



台灣優良農產品
雙月報

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12月 第11期



國
郵
資
已
付
誌
台北字第918號

台北郵局許可證
台北字第3632號

本期焦點

2007 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮 CAS轉UTAP 履歷加持 保障加分

開發竹炭產品 再創台灣紡織業奇蹟
台灣百和工業股份有限公司

打造材料科技明日之星
有限責任南投縣竹山鎮青竹生產合作社

「營養標示」包裝食品營養標示注意事項

CAS · 健康YES ! 2007 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮
一人養身，全家養生
CAS加工調理蛋之介紹



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 / 2007 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮
CAS轉UTAP 履歷加持 保障加分



產業報導

- 6 / 開發竹炭產品 再創台灣紡織業奇蹟
台灣百和工業股份有限公司
- 8 / 打造材料科技明日之星
有限責任南投縣竹山鎮青竹生產合作社



CAS標章驗證單元

- 11 / 「營養標示」包裝食品營養標示注意事項
- 13 / 賀 本協會驗證之產銷履歷稻米新鮮上市
陸協碾米工廠股份有限公司—越光米、台梗九號壽司米、益全香米

CAS標章推廣單元

- 15 / CAS · 健康YES !
2007 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮
- 17 / CAS台灣優良農產品賣場宣導活動紀實



消費新知

- 18 / 一人養身，全家養生

交流天地

- 19 / CAS加工調理蛋之介紹

- 21 / 新加坡食品之我見



消費者服務

- 22 / 消費者服務資訊

2007 CAS台灣優良農產品 證明標章授證典禮

CAS轉UTAP履歷加持 保障加分



■蘇主任委員親自授證

一年一度的CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮已於11月22日假台北喜來登大飯店隆重舉開，典禮中蘇主任委員親自為今年度通過驗證的19家廠商、農民代表授證，同時宣示CAS將於2010年轉換為UTAP之政策。

蘇主任委員於致辭中，除恭賀新獲驗證廠商外，同時也勉勵國人，多使用國產優質農產品，為我們的農業和農民加分。蘇主委同時表示，CAS標章的驗證標準是非常嚴格的，是對國人飲食生活的衛生安全負責的。因此能夠參與並獲得驗證是非

常的不容易。CAS台優良農產品證明標章推動近20年來，已獲得非常良好的成效，截至目前為止，驗證的廠商數達280家以上，驗證產品數超過5,500餘項，年產值超過420億元，是行政院農業委員會推行驗證標章相當成功例子。

提升農產品品質、確保農產品安全，增加國產農產品的競爭力和保障國人的消費權益，是農委會一貫的施政目標。因此，蘇主委自就任後，即以延續、創新的精神，調整發展策略，以創意行銷、安全農業、培育新農業人力、打造魅力農村等，整合提出「新農業運動」，來重新定位台灣農業的重要性及永續價值，並加強國際競爭力，達成「台灣農業亮起來」的施政願景。

農委會制定的「農產品生產及驗證管理法」於今（96）年1月29日立法通過和公布實施，並於今年陸續訂定完成「產銷履歷農產品驗證管理辦法」、「有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法」、「優良農產品驗證管理辦法」等相關9項子法。本法的推動，為我國農產品安全管理開啓新的里程碑。

蘇主委同時表示，建構完善的「產銷履歷制度」，是農產品安全管理中十分重要的一環。台灣農業必須全面提升，並積極轉型，才能夠永續經營。「產銷履歷制度」的推動，除了保障農產品之食用安全，讓消費者吃得更安全、更健康，同時也可以安全產品與國際接軌，拓展外銷市場。日本去年5月29日起實施農藥殘留檢驗新制度之後，台灣是所有銷往日本的國家當中合格率最高的國家，不合格率僅3%，不僅遠低於鄰近的大陸、韓國，連美國也比不上我們，由此可知台灣的農業安全足以與國際比美。

配合優良農產品驗證管理辦法的制定，農委會也已規劃將CAS驗證制度與「產銷履歷制度」(TAP)結合，農委會預備在2010年前編列10億元之預算全力輔導農民團體加入產銷履歷之驗證制度，希望未來優良的CAS廠商能使用產銷履歷驗證的農產品為原料來加工製造，成為UTAP農產品，2010年起將CAS將全面轉換為具產銷履歷的優良農產品UTAP驗證，讓優良農產品的驗證制度更向前邁進一大步。

未來，農委會將以更積極的作為，整合相關資源，為國產品開拓更具競爭優勢的發展空間，為國人架構出一條"優質、安全、可追溯的農產品供應鏈"，實現提升農產品品質及保護國人消費的施政目標！

《摘錄自96年11月22日蘇主任委員於2007年CAS授證典禮致辭》



開發竹炭產品 再創台灣紡織業奇蹟

台灣百和工業股份有限公司

文圖 / 徐清銘

民國93年，台灣百和工業公司與工研院合作研發，將竹炭變身為紡織品，短短3年時間，開發出爐的產品超過200種，從頭到腳的生活用品，一應俱全。有「黑絲絨」美譽的竹炭纖維，被看好是紡織業革命性的新素材，未來發展不可限量，立足台灣、布局全球的百和工業，勢將為台灣傳統竹產業創造嶄新局面。

充當振興災區產業先鋒

台灣百和工業公司成立於民國75年，主要產品為粘扣帶、射出鉤、織帶、鞋帶、鬆緊帶、反光材料等，鞋類、成衣、皮包週邊組件，耐吉、愛迪達、銳跑等世界知名大廠都是其合作多年的夥伴。台灣之外，越南、中國無錫、東莞均設有規模宏大的生產基地。

百和工業跨足竹炭纖維領域緣起於921百年大地震，921之後，為振興災區產業，農委會推動竹業轉型計畫，朝高附加價值方向研究，組織「竹炭產業策略聯盟」作為產業發展機制，百和工業率先響應，承接工研院技術轉移，並合作研發系列竹炭纖維加工製品。

開發200種竹炭用品

竹炭是21世紀的環保新素材，竹材經過高溫炭化精練處理後，組織呈現高度緻密、孔隙多，一公克的竹炭，表面積可達2,000平方公尺，相當驚人。竹炭運用相當多元，遍及衣食住行育樂各層面，如作為紡織素材，活化精練的竹炭，經過奈米技術研磨為粉末，滲入原漿後，再經特殊生化科技抽紗而成的竹炭纖維，質地細緻、烏亮，觸感柔綿，因而博得「黑絲絨」美譽。台灣百和工業合作研發成功的竹炭纖維，93年底，在工研院盛大舉行奈米竹炭纖維發表會，革命性紡織新素材正式問世。

百和工業目前開發出爐的竹炭纖維製品，有衣飾、內衣褲、棉被、枕頭、靠枕、護具、毛浴巾、帽子、手套、襪子、椅墊、鞋墊、針織品、平織布等，林林總總不下200種，產品還延伸香皂、沐浴乳、洗髮精等盥洗用品。百和產品研發工程師王育文



■竹炭初級加工品

說，從頭到腳、從晨起到入睡，一天24小時的日常生活用品，百和竹炭製品一應俱全。

具除臭抑菌保暖功能

王育文表示，竹炭能除臭、抑菌、調濕、遠紅外線保暖，是難得的多功能原料，大陸出土的秦朝古墓裡，即發現大量竹炭，顯示老祖先早就懂得竹炭的好處，如今運用新式科技精練，其功能更不可同日而語，百和拓展應用面至各式民生用品，可說將其功能最大化，造福消費大眾。

百和工業的竹炭商品展示區內，特地安排一隅為透視微血管的現場體驗區，透過精密的顯微儀器，可清楚看到經竹炭加持後，手指微血管血流加速的情形，由參觀來賓自行印證竹炭促進血液循環的特異功能。

台灣第一家CAS優良林產品工廠

百和於94年創設竹炭纖維產品專屬獨立品牌「LACOYA」，LACOYA系列紡織品當年遠赴日本愛知博覽會參展，在國際初次亮相即備受矚目，出盡風頭。

LACOYA取自法文，意為「炭的專門店」，國內行銷時，另加上「菁竹良炭」說明文字。王育文指出，有好竹，才能燒出好炭，台灣颱風頻繁，竹子生長過程受力大，如同人類運動量多、體魄必然好，竹材飽經強風鍛鍊、結構堅實，燒出的竹炭品質特優。百和的竹炭製品，全取自台灣竹，供應地以青竹最重要產地的南投縣為主。

台灣百和於93年12月通過CAS驗證，是國內第一家CAS台灣優良林產品認定工廠，王育文說，百和每一批竹炭原料進貨，均經CAS檢測，歷來考核皆平順過關，目前已升等為良級，預計明年可升為優等。

台灣百和工業前身為三合興公司，由現任董事長鄭森煤三兄弟於民國68年創辦，早先以「三鉤牌」粘扣帶打響名號，品質備受鞋業界肯定，75年與美國VELCRO公司合作創立台灣百和後，業務擴張迅速，歷經20年海外辛勤耕耘，建立國際知名度，在世界運動用品市場佔有一席之地，不過，儘管事業版圖遍及全球，百和仍根紮台灣，中心工廠依然部署於發跡地的彰化縣和美鎮。

王育文指出，百和正積極朝研發、品牌方向發展，竹炭是標準的環保素材，契合世界潮流，從竹炭切入，極具展望性，93年起步以來，業績年年倍數成長，外銷蒸蒸日上，相信持續努力創新，台灣紡織業將再創奇蹟，竹炭將成為正港的「台灣黑金」。



■百和公司研發尖兵王育文

打造材料科技明日之星

有限責任南投縣竹山鎮青竹生產合作社

文圖 / 徐清銘



■青竹竹藝園區修竹拱繩

竹炭當紅，其所具備的諸多「特異功能」漸為人知，但並非所有「黝黑的竹炭」都具有相近的功能，燒製精煉度的高低，關係品質差異至為懸殊，若欲了解竹炭的多元功能及如何正確選用，「青竹竹文化園區」提供詳盡解說，並可親身參與竹炭燒製過程，體驗竹炭微妙的特異功能。

百年產業 · 一度沒落

青竹竹文化園區創立於民國86年，正逢國內竹產業在國際市場上與中國廉價竹製品激烈競爭之際，生產重鎮的竹山鎮之竹藝廠商大批外移，竹材乏人問津，竹農紛紛砍除竹林，轉植茶葉、檳榔，百年竹產業奄奄一息。

原本從事竹工藝的陳靖賦，基於傳承產業的強烈使命感，在竹產業最黯淡的時期創設青竹竹文化園區，致力轉型尋求出路，為匯聚力量，88年並結合竹農組成青竹生產合作社，以園區為對外營運窗口、合作社為生產後盾。

矮化盆栽 · 創造商機

青竹創立後推出的第一項商品為矮化竹盆栽，高不盈尺的小竹叢，經美化造型，一盆可賣到百元，而高大的孟宗成竹，身價俏時也不過這般行情，青竹的匠心巧思，為竹農開展新商機；第二項產品則為竹筒飯，盛器是竹，菜色設計也環繞竹筍湯、筍乾扣肉等傳統竹筍料理，菜單至今不變，堅持竹本位主義。

青竹跨入火紅的竹炭科技，源於921地震。震災後，農委會推動災區竹產業振興計畫，青竹生產合作社是最早獲得工研院移轉竹炭技術的單位之一，不同於其他單位著重於生產，青竹在生產之外，並致力於教育推廣，自我期許為創造竹炭產業文化的尖兵。

科技加持 · CAS驗證

竹炭燒煉過程可繁可簡，精煉度直接關係後續用途。目前擔任青竹生產合作社

經理的陳靖賦指出，竹炭大體可分為低溫炭、中溫炭、高溫炭三個類別，低溫炭只適合做為土壤改良用途；600-800°C的中溫炭，吸附力強，除臭、調濕功效明顯；800°C以上煉製的高溫炭，經活化處理後，一公克重的竹炭表面積可達2,000平方米，足足有一個足球場大，高溫炭已金屬化，但卻非金屬，其結構密緻，具導電性，可產生遠紅外線，應用面相當廣。

「土窯精煉的竹炭，製程相當漫長」。陳靖賦說，翠竹砍下經初級裁切後，須經煙燻處理，正反面各2天，再經約2個月自然風乾，含水率達一定標準才能入窯燒炭，土窯以木材為燃料，升溫緩慢，從竹材進窯到達設定溫高需7天7夜，封窯後，降溫時間為升溫時間兩倍，從入窯到出窯，足足25天。

青竹合作社生產的竹炭產品於93年通過CAS優良林產品認證，整個煉製流程均符合嚴格標準，管控嚴謹。

陳靖賦表示，製作竹炭的竹材不得經防腐劑、防蟻劑、塗料或其他藥劑處理，青竹從生產端即進行控管。青竹合作社社員皆有竹園，生產的竹炭均選自栽培4年生以上的成熟孟宗竹，每一批竹材的竹林地號、面積、品種、竹齡、煙燻風乾時間等均有紀錄，來歷一清二楚。燒製時，窯爐插上的溫度探針直接與工研院電腦連線，全程監控，一有異常，工研院端線立即得知，燒窯品質全部攤在陽光下，CAS對於竹炭精煉度控管滴水不漏。

不同於一般竹業合作社主攻生產，角色定位為文化教育園區的青竹，生產之外，更重視教育推廣、創意發揮。佔地1.2公頃的園區內，早先以在地、現有竹種為基礎，陸續引進各式珍奇異種，如墨竹、四方竹、實心竹、爬藤竹，經多年蒐集，如今竹種逾120種，走一趟竹文化園區之旅，寰宇奇竹盡在眼下，內容原已豐富，竹炭的加入，更有揮灑天地。

生活起居・親身體驗

設於園區一角的觀光炭窯，陳列各式圖表、研究報告，透過導覽人員深入淺出的解說，竹炭正確而完整的知識一覽無遺，淡而無味的蒸餾水，加上一片竹炭，口感頓顯柔軟，辛辣的



■ 燒炭全程電腦連線管控



■ 初級原炭



■依燈泡亮度精準裁切

米酒配上竹炭靜置片刻，居然喝來順口，園區安排的親身體驗，雖是小小設計，卻具有強化印象的極佳效果。

炭窯現場外，竹炭運用更深入園區各個角落，展品室有各式各樣的竹炭製品，古早的傳統竹工藝，轉型以竹炭為主角，餐飲也請來竹炭增色，96年初啓用的民宿雅房內部的鋪陳，從地板、床墊、棉被、枕頭到盥洗用品，竹炭均扮演重要角色，連牆上的掛畫也是美術名家鄭福成依台灣竹的特色，以迥異於傳統畫竹手法的創新之作。陳靖賦笑說，來到青竹，食住育樂別想離得開竹炭。

竹炭崛起後，廣泛被視為「黑金」，經科技加持，可以「點竹成金」，不過，想像與實際狀況可能落差不小。青竹竹文化園區企劃主任柳昭蕙認為，竹炭可以是昨日的傳統、明日的科技新貴，但若無後續的積極作為，也可能一不小心變為夭折的明日之星。

整合產業・迎戰中國

柳主任的審慎態度，一則來自當前市面充斥廉價低品質的中國竹炭，懂得辨識的消費大眾並不多，劣幣驅逐良幣，可能影響民眾對於竹炭的信任度。其次，竹炭商品應用尚未全面擴散，附加價值未能彰顯。

柳主任指出，青竹生產的CAS原炭，1公斤售價1,000元，而大陸炭只需200元，價差懸殊，但青竹的原炭經CAS嚴密控管，精煉度均達國家標準，分級精確，燒煉製程漫長，不合格產品一律汰除，100公斤竹材只能燒出10公斤炭，成本當然居高不下，而大陸竹炭為趕製程，很多是只適合改良土壤的低溫炭，但消費大眾多半不知其間品質的巨大差異，也不懂得辨識。目前市面大陸貨充斥，佔有率逾七成，青竹的高精煉度竹炭面對價格戰確實十分辛苦，目前只能在地行銷。

柳主任認為，國內竹炭產業還處於起步階段，政府用心輔導，現階段著重基礎

研發，後續商品應用開發應予加強，目前通過CAS驗證多為原炭生產單位，末端商品廠商僅台灣百和工業一家，產業輔導不能靠單一部門，而應統合各部會齊力營造上中下游完整的產業鏈。

柳主任強調，竹炭科技應用沒有止境，台灣竹材源源不絕，品質一流，當多數民眾都使用竹炭，並明辨品質好壞，台灣竹炭產業前景將不可限量。



■CAS竹醋原液

「營養標示」

包裝食品營養標示注意事項

驗證組 / 丁銘晉

近年來隨著食品營養科技與資訊的快速發展和流通，以及高脂、高鹽、高糖等食物與國人罹患率頗高的高血壓、心血管疾病和糖尿病等慢性疾病高度相關的調查結果，促使國人越來越重視食物與健康的關係。如何正確的攝食與健康的生活，普遍地成為國人茶餘飯後討論的話題，對於食物中含有哪些營養素？以及各營養素對人體健康有何影響？前述問題，消費大眾都很想瞭解，以便能自管理自己的健康。

有鑑於此，衛生署公告市售包裝食品營養標示規範，要求食品業者於特定包裝食品上標示營養成分，以方便國人購買和食用時可以參考。

近來，科學研究證實，飽和脂肪與反式脂肪的攝取量對健康的危害有直接正相關，如過量攝取，更提高了罹患新血管疾病的風險，且許多先進國家業已實施包裝食品營養標示制度，為因應國內消費大眾之需求，並建立消費者對營養標示之正確認識及提供其選購包裝食品之參考資訊，衛生署爰於96年7月19日以衛署食字第0960403927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，於原營養標示事項中加註飽和脂肪及反式脂肪的標示。

市售包裝食品營養標示方式，需於包裝容器外表之明顯處所提供之標示之內容：

標示項目：

1. 「營養標示」之標題。
2. 熱量。
3. 蛋白質、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、鈉之含量（註：此碳水化合物包括膳食纖維）。
4. 其它出現於營養宣稱中之營養素含量。
5. 廠商自願標示之其他營養素含量。

標示事項及方法之範例(一)

營養標示	
每一份量	公克（或毫升）
本包裝販	份
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
飽和脂肪	公克
反式脂肪	公克
碳水化合物	公克
鈉	毫克
宣稱之營養素含量	
其他營養素含量	

標示事項及方法之範例(二)

營養標示	
	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
飽和脂肪	公克
反式脂肪	公克
碳水化合物	公克
鈉	毫克
宣稱之營養素含量	
其他營養素含量	

標示事項及方法之範例(三)

營 養 標 示		
每一份量	公克 (或毫升)	
本包裝含	份	
	每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

市售包裝食品或正在修改的食品包裝袋設計稿，常見之營養標示不符衛生署公告之規範者包括：

1.「營養標示」之標題誤寫為「營養成分」或「營養成分標示」。

2.未依熱量、蛋白質、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、鈉之含量等排列依序標示。或者將“飽和脂肪”和“反式脂肪”標示為“飽和脂肪酸”和“反式脂肪酸”，或者將兩者縮排1個字排列於“脂肪”下。

為使業者清楚如何標示，茲將行政院衛生署公告之五種營養標示之範例詳列於後，提供給各業者參考。業者亦可逕行上行政院衛生署網站（網址：<http://www.doh.gov.tw>）查詢。

此外，依規定業者應於97年1月1日起依新版標示，業者如未能於公告實施日期前將庫存之包材用完，應於96月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。

標示事項及方法之範例(四)

營 養 標 示		
每一份量	公克 (或毫升)	
本包裝含	份	
	每份	每份提供每日營養素攝取量基準值*之百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	%
碳水化合物	公克	%
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

每日營養素攝取量之基準值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪55公克、碳水化合物 320公克、鈉2400毫克。

標示事項及方法之範例(五)

營 養 標 示		
每一份量	公克 (或毫升)	
本包裝含	份	
	每100公克 (或每100毫升)	每100公克(或每100毫升)提供每日營養素攝取量基準值*之百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	%
碳水化合物	公克	%
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

每日營養素攝取量之基準值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪55公克、碳水化合物 320公克、鈉2400毫克。

賀 本協會驗證之產銷履歷稻米 新鮮上市

陸協碾米工廠股份有限公司
——越光米、台梗九號壽司米、益全香米

驗證組 / 蔡美奇

陸協碾米工廠股份有限公司「大橋稻米產銷專業區」16位契作農戶所生產之越光米、台梗九號壽司米及益全香米通過本協會產銷履歷一般作物(稻米)驗證。目前於中部地區之興農超市販售，近期並將於全省新光三越百貨超市、台北微風廣場超市及台北101、板橋遠百、新竹遠百、高雄漢神等Jasons超市鋪貨上架，屆期消費者可於上述通路展售點購買，品嚐陸協碾米公司及其契作農友用心栽培生產具有產銷履歷身分證之優質好米。

目前陸協碾米公司生產之產銷履歷稻米商品有：大橋台灣好米越光米、大橋頂級越光米、大橋越光米、大橋牌台梗9號壽司米、大橋益全香米、興農香Q香米、大橋飽餐一頓越光米(家庭用300克小包裝)、大橋飽

餐一頓台梗9號壽司米(家庭用300克小包裝)、大橋飽餐一頓益全香米(家庭用300克小包裝)等，其中越光米也是經CAS台灣優良農產品標章食米類驗證之產品。

陸協碾米公司所生產之產銷履歷稻米除於包裝表面黏貼產銷履歷驗證標章之二維條碼標籤以利辨識之外，消費者並可透過「台灣農產品安全追溯資訊網」(<http://taft.coa.gov.tw>)輸入標籤上之產銷履歷追溯號碼，即可查詢所購買的產品之栽培資訊與生產紀錄等，如此可藉由產銷履歷相關資訊之公開，讓消費者食得健康、食得安心。



陸協碾米公司取得產銷履歷驗證之產品



■ 產銷履歷二維條碼標籤

使用CAS標章廠商及產品項數，臚列如下：

96年9月至10月新簽約廠商

類 別	廠商名稱	產品項目	產品編號
蛋品類	永成蛋品股份有限公司	鮮多力冷藏液全蛋	118601
		鮮多力冷藏液蛋白	118602
		鮮多力冷藏液蛋黃	118603
		鮮多力冷凍液全蛋	118604
冷凍食品類	禾家香食品股份有限公司	冷凍鍋貼	027201
		冷凍手工高麗菜豬肉水餃	027202
		冷凍手工韭菜豬肉水餃	027203
水產品	屏東縣東港區漁會	旗魚鬆（塑膠袋裝）	134201
		旗魚鬆（馬口鐵裝）	134202
林產品	愛農事業有限公司	布農竹炭	160901
		布農蒸餾竹醋原液	160902

製表：96.12.4

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	65	3,501
02	冷凍食品	47	672
03	果蔬汁	7	19
04	食米	17	34
05	醃漬蔬果	7	66
06	即食餐食	24	1,058
07	冷藏調理食品	10	94
08	生鮮食用菇	3	10
09	釀造食品	5	101
10	點心食品	15	131
11	蛋品	24	66
12	生鮮截切蔬果	21	176
13	水產品	28	139
16	林產品	8	69
合計		281	6,136

製表：96.12.4

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。

CAS · 健康YES！

2007 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮

推廣組 / 丘前錦



■蘇主任委員親自授證

行政院農業委員會為推廣台灣優良農產品，已於11月22日假台北喜來登大飯店B2祿廳舉行「2007 CAS台

灣優良農產品證明標章授證典禮」，由蘇主任委員親自頒發授證獎牌予今年新獲驗證的業者。CAS標章的驗證主要目的在於見證CAS台灣國產農水畜產品及其加工食品之品質，符合消費大眾對衛生安全的飲食需求。

農委會指出，今年獲得CAS台灣優良農產品標章新授證的廠商包括肉品、冷凍食品、食米、點心食品、即食餐食、蛋品、生鮮截切蔬果、水產品及林產品等共19家。授證典禮中除了由蘇主委頒發授證獎牌予新獲驗證的業者外，現場並展示各類CAS驗證產品。另外，CAS驗證廠商在歲末時刻也將對社會關懷付諸行動，將CAS優質的產品捐贈育幼院，且邀請捐助廠商及受捐助育幼院代表參與隆重的授證典禮，並舉行捐贈儀式。

蘇主委表示，現階段正積極推動安全農業政策，「農產品生產及驗證管理法」於今(96)年公布實施，並啓動產銷履歷農產品



■現場展示CAS產品。



■現場展示CAS產品。

(TAP)、有機農產品(OTAP)及優良農產品(UTAP)三大農產品驗證標章。目前已將產銷履歷(TAP)驗證制度導入農產品生產行銷，輔導農民擴大生產及供貨，並規劃和CAS驗證制度相結合，宣導業者使用經TAP驗證之原料來製造加工，2010年起CAS驗證將全面轉換為具產銷履歷的UTAP驗證。優良農產品的驗證制度於原料端導入可追溯的產銷履歷制度，將為國產農產品開創更具競爭優勢的發展空間，亦為國人架構出一條“優質、安全、可追溯的農產品供應鏈”。

2007 CAS台灣優良農產品標章新驗證廠商

項 次	類 別	公 司 名 稱	驗 證 編 號
1	肉品	興鮮企業有限公司	0124
2	肉品類	臺灣菸酒股份有限公司屏東酒廠	0126
3	肉品	美淇食品有限公司	0150
4	肉品	高揚冷凍食品股份有限公司	0162
5	冷凍食品	欣冠食品股份有限公司	0270
6	冷凍食品	瑞期食品有限公司	0271
7	冷凍食品	禾家香食品股份有限公司	0272
8	食米類	後壁鄉農會安溪碾米工廠	0418
9	食米	聯米企業股份有限公司	0419
10	即食餐食	高雄空廚股份有限公司竹苗廠	0638
11	即食餐食	連合發企業股份有限公司	0639
12	點心食品	瑞期食品有限公司	1021
13	點心食品	禾品企業有限公司	1022
14	蛋品	永成蛋品股份有限公司	1186
15	生鮮截切蔬果	保證責任高雄縣溪洲果菜運銷合作社	1219
16	生鮮截切蔬果	保證責任雲林縣豐榮合作農場	1220
17	生鮮截切蔬果	保證責任彰化縣田尾果菜生產合作社	1221
18	水產品	屏東縣東港區漁會冷凍廠	1342
19	林產品	愛農事業有限公司	1609



走道上均懸掛CAS台灣優良農產品標章宣導海報

CAS台灣優良農產品賣場宣導活動紀實

推廣組/洪美英

台灣第一家量販店，是由荷蘭與台灣業者合資的萬客隆(Makro)，雖然該公司於2003年結束台灣市場，但是台灣的量販店產業並沒有因此而消失；目前全台量販店超過100家以上，且

仍在持續成長中，由此可見，寬敞明亮的量販店已成為國人購買各項產品的主要管道之一，其中大潤發是台灣本土企業與法國所合資經營的量販店，創始於1997年，直到2003年已五度蟬連全國量販店營業額第二名。

本協會為加深消費者對CAS台灣優良農產品標章的認識，自10月24日至11月6日為期2週的時間，與大潤發公司全省23家分店合作，舉辦「消費CAS台灣優良農產品滿額送」之促銷活動，活動期間在賣場內鄰近CAS台灣優良農產品陳售處，貨架間或走道上均懸掛CAS台灣優良農產品標章宣導海報，將CAS台灣優良農產品販售位置清楚標示出來，以便利消費者參觀選購，而消費者只要到賣場購買包裝上印有CAS台灣優良農產品標章的產品累計滿300元，即可獲得健康冷熱敷墊一份。

另外，在活動期間的每週末下午2點至4點，於北、中、南區共10家賣場辦理CAS台灣優良農產品有獎問答活動，與消費者面對面，透過趣味問答的同樂方式，宣導CAS台灣優良農產品標章的內容與涵意，答對者也有機會獲得健康冷熱敷墊。本活動參與民眾超過15,000人次，確實發揮了鼓勵民眾前往大賣場選購CAS產品的效果。



貨架上明顯標示CAS產品



有獎問答活動現場

一人養身，全家養生

企劃組/莊佳燕



俗話說：「飯可以亂吃，話不能亂講。」，但身處現今這個不僅是工業，連農產品、畜產品等都講求大量快速生產的時代，飯，真的不能亂吃。個人養身，不僅是照顧自己，也保障了全家人的健康。

想打造一個健康的身體，首要就是從自我飲食及生活習慣做起，均衡的營養維持的是基本的生理需求，但在攝取各類食物的同時，農藥、重金屬、化學肥料或是生長激素等問題不斷的浮現，挑選食材也要懂得趨吉避凶，才能確保安全衛生，還能兼顧健康達到保健功效。

近年來，全球掀起一股養生熱潮，人們對於養生保健趨之若驚，所謂「養生」、「養身」，生命活力的泉源必須來自於健康的身體。養生的定義，在於延緩衰老、涵養生命，古語有云「醫食同源」，具體表達出老祖宗長久以來的經驗累積。所謂秋季養生、冬令進補，提起食補養生，不外乎藥膳食療、生機飲食、無負擔的輕食主義或健康營養補充品等，但如何在忙碌的日常生活中吃得簡單方便，還能兼顧營養美味享受健康，這就需要一些巧思了。

富裕的科技生活中，養生保健食品成了世界新寵兒，不論是溫潤滋補的漢方食材亦或天然的營養有機食品，為了符合現代人的需要，耗時耗力煉丹式的煨燉，取而代之的是即時餐包、調理包或經過簡單復熱即可食用的熱加工產品，像是暖烘烘的人蔘雞、羊肉爐、養生百菇粥或山藥饅頭、紅麴香腸等等；而天然食材如花草養生茶、有機蛋或添加營養成份的養生蛋、含有靈芝或菇蕈成份之釀造醋等，在家方便烹調食用，出外方便購買，只要到超市或賣場即能選擇各式各樣適合自己或全家人共同品嚐的養生好料理，在寒涼的秋冬調節五臟六腑機能同時，也能吃的滋補又健康。

究竟市面上琳瑯滿目的商品，要怎樣吃的安全無虞，「養身」而不「傷身」呢？建議消費者不管是選購天然食材或調理食品，都要注意原料來源及保存期限，選擇經過檢驗合格的商品，才能吃得健康又可達到真正「養生」的目的。然而目前已通過CAS標章驗證的產品如紅麴香腸、紅麴豬腳、冷凍養生饅頭、百家珍養生醋等，在各大通路都可以買到，提供給消費者多一層保障的優質選擇。

CAS加工調理蛋之介紹

食品所/饒瑩華



『蛋』自古以來即為人類所利用，成為最經濟的蛋白質來源之一，在自然食品中，蛋被認為是極富營養價值的食品，以營養學觀點而言，蛋是

人體攝取蛋白質最佳的來源，其營養價值甚至比肉類更佳，因為它不僅容易被人體消化吸收，同時富含人體所需營養素外且價格不高，可說是高營養低價格之完美食物。

行政院農業委員會輔導的CAS加工調理蛋製品係以全蛋(包括帶殼蛋及去殼蛋)或以蛋為主要原料(蛋成份佔製品組成成份重量之30%以上)，經調味、混合攪拌或添加其他農水畜產等食材，經適當加熱調理(如滷、水煮、蒸、烘烤等)，中心溫度達75°C，1分鐘以上且有妥善包裝之加工調理蛋製品。CAS加工調理蛋製品的製作流程大致可歸納如下：原料驗收(洗選蛋或殺菌液蛋)→加熱調理→冷卻→充填包裝→殺菌→出貨。目前通過驗證產品之類型包括保留完整蛋型之水煮蛋、滷蛋、茶葉蛋、鐵蛋(有雞蛋與鵝鴨蛋)與荷包蛋，以及以殺菌液蛋為原料之蛋皮、炒蛋、蛋絲、菜脯蛋、蛋包、蛋堡與玉子燒



■ 蛋皮產品(照片由祥旺公司提供)



■蛋包產品(照片由祥
旺公司提供)

等產品。

CAS加工調理蛋製品使用之原料係以經優良農產品驗證之洗選蛋或同等級之蛋品為原則，其藥物殘留必須合乎衛生法規之要求；其製造環境係在一個經過嚴格衛生管控的場所，有別於過去家庭式及衛生條件不足的加工模式；其產品經過殺菌以冷藏或冷凍配送，有一些產品還經

過商業殺菌是可常溫販售的（如鐵蛋製品），甚至全年有CAS驗證技術單位—食品工業發展研究所會進行追蹤查驗與產品抽驗等工作，以確保其產品的衛生安全，是消費端可安心使用的產品。

CAS加工調理蛋製品大部分是供應盒餐、團體膳食之半成品原料，可減少其製備食材之時間、蛋殼垃圾處理問題，以及額外需投入之人力與設備，只需加以復熱處理即可加以食用，可說是極方便使用又衛生安全的產品。目前獲得CAS標章驗證的有如記食品有限公司的如記香滷蛋、如記白煮蛋、如記茶葉蛋，上品王食品有限公司的上品王滷蛋、上品王茶葉蛋、上品王白煮蛋、上品王鐵蛋、甲品滷蛋，華昇食品工廠股份有限公司的冷藏玉子燒、冷凍玉子燒、冷藏錦絲、冷凍錦絲、冷藏蛋皮、冷凍蛋皮及冷凍海苔玉子燒，祥旺食品工業股份有限公司的冷凍巧蛋包、冷凍蛋堡、冷凍蛋皮，瑞期食品有限公司的冷藏白煮蛋、冷藏滷蛋、冷藏茶葉蛋、冷藏荷包蛋、冷藏菜脯蛋、冷藏蛋皮、冷藏炒蛋，以及禾品企業有限公司的白煮蛋（滷蛋半成品）等6家廠商的26項產品，有興趣瞭解更進一步廠商資料的讀者可上CAS網站查詢，網址：www.cas.org.tw；或是直接電話撥打0800-025888的CAS免費諮詢電話洽詢。





新加坡食品之我見

驗證組/蔡弘聰

我於今年六月前往新加坡探視大女兒，也利用此機會了解新加坡之食品狀況。這個擁有70%華人，土地僅我國台北縣市大小，人口亦僅200多萬之國家，確給我留下許多深刻的印象，個人認為，新加坡有以下四點值得我們學習：

一、國際化：機場設備好又乾淨，捷運及公車路線標示清楚，大部分華人皆可說英語及華語，給予觀光客很好之印象。

二、治安好：人民守法，交通禮節好，行走逛街安全又放心。

三、環境乾淨且綠化：街道環境衛生乾淨，捷運及公車清潔良好，郊外到處綠化，空氣清新。

四、民眾友善親切：新加坡民眾皆以身為新加坡國民為榮，族群間和睦相處，共同努力促進國家之進步。

而對於新加坡食品各方面，就我個人所見有下列幾點頗值得台灣學習：

一、傳統市場整齊劃一，雞鴨肉皆冷藏冷凍販售，未有現場宰殺之現象。

二、新加坡少有攤販，惟到處有集中飲食攤店，攤店產品價格及品目標示清楚，人民飲食衛生良好。

三、國民住宅一樓皆供作住民公共使用或設置集中攤店，一些退休市民一杯咖啡或青草茶，簡單飲食，相互聊天交流，頗能減少憂鬱症之產生。

四、新加坡之蔬果大部分皆仰賴進口，主要供應國家為泰國、馬來西亞、中國及澳洲，來自台灣的水果目前僅有金煌芒果及楊桃兩種，應有發展之空間。

五、包裝食品標示清楚，營養標示除熱量、脂肪、蛋白質、碳水化合物外，另有標示膽固醇、食物性纖維及鈣質，這是進步的象徵。

綜合以上所觀，新加坡雖然國家不大，但是國民飲食之消費型態與我國相似，加上其觀光客多，消費量亦是可觀，我國之水果及CAS產品品質優良，可努力爭取外銷。



96年8月~10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
1	960822	保證責任嘉義縣崙尾果菜運銷合作社來電反映： 1.請協會提供CAS宣傳資料。 2.建議明年度加強嘉義地區之CAS 標章宣導？	1.已於8月24日提供CAS標章宣導單張及CAS小手冊各200份。 1.有關明年度加強嘉義地區之宣導事宜，已於相關規劃籌備會議中，傳達業者之建議與構想。
2	960827	陳小姐來電詢問： 有些超市會將食品重新包裝，例如：肉品，然後在賣場內告知肉品皆經過CAS標章驗證，但是包裝上卻未看到有CAS標章。這些肉品是否真的經過CAS標章驗證？	已於電話中回覆陳小姐，回覆主要內容如下： 超市、賣場等零售通路所販售通過CAS標章驗證之肉品，完整外包裝皆會印有CAS標章，賣場僅透過立牌告知賣場之肉品全部經由CAS驗證，而產品包裝上無CAS標章，並不屬於CAS驗證之品項。
3	960907	中和方小姐來電建議： 1.未來辦理CAS校園宣導公演時，可事先以問卷或電話方式調查鄰近學校適宜時間後，再確認公演時間，以使活動辦得更具效益。 2.另表示，協會未來如有學童宣導之活動時，也希望能收到通知。	已於電話中回覆方小姐，回覆主要內容如下： 1.感謝其提供之寶貴意見，本協會未來辦理相關活動時會參考其建議。 2.並留下該消費者電子信箱，未來會以電子郵件提供CAS相關訊息。
4	960914	消費者電子郵件詢問： CAS文宣於一般書店是否買的到？要如何訂購？	已於9月20日透過電子郵件回覆，回覆主要內容如下： 有關CAS文宣之索取或購買辦法如下： 1. CAS雙月報不做販賣用途，若要索取 CAS雙月報，僅需提供基本資料，以電子郵件回傳service@cas.org.tw，並註明訂閱CAS雙月報即可；或上台灣優良農產品發展網站 (http://www.cas.org.tw)查詢。 2. CAS台灣優良農產品專刊，目前之販售地點有五南文化廣場(台中市中山路6號)及國家書坊台視總店(台北八德路三段10號)。
5	960919	消費者預備在新竹地區開設截切蔬果工廠，來電索取CAS標章驗證相關規範及文件事宜。	已在電話中回覆，回覆主要內容如下： CAS相關規範及文件可在台灣優良農產品發展協會網站直接下載，網址： http://www.cas.org.tw 。並提供食品工業發展研究所負責CAS截切蔬果類之人員資料給消費者逕自洽詢。
6	960920	消費者電子郵件詢問是否有通過CAS驗證的白帶魚？	已於9月26日以電子郵件回覆消費者： 1. CAS台灣優良水產品目前尚未有白帶魚產品。 2. 本協會網站(http://www.cas.org.tw)上可查詢更多CAS驗證水產品訊息。
7	961002	英國貿易商盧小姐來電詢問CAS標章驗證的廠商資料，希望能將台灣優良農產品出口到英國。	協助處理之摘要如下： 告知消費者在本協會網頁中可查詢通過驗證之台灣優良農產品廠商及產品資訊，並於電話中協助使用協會網站之查詢功能。
8	961005	埔里衛生所吳思筠小姐以電子郵件請協會提供CAS文宣與宣導品，作為該衛生所辦理社區國民營養宣導之教材。	已於10月9日提供CAS宣導單張200份、口袋手冊100份、環保袋50個。
9	961008	消費者以電子郵件詢問： 如何才不會買到黑心大陸竹炭。	已於10月19日以電子郵件回覆消費者，回覆主要內容如下： 建議選購CAS台灣優良林產品，並提供CAS台灣優良林產品相關資料給消費者參考。
10	961011	消費者以電子郵件詢問： 販賣水產品時，要如何取得CAS標章驗證？以及申請辦法。	已於10月15日以電子郵件回覆消費者，回覆主要內容如下： 農產品經營者，可依照「申請使用CAS標章評審作業程序」12款第3項規定提出申請，隨郵件檢附該作業程序文件。

寶貝下一代 健康好選擇



優質 衛生 安全
為您的健康把關

行政院農業委員會授證
CAS免付費諮詢服務專線：0800-025-888
CAS台灣優良農產品網站：www.cas.org.tw