

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

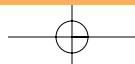
創刊於中華民國95年4月10日

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

2008年2月 第12期



國內
郵資已付
雜誌
台北字第918號

台北郵局許可證
台北字第3632號

本期焦點

檢視96年度CAS台灣優良農產品標章計畫

滷蛋開創一片天

CAS優良點心食品廠商—福記食品公司

追求零污染

CAS優良點心食品廠商—華昇食品公司

農業新紀元—【安全農業年】

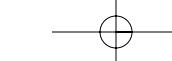
CAS年菜輕鬆選 諸事圓滿好運到

服務更貼心 讓您買得更安心

冷凍年菜的市場分析與發展

恭賀
新春

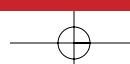




恭賀

新
年

(財)台灣優良農產品發展協會 董事長暨全體同仁 恭賀



目錄

CAS政策宣導

4 / 檢視96年度CAS台灣優良農產品標章計畫

產業報導

6 / 滷蛋開創一片天

CAS優良點心食品廠商-福記食品公司

9 / 追求零污染

CAS優良點心食品廠商-華昇食品公司



CAS標章驗證單元

12 / 農業新紀元一【安全農業年】

13 / 稻米產銷履歷宣導講習會



CAS標章推廣單元

15 / CAS年菜輕鬆選 諸事圓滿好運到

17 / 歡迎大家一起來認識CAS標章

CAS台灣優良農產品英文版及兒童版網站開張

18 / 服務更貼心 讓您買得更安心

CAS台灣優良農產品

0800免付費諮詢服務專線暨產品語音查詢系統啓用



消費新知

20 / 冷凍年菜的市場分析與發展

交流天地

22 / 伴手禮、明日之星-台灣好米

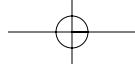
23 / 即食美味 過年樂

25 / 現在正是吃高麗菜的最好時機



消費者服務

26 / 消費者服務資訊



檢視96年度 CAS台灣優良農產品標章計畫

CAS台灣優良農產品標章，是行政院農業委員會對國產農產品及其加工品所授與的證明標章，如同美國的「USDA」及日本的「JAS」標章一樣。經多年努力，CAS標章如今已成為家喻戶曉的品質保證標章，這誠然不是一件容易的事。關於CAS標章的管理與運作，係由農委會委託台灣優良農產品發展協會（簡稱本協會）、食品工業發展研究所及中央畜產會等驗證機構執行。整體來說，96年的「加強CAS台灣優良農產品標章制度及宣導」計畫，執行成果，均超過契約所訂的驗收標準。茲就管理及宣導兩方面簡要說明。

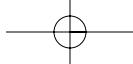
驗證管理方面，96年度本協會受理申請案計38件，其中CAS廠商申請新增生產線及製程變動18件，新申請CAS廠商20件，新通過CAS廠商19家。至於CAS廠商總數，目前仍維持在280至290家，家數成長有限，乃因終止CAS標章使用者達11家，其中3家因違規而終止契約，這說明驗證機構為確保CAS廠商的水準及其產品的品質，嚴格執行CAS標章進場及退場機制。

另為嚴格控管工廠作業流程及產品品質，96年度食品工業發展研究所及中央畜產會，計修訂CAS優良農產品規範7種，完成593廠（場）次之追蹤查驗，1,914件



CAS產品及原料監控檢驗。不僅如此，本協會亦指派專人前往量販店及超市，查核CAS標章產品達1,200件，結果未發現CAS標章冒用及濫用之情形。至於民眾檢舉CAS標章冒用案件，本協會亦劍及履及依法處置，對





CAS 政策宣導

標章冒用之情事決不寬容。這樣層層把關，CAS標章之權威及消費者權益，得以保障。

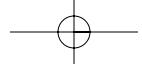
至於推廣宣導，96年本協會辦理CAS推廣宣導及教育活動101場次、CAS標章媒體宣導546檔次、發行CAS刊物文宣8款及消費者諮詢及服務196件，各項工作，亦均超過契約驗收標準。前述

宣導活動及文宣，由於內容及方式得宜，使得CAS標章產品，已成為消費大眾所熟知且樂意選購的品項。

CAS推廣宣導工作項目繁多，其中主要包括：邀請學校、醫院營養師及團膳人員參觀CAS工廠，對CAS產品使用的原料、加工過程的嚴謹控管，令參訪者耳目一新；在中小學舉辦CAS標章有獎問答活動，引導學生認識CAS標章；類似活動，亦透過蕃薯藤、新浪網及寶貝家庭親子網等網頁舉辦，反映至為熱烈；請美食專家在電視節目，以CAS肉、蛋、截切蔬菜、食米、食用菇及釀造食品等食材，烹調佳餚，深獲家庭主婦喜愛；兒童劇團表演「CAS使者-健康蜘蛛俠大戰科學怪博士」，除到30所國民小學巡迴演出外，也在台北、台中及高雄公演3場，回應極佳，「CAS! 健康YES!」大家琅琅上口。但限於演出場次，未克全國巡迴，本協會已經錄製DVD分送全國各小學，供師生觀賞。

一分耕耘，一分收穫，今天CAS標章產品，能如此深受消費大眾的肯定，絕非偶然，這是由農友、廠商及主管機關，攜手合作，不斷努力的成果。當然包括本協會在內的驗證機構，一定會竭盡所能，繼續做好把關工作，期盼在新的一年，為提升CAS標章形象，創造更好的成績。此外，為配合農委會「安全農業」政策，本協會將針對使用產銷履歷農產品(TAP)為主要原料，結合CAS加工製造所生產之優良農產品(UTAP)，予以驗證，這樣消費大眾又增加一項新的選擇。





CAS 產業報導



滷蛋開創一片天

CAS優良點心食品廠商—福記食品公司

採訪 / 春樹 圖片提供 / 福記公司

■一顆顆油亮的鐵蛋出爐

福記食品公司位於高雄縣路竹鄉—台灣養雞的故鄉，雖然遠離都市核心，但這樣的距離和地理位置卻絲毫不影響產業發展，創立38年以來，成功開創傳統產業的第二春。一般家庭或小吃攤隨處可見的滷蛋和鐵蛋產品，福記以創新的態度、服務業的精神，讓加工蛋品不僅在台灣發揚光大，還外銷美國、加拿大等國家，在這一片經濟不景氣的聲浪中，依然創下了二位數成長率的佳績，更是全國唯一通過CAS驗證的常溫蛋品加工廠。

全國唯一通過CAS驗證的常溫蛋品加工廠

「福記」食品公司尚未進入蛋品加工業前，經營過養雞、廠房出租等行業，後來走入蛋品加工市場，以鵝鴨蛋、雞蛋為原料，開發出各式口味之鐵蛋、滷蛋及茶葉蛋系列產品，並加入CAS台灣優良點心類產品的行列，成為全國唯一通過CAS驗證的「常溫蛋品加工產品」之點心類廠商，至今獲得驗證的品項高達30幾項。有了CAS台灣優良農產品標章的品質保證，使得福記在新產品研發、加工技術之開發及加強市場競爭力方面，更是如魚得水。不僅衝出高達89%的市場佔有率，穩坐台灣「蛋的第一品牌」寶座，其品牌知名度更高達6成之多。

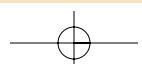
據品研部副理劉俊達表示，除了研發以外，生產端另一項競爭核心關鍵就是製

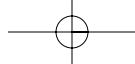


■進入烤箱烘焙



■製作完成的鐵蛋進行自動化包裝





CAS 產業報導

成率。福記獨步的剝殼技術，讓蛋品的加工後製成率高達99%，高製成率不僅能降低原物料損失，也可降低後端管理、輸送之成本，因此前端品管一點也馬虎不得。為確保高製成率，不僅記錄了5家養雞場及蛋商所提供的蛋品破損率，並於年度舉辦供應商評鑑考核，就是為了篩選出最佳的原料供應商。

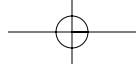
獲中小企業組織學習獎

除了現年55歲的董事長王榮得外，福記經營團隊平均年齡不到40歲，年輕而有幹勁。為了達成「蛋的專家」的企業願景，董事長對於研發及員工教育訓練經費絕不手軟，每年研發經費高達數千萬元，並與大葉大學創新育成中心及成功大學等學術單位合作開發產品；又外聘顧問公司為經營管理把脈，每名基層員工一年教育訓練補助費用平均是6,000元，額度若沒用完，老闆可是會「關切」的。在福記，沒有學習慾望與挑戰自我勇氣的員工，不必公司開口，自然就退出競爭舞台，而全員學習的精神與經驗，也讓福記獲得「經濟部中小企業組織學習獎」之肯定。

企業文化強調創新，但創新並非毫無限制的天馬行空，業務總監蔡宗穎表示，高市佔率加上綿密通路網，讓不論是從消費端或經銷商回饋的市場資訊，其精準與龐大程度均讓同業望塵莫及，也可確保新產品被市場所接受，所有的創新都以消費者需求為首要考量，並確實執行，從這一點不難看出南部在地企業腳踏實地的精神。



■福記食品公司產品



CAS 產業報導



■ 每批鐵蛋出廠前均需經過檢驗

創造新世代飲食風潮

福記產品相當完整，除了香鐵蛋，「日式滷蛋」、「環保皮蛋」系列產品也創造出新世代的飲食風潮，還有訴求異國風味的零食，例如以綠茶浸滷後再以進口胡桃木煙燻的「茶燻雲香蛋」、新生兒彌月贈禮專用的「彌月囍蛋組合」及不添加防腐劑的豆乾產品等，全系列產品均採真空包裝保鮮，且經過高溫高壓殺菌，不需

添加防腐劑即可保存1年。

可以保存1年？是的，你沒聽錯，福記從日本進口特殊材質的包裝袋，並透過真空包裝封存加工蛋品的新鮮與美味，規格等同於罐頭食品的作法，拆開包裝即可使用，衛生、方便的設計將蛋品零食化，隨時隨地、想吃就吃，帶動一股創新的飲食風潮。

開創傳統產業第二春

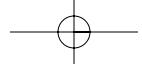
福記的經營史堪稱台灣傳統產業現代化的典範。透過專業研發與生產自動化、標準化，提升農產品的附加價值；全系列商品不含防腐劑，生產條件符合國家品質標準；供應網絡綿密，是唯一進駐便利商店的加工蛋品；並與統一集團在中國青島合資建廠，廣大的市場通路與對品質的不斷要求，讓福記除了獲得CAS台灣優良農



■ 各式各樣的蛋品令人垂涎三尺

產品驗證之外，也榮獲「中華民國優良食品評鑑金牌獎」、「第一品牌評鑑會認證」、「外貿協會包裝之星獎」等多項殊榮。

「企業的品質在老闆的頭腦裡」，這是「福記」董事長王榮得的名言，創新、挑戰、不斷貼近消費者的心，是「福記」成功的不二法門。福記是唯一將「有媽媽味道」的滷蛋、鐵蛋外銷的企業，業務總監蔡宗穎更是自豪地說：「有華人的地方就買得到福記產品」。



CAS 產業報導

追求零污染

CAS優良點心食品廠商—華昇食品公司

採訪 攝影 / 楊藍 部分圖片提供 / 華昇食品公司

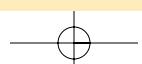
對華昇食品公司的員工來說，每天進出廠房之際，換穿防護衣、雨鞋、刷洗指甲、雙手等除塵、消毒的動作，已是工作的一部分。雖然過程十分繁瑣，但他們仍不厭其煩、一遍又一遍地重複。該公司一名品管人員說，如果連員工本身都不敢吃自家工廠所生產的食品，那麼其所生產的食品品質怎麼可靠呢？因此，他們是以「做給自己吃的」標準，執行每一天的工作。

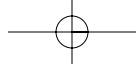
見證飲食文化變遷

華昇公司創立於民國62年，是台灣第一家從事魚漿練製品的廠商。30多年前，台灣「吃火鍋」的飲食習慣並不普遍，華昇所生產的日式火鍋料豆竹、蝦球、燙管等，在市場上異軍突起，之後



■華昇的蛋製品琳琅滿目





CAS 產業報導

除研發各式各樣的魚漿煉製品，並逐漸發展冷凍調理食品、日式珍味食品、關東煮系列及蛋製品系列，一路走來，也見證了台灣飲食文化的變遷。

「華昇」副總經理許亢宗指出，為了競逐市場，從設廠之初，該公司即擬定申請相關認證的目標，目前為止，已獲得CAS、GMP、HACCP、ISO9002等認證，兼具國家級及國際級的認證，除了擴展國內市場，並銷往香港、新加坡等地區，目前也與德、法等歐盟國家接洽。



■魚漿煉製品生產流程



■冷凍調理食品類-花枝圈

向CAS驗證廠商採購

要獲得CAS等相關驗證，「華昇」從原料源頭開始管控，以蛋製品為例，即選擇也通過CAS驗證的廠商，同時採用已完成前置作業的冷凍液體蛋，亦即打蛋或分離蛋黃、蛋白等作業均由供應商負責，專業化的作業模式可促使原料品質更穩定。

廠房硬體設備、動線設計方面，也必須符合作業規範，廠房入口與出口分開、廁所設於廠房外側，消毒池、浴塵室、烘手機等，都是必要設備。

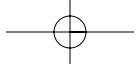
許亢宗強調，不論設備如何先進，「人」才是最重要的因素，該廠除了經常進行衛生安全講習等教育訓練課程，工廠也訂有管理規則，例如廠房內不准抽菸，否則即記警告、申誡處分，曾經有人一時不慎違規，立即開罰，1、2次後就無人再犯了。

單日生產單一產品

繁瑣的消毒程序中，還包括諸多細節：每天均需檢查指甲，長度不能超過指肉；洗手時，並非雙手互相搓揉而已，還必須以特製的小刷子刷除指縫間的髒污；上廁所前，需先換下雨鞋，改穿自己的鞋子，避免雨鞋遭到尿液等噴濺，種種繁苛的作業要求，只為達到零污染



■魚漿煉製品系列產品



CAS 產業報導

的目標。

相對於防禦污染入侵的繁複作業，製程方面則力求單純，雖然該廠多數製程均已採自動化，但為提高食品安全要求，一天只生產一種產品，以蛋製品為例，雖然均以蛋液為原料，但每種產品的大小、厚薄、形狀均不同，如類似蛋捲的玉子燒、加了海苔的海苔玉子燒、像磚塊般厚實的蛋磚、可以作為壽司外衣的「茶巾(蛋皮)」、可以加入炒飯的「錦絲(蛋絲)」等。若未採取單一化作業，不僅製程中途必須更換刀片或調整尺寸，耗費時間、造成錯誤，也有提高衛生風險之虞，作業單純化後，員工依據當天排定的生產線展開作業，一整天只從事一樣產品，只需專注於食品安全的唯一目標。

品管人員全程把關

在整個作業過程中，品管人員無異是守護食品安全品質的靈魂人物。從上午8點上班開始，品管人員巡迴全廠、抽檢各個製程，從原料到成品，均在檢測之列，平均每個製程每小時即檢測一次。原料部分，進口貨品需檢查外觀有無破損、溫度是否保持適宜；各項製程中，需檢查產品外觀、重量、品質，還得試吃；成品方面，則需進行微生物等相關檢驗，符合CAS等驗證標準才能出貨。

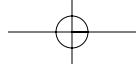
許亢宗指出，隨著消費者對於食品安全的意識提高，不論著眼於滿足客戶需求，或是進入優勢通路，取得CAS等相關驗證，都是必要之途。對廠商而言，雖然成本增加、作業繁複，但只要肯花心思，實際上並不困難。而從市場的銷售數字及消費者的反應來看，具備CAS等驗證，對於產品推廣，確有極大幫助，例如擁有CAS驗證，客戶對其產品品質即打了一個安全分數，不必擔憂品質良窳問題。



■關東煮系列



■日式珍味系列



CAS標章驗證單元

農業新紀元—【安全農業年】



■ 農委會蘇主任委員頒發TAP產銷履歷農產品驗證機構認證牌子予本協會。

驗證組 / 呂月娥

為順應國際潮流及消費者「食」的安全，行政院農業委員會從95年規劃農漁畜產品的產銷履歷制度，並於96年12月18日舉辦啓動「安全農業年」記者會。

農委會蘇主任委員致詞時表示，97年度農委會訂出產銷履歷農產品（包含農、漁、畜）供應量要占全年總產量的一成為目標。農委會並且有相關配套輔導措施；在生產方面，輔導農民通過產銷履歷驗證，由政府補助農民驗證費用，96至98年全額補助，99至101年補助三分之二，102至104年補助二分之一，預計補助至民國104年，以提高農民參與意願。行銷方面，農委會也會拓展產銷履歷農產品行銷通路，擴大推廣到學童營養午餐、國軍副食、監所團膳等膳食體系。

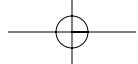
96年度共有9家驗證機構取得認證，記者會會場並由農委會蘇主任委員授證予各驗證機構。現場中陳列有本協會驗證通過之產銷履歷農產品，展出產品有家禽類-大山雞場的大山優質雞蛋、快樂蛋等及陸協碾米工廠股份有限公司的大橋牌越光米、大橋牌益全香米等產品。



■ 大山雞場出品之產銷履歷農產品



■ 陸協碾米工廠股份有限公司出品之產銷履歷農產品



CAS標章驗證單元

稻米產銷履歷宣導講習會

驗證組 / 蔡美奇

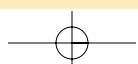
行政院農業委員會農糧署為強化台灣稻米產業管理能力，使我國稻米具競爭力、高品質且安全，特別委託本協會於96年12月份分別於行政院農委會桃園區農業改良場、行政院農委會農業試驗所、行

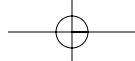


政院農委會台南區農業改良場及行政院農委會花蓮區農業改良場舉辦4場「稻米產銷履歷宣導講習會」，主要的目的是要讓稻米產銷班、農會及碾米廠等稻米相關業者了解農產品產銷履歷之體系、稻米台灣良好農業規範(TGAP)相關規定以及如何辦理申請等相關事宜，參加人數約150人。

「稻米產銷履歷宣導講習會」，課程以產銷履歷認驗證之制度面、生產者技術面以及廣宣內容為主，上午課程內容安排主要為產銷履歷制度之宣導，由本協會沈世然專員針對產銷履歷農產品認驗證制度之介紹、蔡美奇專員講解產銷履歷農產品之具備條件與相關規定，以及邀請本協會驗證通過之產銷履歷稻米生產經營者-陸協碾米工廠股份有限公司陳肇浩總經理分享討論有關稻米之產銷履歷農產品驗證經驗。下午課程分別邀請桃園區農業改良場李寶煌助理研究員、農業試驗所賴明信副研究員、台南區農業改良場嘉義分場 羅正宗助理研究員、花蓮區農業改良場潘昶儒助理研究員講授稻米慣行農法及有機農法。最後藉由綜合討論時間與參與人員作互動性問答與討論，深入探討產銷履歷稻米之相關議題。

最後感謝行政院農業委員會農糧署授予本協會辦理「稻米產銷履歷宣導講習會」之機會、各區農改場、農試所提供之會場場地及各項熱心的協助，以及所有到場與會人員，使講習會得以順利圓滿落幕並完成任務，再次感謝！





CAS標章驗證單元

使用CAS標章廠商及產品項數，臚列如下：

96年11月至12月新簽約廠商

類 別	廠商名稱	產品項目	產品編號
水產品類	鑫龍食品股份有限公司	冷凍鯖魚片	134301
		冷凍鯖魚塊	134302
		冷凍鹽漬鯖魚片	134303
水產品類	味一食品有限公司	旗魚鬆	134401
		鮪魚鬆	134402

製表：97.1.15

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	66	3,562
02	冷凍食品	47	693
03	果 蔬 汽	7	19
04	食 米	17	35
05	醃漬蔬果	7	66
06	即食餐食	24	1,099
07	冷藏調理食品	10	97
08	生鮮食用菇	3	10
09	釀造食品	5	101
10	點心食品	15	132
11	蛋 品	24	66
12	生鮮截切蔬果	21	176
13	水 產 品	30	145
16	林 產 品	8	69
合 計		284	6,270

製表：97.1.15

【貼心小叮嚀】

正確的CAS台灣優良農產品標章，讓消費者買得更順手！

CAS台灣優良農產品標章樣式自95年10月4日經行政院農業委員會公告已改版一年多了，在此提醒各位CAS標章使用業者，如印有舊標章樣式之CAS產品包裝袋使用完後，為避免消費者的誤導，記得要更換成新版的CAS標章樣式喔！



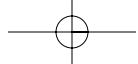
肉品、冷凍食品、
果蔬汁、食米、醃
漬蔬果、即食餐
食、冷藏調理食
品、生鮮食用菇、
釀造食品、點心食
品、蛋品及生鮮截
切蔬果



水產品類



林產品類



CAS標章推廣單元

CAS年菜輕鬆選 諸事圓滿好運到

推廣組 / 丘前錦

農曆春節是每年全世界華人最重要的節日，家家戶戶都會在除夕晚上團聚，享用著美味的圍爐大餐，再加上接連好幾天的年假，媽媽都會辛苦的為家人準備許多的年菜，來滿足家人的胃。在現今工商業繁忙，家中成員平日各自為了事業及家庭打拼之情況下，春節是一個全家團聚的好時機，因此，年菜也扮演著聯絡家人感情的重要角色呢！

隨著現代人忙碌的生活步調及飲食觀念的轉變，年菜不但要講求美味、還要注重創意與健康，準備起來總是很費事，尤其是一般家庭廚房較難處理的功夫菜，更是費時又費力，每當接近過年時，每個家庭的女主人總會為了要準備年菜而煩惱及忙碌。有鑑於此，近年年菜也開始出現了新的消費型態，像是年菜外帶、外送等趨勢潮流，不光是飯店、餐廳推出品類繁多的年菜商品，聰明的消費者最近也應該注意到不少便利商店開始推出年菜預購的服務；其實，CAS台灣優良農產品生產廠商早在很久以前便已開始經營年菜的消費市場，以近年來推出年菜預購的便利商店來說，許多年菜產品的主要食材如豬肉、雞肉等，多訴求採用有CAS驗證標章的食材，而CAS廠商除了提供便利商店年菜的食材原料之外，CAS廠商本身也研發了多款的年菜、年節禮盒，並且在農曆春節前夕推出，不但可用電話訂購，甚至還可以網路訂購，讓您更快速方便地採購年菜。茲介紹以下4款豬肉產品禮盒，歡迎選購。



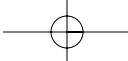
培根、火腿、蹄膀禮盒 富統食品股份有限公司推出

富統食品股份有限公司針對春節推出中西式香腸、火腿、蹄膀等應景年節禮盒，其中新產品日式哈壹（熱狗），含肉量高達95%，口感細緻，送禮自用兩相宜。

訂購方式：電話及門市（網站可查詢）

消費者服務電話：0800-078-313

網 址：www.futong.com.tw



CAS標章推廣單元

**德國豬腳與XO醬禮盒****高雄空廚股份有限公司推出**

高雄空廚股份有限公司推出德國豬腳與XO醬禮盒，選用脆皮德國豬腳、德國酸菜、芥末醬，最特別的是搭配高雄空廚總主廚精心調理的XO醬，讓您的年菜多一分異國風味!

訂購方式：電話及門市

門市地點：台南新光三越新天地B2F美食街高雄空廚專櫃、高雄夢時代購物B1F中心美食街高雄空廚專櫃

公司電話：(07)791-0483 客服信箱：service@kacs.com.tw**黑橋牌香腸****滋味珍食品股份有限公司推出**

說到過年，當然不能少了香腸、臘肉類的應景食材，而在選購此類產品的時候，當然要選擇素負盛名的黑橋牌(滋味珍食品股份有限公司)，黑橋牌香腸精挑新鮮優質CAS豬後腿肉，以傳家配料自然醃漬12小時以上，不摻粉、不加色素，真實呈現飽滿肉質的原產風味，並採用三分肥、七分瘦的肉質比例充填，汁

香味美口感十足，是黑橋牌傳承五十年的好味道，也是尾牙送禮、佳節團圓最佳伴手禮！

訂購方式：網路、電話及門市(網站可查詢)

網 址：www.blackbridge.com.tw 消費者服務電話：0800-011112**萬巒豬腳****台灣畜產工業股份有限公司推出**

一向堅持傳統原汁原味的台灣畜產工業股份有限公司(以下簡稱台畜)今年主打的產品就是屏東最負盛名的美食---萬巒豬腳，以精選國產豬前腳，川燙冰鎮後，採用傳統滷汁滷煮入味，Q而不爛，不用跑到屏東也可以在家享用道地的美食喔!

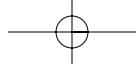
訂購方式：網路、電話及門市(網站可查詢)

消費者服務電話：0800-211-956

網 址：www.tham.com.tw

以上介紹了4款CAS年節禮盒及年菜產品，您心動了嗎？春節期間年菜多為大魚大肉，所以更要吃得安全、吃得健康，選購有CAS標章的食材或選用CAS原料的年菜顯得格外重要！除了以上介紹的4家CAS廠商及產品，大家如果想了解更多有關CAS台灣優良農產品的資訊，歡迎至CAS網站查詢，網址：www.cas.org.tw，也預祝大家在新的一年能夠平安健康，鼠年行大運喔！





CAS標章推廣單元

歡迎大家一起來認識CAS標章

CAS台灣優良農產品英文版及兒童版網站開張

推廣組/李沛恆



■CAS英文版網站首頁畫面



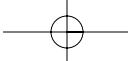
■CAS兒童版網站首頁畫面

各位朋友大家好，在新的一年裡，CAS台灣優良農產品網站要提供更新更多的服務喔！台灣優良農產品發展協會(以下簡稱本協會)為擴大服務不同消費族群，除原有之中文版網站外，特別規劃建置英文版及兒童版網站，讓對CAS台灣優良農產品標章或產品有興趣的外籍人士及小朋友都可以藉由網頁即時且快速的獲得相關資訊。

英文版網站的內容，除了針對本協會的宗旨、組織及工作職掌等內容作基本介紹外，並於推廣專區介紹CAS標章的意涵、各類產品特色、CAS出版物及相關廣告欣賞等單元內容，另外還有最新CAS驗證廠商及產品品項數即時更新、網友留言及相關網站連結.....等功能，使網友可以了解更多有關台灣優良農產品的資訊；當然，這個網站是為外籍人士所設計的，所以使用介面也是全英文的！

關於兒童版網站內容，除延續英文版簡單易懂的設計精神外，也保留英文版網站的單元內容，且以淺顯易懂的中文文字及圖像表現，使小朋友在瀏覽網頁時，可以輕鬆愉快的了解CAS相關資訊；此外，兒童版網站還設置了活潑有趣的遊戲區，讓小朋友在遊戲過程中，也可以更進一步認識CAS台灣優良農產品！

除了建置英文版及兒童版網站外，為了讓網友使用上更加容易與方便，本協會特整合中文版、英文版及兒童版的入口頁面，建置一個總首頁，讓網友進入CAS網站後，可隨需求與喜好點選進入不同屬性的頁面中，同時為了方便使用，入口總首頁網址還是維持www.cas.org.tw的位址！歡迎大家常常來參觀本協會網站，並歡迎批評與指教。



CAS標章推廣單元



服務更貼心 讓您買得更安心

CAS台灣優良農產品 0800免付費諮詢
服務專線暨產品語音查詢系統啓用

推廣組/洪美英

您曾經購買過CAS台灣優良農產品證明標章驗證通過的農產品嗎？您是注重農產品的衛生安全的消費者嗎？是否曾想了解及確認有關CAS標章產品的相關資訊呢？

從今(97)年起，台灣優良農產品發展協會(以下簡稱本協會)為擴大服務消費者，特別建置24小時的0800免付費諮詢服務專線暨產品語音查詢系統，讓想了解手邊CAS產品相關資訊的消費者，可以透過電話即時查詢有關CAS產品與生產廠商的相關資訊。

新建置的0800免付費諮詢服務專線暨產品語音查詢系統，功能相當貼心與豐富，電話接通後，可提供消費者國、台語二種語言服務之選擇，消費者可依習慣選擇解說時之語言，接下來正式進入語音系統，提供的服務有：

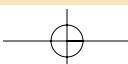
一、廠商及產品查詢服務：此項功能主要是提供消費者確認所購買之CAS驗證產品是否確實通過CAS標章之驗證，可每天24小時提供查詢功能。

二、非上班時間之消費者來電留言服務：本系統也在非上班時間提供來電留言的功能，使消費者不論何時所提出之諮詢問題均能留下記錄，工作人員會在上班時間，依據留言為消費者說明與處理。

三、查詢服務：廠商及產品查詢功能主要是讓消費者在輸入CAS產品驗證編號後，即可查詢產品是否通過CAS驗證或該項產品製造廠商之廠商名稱、地址及電話等相關資料，查詢資料可不斷重覆播放，也可以重新查詢其他廠商及產品資料。

四、轉接專人服務：本協會延續以往一貫之服務精神，仍維持工作人員接聽電話之服務，並將秉持熱誠謙虛的態度，處理消費者對CAS所提出之相關資訊需求。

本協會的0800專線雖然提供了新的功能與服務，為方便及消費大眾使用，我們的專線號碼依然維持不變，消費者想要查詢有關CAS台灣優良農產品的相關資訊，隨時可以撥打0800-025-888的專線電話，有您的關心及參與，CAS台灣優良農產品才會更進步，隨時歡迎您來電指教。



CAS標章推廣單元

96年度CAS台灣優良農產品消費者服務中心 受理民衆諮詢紀錄彙報

推廣組/吳佩珊

台灣優良農產品發展協會（以下簡稱本協會）受行政院農業委員會（以下簡稱農委會）委託執行CAS驗證行政管理及CAS標章宣導業務。農委會自民國78年推動CAS標章以來，一直嚴格監督CAS台灣優良農產品，為消費者的健康安全來把關。

消費者在選購、使用驗證農產品時，可能仍有一些問題需要諮詢，因此，本協會在執行宣導業務時，將提供民眾諮詢服務的電子服務信箱與0800消費者服務專線列為重點工作項目，由本協會擔任受理窗口，並請中央畜產會、食品工業發展研究所和工研院等相關CAS驗證技術機構，提供相關專業技術之支援，以下謹將96年度本協會消費者服務中心受理民眾諮詢紀錄，彙整供讀者參考。

CAS台灣優良農產品消費者服務中心受理民眾諮詢和申訴的案件方式包括電話、信件、傳真和電子郵件等4種，96年度受理案件共計109件，其中以電話方式受理最多，計有49件，其次是電子郵件59件，而透過傳真、信件方式的案件則只有1件，由此可知0800消費者服務專線及電子郵件是提供消費者諮詢的主要管道。

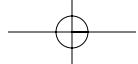
本協會在受理CAS相關諮詢案件後，均加以登錄，並於最短時間內詳實的回覆消費者。關於檢舉案件方面，則進一步詳細查證，疑似仿冒案件轉由驗證技術機構調查，同時，本協會也會持續追蹤後續結果，並以規定處理。

96年度所有消費者服務紀錄中，受理案件可區分為資訊提供、宣導活動、產品選購、檢舉、標章申請、產品查詢、資訊技術與網站功能等問題（如附表一），其中以資訊提供及宣導活動等問題所佔比例最多，由此可見，辦理CAS標章相關宣導活動，確實會加深民眾對於CAS的印象；一些相關團體單位也希望能多安排宣導活動；而資訊提供方面則反應出消費者愈來愈重視自身飲食安全，想要對CAS驗證的產品能有更進一步的了解；對於其他CAS相關的資訊取得，也是會透過本協會消費者服務中心，得到滿意的解答。

有鑑於許多消費者所提出的問題非常具有參考價值。因此，本協會自民國95年10月份於CAS台灣優良農產品雙月報中，將當期重要的受理民眾諮詢紀錄刊登於「消費者服務」專欄中。另配合雙月報的出刊，刊物內容也會於網站中轉載刊出，讓網友與讀者都可藉此了解CAS相關問題與解答，使對CAS有更深入且正確的認識。

96年度CAS消費者服務諮詢受理案件彙整表

案件型態	件數	百分比
資訊提供	39	36%
產品選購	6	6%
宣導活動	21	19%
產品查詢	7	6%
資訊技術	6	6%
標章申請	4	4%
檢舉	1	1%
其他	25	22%
總計	109	100%



消費新知

冷凍年菜的市場分析與發展

萊爾富/葉育堅

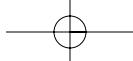
冷凍調理食品在國內的發展一直侷限在超市與量販的冷凍櫃內，而其品類亦被消費者認定是易於保存(丟在家中的冰箱冷凍庫內)的商品，要吃的時候再加熱即可食用，所以其商品概念是與方便、即食、平價相關聯的。但商機總是來自消費者的需求，民國90年的下半年，國內超商業者觀察到每逢農曆年前，忙碌的職業婦女除了要在除夕當天到傳統市場或大賣場人擠人的採購各式食材，回到家後還要處理及烹調年菜，這些事情對她們來說簡直是折磨，更不用說現代職業婦女還有一大部分的人是不太會煮菜的。因此，這正是冷凍年菜的發展契機。

但台灣人的一窩蜂毛病總是改不了，冷凍年菜表面上看起來熱熱鬧鬧，但流程一旦未控管好或是市場反應一改變，立即有人中箭落馬。3、4年前年菜正熱時，除了超商外，量販店、超市、電視購物、網路都在賣，這都不奇怪，奇怪的是藥妝店、加油站、郵局，連巷口的米粉攤也掛出年菜預購的看板。確實大家都看到了年菜的市場需求，但也都沒弄清楚作業的核心關鍵在那裡。所以現在超市與量販店已逐漸淡出，不適合賣的通路也想清楚自己的定位是什麼。不過有趣的是這卻造成飯店與餐廳年菜的興起，以前大家在除夕及年節在外面都找不到地方可以好好的吃頓飯，現在反而是飯店與餐廳的除夕團圓宴一位難求，甚至訂到位了卻還有用餐時間的限制，晚餐至少要做個兩輪才能賺更多。

年菜，為何是冷凍而不是冷藏、常溫或熱騰騰的年菜，當然最大的因素是食材、生產與配送等作業的條件限制，亦即最重要的是要先確立經營模式。整個冷凍年菜的發展是從便利商店開始的，因此我們所思考的是如何運用全省連鎖門市的便利性，以預購接單的方式搭配節慶前的取貨作業來滿足消費者的年菜需求。整個年菜預購專案的啓動至少須在半年前開始作業，先規劃今年的商品結構、主推的品類是什麼？作業模式是否變更？今年的商品如何比去年更有賣點？綜合這七年來的冷凍年菜發展有了下列的變化：

1. 由飯店主廚代言走向特色餐廳或菜色的強調。
2. 由最早只提供宅配服務走向宅配與到店取貨皆可，





消費新知

但宅配費由消費者自行負擔。

3. 由大套餐(8~10人份)走向小套餐(4~6人份)再走向單點菜色。
4. 主力價格帶落在400~500元間，但有逐步下修的趨勢。
5. 常青品項的出現：佛跳牆、東坡肉、魚翅羹、全雞料理等。
6. 費手工的知名菜色仍較受顧客的喜愛。

去年食材、原物料價格一路上漲，7、8月談定的商品規格及定價便會擠壓到上游廠商的利潤空間。就像大家都知道過年期間的雞鴨魚肉都會漲價，但消費者不會管那麼多，有價格吸引力的商品才賣的出去。因此食材的提前採購、包材的共用等相關作業都會影響到商品的成本結構。但光有好的商品不代表通路會接受，更不能保證消費者一定會買單。所以若以整個完整的年菜作業流程來看，它是由生產、企劃、通路、配送及客服五個角色整合而成，當然其中有些人是扮演二個或多個角色。其中各階段的關鍵重點如下：



生產：

- (1) 食材的採購及共用 (2) 生產排程的彈性運作 (3) 尖峰人力的調節

企劃：

- (1) 商品供應量的預估與追加 (2) 商品特色與賣點 (3) 促銷模式

通路：

- (1) 商品銷售的控量機制 (2) 商品訊息的批露與溝通 (3) 訂單的彙總與金流作業

配送：

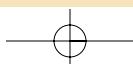
- (1) 生產廠商生產後的倉儲及出貨管理 (2) 貨運配送入通路統倉的作業

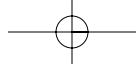
- (3) 通路統倉揀貨及出貨至門市作業 (4) 宅配的準時配送及回覆配送狀態作業

客服：

- (1) 商品相關問題的諮詢與回覆 (2) 客製化需求與配合 (3) 客訴處理

一個表面看起來單純的年菜預購作業，其實後面是要多個跨公司、跨部門的多功能角色整合。但是正因為後端有這麼複雜的作業流程，它也形成了一種競爭的進入門檻。相對來說，整個作業流程如果經過部分的調整與改善，它可以販售的品類將可以更多元；入倉取貨的週期若縮短，則對消費者將更便利，而這些都可以滿足更多的消費需求。經由生產、包裝、銷售、配送及觀念的改變，期許有一天，佛跳牆不用等到過年才買得到；隨時家裡有客人要來，或假日要聚餐，只要到巷口的便利商店或上網訂購，隔幾天就可以輕鬆簡單的辦一桌好料理。





交流天地



伴手禮、明日之星—台灣好米

驗證組/蔡弘聰

旅居加拿大多年的朋友，今年回國，最懷念的食物是台灣的白米飯，請他吃飯，總是飯吃了一大半碗，還未配菜，他說：「台灣米太好吃了，忘了吃菜」。

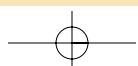
記得四、五十年前，小時候住在嘉義縣海口草地「布袋」鄉下的日子，平常都以蕃薯簽為主食，僅於鍋底放一些白米，那時如能吃到一碗全白米飯，是小孩子最大的期待。回憶起，每當過年或拜拜的日子，總會有一些親戚來訪，尤其是祖母的弟弟「舅公」一定會來，舅公於親戚中係最大的長輩，台語有一句話：「天上有天公、下有母舅公」。為歡迎舅公，祖母總會煮一大鍋的全白米飯，以招待舅公。我們這些小孩子，一看到白米飯，口水早已流個不停，趁著祖母不注意時，舀了一大碗白米飯，拌著菜脯（蘿蔔乾），味道之美，非筆墨所可形容，一碗接著一碗，不覺中吃了八大碗，也不覺得飽，媽媽看到了，罵著說：「吃白米飯拌醬油就很好了，那有如此奢侈，還要拌菜脯」。

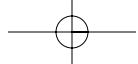
伴手禮、明日之星—台灣米

近來政府推動之「CAS台灣好米」系列產品，包括良質白米、糙米、胚芽米及發芽米等，強調高品質、衛生安全，加上真空包裝，確保新鮮，並賦以精美之包裝，人見人愛，親朋往來，或訂婚送禮以「CAS台灣好米」當伴手禮，送者大方，受者實惠。

時常來去大陸的朋友談起，在大陸只要灌上「台灣」製造之食品都很HOT，來去大陸一人一袋「CAS台灣好米」，自用保健康，送禮有體面，以「CAS台灣好米」攻克大陸，健康事業兩相宜。

除了CAS台灣好米外，目前又有產銷履歷台灣好米上市，從生產到銷售至消費





交流天地

者手中均有可追溯的紀錄查詢，使生產者與消費者之間建立一個相互信任的機制，有了CAS標章，再加上產銷履歷認證（TAP）之台灣米，可說是好上加好。

天賜美食、最自然的主食-米飯

最近由於進口之小麥漲價，一些麵粉製品也跟著漲價，消費者大感吃不消。就營養之觀點來看，米中約含有6%之蛋白質，且所含之必須胺基酸很均勻，其消化吸收率高；至於麵粉，雖然其蛋白質較高，但其所含之必須胺基酸不均勻，缺乏離胺酸，消化率較米為低。

再進一步說，「飲食以自然為主」之觀念，米飯之烹煮，係將米直接加水即可煮成飯或粥，不加任何其他物質，最符合健康原則。可是麵粉係將小麥磨成粉，製作麵包等麵食品，必需加入一些油脂、鹽、糖或食品添加物等，其熱量也就增高了，成分也就更複雜了，當然以「自然飲食」來說，就比米飯差多了。

米的缺點就是它太好吃了，而且吃了一輩子也吃不厭，我媽媽不管菜多好，若無米飯就覺得沒吃飽。想起小孩子時代，一頓飯吃八碗飯拌菜脯之回憶，讓我下一個結論：「米飯有多好吃就有多好吃，天賜美食、最自然的主食」。

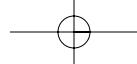
即食美味 過年樂

圖、文/蔡季芳

時序又近歲末，一年中最忙碌的季節，不知您家怎麼過年呢？想起自己剛結婚的那一年，除了新嫁娘換家庭過年的新鮮感，忽然自己從一個在家不需要掌廚的食客，搖身一變成爲需把一家子給餵飽的大廚，因爲夫家是典型的傳統家庭，因此掌廚的我，不僅要填飽一家子的肚子，還有祭神祭祖的偉大使命，也得扛起婆婆準備的三牲五禮、主料及配菜等，早就將家中兩部大冰箱塞啊、塞啊的給擠到不留一絲餘地。除夕那天，自己就像在廚房打仗的大兵，一會拿出東西解凍，想包個餃子，還得把冰箱內塞滿的東西搬出來，找齊了材料後，再把不用的給塞回去，這樣的回憶，我想只要經歷過的人，都會永遠印象深刻。

雖然自己喜歡烹調，樂在其中，但也覺得困擾不已，因爲幾天下來，雖然大家吃開心了，但冰箱也出現了很多消化不掉的零碎食材，而垃圾桶也堆積了大量的下腳料，以上的情節相信在很多傳統的家庭中每一年總會上演一次。

當然，這不是唯一的一種過年方式，隨著社會環境的改變，很多人覺得自己做年菜，是一件很麻煩的事，除了花大錢到五星級的餐廳吃飯之外，選用方便的即食年菜，成了這幾年非常普遍的現象，也讓這幾年的調理食品在品質、口味上都大大提升，只要你想得到的中國名菜，做起來麻煩費工的，通通都可以輕鬆搞



交流天地

定，一隻雞從白味的鹽水雞、到果木薰香的烤雞，佛跳牆也可以從經濟版吃到豪華組，甚至異國風的金蹄火腿，上了桌就像是家裡來了「米其林」的星級大廚，連愛煮的我都覺得如果不善用他們，是不是跟自己太過不去了。

不過，怎樣才能夠讓做菜的人省心，買菜的人放心，吃得人安心、歡心呢？當然，有CAS台灣優良農產品驗證標章的產品是一個很棒的選擇，因為當你見到CAS標章時，就是安心優質的保證。所以不管您想用那一種方式來應對年菜料理，選好食材，不管是從頭做起的生鮮肉品、魚貨海鮮、養生蕈菇，還是想和我一樣，選擇方便省事的調理食品，都有CAS台灣優良農產品的優質商品可以作為信心指標。

既然說了，我自己想當個聰明省事的時代主婦，那就來聊聊這些可以讓我成為廚房魔術師的神奇道具，他們都有完整妥善的包裝，有最清楚的營養標示及食用說明，還有廠商的貼心叮嚀，只要照表操課，自己再適度的添加新鮮的蔬菜當配料，每一道菜色上桌後都會成為讓大家眼亮嘴動的主角，然而以前會有的垃圾、廚餘、下腳料，也會大大的減量，算算最划算的應該還是你的荷包，往往也因為廠商大量生產，因此比起市場過年漲價效應，買這個漲一點，買那個貴少許，煮成一鍋就得比平常多花一點錢的預算，來得經濟許多。這麼多的好處，還有一個好，就是好吃可以隨時再買，不喜歡吃明年換掉，當一個最輕鬆最有主導權的廚房大將軍。

以下是兩道選用了CAS標章之台灣調理食品，再稍加點綴小烹而成的清爽年菜，你心動了嗎？走一趟有良好銷售空間的賣場、超市，就能夠輕鬆的擁有它。



田園獅子頭

材 料：CAS冷凍獅子頭1份、新鮮蔬菜1份、高湯1罐、寬粉條1份、蝦米2大匙

作 法：1. 蝦米泡軟，以少量油爆香，加入蔬菜炒軟。
2. 加入獅子頭、高湯及寬粉條，煮至沸騰，即可改小火燉煮，即可食用。

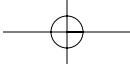


糖醋雙鮮

材 料：CAS香酥柳葉魚1包、CAS日式炸蝦1包、三色蔬菜2～3湯匙、蔥、薑、辣椒絲少許

調味料：蕃茄醬4大匙、白醋4大匙、細砂糖3大匙、水1杯、太白粉水適量、香油1小匙

作 法：1. 柳葉魚及日式炸蝦按包裝指示炸至金黃撈起盛盤。
2. 榨油盛起，以餘油分別炒香三色蔬菜或蔥、薑、辣椒絲，加入調味料炒香，加入水煮開，以太白粉勾芡，熄火前滴入香油。
3. 將糖醋芡汁淋在炸魚、炸蝦上，即可食用。



交流天地



現在正是吃高麗菜 的最好時機

驗證組/蔡弘聰

高麗菜原產於歐洲，台灣在荷蘭人佔據時引進栽培，在中國 14 世紀則就已傳入，明代“本草綱目”也有藥用記載。目前是全世界最普遍利用的大眾化蔬菜，在名稱方面，除了高麗菜外，也稱為甘藍、玻璃菜、捲心菜，顏色有綠白及紫紅；紫紅高麗菜因纖維較粗，較少入菜，多做生菜及盤飾。依形狀又有圓球、扁圓、尖球。高麗菜性喜涼冷，但以 15~20°C 為適溫，生長期為 2~3 個月，產於春、秋、冬季。夏季食用者為高冷地區所栽培的。

高麗菜素平，味甘，具有抗癌的作用，能保護胃黏膜、促進胃壁黏膜再生的功效，常食高麗菜對輕微胃潰瘍及十二指腸潰瘍，有食療效果。此外，富含纖維質、維生素及礦物質等，也可以預防感冒、消除疲勞、促進腸胃蠕動、幫助排出體內廢物、健胃整腸。

高麗菜吃法多多，不論涼拌沙拉，炒、煮，包水餃或來盤泡菜皆可口，尤其現在之高麗菜，價格非常便宜，不妨利用它製成高麗菜干，不僅耐貯存更有一股特殊的風味，讓人垂涎。此外，高麗菜還可當火鍋底，增加湯汁鮮味及甜度，高麗菜熱量低，容易有飽足感，最適合用來當減肥食物，值得選購品嚐。亦可整張葉片煮半熟，代替春捲皮包春捲。當餐桌的食物太油膩或刺激性強時，不妨添一道高麗菜，搭配食用，較不易引起胃部的不適，味道又甜美。

蕃茄與高麗菜加在一起，也會撞擊出另一種新鮮味道，蕃茄先切片切丁，再與切好的高麗菜炒在一起，味道奇佳，十分開胃，促進食慾，抗癌效果更加良好。

最近高麗菜產量豐富，品質佳價格又便宜，可好好享用，高麗菜係最平凡的蔬菜，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農民，何樂而不為？

目前已有多家經 CAS 驗證之冷凍豬肉高麗菜水餃、高麗菜包子、高麗菜捲等冷凍食品，凡申請驗證廠商及產品，均須經學者、專家嚴格評核把關，再通過產品檢驗後方授予 CAS 標章證明，CAS 驗證機構每年更要進行定期及不定期生產廠追蹤查驗及產品抽驗，產品均標示有 CAS 標章，不但品質優良，衛生安全更有保障，希望大家多購買食用。



消費者服務

96年11月~12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	961107	從事除蟲相關行業的田先生來電詢問： CAS驗證之工廠是否有明確之條文規定不可於廠內放置除蟲、除鼠用藥？	已於11月8日電話回覆，回覆主要內容如下： 請田先生可至本協會網站（ www.cas.org.tw ）查詢CAS驗證專區中之認定評審規定有關衛生管理的內容。
2	961114	消費者陳先生以電子郵件詢問： 在協會網站上查不到061001該項產品編號，恐有冒用之嫌，請協會協助處理。	已於11月14日以電子郵件回覆，回覆主要內容如下： 1.經查証後061001為安德魯紳公司之產品編號，但該廠及該項產品已於多年前停止使用CAS標章。 2.經上網搜尋相關資料時，發現使用該CAS產品編號之國榮佐料與安德魯紳為關係企業。 3.本協會業已行文該公司，要求立即停止使用CAS標章。該公司亦已於11月28日來函改正。
3	961123	消費者以電子郵件詢問： 最近有"認識農產品身分證"的活動 http://kids.coa.gov.tw/activity/20071215/index.php?src=supermarket ，12月1、2日會帶孩子去逛超市，活動中需製作CAS標章的看版給孩子看，是否可提供CAS標章的原始檔，以供使用。	1.來信單位為「台灣農業資訊科技發展協會」，經查證，該單位為農委會網站(中文版、兒童版)、休閒產業服務網及農業易遊網等農委會所屬網站之製作、維護單位，亦接受農委會委託辦理宣導工作。 2.12月2日該單位辦理「認識農產品身分證」活動，擬向本協會借用CAS標章圖檔，以製作活動看板。 3.本協會已提供CAS標章圖檔，以供製作活動製作物。
4	961127	消費者史小姐來電詢問： 1.想了解93~96年CAS廠商家數及驗證品項數。 2.建議貴協會是否可將歷年數據放置於網站上，以便查詢每年成長變化趨勢。	已於11月29日以電話回覆，回覆主要內容如下： 1.將93至96年台灣優良農產品專刊內推行成果與現況之數據彙整後提供消費者參考。 2.目前協會網站上之CAS驗證廠商及產品數字以當年度之即時資料呈現。
5	961221	某消費者以電子郵件詢問： 97年度是否還會辦理「CAS台灣優良農產品標章校園宣導」的相關活動嗎？若有，要如何申請？	已於12月25日回覆該消費者，回覆主要內容如下： 1.本協會辦理之相關宣導活動會透過網站公佈與告知消費大眾。 2.請消費者留下聯絡資料，本協會若有相關宣導活動時可告知。
6	961224	公館國小衛生組長劉老師來電詢問： 協會是否可以於下學期派員至學校向學童宣導正確之食品選購觀念？該如何申請？	已於12月25日回覆劉老師，回覆主要內容如下： 請貴校以公文或簡函方式，提供辦理宣導之預定期、時間、學童人數與場所設備等資訊，俾便本協會安排人員辦理宣導。



guards your health!

CAS 把關 健康跟著你!



Recognizing the logo of CAS Taiwan Premium Agricultural Products

CAS logo "AS" is the certification mark of Taiwan premium agricultural products. The logo represents the highest quality of domestic produce and processed foods.

The Council of Agriculture, Executive Yuan, has been promoting the CAS logo since 1989. The basic goals of the council are to develop "excellent agriculture" and "safe agriculture". The main purpose of promoting the CAS logo is to increase quality and to add additional value to domestic agricultural, aquacultural, animal husbandry and forest products as well as those of their processed foods. The logo also helps to ensure the rights of producers and consumers, and allows people to differentiate between domestic and imported agricultural products. It is also expected that through this promotion the image of domestic agricultural products will be established among the general public, demand and competitiveness increased.

認識CAS台灣優良農產品證明標章

CAS標章 "AS" 台灣優良農產品證明標章的簡稱，是國產農產品及其加工品最高品質的代表標章。

CAS標章是行政院農業委員會本著發展「優質農業」及「安全農業」的理念，自民國78年起著手推動的證明標章。推動CAS標章的主要目的在於提升國產農水產林產品及其加工品的品質水準和附加價值，以保障生產者和消費大眾共同權益，並和進口農產品區隔；也期望能透過這樣的推廣與宣導，建立國產農產品在國人心目中的良好形象，進而能愛用和喜歡國產品、提升國產農產品的競爭力。



Four Safeguard Rules of CAS Premium Agricultural Products

1. Raw materials must be domestically produced.
2. Product hygiene and safety must comply with relevant laws and regulations.
3. Quality specifications must comply with related standards.
4. Packaging must be intact and labeling must be clear.

CAS台灣優良產品把關四要素

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. 包裝完整標示明確。



What should you do if you have question with the CAS-certified food you purchased?

Call the toll-free CAS service hotline: 0800-025888

1. Contact the manufacturer's customer service hotline directly.



2. If a clear answer is not provided, contact the CAS hotline. Representatives are available to take care of the situation.

對於CAS產品有疑問時，怎麼辦？

CAS消費者服務專線0800-025888

1. 直接向各廠之消費者服務專線反應。
2. 尚未獲明確答覆，可再向CAS消費者服務專線申訴，隨時由專人代為追蹤處理。



CAS toll free hotline : 0800-025888

CAS website : www.cas.org.tw

CAS 免費服務專線 : 0800-025888

CAS 網站 : www.cas.org.tw