



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

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

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 12月 第 17期



國
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

2008 CAS 台灣優良農產品證明標章授證典禮

第一家烏魚子 CAS 認證－正鑫水產加工公司

堅持半甲子的好味道－奇美食品股份有限公司

台灣製造尚讚——鬥陣來買咱ㄟ農產品活動報導

「安全消費逗陣行 節能減碳作夥來」——中秋節消保嘉年華會活動報導

由中國毒奶粉的事件談食品之衛生管理

養鴨王國孕育台灣國產好鴨——首推台灣一番の烤鴨

農業新食代

2008 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮





C A S 台灣優良水產品

台灣製造尚讚

鬥陣來買咱ㄟ農產品



行政院農業委員會漁業署 輔導
台灣優良農產品發展協會 推廣

C A S 網 站：www.cas.org.tw

消費者服務專線：0800-025888

特別報導

- 4 / 2008 CAS 台灣優良農產品證明標章授證典禮

產業報導

- 6 / 第一家烏魚子 CAS 認證

正鑫水產加工公司

- 10 / 堅持半甲子的好味道

奇美食品股份有限公司



CAS 標章驗證單元

- 13 / 使用 CAS 標章廠商及產品項數

CAS 標章推廣單元

- 15 / 台灣製造尚讚—鬥陣來買咱ㄟ農產品活動報導

- 17 / 「安全消費逗陣行 節能減碳作夥來」
中秋節消保嘉年華會活動報導

- 19 / 參加「CAS 優良水產品與產銷履歷水產品行銷策略探討」
專題演講感想

消費新知

- 21 / 由中國毒奶粉的事件談食品之衛生管理

- 23 / 報馬仔報你知 統一企業產品介紹
—中西式美味肉品



交流天地

- 25 / 養鴨王國孕育台灣國產好鴨
—首推台灣一番の烤鴨

- 26 / 維護健康，慎選保健食品

- 28 / 「梅」食與「梅」酒—Mei in 信義



消費者服務

- 30 / 消費者服務資訊



2008 CAS 台灣優良農產品證明標章授證典禮



■陳主任委員武雄與 CAS 資深廠商合照

行政院農業委員會於97年12月3日假台大醫院國際會議中心辦理「2008 CAS台灣優良農產品證明標章授證典禮」，由陳主任委員武雄親自主持授證儀式。今（97）年度獲得CAS台灣優良農產品標章授證的廠商包括肉品類、冷凍食品類、食米類、即食餐食類、點心食品類、生鮮截切蔬果類、水產品類及林產品類共22家，驗證廠商所製造出來的產品皆經由隆重的授證典禮獲得肯定並公開的向國人推薦，同時亦肩負共同創造產業價值的使命，生產製造台灣尚讚的CAS優良農產品。

陳主任委員武雄於致詞時表示：提升農產品品質、確保農產品安全，以增加國產農產品的競爭力和保障國

行政院農業委員會／葉美嬌

人的消費權益，是農委會一貫的施政目標。CAS標章推行至今已屆20年，這樣的成果得來不易，全有賴所有參與優良農產品標章推動的驗證單位、學者專家，以及通過CAS標章驗證的農民團體和業者全心全力的支持與配合政府政策所做的努力。未來，農委會仍會秉持「健康、效率、永續經營」的理念，持續推動CAS優良農產品標章，創造健康農業新食代，保障消費者「從農場到餐桌」每個環節的食品安全。

授證典禮中除頒發授證獎牌予新獲驗證的業者外，為感謝廠商以及驗證機構全力協助CAS制度推行，同時舉行資深CAS廠商及資深服務人員表揚儀式，並邀請於民國75年第一家獲得CAS驗證的台畜公司張裕屏董事長上台致詞。現場亦展示過去20年來CAS推行之各項成果與各類CAS驗證產品，以期許CAS標章未來成長茁壯，為消費者「食」的安全把關。

目前通過CAS驗證的優良農產品已有290家廠商，5,800餘項，產品涵

蓋農林漁牧，而CAS台灣優良農產品均經過農業相關產、官、學的層層嚴格把關，品質優良又穩定，且在地生產、在地消費，亦符合節能減碳的環保生活。農委會邀請國人以樂於消費

優質、安全且健康國產農產品之心情，共同支持CAS台灣優良農產品，進而提昇國產農產品之競爭力，並讓我國農業得以永續發展。

2008 CAS 標章新驗證廠商

	類別	工廠名稱
1	肉品類	富豐國際食品股份有限公司
2	肉品類	元泰食品有限公司
3	肉品類	華鮮冷凍食品股份有限公司
4	肉品類	佳味香食品企業有限公司
5	肉品類	今元肉品股份有限公司
6	肉品類	泰安食品企業有限公司
7	肉品類	思牧企業股份有限公司
8	冷凍食品類	溢大食品有限公司
9	冷凍食品類	喜生食品工業股份有限公司
10	食米類	瑞記碾米工廠
11	即食餐食	晉欣食品股份有限公司
12	點心食品類	東杰蛋品有限公司
13	生鮮截切蔬果類	中原食品工業開發股份有限公司
14	生鮮截切蔬果類	百葉園水果企業有限公司
15	生鮮截切蔬果類	花蓮縣壽豐鄉農會
16	生鮮截切蔬果類	保證責任雲林縣後湖合作農場
17	生鮮截切蔬果類	保證責任屏東縣長慶果菜運銷合作社
18	水產品類	鑫龍食品股份有限公司
19	水產品類	味一食品有限公司屏南廠
20	水產品類	正鑫水產加工有限公司
21	林產品類	有限責任嘉義縣大埔孟崇竹炭生產合作社
22	林產品類	盛發企業工廠

CAS 資深服務人員表揚名單

單位	姓名	職稱
財團法人中央畜產會	林松筠	組長
財團法人中央畜產會	戴東發	主任
財團法人中央畜產會	邱錦英	專員
財團法人中央畜產會	郭素蓮	專員
財團法人中央畜產會	陳月娥	組員
財團法人食品工業發展研究所	仇志強	副主任
財團法人食品工業發展研究所	陳渝芬	技師
財團法人台灣優良農產品發展協會	沈永銘	執行長
財團法人台灣優良農產品發展協會	楊明全	副執行長
財團法人台灣優良農產品發展協會	張淑美	組長
財團法人台灣優良農產品發展協會	洪美英	組長



■ 20年回顧區

CAS 資深廠商表揚名單

類別	廠商名稱
肉品	台灣農畜產工業股份有限公司
肉品	立大農畜興業股份有限公司
肉品	統一企業股份有限公司
肉品	滋味珍食品股份有限公司
肉品	雅勝食品股份有限公司
肉品	超秦企業股份有限公司
冷凍食品	新和興海洋企業股份有限公司
冷凍食品	佳福股份有限公司
冷凍食品	禎祥食品工業股份有限公司
冷凍食品	大明食品工業股份有限公司
冷凍食品	全信冷凍食品股份有限公司
冷凍食品	桂冠實業股份有限公司
果蔬汁	臺灣可果美股份有限公司
果蔬汁	佳美食品工業股份有限公司
果蔬汁	光泉牧場股份有限公司大園廠
食米	陸協碾米工廠股份有限公司
食米	泉順食品企業股份有限公司
食米	花蓮市農會
食米	草屯鎮農會
醃漬蔬果	美元蜜餞食品有限公司宜蘭廠
醃漬蔬果	南投縣農會食品廠
醃漬蔬果	旭工實業有限公司

第一家烏魚子 CAS 認證

正鑫水產加工公司

豐年社記者／莊育鳳

正鑫水產加工公司位於嘉義縣布袋鎮新塭部落、是個偏遠的小漁村，沒有亮眼壯闊的建築外觀，但整個生產線有條不紊，員工們默默地在各自的崗位上努力工作，展現傳統漁村的活力；而該公司負責人蔡鳳祺不斷以新的觀念挑戰這個傳統產業的舊思維，挑戰不可能的任務，陸續通過各項食品安全認證，傳統與創新不斷融合，讓該公司的水產加工品不斷創下佳績。

正鑫水產公司繼民國95年取得虱目魚丸CAS驗證標章後，今年再接再勵，利用「真空急速預冷」技術，克服烏魚子生菌數偏高的障礙，成為全

國第一家通過烏魚子CAS驗證的水產加工公司；蔡鳳祺說，CAS台灣優良農產品證明標章是國產農產品及加工品最高品質的驗證標章，代表「優質農業」及「安全農業」，也代表該公司維護消費者食用安全的用心。

魚產加工 · 首開風氣之先

嘉義縣布袋鎮養殖業者蔡進治於76年接受農委會漁業局、嘉義區漁會輔導，嘗試利用虱目魚背部肌肉製作魚漿，添加佐料後製成虱目魚丸，受到消費者歡迎，開啟了國內魚產加工的風氣，蔡進治隨後成立正鑫水產加工公司，自創「海峽牌」品牌，進軍



■正鑫水產公司的生產線有條不紊，作業人員正為虱目魚去鱗



■作業人員刀法俐落、動作迅速，10秒鐘就可取下虱目魚肚

國內外市場。

在蔡進治手中，虱目魚可以變化出30多道菜色，魚丸揉出口碑後，進一步開發魚露、虱目魚肚等產品，陸續進攻美國、日本市場，一尾虱目魚從頭賣到尾、毫無浪費，為他贏得「虱目魚博士」美稱。之後，蔡進治投入養殖烏魚及開發烏魚子等產品，同樣以品質穩定贏得口碑、獲得消費者肯定。

第二代蔡鳳祺接手後，為傳統水產食品加工業注入新的管理及經營模式，除改善加工廠環境、設置安全檢驗及生產流程標準化外，更率風氣之先，聘任專業衛生管理人員常駐加工廠，虱目魚丸先後取得HACCP認證、CAS優良食品驗證，今年並通過難度更高的烏魚子產品CAS標章驗證。父子兩代攜手打拚，讓「海峽牌」水產加工品成為品質保證。

二級產業 · 價格主宰市場

蔡鳳祺說，水產加工是傳統產業，除了好吃、品質穩定外，安全性更重要，不論是百年老店的傳統產品或新興商品，好吃及安全才是消費者優先的選擇，將通過CAS、HACCP驗證的證書標示在產品包裝上，遠比砸大錢登廣告更具說服力，這也是該公司積極申請驗證的動力。

水產加工產業是二級產業，但因為產品的市場生命週期短，從原料到成品，再到消費者手中，週期並不長，在以往價格主宰市場的情況下，



■熱騰騰的新鮮虱目魚丸出爐囉

無論是原料（新鮮魚料）或是成品，即使價差僅1 - 2元，就足以影響業者的收益或收購意願，而國內養殖市場缺乏穩定的機制，經常出現一日三市、「魚土魚金」的情況，所以鮮少有業者願意投入資金、時間及人力進行各種安全認證。

「賣得到好價錢、銷路穩就好了，誰管你有沒有CAS認證」、「一旦申請認證，漁業、衛生單位反而常常到工廠抽檢，這不是自找麻煩？」水產業界普遍存在著這樣的觀念，加上水產品產生生菌數的速度遠比其他農產品快了許多，更難以符合檢驗標準，這也是水產品取得驗證先天不足之處。

國家認證 · 最佳廣告行銷

蔡鳳祺卻認為，消費者追求安全、健康食品的時代已經來臨，尤其水產加工品更需要一張合格證明，白紙黑字的驗證證書是最佳的行銷廣告。



■剛出爐的新鮮虱目魚丸，得送進「真空急速預冷」機進行真空殺菌

因此他大手筆重新調整生產線，聘任專業的衛生管理人員駐廠，從生鮮魚貨原料的購入到成品包裝輸出，都經過嚴格的檢驗，包括藥物殘留、生菌數檢驗及生產線衛生等，都有嚴謹的程序，全面提升品質與安全。

全新面貌的生產線及管理模式，讓正鑫公司順利通過 HACCP 認證，蔡鳳祺接著挑戰更高難度的 CAS 標章驗證，著重改善虱目魚丸等相關產品的衛生、成分、藥物殘留等方面，因此順利取得 CAS 標章驗證，取得驗證後，代表該公司的產品顆顆鮮美，不經漂白、不含硼砂，口口都是健康的好味道。

蔡鳳祺說，虱目魚丸獲得 CAS 驗證後，的確有助於銷售，尤其他與網路業者進行異業合作，將產品放上網路銷售，由於擁有兩大食品安全認證，消費者選購更有信心，在國內外

食品展銷場上也大放異采，畢竟有了國家、國際的認證，加上品質佳，比任何廣告都具有說服力。

海底人蔘・台灣傳統美食

另外，有「海底人蔘」之稱的烏魚子，也是台灣歷史悠久的美食，整個西部地區幾乎都有製作烏魚子的廠

商，行政院農業委員會過去曾數度輔導水產加工業者申請 CAS 驗證，但最後都功敗垂成，直到今年，正鑫水產公司終於順利取得國內第一個烏魚子 CAS 標章。

蔡鳳祺說，烏魚子難以通過 CAS 驗證的主要原因在於生菌數及曝曬過程中異物混入的問題，烏魚子製作流程大致為：雌魚選別→採取卵巢→清洗→去血→鹽漬→脫鹽→整形→乾燥→成品→真空包裝→冷凍保存，從宰殺到完成烏魚子成品，人手接觸烏魚子的次數達 50 次之多，其間還要經過曝曬，而烏魚子屬於高蛋白質的食品，以現行製程來說，要克服生菌數及異物混入的問題真的很困難，想要取得高門檻的驗證標章則更是不易。

蔡鳳祺不諱言指出，剛接觸 CAS 驗證時，他直覺就想退縮，畢竟難度太高，而且比「正鑫」規模還大的水

產加工公司都不見得有辦法通過，「正鑫」怎麼可能通過？會不會白忙一場？

但他轉念又想，烏魚子的產值高，卻沒有像樣的加工品，必須有新的經營創意並開發新市場，取得驗證標章，或許可以讓該公司及合作的漁民們有更好的收益，有農委會的輔導與幫助，「那就值得試試看吧！」

「就試試看吧」，這個念頭，讓蔡鳳祺又投入上百萬元經費，重新調整生產線，從選擇養殖烏魚、選取烏魚子、藥物檢查等過程，用心進行改善，試了又試，品質與衛生均已大幅提升，惟一無法突破的問題，便是生菌數含量，讓蔡鳳祺傷透腦筋。

產學合作・挑戰艱鉅任務

經過無數次的實驗，並與嘉義大學等校教授研究探討，有天，蔡鳳祺靈光一閃，若將用於虱目魚丸滅菌的「真空急速預冷」技術用於烏魚子是否



■蔡鳳祺展示通過 CAS 驗證的虱目魚丸、虱目魚肚及烏魚子等產品

具有同樣的效果？他立即請廠商針對烏魚子的特性更改設備，成功地將生菌數降至檢驗標準以下，就這樣，「正鑫」成為國內首家通過烏魚子 CAS 驗證標章的水產加工公司。

「是幸運啦！」蔡鳳祺雖然說得輕鬆，但他及該公司員工在申請 CAS 標章驗證過程中所做的努力，卻是十分艱辛，不過他鼓勵其他業者「只要願意做，不會很困難」，國內很多專家學者都會協助，只要有那份「堅持品質」

的心，就一定做得到。

如同蔡鳳祺所言，投入養殖烏魚及水產品加工後，才發現看似不起眼的產業卻蘊藏著大道理，而傳統產業必須更快速反應時代的變遷，才能成長茁壯，現今是講求食品安全的時代，擁有由國家掛保證的 CAS 標章，消費者才能買得放心、吃得安心。



■烏魚子加工要經過曝曬等多道程序，是取得 CAS 驗證的最大課題

堅持半甲子的好味道

奇美食品股份有限公司

文、圖／莊佳燕
部分照片由奇美食品公司提供



皮薄細緻料多實在的白胖大燒包、小朋友最愛的香Q鬆軟小饅頭、毫不費力快煮上桌的美味熟水餃、不上館子也能在家享用道地的中式燒賣，這些令人食指大動的各樣美食，全都是「Made in 奇美」，獲得 CAS、GMP 等多項認證的奇美食品公司，不只是好吃，衛生、安全、用心，五臟六腑最知道。

多項認證・拓展海外市場

奇美食品成立於民國 60 年，早年以外銷冷凍蔬菜及冷凍調理鰻魚為主，而後轉型經營冷凍調理食品，初期主攻內銷市場，民國 79 年，以「奇美大燒包」踏入 7-ELEVEn 及全家等超商通路，白白胖胖冒著蒸氣的大燒包，香噴噴的滋味填滿了每個人的記憶。2 年後（民國 81 年），奇美食品通過 CAS 優良冷凍食品驗證，民國 84 年到 89 年間，又陸續獲得食品 GMP 認證、經濟部標準檢驗局 ISO9002、

■ 奇美食品公司副總經理邵育寬

ISO 14001 驗證及 HACCP 驗證，目前產品外銷遍及香港、日本及新加坡等地區。優異的品質及照顧顧客的用心，除了掛在心上，奇美更用行動做到了。

為了拓展外銷市場，奇美積極取得各項國際認證，是國內第一家取得 ISO 國際認證的冷凍食品公司。民國 90 年，經過行政院農業委員會多次的嚴格評核、審定及推薦，成為日本農林水產省核定之豬肉調理食品工廠，通過此認證後，即使地處口蹄疫區，該公司產品亦得不受禁止輸日禁令之限制。奇美食品股份有限公司副總經理邵育寬表示：為了要通過認證，奇美投入重金及人力，但認證除了繁瑣的申請流程之外，不同於台灣以「清潔區」、「準清潔區」區分之作業規範，日本僅分為生食區、熟食區，因此必須利用實體隔間明確區隔，並加上特殊空氣負壓設計，防止生熟區空氣相互對流，完

全阻絕了如口蹄疫之傳染途徑。

全程防護 · 如臨深淵

邵育寬說：「食品是良心事業。」在奇美，每項產品都以「做給自己阿嬤吃的」的心情去完成，邵育寬表示：「對於原料及產品的製程等，廠商都有一份應盡的義務，雖然許多用心是消費者看不見的。」奇美公司所堅持的「勿以善小而不為」之信念，從尚未進入廠內就能深刻感受到奇美這份如履薄冰的精神。

參觀工廠若沒有全副武裝是不可能放行的！首先要拔除手上的戒指、手錶等，換上拋棄式的無塵衣、口罩及網帽，髮絲要完全塞入網帽不能露出，穿戴完整後再加戴一頂非一次性食品網帽（使用後回收清洗，來賓專用），確保毛髮完全包覆，口罩為一體成形無鬆緊繩設計，以免繩帶掉落廠內，之後換上雨膠鞋，走過消毒水池，再用滾筒式毛絮黏把滾黏過全身，確保沒有毛絮等沾附後，洗淨雙手、烘乾後再以酒精消毒後，才進入空氣浴（Air Shower）迴轉4圈之後廠房的大門方會敞開，此時，才算是真正要踏入工廠，若是要分別進入生區和熟區，則必須另外再換上一套衣服重複以上動作，



■全副武裝的工作人員，顯現奇美對產品的謹慎用心

避免有交叉污染之虞。

18歲少女的質感 · 80歲阿嬤的最愛

以大燒包一炮而紅的奇美，簡單的包子也有大大的用心，邵育寬表示：不只包子，奇美全產品堅持完全不加味精。好吃的包子餡料要鮮嫩實在，麵皮要綿密鬆軟。肉餡不仅要完全去骨更要去筋，光是此步驟就約報廢10%的材料，並經過強力吸磁防止金屬攜入其中，才能符合「給自己阿嬤吃的」的等級；包子皮要柔嫩有彈性，邵育寬說：「奇美的包子，要像



■奇美包子要像18歲少女的胸部－又白又挺

18歲少女的胸部－又白又挺」，且包子能夠蒸6小時保持不濕軟不破爛；做好的包子隨著機器脈動一粒粒魚貫而出，工作人員秤重確認包子的重量均一，然後有條不紊的將一個個渾

圓飽滿的包子放上底紙排列整齊。小小一張底紙也是大有學問，日本進口的底紙，不易沾粘包子底部，一顆小小的包子從裡到外微觀巨觀，每項表現都可圈可點。

傳統美食 · 科技新生

奇美最出名的除了深植人心的「大燒包」、「熟水餃」外，還有多項的暢銷產品包括饅頭、中式點心、丸類、冷凍熟麵、健康調理包、冷凍蛋糕及烘焙點心等。過去一般家庭都會買生水餃回家料理，要煮出一粒好吃的水餃，幫水餃洗一頓三溫暖是皮Q彈牙、個頭飽滿的關鍵所在，但一般水餃歷經如此一番折騰後，在水面上皮開肉綻時有所見。邵育寬表示：奇美早在 10 多年前，就發現日本、美國、韓國等國家都是食用熟水餃，因此於民國 83 年即開發國內的第一條熟水餃生產線，堪稱當時壯舉。近年來熟水餃也不斷改良，皮薄汁多，更添



■奇美食品的健康調理包，料多實在

加三低二高的健康元素—低鈉、低油、低膽固醇、高鈣、高纖維，快熱的便利，健康的設計，不論煎、煮、蒸、炸都能一次滿足。

食以人為本 · 食以安為天

從一粒包子、一顆熟水餃，看到的是奇美對食品大處著眼、小處著手的用心，以人為本的精神引領企業走過半甲子。相信就是因為有很多像奇美公司的優質廠商，更凸顯 CAS 捍衛

消費者「食的安全」的堅持。一句輕輕的「做給自己阿嬤吃的」的背後，蘊含奇美公司上下員工對產品的共識及全力以赴，邵育寬說：「許多人參觀了奇美的工廠，聽到奇美對食品的良心高標準的故事後，都成了奇美的死忠顧客。」的確，奇美對食品照顧得無微不至的態度，擄獲了每個人的心，也打動了每個人的胃。



■像閱兵一樣整齊排列的熟水餃生產線

使用 CAS 標章廠商及產品項數，臚列如下：

97年10月至11月CAS新簽約廠商

類別	廠商名稱	產品項目	產品編號
肉品	泰安食品企業有限公司	冷藏豬肉	018601
		冷凍豬肉	018602
肉品	思牧企業股份有限公司	冷藏豬肉	018101
		冷凍豬肉	018102
肉品	今元肉品股份有限公司	冷藏豬肉	012101
		冷凍豬肉	012102
即食餐食	喜生食品工業股份有限公司	冷凍薑燒豬肉米漢堡	027401
		冷凍洋蔥牛肉米漢堡	027402
即食餐食	晉欣食品股份有限公司	鮪魚細卷、鮭魚細卷、細卷壽司組合、海の味壽司組合、新滿腹壽司組合、特選稻荷壽司、新稻荷壽司2入	064001
		火腿手卷、肉鬆手卷、新鮪魚手卷	064002
		肉鬆飯糰、火腿蛋炒飯飯糰、蔥爆牛肉飯糰、蟹肉沙拉飯糰、和風鮭魚飯糰、北海道鮭魚飯糰、吻魚飯糰、日式牛五花飯糰、明太子飯糰、新黑胡椒豬柳飯糰、蘆筍蝦沙拉飯糰、鮪魚飯糰、蔥燒雞肉飯糰、和風雞絲飯糰、中式滷蛋烤香腸飯糰、中式紫米傳統飯糰、大口藍帶豬排飯糰、大口法香烤雞蛋皮飯糰、大口牛肉漢堡排飯糰、出遊飯糰組合	064003
		全家健康餐-牛蒡豬柳、黑胡椒豬柳便當、彰化老店排骨飯、超值豬排便當(蒜香口味)、和風蜜汁雞排便當、嘉義火雞肉飯、超值烤雞便當、平溪礦工便當、滷味便當、傳統池上便當、香辣雞腿排便當、超BIG豬排便當、傳統滷雞腿便當、集集車埕木桶便當、超值日式雞便當	064004
		陽光三明治-超厚豬排、陽光-法式春雞、黃金鮪魚+手工蛋沙三明治、雙色薯沙三明治、卡啦雞腿堡-糖醋風味、馬鈴薯沙拉雜糧堡、燻雞火腿雜糧堡、日式咖哩豬肉堡、美式牛肉堡	064005
生鮮	花蓮縣壽豐鄉農會	生鮮截切葉菜類	122401
		生鮮截切根莖類	122402
		生鮮截切花果類	122403
		生鮮截切生菜沙拉類	122404
生鮮 截切蔬果	保證責任雲林縣後湖合作農場	冷凍玉米粒	122501
		冷凍芋頭丁	122502
		冷凍紅蘿蔔丁	122503
		冷凍馬鈴薯丁	122504
		冷凍三色混合蔬菜	122505

類別	廠商名稱	產品項目	產品編號
生鮮截切蔬果	保證責任屏東縣長慶果菜運銷合作社	生鮮截切水果類	122601
水產品	正鑫水產加工有限公司	冷凍烏魚子	134501
		冷凍虱目魚肚	134502

製表：97.11.30

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	70	3,655
02	冷凍食品	45	617
03	果 蔬 汁	5	18
04	食 米	18	42
05	醃漬蔬果	7	72
06	即食餐食	23	738
07	冷藏調理食品	9	117
08	生鮮食用菇	2	9
09	釀造食品	5	126
10	點心食品	16	137
11	蛋 品	24	69
12	生鮮截切蔬果	25	96
13	水 產 品	31	174
16	林 產 品	8	75
合 計		288	5,945

製表：97.11.30

勘 誤 表

有關第16期臺灣優良農產品雙月報，消費新知單元之「大家來找碴－您找對了嗎？」正確版之「營養標示」誤植為「營養成份表」，謹在此勘誤，並向讀者致歉。

正確版如下：

品名：強健牌脆梅	營養標示	
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

台灣製造尚讚

鬥陣來買咱ㄟ農產品活動報導

推廣組／丘前錦

面對高物價時代的來臨，對於每天都必須吃的農產品，相信消費大眾都期待能夠買到品質好又便宜的農產品，為了讓消費大眾能夠享用到國產優質農產品，行政院農業委員會（以下簡稱農委會）特別於 10 月 25 日、26 日及 11 月 1 日、2 日假台北文化體育園區（原台北松山菸廠）辦理「台灣製造尚讚—鬥陣來買咱ㄟ農產品」展售活動，本次活動主要以「國產、優質、新鮮、安全」為訴求，除了鼓勵民衆踴躍採購國產優質農產品，促進消費和增加農民收益外，還希望讓大家買的安心、吃得放心。

連續 2 個週末假日的展售活動均規劃了 100 多個攤位，展售內容包含

農、林、漁、牧各類產品，還有美食區、DIY 區、農產品比較展示區等，民衆除了可以買到好產品還能在現場拿好康、學知識！活動當天現場展售攤位中，有許多產品都是通過 CAS 台灣優良農產品標章驗證的！像是嘉義食品工業股份有限公司的油飯肉粽產品、嘉楠食品工業股份有限公司的各式丸類冷凍加工產品、如記食品有限公司的各類火鍋料加工產品、奇巧調理食品股份有限公司的冷凍水餃湯包系列產品、美元蜜餞食品有限公司與旭工實業有限公司的蜜餞系列產品、彥廷農場的鮮採黑木耳、穀盛股份有限公司釀造系列產品、中原食品工開發股份有限公司的生鮮截切蔬果及陸



■CAS台灣優良農產品標章宣導情形



■CAS台灣優良水產品宣導及展售情形



■蔡季芳老師示範皮蛋瘦肉粥

協碾米工廠股份有限公司的食米產品等，展售的產品琳琅滿目，來參觀的消費者各個都滿載而歸。除了 CAS 驗證廠商的參與，台灣優良農產品發展協會(以下簡稱協會)也在現場向消費大眾宣導 CAS 台灣優良農產品標章的各項資訊，透過趣味遊戲讓民衆了解 CAS 及產品的內涵，特別是在 10 月 25 日、26 日的活動，協會更特別設立

CAS 台灣優良水產品展售宣導攤位，加強民衆對 CAS 水產品的認識。

另外在 11 月 1 日、2 日二天的 DIY 區則是教導民衆利用各種國產農產品烹飪料理或是製作民生用品，請到了像是美食專家蔡季芳老師，教大家利用 CAS 驗證的皮蛋、肉品及食米，製作廣受大眾喜愛的料理-皮蛋瘦肉粥；另外還利用竹炭粒、竹醋液等 CAS 台灣優良林產品做竹炭除臭包和竹炭香皂。而為了讓民衆感受十足的滿意，現場不但讓大家可以買到價格合理的優質國產農產品。就連在現場消費滿額送的贈品也是國產的蒜頭、花卉等優質農產品呢！農委會為了消費者及農民福利的用心，真是讓人「就感心」！



■台灣優良農產品發展協會吳佩珊專員示範竹炭除臭包製作

「安全消費逗陣行 節能減碳作夥來」

中秋節消保嘉年華會活動報導

推廣組 / 丘前錦



■ CAS台灣優良農產品標章宣導情形

每個人每天都會消費許多與食衣住行有關的商品，隨著科技進步及生活型態的改變，消費的種類、方式也越來越多元，為了讓消費者了解自身的權益，消費前、中應注意哪些事項？消費後如發生問題要如何處理？行政院消費者保護委員會每年都會結合政府機關及民間團體共同舉辦消費者保護宣導活動，本（97）年度9月20日也在台北淡水的漁人碼頭舉辦「安全消費逗陣行 節能減碳作夥來」消保嘉年華活動，當天除了以「安全消

費」為宣導主題，並配合世界消費者日主題「拒絕對兒童行銷不健康食品」及政府「節能減碳」政策，共同進行宣導。

說到保障消費者權益，CAS台灣優良農產品標章(以下簡稱CAS標章)自民國80年起已經默默地耕耘了近20年，從肉品、冷凍食品一直到水產品、林產品等目前16大類的農產品驗證，廣泛地包含消費者日常生活所使用到的農林水畜產品，行政院農業委員會更以嚴格把關者的角色，保護消



■CAS台灣優良林產品宣導情形



■財政部酒品認證標誌宣導情形

費者「食」的安全，申請通過的驗證產品，均標示有 CAS 標章，保證 CAS 產品品質安全無虞，同時也利消費者辨識。台灣優良農產品發展協會(以下簡稱本協會)也於本次活動設置 CAS 台灣優良農產品與 CAS 台灣良優林產品宣導攤位，該攤位內除了介紹 CAS 標章及其 16 大類產品。此外

更進一步的宣導 CAS 台灣優良林產品，CAS 林產品目前是以竹炭產品為主，並且是以台灣產 4 年生以上之優質竹材為材料，竹炭產品的型態及應用範圍相當廣，目前除了基本的炭片、炭粒、筒炭等產品型態，並可應用於製作竹炭枕、墊、除臭包，竹炭粉則可應用於紡織纖維、食品添加，另外還有可除臭抑菌的竹醋液。竹炭產品相當多元，也是相當新的產品，消費者也需要較多時間了解竹炭產品的內容及功用。消費者如需查詢更多 CAS 台灣優良林產品資訊可至台灣生態材料產業發展協會網站(<http://www.ecocarbon.org.tw/first5-1.htm>)查詢。

除了 CAS 標章的宣導，這次活動本協會還設立了財政部酒品認證標誌的宣導攤位，呼籲國人在選購酒品時，請認明有財政部認可的優質酒類認證標誌(紅色 W)，也提醒民衆不論採購何種產品，了解消費者權益，消費才能更安心。

參加「CAS 優良水產品與產銷履歷 水產品行銷策略探討」 專題演講感想

推廣組 / 吳佩珊



■ CAS 優良水產品與產銷履歷水產品行銷策略探討會情形

在貿易自由化之下，國際間對於食品之衛生安全與品質的要求也更為嚴苛，包括 ISO22000 之品保制度、危害分析重要管制點（HACCP）之食品安全系統，皆已被列為必要條件，水產品亦然。為此，行政院農業委員會漁業署特別委託食品工業發展研究所於 11 月 6 日假國立高雄海洋科技大學舉辦「生鮮水產品品質安全與拓銷研討會」，其中針對「CAS 優良水產品與產銷履歷水產品行銷策略探討」之專題，邀請到漁業署胡其湘簡任技正演講，內容豐富見解獨到，因 CAS

水產品之推廣與筆者執行業務相關，參加後頗有感觸，茲將心得感想與讀者分享。

漁業署為我國漁業政策及推動的最高主管機關，長期以來即以照顧漁民，給漁民更好的生活理念，推動各項有助於產業發展和提昇漁民的政策，並開發和提供各項技術，提昇於產品的品質和漁民

的產出收益。對於我國水產品行銷策略，我國漁民在技術上已有能力生產出品質好、衛生、安全的漁產品，但行銷上因較缺乏經驗，仍需藉助企業界與政府的協助，方能在國際市場上與其他國家一爭長短。因此，在建立水產品的品質驗證指標與衛生標準和推廣 CAS 台灣優良水產品標章就是相當重要的首要工作。CAS 標章之推行已屆 20 年，普遍為農漁民所接受，也深獲消費大眾之認同，因此水產品類的海宴標章亦於民國 94 年 3 月 15 日公告納入 CAS 標章制度，並成為第

13類優良農產品驗證類別。

目前通過 CAS 優良水產品標章驗證之產品以水產加工品最多，而原料必須以國產為主（包括海洋及養殖魚貨）、衛生安全符合要求、品質規格符合標準及包裝標示符合規定等特點，同時產品均在嚴格品管的加工流程中生產，有截至目前為止，獲得認證的廠家及產品包括罐製品（7家57項產品）、乾製品（6家24項產品）、冷凍品（19項82品項）、超低溫冷凍品（1家5品項）及冷藏品（1家2品項），產能約2.5萬公噸，產值約新台幣25億元。

由於 CAS 優良水產品標章推行時間較晚，消費者對通過 CAS 驗證之水產品品項的認知仍有加強之空間，因此，漁業署提出以下幾點建議，希望未來可加強 CAS 驗證之水產品品牌塑造及共同行銷之方式：

一、強化塑造 CAS 優良水產品品牌形象，以利推廣。

二、以營養、方便及安全的特點，尋找同性質店舖，協助銷售 CAS 優良水產品。

三、透過專業行銷組織推廣 CAS

優良水產品，或是邀請有知名度的名人，來行銷 CAS 優良水產品，造成話題，例如邀請海角七號主角。

四、參加台北國際食品展，曝光新產品，增加廠商知名度，並於消費者團體組織配合相關活動，突顯 CAS 優良水產品之高品質。

五、搭配其他相關農產品（良質米或國產酒）作成組合禮盒，期向消費者推廣優質的國產農產品。

六、從 CAS 優良水產品全品項中，篩選旗艦品項，發展代表性的明星商品，並將其優點深植消費者的心中。

七、與優良企業結成策略聯盟共同行銷 CAS 優良水產品。

全面推動 CAS 優良水產品驗證，不僅有助於健全我國食品安全體系，提供消費者安全、安心的食品，增進消費者對水產品的信賴與支持，也有利於提升台灣水產業競爭力，拓展國際市場，並藉此有效區隔國外水產品，以保障農漁民權益，更是確保全體生產者、消費者及通路業者皆贏的策略，未來應積極推動、務實管理，以維護台灣產業永續發展。



■黃錦城博士演講有關「食用生蠔引起腸炎弧菌中毒之影響因子」議題

由中國毒奶粉事件談食品之衛生管理

驗證組 / 蔡弘聰

「民以食為天」，自古以來人類莫不以食為民生第一要事。有些人勞碌終日也只在求一日三餐溫飽。就營養的觀點來說食品要以能促進身體健康者為上；若攝食後會引起急性或慢性中毒者，不管該種食品如何的美味、可口或珍貴皆為不良的食品。

本來攝取食物的目的在於維持人類的健康，但俗語說得好「病從口入」，有些疾病確實是由不當的飲食而來的，追溯原委皆由於人類的不良習慣或由不良的食品所引起的。不良的習慣例如暴飲暴食、吃無定時、食無定量或偏食等，容易造成營養不良。而不良的食品則可分成兩大類；其一為食品本身的成份或其成份之衍生物有毒；其二為在食品製造的過程中添加了一些對人畜有害的物質。

近來中國河北三鹿公司生產的毒奶粉，含有三聚氰胺，導致中國九個省的許多嬰兒罹患腎結石，我國因有部分乳製品由大陸進口，亦造成我國消費者之恐慌，影響所及，大家聞奶變色，不但是食品安全受到質疑，國內經濟也受到波及。事實上，在2年前美國食品暨藥物管理局（FDA）就已發現，許多貓狗吃了自中國進口的

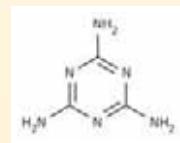
寵物飼料而意外死亡，禍首就是這一次毒奶事件的元兇－三聚氰胺，這種只顧賺黑心錢，不管消費者的健康或生命，沒天良的行徑，令人髮指。

我們知道在古代人的食物都取之於自然，因此沒有添加物的問題，但在現今的文明的社會裡，添加物層出不窮。食品與健康關係既然那麼密切，我們更應該重視食品以及所添加到食品中添加物的衛生安全問題。

毒奶粉到底添加了什麼？

原屬於化工實驗室裡的「三聚氰胺」，它是一種工業原料，非食品亦非食品添加物，主要是用來製作「美耐皿」碗盤，還有家裡裝潢一定會用到的「美耐板」。因此「三聚氰胺」這種工業原料，根本就不能添加於食品中供人食用。

為什麼「三聚氰胺」會出現在奶粉裡？



■三聚氰胺
分子結構
圖示

奶粉是由牛奶製成的，牛奶最重要的主要營養成份之一就是蛋白質。而「三聚氰胺」含有與蛋白質一樣的「氮」，黑心業者偷加「三聚氰胺」後，可以省下牛奶的用

量、降低成本。更因為「三聚氰胺」與奶粉很像，也是白色粉末，它沒有味道，所以不容易被消費者察覺，因而使中國大陸部份不良廠商昧著良心添加於食用奶粉中。

食品中添加三聚氰胺是怎麼被發現的？

2007年美國貓、狗暴斃，在中國製的寵物食品裡發現「三聚氰胺」。

2008年開始中國嬰兒腎結石病例異常增多。

2008年8月中國三鹿奶粉被檢驗出「三聚氰胺」。

2008年9月紐西蘭總理要求中國政府處理。

2008年9月21日台灣爆發多種食品含有「三聚氰胺」。

吃了含三聚氰胺的食品可能會怎麼樣？

「三聚氰胺」結晶可能會留在腎裡面，形成結石，堵塞腎小管，造成結石使人尿不出來，因而腎臟會水腫。雖然結石可以動手術拿掉，卻會對腎臟造成不可恢復的傷害。成年人非以乳製品為主食，若大量喝水，應可排除，但嬰兒主要以奶粉為主食，其造成之傷害就非常嚴重。

結語

「往者已矣，來者可追」，我們盼

望政府的食品衛生管理能夠徹底嚴格執行，並加強進口食品之管理。在此也呼籲食品工廠的負責人要以國民健康為重，遵奉食品衛生管理法的規定，依正當的方法生產食品，憑良心賺錢。如此，我們國民同胞隨時隨地都可買到安全可靠的食品。

鑑於近來發生大陸進口之乳製品含有三聚氰胺事件，茲為確保CAS產品之安全性，CAS驗證機構均已審慎因應。CAS產品主要使用國內原料，大部分皆未添加乳製品，惟有少部分調理食品可能有添加乳製品，針對部份有添加乳製品之產品，CAS驗證技術機構中央畜產會及食品工業研究所皆已進行CAS廠商原料追查工作，並進行產品抽檢，未發現有違規之食品，國人應放心繼續選用CAS產品。

為保障國人消費安全及CAS標章公信力，CAS驗證機構每年動用相當的人力及經費，定期及不定期赴生產廠追蹤查驗及產品抽驗，檢驗項目包括產品性狀、標示、食品添加物、微生物、藥物殘留及品質標準等，如有不合格要求立即改善，並再抽樣檢驗，未改善者則終止CAS標章使用資格，經由嚴格的稽查機制來確保產品衛生安全及品質優良。

由這次毒奶粉案件，更顯示CAS標章產品之公信力，優良國產品的代名詞—CAS，選購CAS健康PLUS。

【報馬仔報你知】

統一企業產品介紹 —中西式美味肉品

企劃組 / 莊佳燕

自從人類學會用火以來，「肉食」在餐桌上一直扮演著珍貴、美味、營養的討喜角色。在畜牧、農業發達的今日，「肉品史」縱向延伸出種類豐富的選擇性，橫向發展出世界各國不同的吮指風味，但是不論口味如何變化萬千，種類多麼琳瑯滿目，衛生、安全及高品質，是所有肉品生產加工者應該要先確保和訴求的重點。

從東方到西方，歷久不衰之常見代表肉品分別為香腸和火腿。夜市烤香腸的特殊味道總是飄盪在每個人成長的回憶裡；火腿、熱狗等也一直都是西方人嗜口的食

品，國內此類商品衆多，先就廣受好評熱賣多年的統一企業「滿漢香腸」及「博客火腿」做簡單介紹。

1984年，統一滿漢香腸正式推出上市，從此創造「品牌包裝香腸」的新潮流，並締造出許多佳績。統一肉品廠自1994到2006年間通過GMP、

ISO9001、HACCP及ISO22000驗證；但早在1987年，統一滿漢香腸即順利取得CAS優良肉品標誌之驗證殊榮，品質、衛生、安全值得肯定！而並在2005年率先同業，推出不添加防腐劑的香腸，為消費者食的安全，開啓一道新的輝煌里程碑。

多年來，



■ 滿漢灌注安心美味，輕鬆端出一家幸福滋味



■博客火腿堅持 72 小時入味，西式肉品經典美味完美呈現

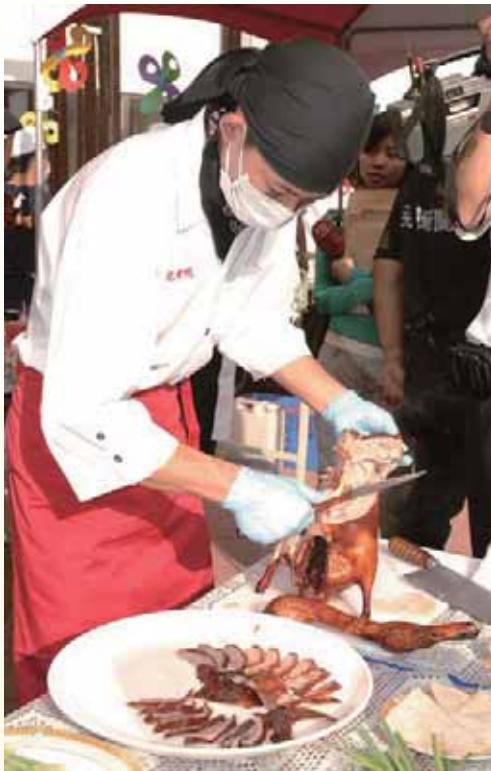
「滿漢」以現代肉品專家的形象建立起好口碑，從原料選用、乾燥、醃製、煙燻蒸煮、冷卻、包裝、金屬檢出、冷藏儲存、成品檢驗到出貨，層層嚴格把關。滿漢香腸並率先採用真空充氮包裝，全程以 5 °C 冷藏方式新鮮運送，讓香腸保持出廠時的最佳鮮度及原味，確保從農場到餐桌食品鏈安全管理，為消費者食用安全把關。

不同於香味四溢的香腸，西方典型食品「火腿」，統一博客火腿「保持 4 °C，72 小時入味」，是博客對肉品美味與衆不同的堅持。溫度太高，肉太軟；溫度太低，肉太硬。只有 4 °C 的製肉環境，才能讓味道均勻入味，更是博客大受歡迎的秘訣。博客延續歐洲上等肉品的精神，嚴選肉料，加上獨特調配的醬汁，整整入味 72 小時，使

得每一塊博客肉品都有讓人迷戀的傳統美味。

不論是德國「慕尼黑火腿」、德國「Q 肉丁德國香腸」、英國「愛丁堡培根」，或是義大利「威尼斯熱狗」，從食材的挑選到每一道精美料理的完美呈現，一切有關肉品調理的過程都須經過博客嚴格審視與用心精製！博客肉品中的經典美味，總將帶給消費者無以言喻的幸福感受！

若是讀者對於上述這二項產品介紹，有興趣一窺究竟，可上博客火腿網站（網址：www.proker.com.tw）以及滿漢香腸網站（網址：www.manhan.com.tw）查詢，或可撥打消費者服務電話：0800037520，進一步瞭解更多。



養鴨王國孕育 台灣國產好鴨 首推台灣一番の烤鴨

文 / pon

亞與香港等都指名的外銷品種，已成為有口皆碑享譽國際的台灣好鴨！台灣這個養鴨王國，也因為這樣得天獨厚的好山好水，才能孕育出台灣一級棒的國產好鴨！

當 2008 奧運在全球掀起大啖北京烤鴨風氣，讓北京烤鴨成為全球最夯的食尚風潮的同時，台灣烤鴨也不遑多讓。台灣烤鴨選用的是肉質緊實有咬感的土番鴨，較之北京烤鴨用的填鴨，口感較為軟嫩；另外北京烤鴨用的是以水泥砌成的傳統烤爐，或是近代的電烤爐烤法，鴨子以人工掛烤，靠的是果木大火燒烤；台灣用的是大鐵爐加蓋密閉，鴨子掛爐燒烤，用的是木炭加熱。土番鴨靠火候功夫，因此烤出來的皮薄且有香味，北京烤鴨，在於皮脆油多，本土的烤鴨在於湯汁多，感覺較不油膩，比較符合台灣民眾的飲食口味以及身體保健的健康需求！因此台灣烤鴨可是一點都不輸給北京烤鴨唷！希望國人能多多支持在地的台灣國產鴨肉，不僅安心衛生又健康，是您食用禽肉的最佳選擇！

台灣的養鴨事業歷史悠久，主要飼養的種類包括：土番鴨、北京鴨和番鴨三種，其中北京鴨則以冷凍外銷為主，95年統計資料顯示，出口高達5千多公噸。而台灣目前消費是以土番鴨為最大宗，土番鴨擁有肉質佳、瘦肉率高、皮脂薄的優點，且鴨肉中肌紅素含量高，屬於紅肉的一種，無論是蒸、燉、炒皆適宜，因此土番鴨是國內肉鴨消費量最多的品種，近年來土番鴨更成為供應國內烤鴨市場的主力鴨種。

烤鴨自古就是帝王食譜之一，與土雞並列為滋補聖品，而且鴨肉具有皮薄及脂肪少等特色，含有高比例之不飽和脂肪酸，不油膩又健康非常適合現代人食用，是目前深受國人喜愛的口感！更是日本、新加坡、馬來西

維護健康，慎選保健食品

企劃組 / 許育宏



■保健食品並不能取代正餐

續上期談到的國產保健食品市場潛力之後，本期將就觀察所得，淺談消費大眾對保健食品之認知語消費行為。觀

察台灣的保健食品產業及市場後可以發現，許多重量級大廠如長庚、台鹽、味丹等公司，都陸續投入保健食品的研究及生產，同時經濟部工業局為了扶植國產保健食品的發展，亦推動「保健食品工業技術推廣與輔導計畫」，輔導中小企業，強化素材開發，以增加保健食品之產值。不過市面上的保健食品種類琳瑯滿目，該如何從中選購出合適且安全可靠的產品，實為一大難題。首先，在選購保健食品之前，消費者對於「保健食品」必須先有基本的認識。

保健食品並不等於「健康食品」，健康食品管理法法規規定：健康食品

係指「具有明確之保健功效，經過查驗登記許可後，得以標示或廣告其具該功效之食品」，因此除了標示「健康食品」以外的食品，均不得宣稱具有保健功效。而一般市面上所稱「保健食品」或「機能性食品」，僅是作為補充身體不足之營養，維持應有的健康之營養補充品，，均不得宣稱具有保健功效。話雖如此，目前透過傳直銷、電視購物、大賣場、地下電台、購物網站等管道，以誇大不實的廣告手法來販售「保健食品」者大有人在，消費者在選購時勿輕信不實的廣告。



■市面上琳瑯滿目的膠囊錠狀產品

除了證明保健食品的標示外，在選購保健食品時仍有以下幾點狀況也需要注意：

狀況一、「俗又大碗？」

一般大眾都希望買到價格便宜、粒數多的商品，事實上只要是含有天然萃取成分的保健食品，品質的關鍵在於標榜成分的含量多寡，如果含量過低，就算價格便宜、粒數多，吃下去對人體的實際幫助也不大。消費者於選購時應仔細看清楚該產品所標榜的成分及含量，若是進口產品，除了前面所提之注意事項，也要注意價格是否合理，可以透過網路等方式瞭解原產地的銷售價格，以免當了冤大頭。以常見的葡萄籽萃取物（Grape Seed Extract）為例，關鍵成分在於前花青素（OPC）的含量，OPC一般標準萃取濃度最高為 95%，建議每日最高攝取量為 150mg，若產品成分標示不明，便無從得知吃下肚的成份是否適量，因此選購時需特別注意成分標示。

狀況二、「天然的好？」

許多保健食品都標榜是來自天然物萃取的天然食品，並以高價出售，而多數人認為「天然」就是無害、多吃也沒關係，實際上並非



如此。保健食品除了需要注意所標榜的成份含量的多寡，另外必須注意是否隱含有毒物質及可能帶來的副作用，例如服用過量的魚油，其中過量的 EPA 成分，可能會延緩血小板凝集，產生出血時不易止血的副作用，根據美國食品藥物管理局（FDA）的劑量標準，單服用魚油膠囊，建議一天不超過 2.5 g。

狀況三、「健康靈藥？」

保健食品雖然種類繁多，所能提供的標榜成份種類也相當豐富，但若沒有搭配均衡的飲食，正常的作息，吃再多也是枉然。例如一個三餐不正常，抽煙、酗酒又熬夜的人，縱使提供再多的維他命、營養補充物質，亦難以維持健康的身體機能。所以勿認為花了大錢購買了昂貴的保健食品或健康食品，理當就能擁有健康，那就本末倒置了。

希望經由以上的說明可以讓讀者對保健食品有了基本的認識，在購買保健食品之前，都能先洽詢醫師、藥師或營養師等專業人士的意見，瞭解自己的身體狀況後，調整飲食習慣或生活作息，或搭配適合的保健食品，才是正確的作法。當然還是要呼籲最根本的保健方式其實還是要養成正確的飲食，不偏食、不挑食，補充完整的營養及適度的運動習慣，才是正確的養生健康之道，畢竟保健食品吃得再多，也不能夠取代正餐的地位。



「梅」食與「梅」酒 — Mei in 信義

文、圖 / 信義鄉農會

全球化、精緻化是各行各業在現階段的國際情勢中必然的趨勢，農會的經營亦然，信義鄉農會(以下簡稱本會)為永續經營及為農民謀取更高的福祉，並因應此一世界潮流，乃於96年成立「梅子夢工廠」園區，園區大致區分為九大區域：梅子醋工坊，幸福酒窖、山豬迷路遊憩區、長老說話伴手禮館、忘記回家梅子酒莊、梅子跳舞工坊、驛站（3F景觀餐廳、2F原住民館、1F旅遊服務中心及B1石版酒窖）、半路店柑仔店及花語小徑，分別設立明確的主題，

創造Mei In Taiwan，以「Mei in 信義」作為農會產品之自有品牌。

本會為讓國人能品嚐健康、衛生、安全的本土農特產品，在全國青梅佔30%產量的信義鄉，嚴格挑選出最為優質的青梅，以符合CAS優良農產品標章的嚴格標準，和融合傳統文化化的製作工法，生產出濃濃懷舊口



■梅酵素等梅產品



■梅子組合禮盒



■信義鄉農會各式「說故事」的酒品



■梅子系列產品



感，且兼具有地方產業文化及健康訴求的梅子系列產品如：陳年梅、紫蘇梅、脆梅、Q梅等。除此之外，本會仍秉持健康自然的原則，以原料產地化為目標，不斷研究開發新的梅產品如梅精、梅醋、梅酵素、梅精軟糖、梅子味增等，發展出許多健康、多元化的產品。

本會早於 91 年即為全國第一家取得合法製酒執照的農會，92 年成立梅子酒莊，並積極研製和開發生產，所產製酒類產品也都融入在地文化故事，例如：山豬迷路、忘記回家、梅子跳舞、小米唱歌、馬拉桑等等，因擁有獨特風格，此等酒品頗受消費者喜愛。換言之，本酒莊成為全國第一家說故事酒莊。

近年來，本會積極參與行政院農委會農糧署所辦理之農村酒莊輔導工作，從改善酒品之製造、包裝流程及儲運方式及有關人員管理、相關設施與設備，皆為符合良好酒類衛生規範而努力。事實證明，我們的付出從歷屆的農村酒莊評鑑「信義鄉梅子酒莊」的成績年年獲得升等可見一斑，不僅如此，本會亦於 8 月 19 日通過財政部所推動的「優質酒品」認證標章現場評鑑，我們如此不斷試煉、不停地自我提升，無非是為確保酒莊所提供之消費者的是安全衛生及品質穩定的產品，我們的目標是讓「Mei in 信義」的產品能有朝一日像 CAS 的產品一樣獲得大眾的信賴。

97年9～10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	970826	消費者羅小姐來電詢問：若想要參觀基隆、宜蘭地區附近的CAS工廠，請問有哪些工廠位在附近？	已於電話中回覆，回覆內容：有關CAS廠商之地址等資料可上CAS網站查詢，再選擇所需要的工廠做進一步洽詢與聯繫。
2	970703	消費者陳先生來電詢問：有關工廠申請CAS食米類應如何申請？	已於電話中回覆，並說明申請食米類之基本要求，另相關規範則請自行上CAS網站下載。
3	970904	消費者林先生來電詢問：CAS驗證產品中有冷凍虱目魚嗎？	已於電話中回覆，回覆內容：生產冷凍虱目魚片為嘉義區漁會新塭冷凍食品加工廠，並將該工廠聯絡方式告知消費者。
4	970905	民衆來信詢問：請問安美熱狗在嘉義哪個量販店能買到？	安美熱狗為CAS驗證廠商紅政企業股份有限公司所生產，目前並沒有在嘉義地區量販店中陳列販賣，該公司在嘉義地區之經銷商電話為(05)23633355，有興趣購買可逕洽經銷商。
5	970908	消費者陳先生來電詢問：產品編號014382是否真的是CAS產品，因為在協會網站上並未查到該產品資料，但其供應商今天供應該產品編號之產品給他，並表示其為CAS產品？	已於9月9日以電話回覆陳先生，回覆內容：經查證014382確為峰榮公司接受思牧公司委託代工之「冷凍豬肉」產品，並於該項產品之加註「本項產品係接受思牧公司委託代工，97年2月起生效」。
6	970908	黃營養師來電詢問：目前學校係透過供應商(宏遠公司)採用勤億公司之液蛋產品，在進行驗收作業時，發現產品有效期限不符學校要求，退貨後勤億公司補貨時表示其台北營業所無學校要求期限的貼紙，擬送另一期限之液蛋產品，因此該營養師詢問本協會為何該產品不是在製造工廠內貼上有效期限，而由營業所黏貼，這樣的做法沒問題嗎？查核時會去營業所查嗎？	已於9月9日以電話回覆黃營養師，回覆內容：本案本協會依權責與中央畜產會蛋品類負責人員連絡，經該會與勤億公司聯繫，該公司表示因產品包裝上標章貼紙在運送過程偶會掉落，出貨時會附貼紙至營業所補貼，中央畜產會已要求勤億公司不可於產品出廠後補貼CAS標章及有效期限的貼紙，若有標章掉落產品亦不可再補貼上CAS標章。 本案並已將此處理情形向黃營養師說明，同時要求勤億公司不可於產品出廠後補貼標章或補貼有效期限。
7	970912	消費者胡先生來電詢問：台北市何處可購買CAS竹醋液？	已於電話中回覆，回覆內容：CAS竹醋液可在位於台北市徐州路1號，台灣手工業推廣中心可以購得，該中心營業時間：每日AM9:00~PM5:30，其2樓設有CAS林產品展售專櫃陳售各式CAS台灣優良林產品。

CAS, 健康 Yes!

