 1. 請填妥入會申請表格之姓名、聯絡電話、通訊地址等基本資料，以 E-mail 或傳真方式向本協會申請，來信請寄至 peiheng@cas.org.tw。 2. CAS之友會會員可定期收到CAS資訊，資訊內容將提供最新的CAS相關資訊，且不定期推出推廣活動以回饋長期支持CAS的會員們。
7	960529	祥亮鍾先生來電表示CAS標章於學校團膳之推廣深獲肯定，目前許多縣市，包括台北縣、市等所聘用的營養師均會指定使用CAS產品。惟近來發現，基隆市區域的部份學校所使用的食材多未要求使用CAS產品，隨意購買市場或是無法確認來源的食材，為保護學童食的安全，建議本協會調查了解。	1. 經本協會初步上基隆市教育局網站查詢，尚無公佈有關學校食材選購之資訊。 2. 已於6月8日發文至基隆市教育局，請當局協助宣導使用CAS台灣優良農產品，並在發文後回覆鍾先生處理情形。
8	960604	消費者以電子郵件詢問是否有CAS標章驗證的魚產品？	已於6月5日以電子郵件回覆消費者。回覆主要內容如下： 市面上已有販售CAS驗證之各式水產品，包括鯛魚片、秋刀魚等。另有關CAS標章驗證之水產品資訊也可上本協會網站www.cas.org.tw查詢。
10	960620	消費者以電子郵件詢問有關申請CAS標章驗證所需支付的費用相關事宜。	已於6月25日以電子郵件回覆消費者。回覆主要內容如下： 業者在申請CAS標章驗證過程中無需支付任何費用（產品檢驗費用除外），申請驗證期間相關費用均由行政院農業委員會所設立之專案計畫經費支付。另申請業者通過CAS驗證於簽約時須繳交基本贊助款、產品贊助款及履約保證金等費用。並隨信附上「CAS標章Q&A手冊〈產業篇〉」連結之網址。
11	960623	台北市市場管理處謝先生表示，該處將於7月28日辦理美食推廣活動，並希望協會能提供宣導文宣配合活動宣導CAS標章。	已於6月25日寄出CAS台灣優良農產品宣導單張、小手冊各500份。
13	960702	消費者以電子郵件詢問： 1. 在三重農會超市買豬雞肉，但外包裝卻未標示有CAS標章，只見有張公告表示賣場肉品都是經CAS驗證，請問這樣的肉真的是經過CAS標章驗證的嗎？ 2. 如何確認超市中所購買的肉為CAS驗證之肉品？	1. 經查三重農會所販售之豬雞肉並未申請CAS標章驗證，所以該農會產品不可自行標上CAS標示。同時其在賣場公告說全部肉品均經CAS標章驗證，並不是正確的做法。 2. 對針第2點問題，另提供有關CAS肉品正確選購資訊給消費者，並已於7月5日以電子郵件回覆消費者。
14	960713	消費者劉先生來電詢問無法下載協會網站上有關CAS食米類申請書之文件，請協會以電子郵件方式提供申請書。	已於7月13日將申請書寄至劉先生信箱，並確認網站下載功能，且已修護更新。
15	960726	消費者薛先生以電子郵件詢問CAS雙月報6月號第7頁倒數第5行，德國飼料一公斤13元何處可以購買。	先電話徵詢隆昌牧場負責人邱先生之同意，並將邱先生之連絡資料提供予消費者，直接聯繫相關問題。
17	960821	麗山國小王營養師來電詢問CAS肉品是否針對瘦肉精進行檢驗？	已在電話中回覆：CAS肉品有針對瘦肉精進行檢驗，且均未驗出，可安心食用。



優質驗證 · 健康把關

CAS 提供優質、安全、衛生的驗證，為您的健康把關