



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、莊佳燕

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](http://www.cas.org.tw)

E-mail：[service@cas.org.tw](mailto: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

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10月 第16期



國  
郵  
資  
雜  
台北字第918號  
內  
付  
誌

台北郵局許可證  
台北字第3632號

### 本期焦點

#### CAS甘苦談

追求產品品質的靈魂「呷七碗」－嘉義食品工業股份有限公司

打造香米的故鄉－台中縣霧峰鄉農會

CAS標章驗證制度之落實

97年度食品餐飲相關團體參觀台灣優良農產品工廠活動

2008台灣美食展活動紀實

便利商店與CAS產品

上善若「水」請多選購CAS優良水產品



# CAS台灣優良水產品

施行水產品HACCP管制，衛生安全有保障

超低溫冷凍  
水產品

乾製  
水產品



冷凍  
水產品

冷藏  
水產品

罐製  
水產品



行政院農業委員會漁業署  
(財)台灣優良農產品發展協會

關心您

網址：[www.cas.org.tw](http://www.cas.org.tw)  
諮詢專線：0800-025888

特別報導

4 / CAS甘苦談



產業報導

6 / 追求產品品質的靈魂

「呷七碗」－嘉義食品工業股份有限公司

9 / 打造香米的故鄉

－台中縣霧峰鄉農會

CAS標章驗證單元

12 / CAS標章驗證制度之落實

CAS標章推廣單元

14 / 97年度食品餐飲相關團體

參觀台灣優良農產品工廠活動

15 / 2008台灣美食展活動紀實



消費新知

17 / 便利商店與CAS產品

19 / 大家來找碴－食品營養標示，您會看了嗎？

交流天地

20 / 上善若「水」請多選購CAS優良水產品

22 / 雍容華貴「樂活竹炭藝術展」

24 / 國產保健食品的潛力

消費者服務

25 / 消費者服務資訊



# CAS甘苦談



■ CAS單標章



■ 3F標章



■ CAS雙標章 - 優良果蔬汁標章



農委會食品加工科／林子清科長



■ CAS雙標章 - 優良蜜餞



■ CAS雙標章 - 優良肉品



■ CAS雙標章 - 良質米標章

2008年CAS標章推行迄今剛好滿20年，原本到明（98）年底將被送終（停止使用），或逐出家門（送給業者自行管理），幸好CAS福大命大，現又浴火重生，農委會將繼續推動本標章，希望它能像隻大鵬鳥，飛得更高、更遠。這裡談CAS，將告訴大家它是怎麼來的，過程如何？以便留下紀錄。

民國75年農發會時期，食品加工科是在農業生產處，本科紀學斌先生提送了優良肉品標章的示範推動計畫，當時處長黃正華先生對本計畫也存疑，經本科補充說明「雖然不敢保證成功，但值得一試」，黃處長乃批准了本計畫（農復會時代長官的風範），也因此而孕育出未來的CAS計畫。

75年優良肉品標章（豬頭標章）推出，由於做到了品質與安全的把關而獲得業者與消費者的支持，第一家獲得驗證的台畜公司其產品業績即數

倍成長。77年本科陳建斌先生接著推出優良冷凍食品標章（3F標章），也獲得冷凍食品業界的熱烈響應，因此帶給本科相當大的信心。當時也考慮到每一類別都設計一種標章亦有不妥，因此78年本科黃有才先生與陳建斌先生乃參考日本JAS的模式設計了CAS的標章，並經由當時參事熊中果先生協助向中央標準局註冊，CAS也因此而誕生。

當時本科幾乎每年推出一類產業的驗證，例如79年優良果蔬汁（鄉間小路標章），81年特級良質米（大拇指標章），及優良蜜餞等，又因優良肉品及優良冷凍食品標章已有其知名度，不便以CAS來替代，因而設計了雙標章制，由於雙標章過於複雜，消費者不易辨認，本人於82年接任食品加工科科長即於83年整合為CAS單標章。

從75年優良肉品開始，CAS在本科同仁的努力下，業務不斷擴充，後

來黃有才先生、陳建斌先生及紀學斌先生也因職務升遷而相繼離開食品加工科，剩我這位老管家掌舵，這段時間在長官信賴之下，讓CAS團隊輕鬆做歡喜事，每年在有限的經費下，不斷的增加驗證項目，創造出產業的價值。例如83年推動的優良即食餐食，重新建立了便當盒餐業，也發展出以18°C為主的鮮食產業，目前驗證廠商有24家，產品435項；91年推動生鮮截切蔬果，輔導產地初級加工，將農產品廢棄物留在農村，把截切好的蔬果再以冷藏配送至食品工廠、學童午餐、大型醫院及科學園區等大型伙食團，成為綠色產業的模範，也創造了農村就業機會，目前驗證廠商有23家，產品86項（葉菜類、根莖類、瓜果類、水果等）。

民國93年本會農糧處業務結束（歸併於新成立之農糧署），加工科是唯一未被解散的科，被歸併於畜牧處。從此開始CAS就不再平靜了，先有外界對農委會驗證標章過多應予整合的聲音，結果當年新推出的優良林產品也加入CAS行列，漁業署的海宴標章及農糧署的吉園圃與有機農產品也同樣採用了CAS標章，使得CAS家族更加壯大，同時CAS認證及驗證體系也做了適當的調整，「優良農產品證明標章認證及驗證作業辦法」也於95年6月29日修正發布。接著下來的卻是頭痛時間，國會中有委員開始對CAS及CNS的"C"有意見，認為應改為

"T"才能代表台灣，我們也因此將"Chinese"改為"Certified"，在台聯立委舉辦的公聽會中順利過關，但後來部份立委主張將CAS改為TAS，並經其連署由院會通過，如此一來，推動近20年，知名度已達82%，且為教育部、國軍副食等團膳採購認定依據之CAS標章突然遭遇衝擊。外患的同時，內憂也跟著出現，產銷履歷被列為本會重要政策而大力推動，有機農產品與優良農產品也應與產銷履歷掛勾，重新設計了以產銷履歷為主體的三個標章（TAP、OTAP、UTAP），並要求CAS標章在2010年（99年1月）全面轉換成UTAP，CAS經此內外夾攻，蒸煮炒炸之下要活命也真的很難，幸好老天有眼，看在CAS 20年來所造就的功德，新政府、新主委為了延續農業的施政，總算讓CAS存活下來。我這老管家過幾年也將退休，到退休時還能看到CAS繼續為生產者、食品業及消費者服務，這是個當公務人員最大的安慰了。

成就一件事不容易，毀掉一件事卻不難，食品加工科一直秉持農復會的傳統，以創新、研發來推廣業務，從早期發展外銷加工作物（洋菇、蘆筍、黑皮等）到推動農村小型食品加工、「鄉間小路」、「鄉點」及「CAS標章」等，都是走在時代的先端，未來將同樣以謙卑的心情繼續為台灣農產食品加工業盡一份責任，凡走過必留下痕跡，加油吧！

# 追求產品品質的靈魂

## 「呷七碗」－嘉義食品工業股份有限公司

豐年社記者／王櫻

部分照片由嘉義食品公司／提供



■ 嘉義食品打造的CAS新廠

從小吃店發跡，喜愛美食、也喜歡自己動手做料理的嘉義食品公司董事長李東原，從嘉義家鄉的小吃店，到開分店、設立公司，進駐百貨公司美食街，直至轉型設置中央廚房、成立CAS工廠，以「呷七碗」品牌行銷7-11、百貨超市、量販店，整個轉型、進化過程可說是自然而然、水到渠成；不靠交際應酬的手段，而著重食品業的「根本固乎在」，一步步建立起「呷七碗」的傳統小吃王國。

### 價格平實・注重安全

一般人對於夜市小吃的印象，不外乎美味、親切、便宜，不過髒亂、衛生條件差，也往往令人怯步，「呷

七碗」則完全顛覆夜市小吃的負面形象，將夜市小吃精緻化，保留小吃平易近人的價格，卻注重品嚐時的衛生、安全，而這，便是李東原強調的「食品業的根本」。

為了堅持「根本」，嘉義食品工業於民國85年申請通過CAS標章驗證，並以此為企業經營根基與發展方向；92年，中正新廠即以CAS工廠為設計藍圖，貫徹「呷七碗」的品牌定位，同時確保7-11通路的延續，CAS驗證也成為行銷國內外的叩門磚。

李東原指出：「申請CAS驗證前後，工廠設備、人員與品質管理，都有很大的成長。」相對的，不論硬體或軟體方面投注的金額也不小，但事實證明，踏實的基礎建設，始為長遠經營的基石。

### 反覆試驗・用心研發

傳統小吃看似平凡，但「呷七碗」每項產品平均需經過8個月的研發，漫長而繁複的歷程，不僅精確地抓住市場脈動，同時也象徵著對消費者負責的嚴謹態度。

從產品提案開始，就是一連串的討論、試做、試吃的過程。除了嘉義

食品工廠內部，還得經過7-11的採購人員、主管以及全台店長試吃、討論，裡裡外外、反反覆覆，整個流程下來，約需8個月時間才能上市，因此具有前瞻性的產品研發十分重要，李東原舉例：「我們4月份就得提報年菜了！」

嘉義食品工廠的產品品項衆多，包括油飯、粽子、碗粿、炒米粉、竹筒飯、糕點等，以傳統小吃「呷七碗」品牌為主軸，目前有5項產品通過CAS驗證，分別為金粽、銀粽、小金粽、滿月油飯與冷藏油飯；今年底，該公司並將通過HACCP與ISO22000國際認證，工廠品質益趨穩定、更利於經營和管理，為食品衛生安全做最周全的防護；屆時所有產品加入CAS行列將瓜熟蒂落，也為未來進軍國際市場奠定厚實的基礎。

### 慎選原料・嚴擇食材

「呷七碗」的產品中，油飯可說是公司營運的台柱、歷久不衰的長青樹。在該公司發展史中，佔有重要的篇章，其美味可見一斑。油油亮亮、粒粒分明的糯米彈Q爽口、越嚼越香，配料更是豪氣灑佈，滿滿地覆蓋住油飯，香菇、蝦米、魷魚、瘦肉、紅蔥頭，拌炒出的香氣，光用想的，畫面已夠「驚心動魄」；搭配著糯米飯，每一口都有不同的驚喜，這會兒是蝦米、那會兒是魷魚，多層次的香氣、豐富的口感，總之就是「好呷！」

在推陳出新的產品線中，要屹立

不搖數十年，  
並非易事。

「呷七碗」的油  
飯從原料挑  
選就很講究，原料廠

商是否擁有CAS驗為考量重點，  
李東原表示：「從產品的源頭—原料  
的採購，我就很重視，一定先看過他  
們的工廠，這也是CAS的精髓之一。  
做好的產品先進行化驗，沒有問題才  
採購。」濁水米、活力豬...兼顧美味  
與健康，明年起，「呷七碗」的油飯  
並將使用產銷履歷的食材，加倍提升  
油飯的內涵，蟬聯「呷七碗」一哥寶  
座。

對於冷藏或冷凍的便利性食品而  
言，「美味」無疑是另一項挑戰，因  
此從產品的原料選擇就得斟酌，「選  
擇冷凍或冷藏前後、味道不會改變的  
食材。」李東原指出，例如香菇、豬  
肉等產品；青菜則挑選不會產生褐變  
的種類；魚類部份，石斑就比黃魚適  
合...，針對產品的食材需求，一樣樣  
地研究；此外，也透過急凍、真空冷  
卻等技術的提升，保留食材的鮮味，  
加乘產品的美味。

### 多道防護・隔絕污染

在嘉義食品工廠裡，每項產品所  
受「關愛」是平等的。從原料的篩選  
到軟、硬體的洗禮，該經歷的流程與  
監督一樣也少不了。品管人員巡視、  
抽驗；幹部們每天試吃；食品工業研



■「呷七碗」  
產品—宰  
相肚油飯

究所的抽查；人員衛生的獎懲辦法...，無偏無頗，一視同仁。

特別請專家設計的CAS工廠，為避免交互感染、隔間超多，新進人員甚至可能迷路；許多單向門設計，防止人員未經除塵、洗手、消毒便闖入，造成食品污染，每個設計都深具用意，連毫不起眼的防蟲設計也大費周章。一進入廠房大門，頭頂上的黃色燈光就暗藏玄機，原來該種光線雖然人的眼睛看得見，但蟲蟲卻看不見，以避免其驅光而來；即使真有蟲蟲誤闖，還有第二道防線，即以誘蟲燈誘捕，黏住被引誘而來的蟲蟲；若還有「活口」，終極必殺武器則是紫外線殺菌燈，將蟲蟲與空間裡的細菌趕盡殺絕，整體設計皆以食品的衛生與安全為依歸。

### 自行配送·確保品質

硬體設備固然重要，領導人經營管理的理念才是攸關產品品質的靈魂。看似威嚴的李東原脫口而出：「愛，與需求。」是他的經營管理哲學-因為愛，所以設身處地了解消費者的需求、了解員工的需求、了解客戶的需求...。「做食品的，每一個步驟都要很謹慎！」儘管工廠製作流程已模式化，但他仍經常試吃自家的每一



■ 信仰虔誠的李東原董事長樂於行善

樣產品。「把自己當成消費者自我監督，才能確保產品品質。」他堅持所有產品必須當天做、當天配送，甚至是中午吃的早上做、晚上吃

的下午做，一日二至三配，並建立起運輸團隊：「自行配送最安全，自始至終，我都掌控得到產品，我比較放心。」

創立近30年的「呷七碗」，雖然賣的是台灣傳統小吃，但市場行銷腳步並不侷限於台灣，也積極開疆闢土、拓展外銷領域，目前已外銷美國、香港，並著手開發大陸市場，滿足台商與遊子思鄉的情懷。此外，嘉義食品工廠並與台安醫院合作，近期將推出健康、生技食品，並以「雅拉法」嶄新品牌面市，開發藥妝與有機商店通路。

食品業是勞力密集的產業，面對台灣高昂的薪資水準，李東原打趣地說：「現在不能稱為微利時代，該說是奈米利潤。」不過始終堅持腳踏「實」地的他，並未計畫到其他工資便宜的國家設廠：「尤其做吃的，所有的產品，我要看得到、掌控得到，才能安心銷售；自己能安心，消費者才可能買得安心、吃得安心。」李東原心目中的CAS，或許比CAS還CAS。

# 打造香米的故鄉— 台中縣霧峰鄉農會

豐年社記者／徐清銘

霧峰，米國新星「益全香米」的發源地，霧峰鄉農會農會於91年推動香米契作專業生產，導入CAS、產銷履歷先進品管制度，從田間栽培到後續加工全程監控，每一粒米都經得起最嚴格的檢驗，短短幾年，奠定「霧峰香米」的品牌地位，即使價格較高，銷售量仍蒸蒸日上。國內品牌稻米風起雲湧，想在競爭激烈的市場頭角嶄嶸，顧好品質是不二法門。

## 環境優越·重要穀倉

霧峰鄉平原遼闊、土壤肥沃，灌溉水源引自潔淨的烏溪，且因農業試驗所、前省議會均位於鄉境，重工業發展受限，鄉內污染源少之又少，生產良質米原即具有優勢，自來是台中縣重要穀倉。霧峰鄉農會主導設立香米產銷專業區，建立田間標準作業流程，用肥、施藥管控嚴格，稻米品質更上一層樓。

專業區以「台農71號」益全香米為單一米種。益全香米係由日本「絹



■CAS霧峰香米

光米」與本土品種「台梗4號」雜交而成，米粒外觀短圓飽滿、晶瑩剔透，炊煮後，散發芋頭般的濃濃香味。益全香米以品質為導向，因此在栽培作業方面與以產量為導向的品種不一樣，最大差異在於施肥量不能過多，尤其忌諱氮肥，一旦過量，稻株就會倒伏。

## 專業契作·明訂流程

香米專業區計畫開展後，第一年參與試種的稻農，因依照原先的管理模式栽培，稻株生長雖然漂亮，卻因結穗過於飽滿而倒伏一片，農會敦請農試所專家進行密集講習，翌年情況即大幅進步。如今，參與專業契作的稻農，各個都是香米栽培高手。

詹志雲股長指出，選定品質導向的新米種從事專業生產，農會自始即鎖定品質為第一要項，與稻農訂約時，契約中即明定需遵守標準作業流程，整個田間生產管理作業，施肥、用藥的數量、品項、時機均有嚴格標



■ 稻米買入進倉

準，稻農一旦違規，經檢驗一次不合格，即淘汰出局。

香米專業區第一年試種面積為7公頃，此後連年激增，由50、80公頃一路攀升，最多時接近400公頃，目前則僅300公頃左右，面積之所以縮減，即因部分稻農仍改不了根深蒂固的栽培習慣，農會於是斷然淘汰不符標準之農戶。

### 密閉包裝 · 隔絕污染

專業區品質管控以CAS標準為依歸，衛生安全是基本要求，在國內產銷履歷制度還未正式上路前，農會已先一步要求稻農從事詳盡的作業紀錄，繳交稻穀時一併送交；收割之前，農會並進行田間檢測，檢測結果必須完全符合標準，絕無僥倖。

第一線生產管控嚴謹，後續加工作業嚴謹程度亦不遑多讓。霧峰鄉農會碾米工廠係因應加入WTO所興設的新式碾米廠，設備先進完善，製程動線分明，專業區稻穀入倉後，直到加工成為商品出廠，全程都

不落地。

碾米廠廠長陳督建說明整個碾製作業情形，當香米專業區所收割的濕稻穀送入廠後，經過磅、檢測含水量、熟度及剔除雜草、異物，完成初步篩選；後再經初級烘乾，即快速送入冷藏貯存，不同稻區各有專屬的貯存桶；為讓消費者吃到最新鮮的米，碾米廠都是在接到訂單後，才開始進行碾製作業；而整個包裝作業則在密閉無塵室進行，務必將塵埃等污染因子隔絕於外，說明了來自霧峰的香米，除了新鮮外，更提供消費者衛生安全的保障。

### 數據說話 · 辨識品質

霧峰鄉農會碾米廠榮獲CAS標章驗證，並通過ISO9001、2000國際品質認證，各項作業均符合嚴格標準，檢驗設備應有盡有。該廠率先使用「色彩選別機」，透過米粒色彩判讀，自動挑出碎粒、雜質，精密程度甚至細小的玻璃碎粒也無所遁形。另外，「米粒檢測器」可測量白米的食味值，



■ 香米清酒禮盒

放入一把米後，須臾之間，其蛋白質、澱粉、水分含量比值均化為數據，清清楚楚，稻米的品質好壞，由科學儀器說話，最具公信力。

詹志雲股長表示，導入先進驗證制度，時時刻刻皆需接受監督考核，CAS方面尤其嚴格，除監督生產過程外，並不時抽驗市場貨架上的終端商品，包括安全性方面的殘毒檢驗，內容物分析、碎米粒比例、商品標示是否確實等，均須達到標準。

### 各式包裝 · 一應俱全

專業區產出統一以「霧峰香米」品牌行銷，雖然價格比市面一般米種高出一截，仍廣受消費者青睞，銷售量蒸蒸日上。詹志雲表示，全台各地皆有栽種益全香米，但據消費者反映，霧峰香米的口感就是與衆不同，即使僅一溪之隔的草屯產區也有差異。他研判，益全香米係由位於霧峰的農試所培育成功的米種，霧峰可說是香米的故鄉，氣候、風土最為「適配」，應是重要的因素。

霧峰香米有大小各式包裝，從5公斤到300公克袖珍型一應俱全，分級規格有平民、有貴族，掛上CAS標章尤其精緻，已通過產銷履歷認證者另有專屬禮盒，此外，凸顯個人特色的「特別栽種米」，每一包皆附上生產稻農的照片及簡介，直接對消費者「掛保證」。



■ 產品真空包裝過程

### 發展加工 · 提升價值

主力食用米外，霧峰香米並研發系列附加產品搶攻伴手禮市場，最早出爐的是香米鍋巴，還有精釀清酒。96年啓用的霧峰農會酒莊，走日式和風美學風格，所開發的酒品取經日本最精緻的清酒釀製手法，如「不染」、「初霧」純米吟釀，只取用香米米心為原料，精米度高達60%，酒質清澈透明、酒香高雅。另外，值得一提的是，酒莊今年度也獲得行政院農業委員會農糧署評鑑「優級」的佳績。

製酒過程的副產品也有用途，如原料米磨除的外層，蛋白質含量豐富，可用來提煉、製作面膜、香皂；酒粕可製作酒粕軟糖、酒粕香腸，每一粒米從裡到外完全利用，毫不浪費。

詹志雲股長指出，稻米是短期性作物，一年兩收，發展加工品可調節市場供銷，並增加附加價值、拉長生命週期。他強調，在農業研究單位用心培育下，新米種風起雲湧，不過，適地適種仍是自然不變的法則，各地宜考量環境條件發展各自的特色米種，農會評估，益全香米是當地最理想的米種，農會並已擬定長遠的經營計畫，全力發展香米為霧峰鄉的主力米種。

# CAS標章驗證制度之落實

驗證組／蔡美奇

CAS標章驗證制度自民國78年推動以來，迄今已邁入第20個年頭，談到“CAS”相信絕多數的消費者絕對不陌生。

CAS台灣優良農產品的特點有四點：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；由前述四大特點可歸納得知，CAS產品即為安全衛生及品質優良之國產農產品或農產加工品。

為確保CAS標章公信力，以及驗證產品之品質、衛生與安全，於推動之初即嚴謹規劃驗證流程、品質規格標準，以及後續追蹤管理，並於執行一段時間後彙整各執行過程所遭遇的問題及業者建議，經不斷地改進，始能建立起現今完善的CAS標章驗證制度。

產品於申請CAS標章驗證之階段，除需通過完整嚴謹的驗證過程外，於驗證通過後，生產CAS產品之生產廠(場)仍必須接受驗證單位以不定期、不預知方式進行生產廠(場)追蹤查驗和產品抽樣檢驗，以確保CAS產品生產過程的衛生、製程管理和產品的品質。CAS標章之追蹤查驗訂有「優良農產品證明標章追蹤管理作業要

點」，依該要點，新驗證通過之CAS產品生產廠(場)追蹤查驗等級列為普級，而已通過驗證之CAS產品生產廠(場)則依追蹤查驗結果分為加嚴級、普級、良級、優級等4個等級，依等級劃分各有不同的追蹤查驗頻率，若發現有重大缺失情形，除要求限期改善外，並以加嚴等級追蹤。另外，如發現重大嚴重違規，則終止其驗證資格。

CAS認驗證體系之主管機關及CAS各驗證機構，每年皆不定期舉開CAS工作檢討會，共同研商檢討並加強CAS標章驗證及管理制度。本年度為加強和落實CAS驗證制度及管控CAS產品品質，首度辦理聯合稽查作業，由本協會會同CAS驗證技術機構，針對消費者特別抱怨或加嚴等級的CAS標章驗證業者進行聯合稽查，聯合稽查作業截至目前已執行4場。除此之外，本協會另於今年度起著手辦理市售CAS產品標示稽查工作，加強CAS產品之標章標示管理，同時藉以杜絕仿冒CAS標章。截至本(97)年度8月底為止，稽查各超市賣場或傳統市場作業報告累計共47場次，其中少數CAS產品標示不符規定之產品，均已依CAS相關法規要求改善。

此外，鑑於近年來國際上農產品之安全議題備受關注，日前CAS驗證機構共同開會，並達成建立CAS標章驗證產品之原料查核機制的共識。儘管CAS產品於原料管控方面原已是驗證機構重要之管控查核項目，但為強化CAS標章產品品質與衛生安全形象，CAS驗證機構共同研擬建構CAS標章驗證產品之可追溯系統，以建立CAS標章驗證產品之原料查核機制。俟系統臻於成熟後，將

納入CAS標章產品追蹤查驗系統，加強CAS驗證產品之原料來源與產品流向的管控，以保障使用CAS產品之消費大眾的健康。

CAS產品資訊方面，無論是申請產品驗證、CAS相關規範、CAS產品查詢及CAS最新通過與終止之生產者資訊等均可於本協會網站查詢，本協會網站為<http://www.cas.org.tw>，歡迎各位多加利用。

### 使用CAS標章廠商及產品項數，臚列如下：

97年9月至10月CAS新簽約廠商

類別	廠商名稱	產品項目	產品編號
食米類	瑞記碾米工廠	幸福契作	042001
		一畝田－心纖米	042002
		幸福一週間（1~7）	042003
生鮮截切蔬果	百園水果企業有限公司	生鮮截切水果類	122301
林產品類	盛發企業工廠	盛發木醋液	161102

製表：97.9.30

### 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	68	3,437
02	冷凍食品	46	677
03	果 蔬 汁	6	18
04	食 米	18	40
05	醃漬蔬果	7	72
06	即食餐食	24	435
07	冷藏調理食品	10	107
08	生鮮食用菇	2	9
09	釀造食品	5	112
10	點心食品	16	137
11	蛋 品	24	69
12	生鮮截切蔬果	22	85
13	水 產 品	30	171
16	林 產 品	8	67
合 計		286	5,436

製表：97.9.30

# 97年度食品餐飲相關團體 參觀台灣優良農產品工廠活動

推廣組 / 洪美英

行政院農業委員會為推廣CAS台灣優良農產品，特委託台灣優良農產品發展協會自今（97）年4月起至11月止，受理食品餐飲相關團體申請參觀台灣優良農產品工廠活動，藉以增進消費團體對於各類台灣優良農產品製造流程及食品衛生安全管理之認識。

活動截至9月份止，計有華碩、和碩聯合科技(股)公司伙食委員會、平可實業有限公司、新和里辦公處-社區管理委員會、慈濟國際人道援助會食品協力組、台北市教育局體衛科-台北市士林區劍潭國小、國立金門技術學院-食品科學系、實踐大學餐飲管理學系及台北海洋技術學院食品科學系等9個單位提出申請，並已完成工廠參訪，總計參訪人數超過240人次。

為使參訪者能多方面體驗CAS工廠的管理模式，每梯次的CAS工廠觀摩活動，均安排參訪2個以上不同驗證類別之工廠。截至目前本活動已參訪過中原食品、台灣卜蜂、光泉牧場...等近20家包含肉品、冷凍食品、即食餐食、生鮮截切蔬果、良質米及點心食品類等不同作業形式之CAS優良農產



華碩、和碩聯合科技(股)公司伙食委員會參觀  
茂果菜生產社生產情形

品工廠。在此也感謝在每次參訪中CAS標章驗證工廠相關負責人的協助，使得來賓都能先透過專

業人員解說後，還有機會實地目睹CAS產品的製作及衛生管理情形，在這種幾近無塵的空間裡，看著工作人精心調理著CAS產品，現場來賓無不被這種作業環境所震撼，並由衷地堅定CAS產品等於優良農產品的信念，當然在來賓驚呼連連的觀摩後，仍安排參訪者與生產者面對面討論，從提出問題到瞭解事實，這約1個半小時，讓所有參訪人員均對CAS台灣優良產品證明標章之制度有完整而實際的認識。

行政院農業委員會希望藉由提供消費團體實際參觀CAS工廠的活動，讓消費團體瞭解各類CAS台灣優良農產品之原物料來源、製備、生產製造與產品出貨等嚴格監控的產銷過程，肯定農委會為維護國產農產品品質，所做的各項監督與把關的努力，進而達到推廣CAS台灣優良農產品及消費者安心使用之目的。

# 2008台灣美食展活動紀實

推廣組 / 丘前錦

第19屆台灣美食展已於8月15至18日在台北世貿一館盛大舉辦，4天參觀總人次約15萬8千人，今年盛況空前更比往年。本屆美食展除了展現台灣美食的創新與豐富，也豐富地呈現出近年來台灣餐飲品質與廚藝水準的提昇，以及美食在這塊土地所創造出的龐大經濟效益及文化價值。

台灣的飲食文化除了匯集來自中國各省份的道地料理元素外，也受到西方外來文化的感染，變化出豐富多元的各式美味料理，而台灣「美食王國」的稱號，也吸引不少外國觀光客慕名而來。

在本次台灣美食展中，筆者發現有許多CAS台灣優良農產品的蹤影。近年來CAS台灣優良農產品常常出現在國際級的展覽中，業者的努力，相信一定也讓消費者充分體驗到CAS台灣優良農產品的優質與衛生。

本次參展的CAS驗證廠商都頗具規模，參展產品也都是重量級的熱門商品，肉品方面有台灣菸酒股份有限公司(以下簡稱台酒)及滋味珍食品股份有限公司（品牌名：黑橋牌）等CAS肉品驗證廠商參加展出。台酒在本次



■穀盛公司展售情形

展覽中推出去年(96)甫通過CAS標章驗證的紅麴香腸及紅麴豬腳，讓消費者無不驚奇不已，現場還不時引起搶購熱潮。紅麴香腸又分為三種口味，有原味、紹興及高粱，採用CAS驗證的後腿豬肉，以適當比例調合製酒用紅麴，並添加紹興、高粱等酒類製造，肉質飽滿甜嫩；而紅麴豬腳則是台酒公司屏東酒廠以傳統配方，加入紅麴滷製，選用少骨且肥瘦較均勻的前腿肉調製，豬腳油膩適中，口感具有韌性又有帶Q的嚼勁，味道甘甜、爽口。而黑橋牌除了原有的超人氣肉乾、香腸商品外，今年還推出紅麴紹興香腸及杏鮑菇香腸兩項新產品，標榜採用嚴選CAS標章驗證的優質豬後腿肉，以『三分肥七分瘦』的黃金比例充填，堅持不摻粉、不添加防腐劑及人工色素，來吸引消費大眾的目



■特好公司展售情形



■黑橋牌食品展售情形



■台灣菸酒公司展售情形

光。而杏鮑菇香腸則是以加入中台灣特植鮮嫩杏鮑菇，佐以黑橋牌特調配料低溫長時醃製，肥厚脆嫩的杏鮑菇隱含淡淡的杏仁香，軟Q的口感與鮑魚相似，而且低脂低熱量，不但風味提升，營養更加分！紅麴紹興香腸則因添加天然紅麴及香氣醇厚的埔里紹興酒，使得天然的豬腸衣透著紅嫩的紅麴色，咬勁Q實、再加上紹興酒清香口感，美味與養生兼具！

#### 在釀造食品方

面，則有CAS驗證的穀盛股份有限公司(以下簡稱穀盛)及特好食品生化股份有限公司(以下簡稱特好)參展。釀造食品之型態以往多侷限於調味醋、料理用醋及味噌等，近年來深受養生樂活風的影響CAS廠商陸續開發許多新產品，隨著釀造技術進步，口味、產品類型不斷推陳出新。以穀盛來說，單僅健康醋系列產品就有5種之多，消費大眾可隨個人口味喜好選擇，尤其是紅麴葡萄健康醋，消費者詢問度最高；而穀盛對於紅麴產品研發可不僅有在釀造醋的部份，紅麴料

理醬也是穀盛公司的主力產品之一，展覽會場中只見工作人員不斷用紅麴料理醬炒出一盤盤美味的紅麴炒飯讓消費者品嚐，讓人不禁食指大動。特好公司方面，則展售旗下最「夯」品牌「十全」醬料產品，包含通過CAS驗證的烤肉醬、燒烤醬、甜辣醬等產品，還有各式釀造醋及味噌產品。CAS釀造食品強調天然純釀造的特色，在會場中也深受民衆認同與喜愛，更是消費者健康的最佳選擇。

除了CAS台灣優良農產品參與本次展出外，由行政院農業委員會輔導的田媽媽班，在本屆展覽中也特別設立了「田媽媽」主題館，推廣在地的美食「田媽媽」不是人名，而是近年來廣受歡迎之農特產品的「品牌名稱」，透過全台灣各地農會產銷班還有家政班的合作，目前全國已有152個田媽媽班，每年創造約2.5億的營業額，本次精選全台田媽媽產品，提供43項以在地雜糧、海鮮、蔬果為主題的豐盛食材所製作的各式美食，不但美味又養生。農委會表示，本次展參包括台北縣石門鄉農會的田媽媽北海驛站、桃園市農會的桃仔園田媽媽烘焙坊、潭子鄉農會的欣燦客家小館、彰化區漁會的漢寶G場、路竹鄉的羊咩咩的家以及澎湖區漁會的元貝漁產料理小吃舫等田媽媽單位也在今年的展覽中展出其各特色美食，讓民衆不必全台走透透，走一趟美食展就可以一次看到、嚐到、買到台灣各地的特色美食。

# 便利商店與CAS產品

驗證組 / 蔡弘聰



CAS截切蔬果

為了解便利商店使用CAS產品標誌及品質之狀況，近來實際走訪幾家便利商店，也對便利商店所販售之食品有進一步之認識，同時也藉此對CAS廠商可開拓之產品做個建議。

## 便利商店介紹

便利商店到處林立，全省約有9千多家，其中統一超商約4,794家，全家約2,269家、萊爾富約1,258家及OK約850家，連鎖化的經營方式，加上社會資訊不斷地推陳出新，電子商務的擴張，消費者需求的多樣化，它的功能，已不再只是滿足一般人購物的需求而已，它也是資訊流通的重要據點，為因應競爭日趨激烈的環境，除了強化商品結構之外，要如何落實「便利」的真義即在於「服務」，給顧客生活上最大的方便。便利商店的致

勝契機在於能運用「小而精、小而美」的致勝之道，所提供的服務層面包括：

- 一、便利性服務：時間便利、地點便利、消費便利。
- 二、多元化商品服務。
- 三、關懷社會的服務。
- 四、永續經營的服務。

便利商店顧名思義就是方便消費者購物的零售商，因此必須要能做到以下幾點：

- 一、掌握消費者的需求。
- 二、因時因地提供不同的產品。
- 三、符合時代的潮流。
- 四、結合服務（Service）至上、品質（Quality）至上及清潔（Clean）的經營模式（簡稱：SQC）。

## 產品品質有保障

現階段便利商店不僅僅要和便利商店競爭，更要和超市、量販店等其他零售通路競爭，加上消費者品味及需求日漸提高，因此產品品質之保證將是消費者最迫切之指標。

我們發現，在走訪的多家便利商店中時，凡是販售或採用較多CAS驗證產品之便利商店，其所提供的產品及服務品質較均一，當然消費者就更

有信心。CAS標章驗證制度自78年起推動已有19年之久，深受國人信賴與接受，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，產品均標示有CAS 標章，保證CAS 產品的品質安全無虞。截至目前，已有286家廠商產品取得CAS驗證。

### 值得更近進一步拓展之產品

一、CAS生鮮截切蔬果－由於蔬果中所含的機能性成分，多數已經證實具有多重的抗癌效果，而在流行病學的調查上也指出，足量的蔬菜水果，確實可以降低罹患各種癌症的機會，台灣蔬果享用不盡，「多吃蔬菜

水果」已經是「全民飲食防癌運動」的新主軸，但是因為取食之不便，國人大多未攝取足夠之蔬果。CAS驗證產品中，已有22家生鮮截切蔬果通過驗證，若能於便利商店供應小包裝之截切水果或生菜沙拉供消費者直接食用，讓國人攝取蔬果更方便，相信在不久的將來，台灣相關文明病及癌症發生率的降低，將能獲得令人滿意的成果。

二、CAS醃漬蔬果類蜜餞-台灣盛產水果，CAS蜜餞強調天然、低糖、低鹽之健康訴求，從原料選別到產品包裝之過程完全符合衛生要求，革新傳統蜜餞之製造過程，絕不添加糖精及甜精，不露天曝曬且密封包裝以及



■果蔬汁

正確標示等三大特點。隨著大陸觀光客來到，此項產品將可於便利商店大大推廣，目前CAS驗證產品中，已有7家醃漬蔬果類蜜餞通過驗證，若能供應便利商店，對於外國觀光客將是一大特色。

三、CAS果蔬汁－ CAS果蔬汁是以新鮮、成熟、優質的國產鮮果、蔬菜為原料，經良好自動化製程及嚴格品管所生產而得，不僅新鮮、品質優良，更強調果蔬汁純度的誠實標示。目前CAS驗證產品中，已有6家果蔬汁通過驗證，其中大部份為100%台灣鮮

果汁，若能於便利商店販售，將可大大提升便利商店飲料類之品質。

### 好品質的產品才能安心選購

便利商店於68年引進台灣，24小時營業、面積小、開架式販售等特質的商店，而台灣平均每2千5百人就擁有一家便利商店，也是全世界便利商店密度最高的地區，CAS產品有一定之品質，便利商店若能優先選用CAS產品，產品品質有保障，加上服務至上，清潔第一，可將台灣推向另一個新的門面與便利，讓我們共同期待。

## 大家來找碴 食品營養標示，您會看了嗎？

驗證組 / 丁銘音

請找出下圖共有5個錯誤的標示方法

營養成分表	
	每100公克
熱量	248大卡
蛋白質	3.6公克
脂肪	1.8公克
碳水化合物	54.3公克
鈉	50毫克

解答詳見P25頁

# 上善若「水」 請多選購CAS優良水產品

文/許良

「CAS台灣優良水產品」是行政院農委會漁業署為推廣台灣優質水產品，並兼納衛生署之水產品HACCP（危害分析重要管制點）系統，所推動的優良水產品證明標章，從源頭就開始管理，確保水產品的品質與衛生。擁有CAS驗證的優良水產品，除了嚴格的品質管控讓民衆買得放心、吃得安心，更為全民健康及國家形象把關，猶如一道安全防護鎖，把購買水產品的種種疑慮與潛在威脅抵擋在外。本文將為您介紹最近新上市、新通過驗證的CAS優良水產品，提供消費者安全健康的好選擇，且更進一步披露近期優良水產品促銷活動。

本期特別精選4家CAS優良水產品廠商所推出之產品或促銷活動與讀者分享，為您的味覺大開安心、快速、方便之門，讓您能夠享受美食而無憂。

## 冷凍鯖魚 高蛋白低熱量銷遍海內外

鯖魚俗稱「花飛」，是一種非常好的蛋白質來源，含有非常豐富的DHA與EPA。對於飲食注重健康取向的消費者而言，不啻是項利多的選擇。

今(97)年初通過CAS優良水產品

驗證的「鑫龍食品股份有限公司」，從事魚產冷凍、加工事業已有20年的專業經驗，過去經營一向以外銷為主，主力商品則以各類鯖魚製品為大宗，近年來，則積極拓展內銷市場，目前除了傳統通路外，該公司更結合網路行銷，在網路上販售「冷凍鯖魚禮盒」深受客戶親睞。（參考網址：<http://www.scomber.com.tw/hsinlong/>）

## 黃金小卷圈 香酥味美飄百里

借助本島得天獨厚的豐富小卷漁場，「安得利食品股份有限公司」今年特別推出「黃金小卷圈」，採用新鮮小卷經過高溫預炸而成，所有原料亦經過標準製作流程的嚴格把關，加工過程皆於低溫作業場所內進行，確保品質安全與穩定。該項商品已於97年8月通過CAS水產品驗證，目前除



■ 安得利黃金小卷圈

了供應全國各地中小學團膳及中央廚房使用外，另外也可在早餐店、大賣場、簡快餐店及宅配服務等行銷通路中，都看得到黃金小卷圈的蹤影。有興趣進一步瞭解之讀者，歡迎撥打該公司電話：07-8211650洽詢。

### 養生魚鬆 做好體內環保

以「海裕屋」加盟美食餐廳聞名的匯永實業股份有限公司，也於最近推出200公克罐裝「海裕屋」品牌的養生魚鬆，強打低脂高營養的訴求，以養生鮭魚鬆、養生旗魚鬆、養生鮪魚鬆，來吸引注重健康消費者的目光。養生魚鬆含有豐富寡糖，食用後可促進胃腸蠕動，幫助消化；而豐富的蛋白質與DHA更讓你頭好壯壯！香、酥、鬆的養生魚鬆不但熱量、膽固醇都比傳統的肉鬆低，且營養豐富！欲知產品詳細資訊，歡迎撥打訂購專線07-8618686洽詢。

### 超低溫生魚片 新鮮健康為您把關

利豐超低溫水產股份有限公司為全國第一家在生魚片項目上榮獲CAS優良水產品驗證之業者，並於94年7月晉升為良級。魚貨從漁船上原魚的前處理至產品加工，甚或保存與運輸，每個環節皆採取嚴密的監控與管理，全程採用超低溫零下55°C之先進冷凍



■利豐生魚片

技術，將鮪魚的新鮮美味100%封鎖住，並在無塵室進行加工處理，不僅新鮮、美味，衛生安全更有保障，產品也絕不添加任何添加物(如亞硝酸鹽、一氧化碳)，真真實實地將鮪魚本色呈現出來。

解凍過後的超低溫生魚片，不只外表具有天然的水亮色澤外，品嚐起來更具有新鮮甜美的口感。另外，為推廣優良衛生的冷凍生魚片，利豐也將於97年11月6日至9日參加2008年高雄食品展覽會的展促活動，有興趣的民衆可前來共襄盛舉。

截至97年7月底止，通過CAS優良水產品驗證之產品品項高達170項、計由30家優良工廠所生產。有關CAS優良水產品更進一步之資訊，請上CAS網站（[www.cas.org.tw](http://www.cas.org.tw)）或撥打0800-025888消費者諮詢專線查詢。

# 雍容華貴「樂活竹炭藝術展」

文、圖／台灣生態材料協會

人類因為有夢想而偉大，基於對竹炭產品層級再提昇的信念，一場有別於以往的竹炭系列展覽，自8月16日至8月31日在於台北市長官邸「藝文沙龍」舉辦一場為期兩周的「樂活竹炭藝術展」。這場由林務局指導，台灣生態材料協會主辦，工研院南分院協辦的展覽活動，在台灣首次曝光。展覽內容包括尚未普及大眾的「棉紙撕畫」、「竹炭」、「竹炭杯」及「竹炭版畫」等等。另外還展出生活周遭的有機炭化物，例如絲瓜布炭、蓮蓬炭、竹筍炭等，這些炭化完全的作品，經過佈局擺飾，呈現出細緻嬌柔高雅脫俗，給人一種寧靜詳和的感覺；「竹炭棉紙撕畫」能讓您發現何

謂清新脫俗維妙維肖，「竹炭杯」更讓您有不一樣的新體驗。

展覽兩週以來，凡是前來觀賞的群衆，對這些新奇的展品，無不嘖嘖稱奇。尤其是「棉紙撕畫」，那是一種集「細心」、「耐心」、與「藝術慧根」的創作，大膽採用竹炭鮮明黑色作為底材，結合鮮艷棉紙靈活搭配，可謂抽絲撥繭，一絲絲的彩色棉紙，靈巧地沾附在竹炭片上，作品有色彩鮮艷的公雞，黑白對比的貓熊，以及臺灣原生種珍奇鳥類圖像，可謂巧奪天工，形成一幅幅具有生命力的立體圖畫。據「竹山形象商圈促進協會」蘇杏琴小姐解釋，這些畫作已經申請專利，並且陸續接獲政府單位，遴選

為饋贈外國貴賓的最佳禮品，能夠親臨目睹這麼精緻的創作，真是藝術界的一大饗宴。

臺灣地處在多震帶，地理環境多為嚴峻



■樂活竹炭藝術展展出一隅





■竹炭版畫



■植物有機藝術炭

陡峭的森林，每遇大雨，豐沛的水資源沖激山上的泥砂，快速流向大海，造成下游河川淤積水位上漲，進而流經區域面寬加大，往往造成下游農漁業損失。有鑑於此，若在河川流經區域遍植竹子，應用了竹子生長綿密錯綜複雜的竹根，其堅韌的生命力及強

而有力的抓地力，無疑是擔任臺灣「水土保持」最堅實的尖兵。為拓展竹子的用途，林務局乃大力推廣、從事竹炭相關產品的開發與應用，並推動CAS台灣優良林產品制度，竹炭系列產品已經在民衆心目中留下深刻印象。

繼竹炭之後，工研院南分院也藉此機會推出生活藝術炭，讓全國民衆知道，不是只有木材或竹子才可以燒成炭，環繞在我們身邊的任何有機物，只要經過「無氧熱分解」後，都可以形成非常安定的「炭」，外加適度裝置擺飾，就完成一件令人驚艷的藝術品，不但具有視覺上的美感，更具有淨化室內空氣的效果。最後，即使「炭」被當成垃圾丟棄在大地上，不但不會污染土壤環境，反而具有淨化地球生態的作用。保護我們有限的生活空間，珍惜地球環境，就從我們持之以恆用心做起。

### 您找對了嗎？（正確版）

品名：強健牌脆梅	營養成分表
成分：梅子、鹽、砂糖	每100公克
食品添加物：己二烯酸鉀（防腐劑）1/1000以下	熱量 248大卡
固型量：510g ±10g	蛋白質 3.6公克
內容量：960g ±10g	脂肪 1.8公克
有效日期：97年12月31日	飽和脂肪 0.5公克
	反式脂肪 0公克
	碳水化合物 54.3公克
	鈉 50毫克

# 國產保健食品的潛力

企劃組 / 許育宏

近年來，保健食品產業隨著國人對於自身健康的重視而迅速崛起，預防醫療及養生觀念成為大眾廣泛接受的概念，保健食品儼然成為新一代當紅炸子雞，台灣保健食品的發展趨勢向來都緊跟美國及日本的腳步。然而，保健食品的來源絕大多數仰賴進口，而以台灣國產的原料所產製之保健食品的比例相對偏低許多。日前，筆者參加由經濟部工業局主辦之「2008年台灣保健食品推展說明會」瞭解，工業局為提升國產保健食品業者開發具有明確保健功效及本土特色的優質保健食品，已委託中華穀類食品工業技術研究所（以下簡稱穀研所）建立保健食品服務平台多年，主要係為輔導業者研發高品質之保健食品，促進國產保健食品的發展，在此也建議國內業者共同參與。

據穀研所的調查顯示，國內2006年及2007年保健食品的銷售額分別為380億及420億新台幣，預計今年銷售額會再創新高。面對如此龐大的市場需求，國內產業如何由傳統進口之分裝、代工，轉向自行研發並開發國產潛力產品以投入市場，即需要研發技術上的改良。另，會中同時介紹幾項近年來研發成功之案例，包含：有機米糠保健產品、洛神濃縮膠囊、綠寶

（有機綠藻）、蟲草養生液、紅麴衍生保健產品及發芽玄米等六種本土保健食品，其中較特別的產品是綠寶、有機米糠及發芽玄米。

綠藻相關產品在國外炙手可熱，在台灣市場規模雖然不大，但由於使用在地培養的綠藻，並獲得HALAL（回教安全食品認證）及KOSHER（猶太教安全食品認證）認證，外銷至日本等國，是低成本高獲利的最佳實證；另有關發芽玄米之改良技術，發芽玄米是使用糙米為原料，嚴選整粒度90%以上、飽滿尚未去除胚芽之糙米，定溫條件下於水中完全浸泡，糙米胚體催芽成長後，糙米中的酵素還能繼續作用，直到完全活化，此時胚體萌發，約生長0.5-1mm的芽體，並促使IP6（六磷酸基醇，強抗氧化劑）、GABA（Gamma Amino Butyric Acid， $\gamma$ -氨基丁酸，降血壓、安定神經作用）等機能性成分大量累積，藉此可提升米的營養價值，帶來更多商機。

除了原料取自國內農產品之外，藉由相關輔導機制，輔導偏遠地區居民種植相關農產品，提升經濟價值，改善當地生活品質，透過產地原料提供及品質控管，生產出價格適宜和品質優良的保健食品，讓國人可以安心

選用，又可以同時兼顧健康與荷包。

實際上，國內對傳統中草藥的開發，具有相當大的優勢，種類也很多，從微生物到草本植物都可取材利用，因此如何借助豐富的天然資源，搭配現代的科學方法，發展出具有本土特色的保健食品，為當前最重要的

課題。透過優秀的研發技術，嚴密的品質管控，如此一來不僅可以與國外的生技業加以抗衡，甚至推廣到國際市場，讓台灣農產品經由保健食品的崛起帶來進一步的產業提升，達到全球化的新的紀元。

## 97年7~8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	970701	消費者劉先生來電詢問：台灣優良農產品網站可否提供查詢每日豬肉、雞肉價格之功能。	已於電話中回覆，回覆主要內容：有關豬、雞每日價格行情部份可至中央畜產會網站 <a href="http://www.naif.org.tw">http://www.naif.org.tw</a> 查詢。
2	970701	民衆來電詢問：有關 6月20日於台北國際食品展台灣館調理食品區試吃之「人蔘雞湯」料理的生產廠商資料。	已於電話中回覆，回覆主要內容：會場品嚐之人蔘雞湯料理是CAS冷凍調理食品，由凱馨公司所生產，該公司電話：05-5347888；並向消費者補充和介紹CAS網站查詢之使用方法。
3	970702	民衆來信詢問：在美食展吃到好吃的竹炭RT燒，還有竹炭水，美味令人難以忘懷，請問可以在哪裡購買呢？	已於7月4日以電子郵件回覆，回覆主要內容： 1. 竹炭RT燒：雅特烘焙有限公司，電話03-5313077，傳真：03-5313733，地址：新竹市中華路1段2巷161號。 2. 竹炭水：東久生技股份有限公司，電話037-986569，傳真：037-986911，地址：苗栗縣銅鑼鄉工業區民有路34號。有關以上產品之訂購事宜，可逕洽以上廠商。
4	970702	消費者詢問：我們一家人都很喜歡CAS的活動，最近有舉辦新的活動嗎？	已於7月4日以電子郵件回覆，主要內容：近期本協會將舉辦剪CAS標章之抽獎活動，只要剪下CAS產品包裝上的CAS標章，貼在明信片上填妥姓名、電話、地址等聯絡資料，郵寄至「10099-台北郵政3158號信箱【CAS活動小組】收」即可參加抽獎活動，活動至10月10日截止。本次共有5次抽獎機會，民衆可連續參加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、25日及10月16日，得獎名單抽出後14日內將於聯合報等媒體及本協會網站公布，早買早抽，歡迎踴躍參加。
5	970702	民衆來信詢問：最近在全家便利商店看到通過CAS驗證的即食盒裝新鮮水果，雖然有CAS認證令人安心，還是想要詢問製造過程有什麼管控？如何確保衛生？	已於7月4日以電子郵件回覆，回覆主要內容：CAS台灣優良農產品標章驗證通過之生鮮截切水果，其製作流程為：原料驗收、農藥檢測、冷藏暫存、清洗、吹乾、截切、包裝、金屬檢測、低溫運輸。 CAS生鮮截切水果之加工選材，皆屬CAS吉園圃安全蔬果驗證之契收農地或採收農藥檢測合格之優良農產品；此外，在初級加工過程中，採收後立即預冷，選別去除蟲害及不良物，全程使用7°C以下冰水清洗，以留住蔬果的營養素及新鮮度，讓消費者可以安心使用。目前可至家樂福量販店、7-ELEVEN統一超商或全家便利商店等選購。
6	970702	民衆來信詢問：除了CAS網站外，沒有電腦的話，有CAS的問題要發問該怎麼辦呢？	已於7月4日以電子郵件回覆，回覆主要內容：若是想要查詢CAS相關訊息，除了可上CAS網站外，還可撥打0800-025-888服務專線，本專線除在上班時間有專人接聽外，下班時間亦可留言，本協會專人將於上班時間立即處理，此外，亦設有產品語音查詢系統，可24小時提供CAS標章驗證產品或生產廠商資訊查詢服務。

## 97年7~8月消費者服務中心受理民衆紀錄(續前頁)

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
7	970703	消費者來電詢問：請問CAS這個標章是民間還是政府在監督的？	已於7月4日以電子郵件回覆，主要內容：CAS台灣優良農產品標章是行政院農業委員會所推動的優良農產品驗證制度。行政院農業委員會為推動CAS制度，委由台灣優良農產品發展協會(即本協會)、中央畜產會、食品工業發展研究所及工研院等單位為驗證行政與驗證技術機構執行。因此，獲得CAS標章驗證通過農產品是由政府監督把關的優良農產品。
8	970703	民衆來信詢問：請問台北縣市哪裡可以買到獲得CAS驗證的切片水果？	已於7月4日以電子郵件回覆，主要內容：台北縣市若要選購有CAS台灣優良農產品標章之截切水果，建議可至家樂福等量販店或是7-ELEVEN、全家便利商店購買。
9	970707	南瀛公司林總經理來電詢問：敝公司想要生產水果切片，請問可以請哪一個單位提供技術協助？	已於電話中回覆，主要內容：提供食品工業發展研究所之聯絡方式，若有需要可逕洽該單所。
10	970710	某消費者來信詢問：目前CAS有舉辦抽獎活動，請問只要是有CAS就可以了嗎？	已於7月10日以電子郵件回覆，回覆主要內容：有關近日所舉辦之「選購CAS，您剪標我送禮」抽獎活動，參加辦法為：須購買包裝上有CAS標章之優良農產品，並剪下產品包裝上之CAS標章，貼在明信片上寄至10099台北郵政3158號信箱「CAS活動小組」收，即可參加抽獎。目前CAS產品類別共有16大項，包含肉品、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、生鮮截切蔬果、水產品、生鮮蔬果、有機農產品、林產品等。
11	970710	某消費者來信詢問：我欲參加「CAS」標章抽獎活動，活動說明中提到7/24、8/14…分5次抽獎，但頭獎現金於第5次才抽，早買早送可連續抽(已中獎者除外)，可否請教，若於第1次抽中普獎，那是否就無法參加第5次的現金抽獎？	已於7月10日以電子郵件回覆，回覆主要內容：有關近日所舉辦之「選購CAS，您剪標我送禮」抽獎活動，共有5次抽獎，為求公平，使每一位參加民衆中獎機會相同，若參加者於任一次抽獎時中獎，則無法再參加下一次之抽獎，將中獎機會留給尚未中獎之民衆。
12	970722	消費者蔡小姐來電詢問：請問在台北地區哪一個超市或量販店可以購買得到CAS截切青花菜？	已於7月30日以電話回覆蔡小姐，回覆主要內容：經向生產CAS截切青花菜的嘉鹿果菜生產合作社查詢，該公司表示，目前CAS驗證的截切青花菜已銷售一空，短期內市場上可能買不到該項產品。未來再生產時，則會在家樂福量販店販售。另也有漢光果菜生產合作社會生產CAS驗證之青花菜且於頂好超市及松青等販售。
13	970806	民衆來電詢問：CAS或GMP產品是否使用國產農產品為原料？目前國內加工食品有哪些驗證制度較常見？	已於8月7日以電話回覆，回覆主要內容：1.CAS產品必需使用國產農產品為主原料，GMP產品則無此相關規定，因此GMP產品不一定會使用國產農產品為原料來生產。2.較常見的食品驗證制度除CAS、GMP外，還有ISO及HACCP等。
14	970811	民衆來電表示：該校營養午餐以往曾使用過源益農畜企業股份有限公司之肉品，最近聽聞該公司部份產品已被取消使用CAS標章，至貴協會網站查詢後並無發現相關取消訊息，故來電確認，並想了解取消之品項為何，以利9月份開學後辦理學校營養午餐業務。	已於8月14日以電話回覆，回覆主要內容：源益公司之驗證肉品僅取消大分切品項，其餘小分切產品如肉絲、肉片產品及加工產品等仍為CAS驗證產品。
15	970814	某消費者來電詢問：請問你們的竹炭香皂是否可以批發？如果想要批發的話一次最少量必須要下訂多少？價位又是如何呢？	已於8月26日以電子郵件回覆，回覆主要內容：目前CAS林產品驗證品項尚未有竹炭香皂，有關CAS台灣優良農產品資訊，請逕上台灣優良農產品發展協會網站查詢。
16	970818	消費者汪小姐來電詢問：今年食品展會場上獲得了台灣館所贈送之300克真空包CAS小包裝米，忘記留下包袋，如今想要自行購買，請問廠商之聯絡資料為何？	已於電話中回覆，回覆主要內容：2008台北國際食品展台灣館所贈送之300克CAS小包裝米為CAS驗證工廠—陸協碾米工廠股份有限公司所生產，該公司電話為04-8965111，請逕洽陸協公司。



# 政府把關 衛生安全

