



台灣優良農產品
雙月報

行政院農業委員會 輔導

發行人：陳幸造

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

97農發-2.1-牧-01 補助

雜誌字號：台北字918號

謹此歡迎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8月 第15期



本期焦點

「2008台北國際食品展」台灣館調理食品區參展紀要

大山雞場－源頭做起 e化管理

漢光果菜生產合作社－創新行銷，把蔬菜變名牌

CAS台灣優良林產品證明標章驗證與推廣研習會

2008台北國際食品展台灣館林產區

台灣美食不僅「食全食美」，更是「有森有色」

中秋「民族烤肉節」

「台灣好伴手」參訪札記

臺灣美食 Taiwan Foodelicious

健康效率 永續經營





台灣優良林產品

包裝印有 CAS 台灣優良林產品標準之竹炭、竹醋液產品，從竹材原料、加工生產及包裝，皆須達到 CAS 標準品質檢驗之標準，同時由工研院對生產廠（場）並定期稽查驗與抽驗產品，也就是台灣生產的高品質良林產品！

有關 CAS 台灣優良林產品更進一步的資訊，可上台灣優良農產品發展協會網站 www.cas.org.tw 查詢，也可逕向消費者服務專線 0800-025888 爲問。

如何選購優良竹炭及竹醋液

1. 選購有 CAS 台灣優良林產品標準。

2. 竹炭

(1) 外觀：片狀以平整、無折痕、無破裂、無洞孔、大小均一為原則。並須裁切平整，表面無刺毛層，而炭應垂直，就即材料平整為原則，表面無刺毛層。

(2) 色澤：片度、同塊外觀應呈烏黑，整體炭化完整。

(3) 質地：無其他異味。

(4) 無污染物、蟲斑或其他異物附着。

(5) 包裝頂型圖完整，不可使內容物外漏或變質。

(6) 具有所標示功能性的檢測報告，目標示清楚完整者。

3. 竹醋液

(1) 透明或無色/淡黃色/淡紅褐色/紅褐色。

(2) 無懸浮物，不得有焦油微粒子或其他雜質、異物。

(3) 具備竹醋液之特殊氣味。

(4) 本品之容器應使用耐酸性材料。

(5) 所使用包裝應密閉完好，外觀良好潔淨，無蟲孔，無滲出或其他變形。

(6) 標示清楚完整者。



委託單位：行政院農業委員會森林陳司
初稿報審機構：台灣優良農產品發展協會



CAS標章持續推動

行政院農業委員會97年8月1日農牧字第0970040644號公告：

有關本會96年7月9日農牧字第0960040655號公告「本會CAS優良農產品驗證業務實施至民國98年12月31日止，屆期全面轉換為UTAP優良農產品驗證」，自即日起停止適用。

CAS專題宣導

- 4 / 「2008台北國際食品展」
台灣館調理食品區參展紀要



產業報導

- 6 / 大山雞場－源頭做起 e化管理
8 / 漢光果菜生產合作社
－創新行銷，把蔬菜變名牌

CAS標章驗證單元

- 10 / CAS台灣優良林產品證明標章
驗證與推廣研習會
11 / 歡迎各林產品CAS標章使用者，
多加利用委託代工申請管道

CAS標章推廣單元

- 13 / 2008台北國際食品展台灣館林產區
台灣美食不僅「食全食美」，更是「有森有色」
15 / 選購CAS健康YES!
CAS標章隨手剪，多項大獎等你拿！

消費新知

- 16 / 中秋「民族烤肉節」
18 / 我國實施肉品HACCP輔導及推動情形現況



交流天地

- 20 / 「台灣好伴手」參訪札記
22 / 超市、量販店賣場管理之
食品衛生安全(二)－倉庫管理
24 / 酿酒界的台灣之光～
埔里鎮農會酒莊「真情玫瑰」

消費者服務

- 26 / 消費者服務資訊

「2008台北國際食品展」 台灣館調理食品區參展紀要

農委會/葉美娟

2008年「台北國際食品展」自6月18日至21日為期4天盛大展出，這是「台北國際食品展」首次在世貿南港展覽館登場，與「台北國際食品機械暨科技展」及「台北國際包裝工業展」同時展出。依據外貿協會的統計資料顯示本屆三展合計有1,077廠商參展，計有2,531個攤位，國內參觀人數高達4萬2千多人；另國內專業人士達3萬人，國外參觀者更高達3,885人，較去年成長29.8%，再創新高，三展連袂登場，完整呈現食品相關上下游產業，讓遠道而來的國外買主驚嘆我國食品展的國際化和多元性。

「台北國際食品展」共吸引768家國內外廠商，計有1,609個攤位，更是創下歷屆食品展之最，其中計有台灣、美國、韓國、加拿大、日本、斯



■農委會陳武雄主任委員(中)蒞臨調理食品區

里蘭卡、奧地利、菲律賓、智利、馬來西亞、西班牙、斐濟、波蘭及非洲六國等27個國家館以國家館形態共襄盛舉，使「台北國際食品展」成為亞洲地區最佳的國際食品貿易平台。

長期以來，行政院農業委員會即全力支持這個食品業界的年度盛會，每年均投入大筆人力物力積極籌劃參與，以拓展台灣農產品內外銷市場，



■消費者熱情參與有獎徵答



■台灣館主題區CAS優良農產品標章介紹

並讓國內外買主及消費者對台灣農產品有更深的認知與瞭解。

台北國際食品展之開幕典禮即邀請行政院農業委員會陳主任委員武雄蒞臨指導，為本次展出增添光彩。主委在場致詞時更鼓勵大家：「食品展對於業界而言是年度盛會，對農委會而言，透過食品展把台灣農產品推出去，不僅是我們的責任，也是農民的盼望。今年台灣館特別以「健康、效率、永續經營」為主要訴求，以國內外消費者的健康為我們的職志，利用各種技術提升農產品的生產的結果，就是效率，跟生長環境、跟全球生態環境和諧共存就是永續經營。因此台灣農產品必定符合消費者期望與健康的需求，今天台灣館內的各種成果就是效率最好的展現，農業不只是生產，也要對環境有所貢獻，這就是今年台灣館想要展現的重點，也是農委會的施政理念。」

為此，農委會所精心規劃的「台灣館」即是以主委強調之「健康、效率、永續經營」政策為展出的主軸，展現台灣農產品豐厚的外銷實力，不論在產品的衛生安全與品質均足以與國際接軌。「台灣館」共規劃主題區、農產區、漁產區、林產區、畜產區及調理食品區等6大區塊，在主題區中主要是以靜態展示方式介紹台灣CAS優良農產品、CAS吉圓圓生鮮蔬果、CAS有機農產品及TAP產銷履歷

等標章，代表台灣優質農產品在產製過程中嚴格把關，品鑑No. 1！

位於台灣館內的調理食品區是由畜牧處食品加工科委託台灣優良農產品發展協會所規劃之專區，所展出的主題包括廠商區及CAS優良農產品體驗區兩部份，廠商區計有12家CAS廠商參與，所展出的產品品項豐富多元，包括肉品、冷凍食品、冷藏食品、點心食品及醃漬蔬果等，各廠商紛紛藉此國際性的平台，向國內外的買家或消費者推銷優良產品，拓展內外銷市場：

另外，CAS體驗區則邀請開平餐飲學校的師生，以精湛的手藝，利用CAS相關產品及食材，調理出高水準、廚藝化的美食，完完全全征服與會來賓的視覺與味蕾。另一方面，在台灣館主舞台區也安排CAS標章驗證的使用產品教學示範，倚重美食專家~蔡季芳老師的專業，教導消費者利用各種CAS產品及食材輕鬆料理出色、香、味俱全的各式菜餚。

展出期間，大夥身軀雖然疲憊，成果卻是豐碩的，更有CAS廠商和筆者相約2009台北國際食品展見！在此非常感謝所有廠商的配合與協助。



■陳主任委員強調「健康、效率、永續經營」

大山雞場

源頭做起 e化管理

採訪・攝影 / 豐年社記者 蔡佩綸

■牙籤實驗

大山雞場的品保經理蔡佩凌，身著實驗衣，手上拿著一顆雞蛋，敲開蛋殼將蛋打入盤中，只見盤中的雞蛋黃白分明、略帶透明，在燈光下，表面泛著亮光，她語氣中略帶興奮說：「好的雞蛋，蛋黃較為隆起，靠近蛋黃的蛋白很濃，與外圈的蛋白分得很清楚」，接著她拿起預先準備好的牙籤，一根接一根插入蛋黃，像表演特技般，只見牙籤直挺挺地立在蛋黃上，蛋黃與蛋白依然鮮明，且蛋黃完全沒有破裂，令人不禁直呼「真是太神奇了！」

蔡佩凌臉上的微笑充滿信心，「你看，大山的雞蛋，韌度就是這麼強，這就是我們所謂優質的雞蛋。」，果真是經得起考驗，才看得出品質。

慎選品種・嚴控流程

大山雞場第三代少東陳俊欽自加拿大大學成後返台，在參考外國自動化應用實例後，決心仍效量新出發，在9公頃多的土地上興建全亞洲最先進的高科技蛋雞場，全程進行e化管理，引進感測技術、RFID、生產履歷等，不僅擁有全自動環控的雞舍，環境與環保兼重，還有現代化雞蛋配銷中心及分級包裝中心，成為符合CAS標準的優良蛋廠。

要有好雞蛋，一切得從好母雞開始，講究雞蛋品質的大山，對雞品種的選擇更是慎重，不惜成本從荷蘭進口高品質的「龍門雞」，從雛雞開始飼養，在環控的「雛雞舍」飼養120天後，移到「成雞舍」飼養，並開始產蛋。整個飼養過程，無論飼料、飲用水、光照、溫度均受到嚴格管控。近年，由於禽流感肆虐，荷蘭雛雞禁止進口，大山仍不改其慎選品種的本色，經由審慎評估，選擇國內研發、品質穩定的「伊沙雞」替代。

不用藥物・無抗生素

除此之外，大山對於飼料配方更是費盡心思，一般傳統的雞舍通常配



■置檢系統

有牛油、豬油、魚骨粉等動物性飼料添加物，大山雞場飼養的雞隻則以玉米、大豆等混合的飼料為主，並有一套飼料辨別系統加以監控，每日按照固定比例、劑量，以最佳化配方調製，這些「素食蛋雞」就是大山的祕密武器。

蔡佩凌表示，雞蛋的品質與蛋雞的食物息息相關，大山蛋雞因為未使用動物性飼料配方，雞蛋吃起來沒有腥味，卵磷脂的比例高，膽固醇含量比動物性配方的雞蛋低，即使未加調味料的水煮蛋也好吃。她強調，該雞場的飼養策略是不投藥、不加抗生素，因此不僅口感好、營養佳，更是安全無害的雞蛋。

CAS把關，產履保證

每天，輸送帶將雞舍內蛋雞生產的新鮮雞蛋運送到洗選包裝中心，在45~50°C下進行高密度水洗、冷風烘乾、紫外線蛋殼殺菌、聲納蛋品檢測、5,000瓦光譜血蛋慎測、電眼重量分級等過程後進行包裝，每一個細節都符合HACCP的流程控管，且大部分過程均已自動化，所需人力極少，現場工作人員大多負責控管室的控管的工作。

觀察雞蛋的外觀，是挑選雞蛋的第一步，雞蛋外殼若有污痕，或是沾有雞屎，表示洗選過程不夠徹底，蛋廠對品質的控管是否要求、態度是否謹慎，由外觀就可大略得知。蔡佩凌表示，大山雞蛋表面光滑白皙、乾

淨，每顆蛋都經過高科技水洗過程、甚至還以紫外線殺菌消毒。不僅如此，每顆蛋還經過聲納檢

測，由聲音分析雞蛋的內部品質，師還去除外觀看不出來但內部其實已有裂痕、不新鮮的蛋品，連消費者看不到的地方，該場也嚴格把關，接著經過重量電眼分級，每盒蛋的重量一樣，每顆蛋的蛋殼則打上大山雞場的紅色印記，像是自豪地蓋上品質優良的戳章。

大山生產的雞蛋從產蛋到包裝乃

至運送與銷售，全程一貫化，當天生產的雞蛋，當天就包裝完成，每盒蛋都有產銷履歷，可追溯每批雞蛋的詳細

生產過程，並由台灣優良農產品發展協會嚴格把關，包裝完成的雞蛋，立即以冷藏車運送各銷售點冷藏銷售，如此不惜成本，只為確保雞蛋的新鮮度。

一盒10顆裝的大山優質雞蛋，售價100元，許多消費者聽到後的第一個反應是「什麼？一顆蛋10元？我有沒有聽錯？」但對於了解大山雞場的生產過程、嚐過大山雞蛋美味的人來說，無不給予肯定的掌聲。大山的雞蛋有多受歡迎？以目前11萬隻蛋雞、每天產蛋10萬顆的生產規模，仍供不應求，它的超人氣，由此可知。



■自動化培養系統



■大山優質雞蛋十顆裝包裝

漢光果菜生產合作社

創新行銷，把蔬菜變名牌



■ 媽祖菜帶食化，打開就可以吃」

同樣蔬果產銷履歷認證的生產單位漢光果菜生產合作社，合作社理事主席廖丁川是帶領合作社往前衝的火車頭，也是賦予農產品創新風貌的幕後推手。

成立合作社・計畫性生產

廖丁川的農產品行銷眼光獨到且敏銳。民國78年，他結合農友成立「漢光果菜生產合作社」，從事計畫性生產，穩定貨源，通過吉園圃認證分級小包裝蔬菜，一路跟隨台灣蔬菜故鄉的脈動調整經營腳步成長茁壯，至民國90年，有感於截切蔬果市場的發展潛力，投資設立生鮮蔬菜截切場，92年通過業務用CAS認證生鮮截切蔬菜，93年通過小包裝CAS認證生鮮截切蔬菜，以「方便煮」品牌行銷於各大型販店及超級市場，今(97)年更研發推出「即食康」蒸煮即食蔬菜，期望能帶動新一波消費風潮。歲月更迭，漢光果菜生產合作社已是帶動西螺蔬菜產業創新發展的領導者，該社通過

雲林縣西螺鎮，台灣的蔬菜故鄉，這裡也擁有台灣第一個通過多

CAS認證的產品達100種。

歷經半年多的努力，今年6月漢光通過產銷履歷認證，成為台灣第一個具有農產品產銷履歷的蔬果生產單位，合作社中已通過產銷履歷驗證的農戶已達25戶，通過產銷履歷驗證的品項有青蔥、馬鈴薯、小白菜、小芥菜、包心白菜、油菜、芥藍菜、青江白菜、蒟蒻、結球萵苣、蕹菜、菠菜、葉用甘藷、蕹菜等品項陸續增加中。

小農制生產・大農制管理

漢光推動產銷履歷，係以「透過組織運作，使小農制的生產成為大農制的管理模式」的理念來執行，第一階段選定20公頃沒有化學農藥破壞的菜園耕種，統籌整合產銷班員，經過溝通、教育訓練、使趨於一致性之生產體制，並採計畫性生產，排定社員生產時程、資材統一購置、農藥統一配製後分送，並設立農藥殘留生化檢驗室，就是為了確保產品安全。如此透過供給、育苗、生產、包裝、截切、銷



■ 質量檢測

售、倉儲及配送等一條龍的作業模式，強調安全、安心的農產品，漢光通過產銷履歷認證，可說是水到渠成。

廖丁川表示，產銷履歷產品上市後，消費者詢問度大幅提高，不僅帶動漢光周邊產品的正面形象，更增加市場占有率，「產銷履歷」標章，再加上CAS優良農產品標章無疑成為最佳的行銷標誌。

推蒸煮蔬菜，市場性看好

目前漢光果菜生產合作社光是蔬菜截切場就有4條生產線，日產量可達50公噸，農產品低溫物流中心及暫存調節用冷藏庫共約1,500坪，運輸車隊包含自有及外聘多達22輛，去年度運銷數量高達2萬3,904公噸。

廖丁川表示，要做好市場行銷，不是只有嘴上說說，重要的是要把自己視為消費者，為了研發蒸煮蔬菜，他把自己當白老鼠，不斷嘗試不同的食用方式，要找出最好吃的菜色。而7月底即將上市的「即食康」蒸煮蔬菜，就是漢光的秘密武器。「將蔬菜

零食化，打開就可以食用」，蒸煮蔬菜不但保有營養且兼顧美味，更是符合現代人外食族多且雙薪家庭的趨勢，還有年輕女性重視養生、家庭主婦講求快速的心態，在一片輕食風氣中，

極具市場性。

搶年輕族群，設時尚網站

「即食康」目前已完成品牌與商標註冊

冊，為了拉攏年輕女性，漢光依據不同的蔬菜特性，設計不同的包裝與可愛Logo，以玉米為例，「甜美人」娃娃走可愛俏皮風，讓人一看就愛不釋手。而搶攻年輕族群市場，網路是不可或缺的通路，在2個女兒的通力合作下，漢光果菜生產合作的網站充滿時尚風格，像是宅配服務、線上客服即時通訊，還有蔬菜禮盒及買菜儲值金，在漢光買菜就是「創新」，另外，漢光也經營「希望農業部落格」，透過與網友的互動，發布企業訊息，並收集顧客意見，回饋於行銷策略。

數位時代來臨，廖丁川說，漢光賣的是不一樣的菜，販售的方式當然也要不一樣。你能想像，有一天在騎樓裡或捷運站投幣式飲料櫃裡裝的是一包包的蒸煮蔬菜嗎？不久以後，也許大家的對話內容會變成「我家的冰箱在樓下」或者「我家的冰箱在車站」。希望讓農業活過來、創意讓農業飛起來，上演這場景的，不是光鮮亮麗的大都會，而是最貼近土地生命力的台灣蔬菜之鄉！



■7月底上市的即食康蒸煮蔬菜



CAS台灣優良林產品證明標章驗證與推廣研習會

推廣組/吳佩璣 驗證組 / 丁銘譽

本協會承接行政院農業委員會林務局「97年CAS台灣優良林產品標章制度驗證行政與宣導計畫」，於97年5月21日假中興大學森林系研究所舉辦「CAS台灣優良林產品證明標章驗證與推廣研習會」，邀請CAS林產品標章7家業者、林業相關公協會、林業試驗所、全省各區林業管理處、實驗林管理處及縣市政府農業局等單位，總計43個單位55人與會參加，由於竹炭產品及應用在近年來備受消費大眾重視，因此今年的出席單位及人數比起去年所辦研習會之出席率高出許多。

今年度之林產品研習會課程內容，著重於提升使用CAS林產品標章廠商對竹炭產品之認知，希望林產相關單位能藉此機會深入瞭解CAS優良林產品的特色，同時能協助獲得CAS林產品標章驗證的廠商推廣，因此研

習會中特別邀請中興大學森林系劉正字教授、永鑽國際竹炭實業有限公司宋永健董事長、台灣百和工業股份有限公司邱啓信專員、中華民國商品條碼策進會朱秀貞經理，分別針對竹炭之應用與未來發展、CAS廠商經驗分享及國際條碼在農產品之應用等主題進行探討。研討會進行情形摘述如下：

第一場由劉正字教授主講「竹材的炭化機制及其炭化物之特性」，內容概分為4部份，包含竹材炭化過程之化學反應、竹炭之基本特性、竹炭的孔隙構造與吸附特性和竹炭的導電性作深入的解說，讓與會的人員對竹炭的原理與功能性有更深一層的認識，對於未來開發新產品的發想上有很大的助益。

第二場則是由本協會驗證組蔡組



研習會上課情形



本協會驗證組蔡弘輝組長

長演講，其內容包括台灣竹炭產業發展現況、竹炭產品分類、竹炭在食品上的應用以及竹炭粉末可當作食用天然色素衛生標準的規範與罰則作詳細的解說，建立與會人員有關活化過後之竹炭粉末使用在食品上的正確觀念。

接下來登場的是永霆國際竹炭實業有限公司的宋永健董事長，宋董事長以其自家公司竹炭產品的研發與行銷策略，不藏私的跟與會來賓分享經驗。接著同樣邀請到已獲得CAS台灣優良林產品標章驗證的台灣百和工業股份有限公司邱專員，以研發之竹炭纖維加工製品的心路歷程與產品策略，分享成功的台灣竹炭經驗。

最後一場乃由商品條碼策進會朱

秀貞經理主講「台灣農產品國際條碼的應用」，朱經理清楚的簡報搭配淺顯易懂的說明，讓與會人員對於國際條碼應用在台灣農產品的現況皆有初步的認識與瞭解，前開各個主題，均得到其他業者熱烈的迴響。

本次研討會參加對象為CAS台灣優良林產品標章使用者、林產業相關單位以及未來有意願加入CAS標章等，每場演講結束後，與會來賓皆會把握利用短暫的休息時間，互相交換心得，充分達到資訊與技術交流的目的，對於CAS台灣優良林產品的發展必有其正面影響與助益。



CAS林產品標章展示產品

歡迎各林產品CAS標章使用者 多加利用委託代工申請管道

驗證組 / 丁銘譽

有鑑於生產CAS台灣優良林產品之代工廠商日趨漸多，本協會於此再次重申委託代工申請應符合之相關規定，歡迎各林產品CAS標章使用者多多利用此一管道，藉以拓展銷售通路。

依據「優良農產品證明標章認證及驗證作業辦法」第13條及第9條規定，CAS標章使用者接受委託代工

(OEM) 時，應檢具以下文件，向本協會提出申請，經評審合格後與本協會簽訂契約書並取得新授予的編號：

- 受委託生產廠商與委託者之委託代工契約書。
- 申請表 本表可於本協會網站下載。
網址：
http://www.cas.org.tw/content/test_and_verify/b2.asp?offset=2&B1m_sn=2

3. 農場登記證、農民團體證書或營利事業登記證、產銷班登記證明文件或國民身分證影本。
4. 生產廠(場)位置圖。
5. 生產廠(場)產品製程與品質管制計畫書及檢驗報告。
6. 擬申請產品標示之包裝袋(稿)或印刷稿。

目前項產品應在受委託代工之CAS標章使用者廠內完成加工製造和包裝，並得於包裝上使用CAS標章及編號，且須標示受委託生產廠商與委託者之名稱及地址。

使用CAS標章廠商及產品項數，謹列如下：

97年6月至7月CAS新簽約廠商

類 別	廠商名稱	產品項目	產品編號
肉品類	佳味香食品企業有限公司	裹粉帶骨雞排。	010510
		裹粉里肌肉排。	010511
		調理里肌肉排。	010512
		調理帶骨里肌大排。	010513
點心食品類	東杰產品有限公司	東杰白煮蛋(速凍半成品)	101901
		東杰白煮蛋	101902
		五香滷蛋	101903
		五香茶葉蛋	101904

製表：97.7.31

CAS廠家與產品細項數統計表

編 號	期 別	廠商家數	
01	肉 品	68	3,438
02	冷凍食品	47	695
03	果 蘿 汁	6	18
04	食 米	17	36
05	醃漬蔬果	7	72
06	即食餐食	24	435
07	冷凍調理食品	10	106
08	生鮮食用蔬	2	9
09	醃造食品	5	112
10	點心食品	16	137
11	蛋 品	24	69
12	生鮮裁切蔬果	23	86
13	水 菜 品	30	170
16	林 菜 品	7	66
合 計		286	5,449

製表：97.7.31

2008台北國際食品展台灣館林產區 台灣美食不僅「食全食美」 更是「有森有色」

推廣組／吳佩璣

2008年台北國際食品台灣館林產區，林務局配合農委會「健康、效率、永續經營」的施政政策，精心推出「新森活饗宴」主題，以生態材料的應用，帶來全方位生活品質的提升，並邀請10家林產品廠商參與此次之盛會，展出產品概分為以下三大主軸：

森林香料飲品

森林香料飲品主打創新、科技、

抗氧化、高產值的口號，例如以竹葉萃取之天然黃酮類化合物：土肉桂葉所含豐富之肉桂醛；柳杉葉及枝條抽出物所含萜類與多酚類化合物，製成之飲品不僅天然、健康而且養生。目前推出的產品有竹香飲料、土肉桂茶（酒）、柳杉針葉酒等，都為極具市場潛力的產品。

竹炭食品

目前開發出之食品級活性竹炭



■優良林產品有獎問答活動

粉，為安全之食品天然色素，林產品區中今年以竹炭粉為主，創新推出竹炭竹筒飯、竹炭月桃粽、竹炭咖啡等相關食品供民衆嚐鮮。

生態材料民生用品

林產品中原就有很多是具有生態、節能、減碳、健康之材料，製成日常民生用品不僅可以提昇生活品質，又兼具環保意義。這次展出的有無患子洗潔液，無患子是阿嬤們過去用的肥皂替代品，因無患子果實含豐富之皂素，可有效利用作為清潔用途產品，如今結合現代科技製成相關清潔用品，頗讓人多了一份思古及純樸的感覺。

CAS驗證專區

此次台灣館林產品邀請參展的廠商計有10家，其中已獲得CAS標章驗證的廠商就有4家，分別為永達國際竹炭實業公司、臺灣百和工業（股）公

司、青竹生產合作社及愛農事業有限公司等，其所展示的CAS驗證產品除了竹炭、竹炭粉等原料型產品外，還包括竹醋液及以竹炭粉或粒為原料之各式生活民生用品，這些廠商都經過農委會林務局、工業技術研究院、台灣優良農產品發展協會等單位通力合作，從原料來源、製造過程、衛生安全、檢驗分析及追蹤查驗等，每樣產品均經過層層的嚴格把關，消費者購買時，只要認明「CAS台灣優良林產品標章」，就是「國產、優質、安全」的最佳保證。此外，食品展展期間，廠商為配合食品展的定位，展出的產品主要是摻入竹炭粉之食品，包括竹炭麵、竹炭蛋糕、竹炭餅乾及竹炭冰淇淋等產品。

林產品宣導

展覽期間協會亦安排一系列CAS台灣優良林產品消費者宣導活動，於台灣館主舞台區及各CAS林產品攤位，向民衆宣導以國產竹材為原料之CAS台灣優良林產品的各項特色，並搭配時令介紹「吃的涼爽、吃的健康」的竹炭涼麵和竹炭冰淇淋，相當受到民衆喜愛，最後並藉由與民衆面對面互動之有獎問答活動，使大家更深入瞭解CAS台灣優良林產品標章與產品優點。

今年林產品廠商共計收到607件國內外買主詢價及報價，現場交易件數有243件，成交金額約新台幣178,000元，展出成果相當豐碩。



■竹炭冰淇淋試吃介紹

選購CAS健康YES! CAS標章隨手剪 多項大獎等你拿!

CAS台灣優良農產品證明標章，是國產農產品及其加工品最高品質代表標章，推行至今已普遍獲得國人的認同和信賴，並逐漸成為國產優良農產品的代名詞。

行政院農業委員會為鼓勵民衆多多選用CAS台灣優良農產品，從7月份至10月中旬，舉辦「2008年CAS台灣優良農產品標章抽獎活動」，消費者只要購買印有「CAS」標章的產品，集任何產品包裝之CAS標章一枚，貼在明信片上並填妥姓名、電話、地址等聯絡資料，郵寄至「100099－台北郵政3158號信箱【CAS活動小組】收」，就有機會抽到五萬元現金、愛彼特高級機械鍊、DVD放影機等大獎，獎品豐富。

本次活動分5次抽出幸運的消費者，民衆只要寄上「CAS」標章，即可連續參加5次抽獎（已中獎者除外），抽獎時間分別是7月24日、8月14日、9月4日、9月25日及10月16日，頭獎現金5萬元將於第5次抽獎中抽出，得獎名單抽出後14日內將於聯合報、其他媒體及台灣優良農產品網站公布，早買早抽，歡迎大家踴躍參加。

目前CAS驗證品項計有肉品、冷

推廣組／丘前鈞

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、生鮮截切蔬果、水產品、生鮮蔬果、有機農產品、林產品等16大類，280餘家廠商，5,000餘項產品，各地量販店、超市及便利商店都可以買得到CAS台灣優良農產品標章的產品。凡申請驗證廠商及產品，須經學者、專家嚴格評核把關，通過後方授予CAS標章證明，並且定期追蹤查核，CAS每項產品均標示有CAS 標章，保證CAS 產品的品質安全無虞，同時也利消費者辨識，消費者不但買得安心，吃得放心，在享受優質國產農產品之餘，還有機會抽大獎得好康！欲知活動詳情請洽02-86631737或活動網頁<http://www.ufax.com.tw/cas.htm>。



CAS優良農產品



CAS優良農產品



您剪標 我送禮

■令人垂涎的
燒肉串

中秋「民族烤肉節」

企劃組 / 陳慶儒

近年來每到中秋節，親朋好友閒話家常的話題大都是「今年哪裡烤肉去？」，就好像是過年吃年夜飯、端午節吃粽子一樣正常，中秋節儼然成為烤肉節，傳統的柚子與月餅卻不幸淪為中秋的配角，只見中秋節當天一入夜，人們便魚貫的從家裡往戶外竄出，大家扶老攜幼、或街道旁、或海邊、或公園、有時連屋頂陽台都搬出小火爐，大人忙著起火刷肉與親朋話家常，小孩則在一旁玩煙火帶著柚皮帽的歡樂景象。相較於從前，大伙圍坐客廳分食著客人轉送不知幾手的月餅，偶而想到中秋便到陽台望望月亮，但大部分時間都是在看電視的日子，烤肉活動看來是更有活力些。

雖然現代人都知道烤肉不能多吃，行政院環保署也每年呼籲大家儘量減少烤肉活動，因為每年中秋節測量出來的空氣污染指數都很高。但是一到

中秋，常見一家老小興致勃勃準備烤肉，在夏夜的戶外烤肉、賞月、話家常，已成為許多家庭的年度盛事，再加上各商場的推波助瀾下，恐怕再也無人會想到污染的問題，也沒有古人如唐朝李商隱「嫦娥應悔偷靈藥，碧海青天夜夜心。」的感受了。現今，對大家而言，恐怕是如何尋個安全舒服地方烤肉可能更加重要了，然而在方便與舒適之餘，在此仍要不厭其煩地再一次的提醒大家，注意以下幾點過個安全健康的中秋烤肉活動。

理想地點要選擇

選擇視野視野開闊、空氣流通的場地，才可偶而應景的望月娘，而不會有一氧化碳中毒的危機，其他如取水方便、環境衛生、治安良好等要件都需列入考量，但是在熙來往攘的道路兩旁或是臨水際的溪邊、地勢低的河床上、土質鬆軟峭壁的下方、雜草叢生或低矮的灌木叢附近，為了能年年過中秋應避免前往。

食材安全很重要

食材的安全衛生是第一選擇，經過CAS驗證的產品，毋庸置疑的具備了第一選擇要件，當然烤肉時應該注意各類食物的攝取，不要只偏限在肉



■肉品的衛生安全很重要



■高纖營養的生鮮類類

類和海鮮，可攝取其他如土司、甜不辣、玉米，蔬菜類：香菇、青椒、四季豆、茭白筍等食物，多些纖維少一些油膩，當季的文旦柚和柳橙，富含維他命C，也是不錯的選擇。



■燒肉也應攝取適量蔬菜

醬料調製少油鹽

選用醬料時應把邊去油減鹽的原則，市售烤肉醬、沙茶醬等醬料都是油脂含量高的配料。烤肉醬在食用前可先加少許飲用水稀釋，降低鹹度，當然也可調製自製烤肉醬，例如：醬油加大蒜加少許檸檬汁。此外，為避免重複加了好幾層的烤肉醬情形，應改掉邊烤邊刷醬料的習慣，或乾脆享受食材的原味也是不錯的作法。

善用錫箔捨棄焦黑

燒焦的物質是很強的致癌物，如有此情形，一定要將燒焦的部位丟棄，建議燒肉時最好用錫箔紙來燒，如此食物受熱平均易熟，也可減少肉類高溫暴露產生抗癌物質，但錫箔紙若有任何焦黑，即應換新。而使用錫或鋁箔紙時，應避免包酸性食物，以避免過量錫或鋁溶出。

垃圾分類環境清潔

燒肉時常常因生熟食一起混用碗盤，導致細菌交互感染而吃壞肚子，所以可多準備一些器具，燒肉時將生熟食分開擺放，而最後工作不可免，記得把垃圾分類攜回處理，確實熄滅火苗，把場地恢復原狀。

最後提醒大家，選擇一個安全衛生的戶外場地來闔家共歡，細嚼慢嚥的品味美食，用完餐後大家攜手漫步在月光下，除了應景也以利消化吸收，並減少脂肪堆積，如此必能過一個健康和美好的中秋燒肉夜。

我國實施肉品HACCP輔導及推動情形現況

中央畜產會 / 邱錦英

前言

危害分析重要管制點制度(Hazard Analysis and Critical Control Point System : HACCP System)是有效管理食品安全的一種制度，其目標在於「從農場至消費者(From farm to table)所有的相關過程均能根據HACCP制度執行的產品品質保證系統」：HACCP是一個被國際性所認同的食品安全管制系統，經由簡單概念的制度，讓業者評估和確認那些可能影響產品安全的危害，建立防止危害發生的措施或保持於管制界限之下，並執行例行的管制和記錄，因此至目前為止是一種可用於強化國家食品安全到最佳權限的制度。且世界各國政府均體會到應執行這項政策及標準，並進行嚴謹的審核制度，以取得消費者的信任及其它國家的認同。



■中央畜產會專家指導輔導業者建立HACCP制度

我國法令規定與實施時程

我國肉類加工食品業實施食品安全管制系統之相關規定，行政院衛生署依據食品衛生管理法已於去(96)年8月公告冷藏冷凍畜禽生鮮肉品、醃漬肉品、香腸、乾燥肉品、調理肉品及肉類罐頭等20人以上之肉品業者，應於公告後一年實施，20人以下之業者則於公告後二年實施，並由轄區衛生局邀請其他縣市衛生局稽查人員、財團法人中央畜產會及學者專家成立稽查小組，自今(97)年8月以後開始執行肉品業者之食品安全管制系統(HACCP)與食品良好衛生作業規範(GHP)之符合性稽查作業，違法者將依據食品衛生管理法相關罰則處理。肉類加工食品業者應於接獲各縣市衛生局之通知，於期限內提出HACCP計畫書等關文件與紀錄並接受稽查。詳細規定請上衛生署網站查詢：http://food.doh.gov.tw/Chinese/Ruler/food_aquatic.asp?idCategory=128以及http://food.doh.gov.tw/post_1.asp?idCategory=11&idx=191

肉品業者之輔導情形

行政院農業委員會自民國85年開

始，為提升國產農產品之品質與衛生水準，即進行輔導CAS標誌驗證之肉品工廠建立HACCP系統，並持續辦理導入HACCP制度相關之教育訓練。至民國95年起將業者建立之HACCP計畫書與紀錄等，列入CAS肉品之例行性工廠追蹤查驗項目中，協助業者早日建立HACCP系統。此外，自96年起亦邀請CAS肉品委員直接至各個肉品工廠輔導業者導入HACCP制度，97年度已完成輔導18家工廠。

行政院衛生署於85年起成立中長程計畫，以每3~4年為一期，開始籌劃將HACCP制度之相關規範納入食品衛生管理法管理範疇內。重點工作有：法令規範之增修訂、制定指導手冊、肉品產業調查、建立業者資料庫、建立肉品加工之危害項目與防制措施資



■中央畜產會辦理業者教育訓練 - 分組討論實況

料庫等，並執行衛生單位等稽查人員訓練、肉品業者輔導及業者教育訓練，為推動食品安全管制系統作準備。

未來展望

食品安全管制系統是由衛生單位依據食品衛生管理法執行者，業者有義務依據HACCP之理倫建立合理、合乎科學根據與有事實依據之食品安全管制系統。未來業者將加強人員教育訓練並由實際參與HACCP計畫執行所得之資料，導入風險性分析的概念，同時政府單位將藉由權衡、選擇和實施適當降低食品危險性政策措施的風險性管理(Risk management)以及透過危險性評估者、危險管理者和其他有關機構間的風險性資訊交流(Risk communication)，達到符合食品衛生安全防護的國際共通性作法。



■中央畜產會辦理縣市衛生稽查員訓練 - 體驗肉品加工實作情況

「台灣好伴手」參訪札記

企劃組 / 莊佳燕

「伴手」這個詞，源自於台語，所謂伴人送手禮，也是古人「伴禮」的意思。中國向來素有「禮儀之邦」的美譽，逢年過節親戚朋友間總是不忘

送上幾分厚禮，重要節日大禮更不可少，早期台灣屬於農業社會，人情味濃厚，凡出外或返鄉，為表關懷及禮數，都會隨手攜帶小禮物分送親友，雖然不是價值不菲的名貴產品，卻代表送禮者的心意，正所謂「千里送鵝毛，物輕情意重」。進入現代社會，伴手禮已不只是著重於聯繫情感，拉近彼此距離，更成為商業行銷各地名品及特產的專有名詞，具有地方特色的產品，都成了伴手禮的代名詞。

行政院農業委員會推動「台灣好伴手」實行有年，由於生活品質提升，在交通發達及媒體推波助瀾下，台灣各地觀光旅遊也逐漸受到矚目，好吃不貴又具有當地特色的「台灣好伴手」產品應運而生，為攜帶伴手禮的人提供現成的選擇，不僅免去了二串蕉的窘境，更帶動了當地觀光及居

民生計的經濟熱潮。

台灣好伴手產品推動至今，在包裝及食品標示上改善有成，因此本(97)年度為提升伴手產品品質安全，行政院農業委員會規劃針對產品及製造場所制定台灣好伴手產品評鑑規範，為實地瞭解伴手產品生產作業情形，特於6月10日由本協會邀請前中華穀類食品工業技術研究所研發組組長顏文俊先生，一同參訪伴手產品生產單位。此次參訪，挑選八里鄉及三芝鄉農會兩個單位。

八里鄉農會

八里鄉農會主要伴手產品為柚子系列產品，包括柚香美人果茶、柚香美人果醋及柚香和風沾醬等，製造單位為一臺銷班，八里鄉農會連股長及臺銷班林班長二位均表示，由於6月並非柚子產季，因此無法看到柚子產品的生產過程，不過目前我們在現場看到了樹梅醋的生產過程。「樹梅」是「楊梅」的俗稱，在台灣樹梅產期約2星期，本草綱目中記載：「楊梅可止渴，和五臟，能滌腸胃，除煩憤惡氣」。樹梅含有豐富維他命C，除了鮮食外，大多於近成熟時採集，以鹽漬或糖漬加工方式，製成罐頭、果汁、果醬及果凍產品，或提供樹梅原料當作製酒之原料。



■鮮脆欲滴的楊梅（樹梅）



■八里鄉農會－樹梅醋



■八里鄉農會－樹梅醋製造所一隅

現場看到的樹梅醋製造場所，麻雀雖小五臟俱全，不論是封蓋機、二重蓋、蒸箱、離心機或大型冷凍庫等應有盡有，相形之下僅生產前述幾項產品有些可惜，顏先生熱心指導，不僅針對產品向林班長提出建議，同時也提出不少可行之研發品項。

林班長除了生產伴手產品之外，還在半山腰自營「陶樂絲森林」休閒農場，農場內除展售柚子酥、柚香手工餅乾、樹梅醋果汁等伴手產品外，亦提供當地特色餐點以及手拉胚等活動，將伴手產品實際和觀光景點結合，遊客嚐鮮之餘更可以將好吃的伴手產品帶回家DIY或和親友分享。

三芝鄉農會

第二個參訪單位為三芝鄉農會，伴手產品為山藥乳酪蛋糕、山藥黑糖糕及杏鮑菇包子，其中蛋糕和黑糖糕是由芝農田媽媽禱樂坊製作，而杏鮑菇包子則是委外請專業食品工廠代工。代工杏鮑菇包子的食品工廠，不論是廠房或製造流程皆管理良好，環境整潔、設備空間完善，讓人有感優良的自主管理，正是落實食品安全的第一步。

而芝農田媽媽禱樂坊，製造的台灣好伴手產品包含山藥乳酪蛋糕及山藥黑糖糕，目前各有二種不同包裝型態，一是作為禮盒，包裝精美體積較大，二是單一包裝類似蛋塔造型，特殊外型，但容易讓人誤判為蛋塔，製造場所有點類似大型家庭廚房。

另外，三芝鄉農會更將其倉庫改建成餐飲場所者，前院是「田媽媽芝農展售中心」，後方則改建為「2號倉庫咖啡館」，亦供

應伴手產品作為餐點讓遊客品嚐。顏先生建議若能改變乳酪蛋糕貌似蛋塔之外型，例如杯子蛋糕造型，只要包裝稍做改變，有了好的賣相也許能夠創造更好的銷售額。

此次參訪八里鄉及三芝鄉二家農會，深深感受到每項產品背後，皆集結農民全心全意投入的努力與絞盡腦汁，有心求進步的農民在技術上想要更上一層樓，更需要的就是專家一語道破的金玉良言，而且各縣市的農會人員對於推動台灣好伴手這塊領域莫不盡心盡力，因為愛惜脚下這塊土地，因為感恩能有這樣的機會推動在地特產，也很榮幸有顏先生這樣傾囊相授，相信三方面都因此感到充實。



■田媽媽芝農展售中心



■三芝鄉農會－杏鮑菇包子代工廠



■貌似蛋塔的小包装山藥乳酪蛋糕



■三芝鄉農會
－山藥乳酪蛋糕

超市、量販店賣場管理之食品衛生安全(二) 倉庫管理

企劃組 / 張惠萍

繼上一期提到超市、量販店除了販賣場所外，另一個佔很大區域空間的地方即為貨物儲存之倉庫。雖然近年來零售業者為了提高銷售業績、減少庫存壓力，逐漸將倉庫的容積減少，然而對於食品區而言，鮮食原料或是凍藏食品送至店內時，能快速、有效率的將產品分門別類地送至準確的倉庫中、維持產品良好的先進先出以及倉庫內的衛生管理，皆是關係到所提供的產品品質，以下依過去辦理低溫及常溫物流業者輔導計畫之經驗，提出幾點目前零售店內略需加強之處提供業者參考：

一、倉庫中的冷凍冷藏庫之運轉溫度應足以維持冷凍食品中心溫度在-18°C以下，或是冷藏食品中心溫度在7°C以下，凍結點以上。

目前國內零售業的倉庫溫度設定多比法定規定溫度再嚴苛一些，除了一些販售店因機械老舊的關係，就算定期維護仍然不易將溫度控制在恆溫的狀態之外，還有一種狀況讓人既愛又恨，即是若店家生意太好補貨太頻繁，使

得倉庫門開關次數太多，會讓倉庫內溫度急速的升溫，易影響產品品質。另外，由於庫內溫度溫差大，易於庫內牆面凝結水珠或滴落至產品上，若此時產品上未覆加包膜或蓋子，亦會造成產品污染，所以我們常常建議販售店若有製作麵糰等需發酵一段時間之產品時，務必將發酵中麵糰利用保鮮膜覆蓋後再放入冷藏庫中貯放。

二、倉庫內貨品堆棧應整齊，且保持清潔無雜物，地面、牆壁及貨架無黴斑或長黴，並設置有效防止病媒侵入之設施。

倉庫內若能將產品堆棧整齊，就容易做好先進先出的管理。目前有些販售店，店內低溫儲藏庫的容量小，每日分一至兩次、利用多層架進貨，

倉庫內貨品一目了然，減少員工搬運之勞，而多層架的進出亦可減少倉庫的使用空間，提供各位做為參考。至於低溫倉庫中若溫度、濕度控制不良，就容易於天花板、牆壁或是門口的塑膠簾等處產生冷凝水，繼而產生黴斑或是結成小冰珠堆積污垢，



■倉庫器具應保持清潔衛生



■ 賣場倉庫貨品堆棧整齊，走道空間足夠搬運物品

此時通常會建議販售店需要安排定期清洗低溫倉庫以保持庫內清潔、定期維護機械設備與降低庫內濕度，這樣一來就能有效的維持低溫倉庫的清潔。

三、倉庫內照明度應足夠，照明設施應有安全設計。

低溫儲藏庫中的照明設施應該要亮度足夠，且照明燈泡會發熱，在低溫儲庫中容易因熱漲冷縮的關係易使燈泡爆裂，因此，在低溫儲庫中的照明設施建議要採用能耐冷熱的燈罩，以維安全。

四、應依食品儲存特性之不同，分別設置倉庫儲放（或予適當區隔），並有足夠之空間，以供物品之搬運。
少部分店家的低溫倉儲管理受限

於舊款的凍、藏庫設備，空間過大，導致凍、藏庫中儲存了多種類的食品，例如水產品、熟食品、冷凍食品混合一室，甚至於連發酵中的麵糰皆共置於同一個凍、藏庫中時，這樣除了容易造成產品交叉污染外，庫內各類氣味混合，對於產品品質的維持相較之下亦會降低。合宜的利用機板、層架或是不同顏色的籃子將不同類型之產品分類儲放，以及產品堆疊勿高於工作人員不易操作的高度，並保持至少60公分寬的走道寬度才是較佳的倉儲擺放狀態。

因此，只要業者確實做好倉庫管理，就能確保產品品質，並提供消費者一個良好的產品品質，衛生安全自然有保障。



飲酒過量 有礙健康

釀酒界的台灣之光 埔里鎮農會酒莊「真情玫瑰」

企劃組 / 陳慶雲

只要說到台灣之光～王建明，大大小小不管是棒球迷都會知道。在此也要向各位介紹釀酒界的台灣之光～「真情玫瑰」酒。「真情玫瑰」酒是經行政院農業委員會農糧署輔導由埔里鎮農會農村休閒酒莊，以埔里當地具有相當特色及花香的食用玫瑰所釀造出來的，今年首次出國參加「2008年布魯塞爾世界酒類評鑑」即能在國際眾多參賽酒品中脫穎而出獲得「銀牌獎」，為台灣農村釀酒使綻造無上的殊榮。

台灣是在2002年才正式開放民間釀酒，雖然時間不長，但從財政部國庫署網站資料顯示，台灣目前已有400多家大小酒廠及酒莊，行政院農業委員會農糧署為維護消費者飲用酒品及確保遊憩空間安全，特委託本協會，以CAS優良農產品對產品品質把關的概念，建立台灣農村酒莊相關輔導機制，對於農民組織型態之酒莊，每年辦理台灣農村酒莊評鑑，評選出深具地區農特產及地方產業文化特色的農

2008年布魯塞爾世界酒類評鑑—
銀牌獎

村酒莊，及符合「酒類衛生標準」之酒品，期盼將傳統農業轉型為精緻多元產業，創立獨特的品牌形象。去(96)年共通過埔里鎮農會酒莊等10家優質酒莊及2金、3銀及13銅牌的優質酒品。

榮獲世界酒類評鑑銀牌獎

今(97)年初，更是首次由各優質農村酒莊之得獎酒品中精選10款，送往法國勃根地參加「2008年布魯塞爾世界酒類評鑑」，在這場競賽中共有法、英、美、澳等48個主要製酒國家計6,189款酒品參加競逐，經來自世界各地共240位專業品酒裁判品評評定後，結果傳出捷報，「埔里鎮農會酒莊」所生產的酒品「真情玫瑰」獲得銀牌獎佳績，這不僅向國外宣告台灣有酒莊，而且所產製的酒也獲得了國際肯定，這是台灣農業轉型升級與邁入國際化的重要里程碑。

好山好水出好酒

埔里鎮農會酒莊位在南投縣埔里鎮有小西湖之稱的鯉魚潭旁，當車子嚮山谷間的鯉魚潭，湖面霧氣飄

遼、山巒四起，但您絕不會因此而迷路，因為飄散在風中迷人的玫瑰花香及酒香將指引您到酒莊，到了酒莊，在酒莊專業解說員的帶領下，山中各個龍、蜈蚣、蝦、鯉魚等穴位傳說，各個融入一杯杯奉上的美酒佳釀中，如此襯托下的「埔里鎮農會酒莊」，除美景外更多出一些靈性，另外，酒莊四周也有多樣的遊園及休憩住宿設施，來到這裡，情侶們雙雙對對輕踏著天鵝船、老小一家人坐著遊園小火車、三五好友歇息在天水蓮大飯店的落地窗前，每一次按下相機快門，永恆的剎那都融入美若人間桃花源的場景中。

體驗酒莊休閒之美、佳釀香醇

而酒品榮獲殊榮的原因，不僅是因為擁有得天獨厚的山水仙境，更包含有在地人對土地的親情、對製酒的堅持和自原料就嚴選把關的用心。大家都知道埔里所生產的花卉、水果等農特產品質優良，向來都受到大眾青睞，「埔里鎮農會酒莊」更是利用當地花、果、樹等農特產品，研發產製



■酒莊佳釀—百里飄香、迷霧森林、真情玫瑰（由左至右）

「真情玫瑰」、「百里飄香」、「迷霧森林」等酒品，屢屢在國內各項酒類比賽中勝出，不僅提升了農產品附加價值，也讓小鎮新增一個觀光景點，以獲獎的「真情玫瑰」為例，農會在專家指導下從眾多玫瑰花種中，挑選埔里特產的山形玫瑰花為原料，經契約合作的農場中悉心孕育在無毒的環境下生長，花瓣不但可以生食，還可加工成各式產品。

取自農場沁心迷人的玫瑰花，經自製基酒低溫萃取、低溫密封保存後，色澤鮮紅晶瑩、香氣濃郁，口感甜而不膩，尚未入口就聞到山形玫瑰特有的荔枝香氣，甜嫩口感就像拿到情人贈送的玫瑰，甜蜜欣喜湧上心頭，喝起浪漫幸福的感覺，美酒在喉中竟然有一種捨不得嚥下去的掙扎，其實以上酒莊的種種感受除了親自蒞臨，以筆墨形容對讀者來說彷彿隔靴搔癢一般，因此建議您趁著假期安排一趟酒莊之旅，不用出國也可以體驗酒莊休閒之美、佳釀香醇，沿著鯉魚潭的柳堤步道漫步，親身體會人在畫中的感覺，微醺之餘更有一番寧靜玩味。



■緊鄰鯉魚潭之埔里鎮農會酒莊

97年5~6月消費者服務中心受理民衆紀錄

推廣組 / 吳真璉

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
1	970505	吳小姐來電詢問如何申請CAS優良農產品驗證? CAS標章的驗證內容為何?	已於5月5日以電話回覆吳小姐, 主要內容如下: 向吳小姐說明CAS標章驗證內容、驗證項目及如何申請CAS標章驗證等相關資料, 據瞭解對方是一生產製茶廠公司, 該說明後已了解辦事項申請之CAS類別。
2	970512	消費者來電詢問何謂CAS台灣花枝鳶生魚露資料。	已於電話中回覆, 主要內容如下: 臺灣和興海洋企業股份有限公司、統一企業股份有限公司及強旺冷漠食品股份有限公司等有生產冷凍花枝鳶生魚露相關資料。
3	970512	第3小組提供「強鈞號」之產品包裝, 於5月12日寄至本處審, 請協助審查該產品是否有套用CAS標章之嫌, 幫調查清楚後回覆之。	已於5月14日以電子郵件回覆第3小組, 主要內容如下: 經調查該產品非CAS產品, 本處會已依違反CAS標準使用規定處理, 故該產品包裝已更正。
4	970520	新化鎮先兆進行總督宋慶同問: 申請CAS產品驗證和所需文件資料。	已於5月5日以電子郵件回覆, 主要內容如下: 1.有關問題如何申請CAS產品驗證一案, 可至本稽查網站的「CAS 驗證專區」中「CAS產品驗證專區」點選審品項目驗證基準及在「申請書下載」點選檔案, 內容包含驗品規範及產品申請書。 2.提出申請應附工廠(農牧場)營業登記本、工廠(農牧場)計畫圖、作業流程圖、品管說明書、申請產品之包裝袋(或印樣稿)及產品檢驗報告等資料。
5	970522	吳小姐來電詢問如何申請CAS有機加工品驗證。	已於5月26日以電子郵件回覆吳小姐, 主要內容如下: 本處會未執行有機加工品之驗證業務, 並告知吳小姐轉撥至新竹正豐公司, 請其向正豐公司詢問。
6	970527	消費者來電詢問何謂近期稽查辦理之CAS相關活動訊息。	已於電話中回覆, 主要內容如下: 近期將舉辦CAS標章抽獎活動, 依據其可不定時自行上網查詢更多活動訊息。
7	970603	消費者許小姐來電反映: 本校於5/21從川航告食品廠(肉桂、黑米麻糬)供應干貝發現有下列問題: 1.原標示非統絡公司, 經反應又改貼標識2.票貢飲料檢查結果CAS品項3.異物(改貼標籤前拍的)明日本校又要使用該產品, 是否需配合這樣? 請頒佈處理。謝謝。	處理情形摘要如下: 經查「宏泰」與「統絡」兩家CAS產品生產廠, 二廠為關係企業, 地址皆為台北縣五股鄉五股工業區五權路49號。有關產品違反CAS標準部分已依規定降級並加註。並加強監督追蹤。
8	970612	劉老師來電詢問: 1.本校長期委託合格的食品公司辦理學校團膳業務, 但不知是否受物價上漲影響, 近來發現食材品質變差(如豬肉絲中發現黑色豬肉絲)、食材數量縮水(如雞肉帶骨比例變高)之情形。 2.辦理CAS優良農畜所生產CAS產品時應做好品質工作, 若發生影響產品品質情形, 涉嫌違反CAS形象負責影響。 3.辦理CAS驗證機構至廠商處進行產品抽查工作, 以瞭解廠商生產情形及維持CAS產品品質。	處理情形摘要如下: 1.6月12日與劉老師的建議, 並了解學校使用CAS產品情形。 2.為保障CAS標章之公信力, CAS驗證機構均投入相當的人力與經費, 定期研不定期赴生產工廠抽樣檢驗及產品抽驗, 如有不合格要求立即改善, 並再抽驗, 未改善者則停止CAS標章使用資格, 逕由如此嚴格的標準以確保產品品質與衛生。 3.6月17日本處會會同中央畜產會辦公室開小動視, 說教使用之CAS產品並無異狀, 並請該校一卡通2007年CAS專刊, 學校表示感謝並會重視本案。
9	970613	消費者來電詢問如何申請茶產品之CAS標章驗證?	已於5月5日以電子郵件回覆, 主要內容如下: 目前CAS標章驗證尚未茶製造製品項, 故無法接受申請, 同時感謝消費者對CAS台灣優良農產品的支持。
10	970617	周麗美小姐來電詢問: 1.萬昌公司生產之02300799(市製熟肉包)產品上標示有其他廠牌(雙鷺)字樣, 是否違反代工產品? 2.內容物包子之裡紙上標示CAS產品驗證號有0230, 內包裝袋外標示之023007 CAS標小綴不同, 是否符合規定?	已於電話中回覆周麗美小姐, 主要內容如下: 1.經查雙鷺公司之商標。 2.CAS並無標註之相關規定, 如標註有標示CAS字樣則需符合標示規定。兩營養均衡說明已清楚了解CAS標示相關規定與驗收注意事項。
11	970630	消費者來電詢問CAS英文縮寫意義為何?	已於電話中回覆, 主要內容如下: CAS為Certified Agricultural Standards 之縮寫, 故請民眾可至網站查詢相關資料。



健康的起點

CAS給您從頭到尾的呵護

 行政院農業委員會

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