

行政院農業委員會 輔導

發 行 人：陳幸浩

顧 問：許天來・林子清・黃英豪
劉廷英・陳育信・翁榮洲

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

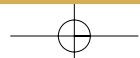
創刊於中華民國 95 年 4 月 10 日

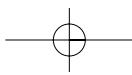
雙月 10 日出版

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 2009年4月第19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

「農產品生產及驗證管理法」暨 「優良農產品之驗證制度」簡介

承擔責任，秉持良心——強匠冷凍食品股份有限公司

塑造不一樣的蜜餞形象——旭工實業有限公司

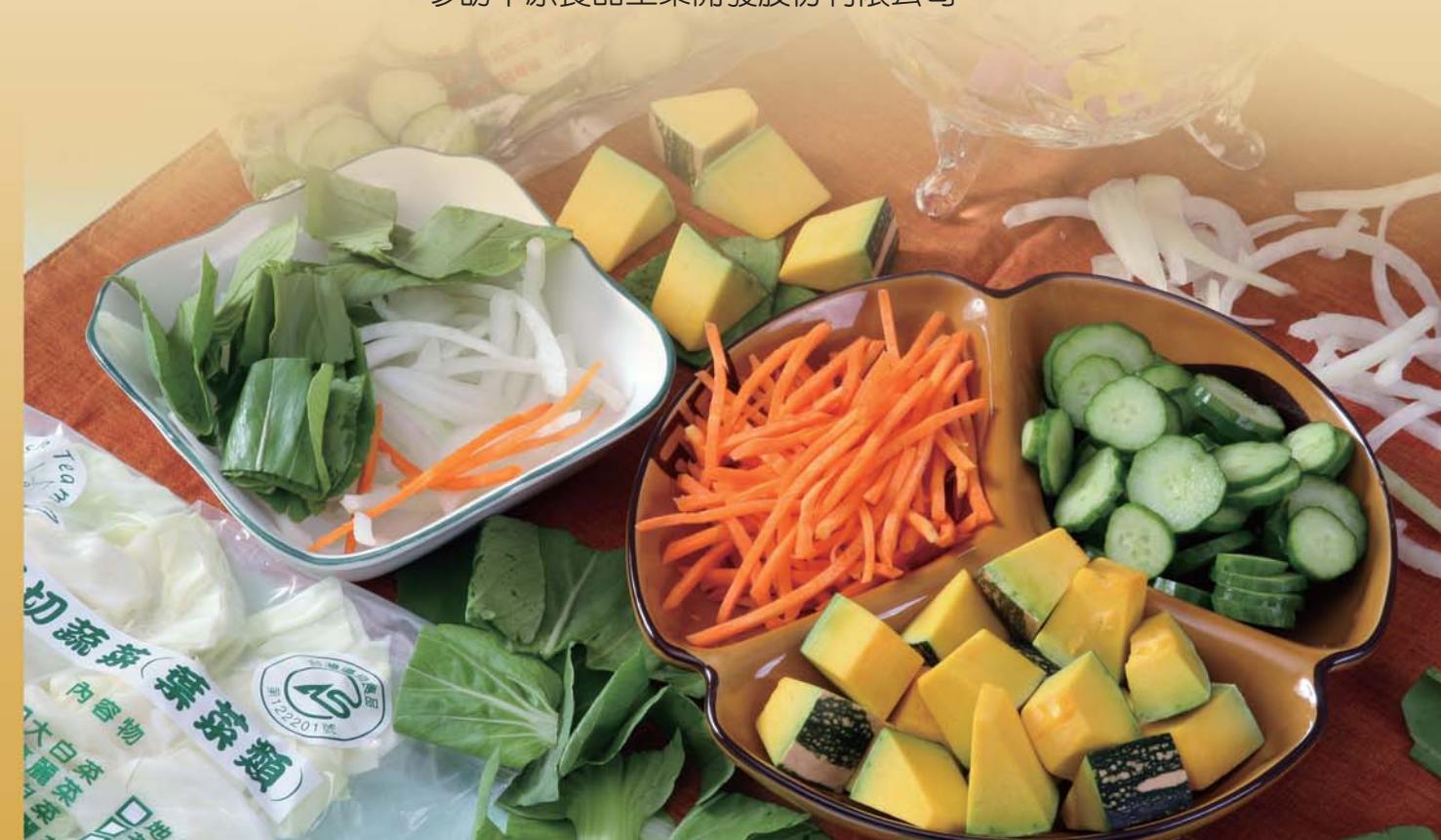
「98年CAS台灣優良農產品驗證制度座談會」報導

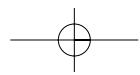
粽葉飄香慶端午

安全衛生又可口的冷凍水餃煮法

團購新主張 方便又健康

參訪中原食品工業開發股份有限公司



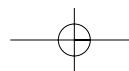


寶貝下一代 健康好選擇



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



目錄

特別報導

- 4 / 「農產品生產及驗證管理法」暨
「優良農產品之驗證制度」簡介



產業報導

- 6 / 承擔責任，秉持良心
強匠冷凍食品股份有限公司
- 10 / 塑造不一樣的蜜餞形象
旭工實業有限公司

CAS 標章驗證單元

- 14 / 「98 年 CAS 台灣優良農產品
驗證制度座談會」報導
- 16 / 淺談有機農產品驗證現況
- 18 / 使用 CAS 標章廠商及產品項數

CAS 標章推廣單元

- 19 / 粽葉飄香慶端午
- 21 / 亞洲食品展覽盛事 —— 2009 第 34 屆日本國際食品暨飲料展



消費新知

- 23 / 安全衛生又可口的冷凍水餃煮法
- 25 / CAS 掛保證 健康樂活蔬果趣

團購新主張

- 27 / 團購新主張 方便又健康

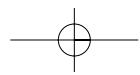
交流天地

- 29 / 參訪中原食品工業
開發股份有限公司

消費者服務

- 30 / 消費者服務資訊





CAS專題宣導

「農產品生產及驗證管理法」暨 「優良農產品之驗證制度」簡介

驗證組／丁銘晉

96年1月29日行政院農業委員會（以下簡稱農委會）公布施行「農產品生產及驗證管理法」（以下簡稱管理法），在本管理法中，明確定義目前推行的三大標章驗證制度並增列罰則，三大標章驗證制度包含(1)優良農產品、(2)有機農產品、農產加工品及(3)產銷履歷，其使用標章如下所示：

驗證制度名稱	驗證制度使用標章
優良農產品	
有機農產品、農產加工品	
產銷履歷	

筆者在此先就優良農產品標章驗證制度說明。優良農產品標章驗證制度為：就國內特定農產品及其加工品之生產、加工、分裝及流通等過程，實施自願性優良農產品驗證制

度；農委會依該管理法第4條第2項規定，並參照過去「優良農產品證明標章認證及驗證作業辦法」及其相關衍生規定，訂定「優良農產品驗證管理辦法」及第12條第2項規定訂定「農產品標章管理辦法」，而所有業者都應

遵守本管理法，並且依據農產品標章管理辦法，正確使用農產品標章。

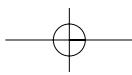
優良農產品驗證管理辦法與過去之不同點為：

一、依本管理法認證之驗證機構，才可辦理本管理法規定之驗證業務，目前已有4家優良農產品驗證機構（如本協會、食品所、中央畜產會及工研院），得辦理肉品、冷凍食品、林產品及水產品等14大類之驗證業務。

二、另外，過去未經驗證合格之農產品使用優良農產品標章，依據「優良農產品證明標章認證及驗證作業辦法」中係由中央主管機關依商標法及相關法令處理，而在本管理法中則明訂出罰則；以下試舉出攸關各農產品經營業者可能發生之案例及違反管理法之條款：

案例一：

- 1.業者在未經驗證通過之產品標示優良農產品標章。
- 2.業者於已經停止、禁止使用標章之產品，繼續使用並標示農產品標章。【第21條第1項第2款：農產品經營業者，未經驗證合格擅自使用農產品標章或經停止、禁止使用農產品標章，仍繼續使用。】－主



CAS專題宣導

管機關處新台幣 20 萬元以上～100 萬元以下，並得按次處罰。

案例二：

業者於產品上標示有「經 CAS 驗證 / 認證」、「本產品由 CAS 驗證 / 認證之工廠生產」等，或其他亦造成消費者判斷不易甚至造成混淆之嫌疑行為【第 23 條第 1 項第 1 款：農產品經營業者之農產品或其加工品，未經驗證標示優良農產品驗證、產銷履歷驗證等文字或其他足使他人誤認之表示方法。】－主管機關處新台幣 6 萬元以上～30 萬元以下，並得按次處罰。

案例三：

業者如生產不符本法規定之產品，經地方政府要求回收並銷毀處理，但業者並未配合，此時業者將被罰鍰，該批產品地方政府得予以沒入。【第 21 條第 1 項第 2 款：農產品經營業者違反主管機關依第 14 條第 3 項規定所為禁止運出之處分、改善、回收、銷毀或為其他適當處置】及【第 21 條第 3 項：主管機關對於第 1 項第 3 款所定不符本法規定之農產品及其加工品，必要時，得予以沒入。】－主管機關處新台幣 20 萬元以上～100 萬元以下，並得按次處罰。

案例四：

業者未於包裝明顯處標示品名、原料名稱、淨重、數量或容量、有效期限、廠（場）名稱及地址。【第 24 條第 1 項第 1 款：違反第四條第二項、第五條第二項、第六條第二項、第七

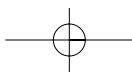
條第二項或第七條第三項所定辦法中有關標示規定。】－主管機關處新台幣 6 萬元以上～30 萬元以下，並得按次處罰。

案例五：

業者於經驗證通過產品上僅標示  標章，未標明產品驗證編號及台灣優良農產品標準字。【第 24 條第 1 項第 3 款：違反依第 12 條第二項所定辦法中有關標章規格、圖式、使用規定。】－主管機關處新台幣 3 萬元以上～15 萬元以下，得按次處罰。

最後再次提醒各農產品經營業者，農委會於 98 年 2 月 3 日修正發布「農產品標章管理辦法」，請各業者依據本管理辦法標示優良農產品證明標章，並向本協會完成報備數量及預定使用完畢之日期，使用期限以不超過今（98）年 12 月 31 日為原則。

看完以上簡介之後，不知是否會使您產生擔心會誤觸法規的不安全感呢？其實，過去優良農產品經營業者絕大多數均符合 CAS 消關規範，不符規定者微乎其微。再者，現行新法又是依照原有辦法內容訂定，我們確信業者都不致觸法。然而，筆者在此建議，不論未來各農產品經營業者就優良農產品標章在使用上及包裝袋上標示等問題與有疑慮時，歡迎向本協會、財團法人中央畜產會或財團法人食品工業發展研究所或財團法人工業發展研究院等單位提出討論，進而共同維護優良農產品在消費者心中之公信力。



CAS產業報導

承擔責任 秉持良心

強匠冷凍食品股份有限公司



■強匠董事長石造華

進入屏東縣內埔工業區不久，「強匠冷凍食品」招牌高掛在一棟佔地廣闊的建築物上方，顯著卻不誇耀；門口多輛大型冷凍車在不大的前庭進進出出，一輛裝載完畢，俐落地開出裝載區，另一輛緊接著開入冷凍庫裝載口，繁忙地進行裝載作業，讓人不禁好奇，這家公司裝載量如此驚人，到底賣的是什麼產品？

產品繁多・堅持品質

翻開產品目錄，哇！產品怎麼這麼多！從烤雞、烤肋排、炸雞塊、裹粉柳葉魚、魚條、魚排到漢堡肉、花枝丸、花枝捲，應有盡有，董事長石造華一邊拿著目錄、一邊笑著介紹，「光是產品類別就區分為六大大類，礙於目錄篇幅

有限，還有很多產品沒列在上面！而且多數產品都通過 CAS 驗證呢！」

強匠冷凍食品創立於 1991 年，原先只是家小型食品加工廠，如今已成為涵蓋肉製品、魚漿煉製品、水產加工品、生鮮魚片、熟食等調理食品的大型 CAS 食品加工廠，資本額也從初期的數十萬元發展為 2 億 6,000 萬元，石董事長強調：「該公司能持續成長，除了眼光敏銳外，最重要的是對產品品質的堅持。」

石造華表示：強匠公司經營型態主要以食品代工為主，屬 OEM 工廠，專門提供早餐店、飯店、西餐廳、咖啡館簡餐、團膳、學校營養午餐、自助餐及傳統市場等通路，國內許多知名食品品牌也是該公司的合作對象，

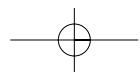


■強匠副總經理石造雄為參觀者解說

文、圖／豐年社記者

部分圖片提供／強匠冷凍食品股份有限公司

強匠為提供高效率的物流配送服務，在全省各地都有盤商，雖然市面上看不到打出「強匠」品牌的商品，其實不知不覺中消費



CAS產業報導



■工作人員將雞腿「整修」為蝴蝶腿



■每個管制點品管人員都會詳細督導與記錄

大眾已經在食用強匠的產品了。

石造華表示，由於每日產能高，全台各地很多人都或多或少會接觸到強匠的產品，品管自然輕忽不得，因為稍有差錯，影響層面實在太廣了，而這也是強匠雖然沒有背負品牌壓力，但仍然投入大量資金，嚴格執行品質控管以達食品衛生安全的原因，「這是良心，也是責任」。任重道遠，正是石造華經營強匠的最佳寫照。

品質控管 · 嚴格自律

強匠產品屬冷凍食品，一般人認為產品溫度在凍結點以下的食品就是冷凍食品，實則不然，前述情形只能稱為「食品冷凍」，是以食品保存觀點來看的，而「冷凍食品」是有其加工上實質的要求的。為確保「冷凍食品」的品質，保障消費者飲食安全，世界各國法規對冷凍食品皆有其定義，強匠品管課長潘梅芳表示：「以 CAS 驗證為例，CAS 驗證基準定義冷凍產品係指冷凍食品需先經過前處理與加工調理作業，並經急速冷凍保持凍結狀

態，且產品品溫保持在-18 °C以下儲運販售的包裝食品。」從定義即可看出 CAS 驗證制度對冷凍食品之製程及溫度控管的嚴格要求。

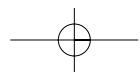
在計畫性的經營腳步下，強匠於 1999 年通過 CAS 驗證，無論是文件作業、品質檢驗、機器設施、衛生管理審核，強匠經營團隊都以最嚴格的標準自律，這也是國內知名品牌願意與該公司合作的最大原因。

但強匠並不以此自滿，為提高品質控管機制，2004 年更引進 HACCP 危害分析系統與 ISO9001：2000 品質管制作業制度，食品安全的控管，自原料源頭、加工製造、包裝、儲藏，再到運輸銷售，每一個環節通通納入品管系統。

低溫儲藏 · 國際標準

凍結食品時，由於生物細胞內外都充滿著水分，因此產生冰晶，若凍結溫度緩慢下降，凍結過程越長、冰晶逐漸變大變多，就會破壞食物組織，而細胞內的汁液就會滲出，食物





CAS產業報導

的營養成份與美味就會因此流失，但若在-40 °C以下將食品快速凍結，細胞內只會生成細小的冰晶，美味與營養較不易受到破壞，這也是 CAS 驗證要求「冷凍食品」一定要急速冷凍的原因。此外，低溫儲藏也是必備的條件，儲藏溫度越低，儲藏期限就能延長，就能長時間維持冷凍食品的味道、營養、風味及香味等與自然狀態的品質相同。

潘梅芳表示，該公司對品溫的要求比 CAS 驗證基準要求還高，例如強匠擁有多棟最先進的冷凍冷藏倉儲管理設備，溫度設定在-25 °C、-31 °C，且原物料與產品分開存放，避免交叉污染。只見工廠現場有些員工正操作真空滾打機，有些員工操作低溫真空攪拌機或自動成形裹漿粉機，一排排原料經過連續式油炸機、燒烤機或煙燻機後，再經由輸送帶送進急速冷凍機，進入包裝室，製程快速穩定。由於作業動線規劃得宜，產品從加工、包裝作業到裝卸配送，全程一律採低

溫作業。

安全把關 · 提升價值

除了品溫的控制外，CAS 對冷凍食品的檢驗包含各個層面，舉凡官能檢查與異物（如毛髮、金屬物等）、添加物、包裝、標示項目、化學物質、微生物，都在檢驗範圍，對消費者而言，是提高食品安全最佳的把關。

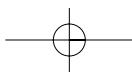
對強匠而言，透過 CAS 驗證標章，彷彿與消費者之間搭起一座信任的橋樑，標章代表廠商對消費者的承諾，除了提升產品品質與安全，還可提升產品價值，創造廠商與消費者雙贏的局面。數年前，由於認同哥哥石造華的理念，放棄在大陸的事業，回到台灣與大哥一起打拼的副總經理石造雄說，公司因為依賴經銷商大規模鋪貨的行銷網，客戶與廠商的信賴關係更為重要，品質控管一旦出問題，不僅影響訂單，更將破壞長期合作的關係，因此產品的衛生安全是不容一絲差錯的。



■ 原料與產品分屬不同冷凍庫，分開管理



■ 產品最後都會經金屬探測器檢驗



CAS產業報導

強匠能在競爭激烈的食品工業持續成長，有個重要的推手，即該公司總經理、也是董事長夫人吳東貞。外表賢淑溫柔的她，從公司成立之初，一肩挑起產品研發的重任，石造雄說她是該公司最佳的溝通者，總能做出符合合作廠商要求的產品，但她笑說，她只是個熱愛美食、愛做飯的女人，因此研發產品時，她總是站在消費者的立場，以消費者的味蕾評估產品，一試再試，以達到最合乎本土化的口味。

巨額投資·眼光獨到

1994年，強匠完成二廠擴建，廠房屋面積擴增為2,500坪，引進世界一流的生產設備，其中以6,000萬元巨資購買世界第一品牌荷蘭製 Stork 雙螺旋式燒烤蒸

煮兩用機，是全台首座、也是亞洲第二座高科技烘烤機，這條全熟燒烤線被業界稱為「黃金燒烤線」，每小時可烤出1,200隻全雞，雞塊、漢堡類製品更高达每小時3噸以上產能。由於特殊的熱交換及熱風循環系統，使每個產品均勻受熱，絕無死角，確保產品的一致性與規格化。石造雄直誇，「比較第一個產品與第一萬個產品，兩個產品的品質、色澤、口味竟然完全一致，溫度竟可控制得如此精確，促



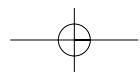
■ 價值 6000 萬台幣 Stork 燒烤蒸煮兩用機



■ 強匠經常舉辦參觀活動，讓消費者、學校營養師、團膳採購人員了解工廠作業

使我們做出如此大膽的投資。」由於眼光精確，燒烤食品目前已成為強匠最主力也最具代表性的產品。

有人說，創業的背後，都有一個精彩的故事，石造華夫婦從小型食品加工廠做起，一人負責生產、一人負責銷售，到現在，擁有組織完善的經營團隊與銷售網路，從單一化到多元化，歷經成長與蛻變，成為台灣食品工業重要的一環，所展現的旺盛生命力，令人佩服。**AS**



CAS產業報導



■灑上金箔的頂級蜜棗

塑造不一樣的蜜餞形象

旭工實業有限公司

文、圖／豐年社記者
部分圖片／旭工實業有限公司提供

蜜餞，是台灣人最熟悉不過的食品，誰不曾在看電視、聚會聊天之際吃上一顆，看似平常的小小一顆蜜餞，但其背後的製作過程卻是令人難以想像的繁複。旭工實業公司秉持「做自己敢吃的東西」的理念，製作過程完全不添加人工色素、香料、糖精或防腐劑，是國內第一家獲得 CAS 優良蜜餞驗證的工廠，而為了達到上述添加劑零殘留的安全標準，一顆金棗從樹上摘下到成為水晶般剔透的蜜餞，竟需要一個半月時間！

金棗故鄉・加工蜜餞

宜蘭地區因雨量充沛、適合金棗生長，被喻為「金棗的故鄉」，金棗也成為宜蘭最具代表性的地特產，目前產量佔全省九成以上。金棗可連皮帶肉吃，果皮甜中帶點苦味，果肉因



■「橘之鄉」設有觀光工廠，廠區整潔寬敞



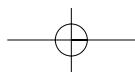
■「橘之鄉」形象館主人林枝漫與第二代主人

為帶酸，讓怕酸的人聞之怯步，嗜吃者則愛上其獨特的味道，但也有人無法接受，因此水果攤上少見新鮮金棗的蹤影，加工製成蜜餞後，反而頗受歡迎，旭工也在此情形下，跨足蜜餞產業。

旭工實業家族原從事養雞業，曾引進全台第一座密閉式雞舍，迄今仍是北台灣供應量極大的雞場，中興大學畜牧系畢業的林枝漫，自然而然地承繼家業，太太洪美芳則在宜蘭農校任教，閒餘時就協助農會等單位，教導農民從事食品醃漬加工，以延長農產品之保存期限，提升食品附加價值。

由於金棗的鮮食市場有限，又是季節性的作物，一旦產量過多，便出現價格大幅下跌的情形，擁有大片果





CAS產業報導

園的林家自然也無法倖免，於是林枝漫夫婦從1979年起開始嘗試研發蜜餞產品，且標榜不添加防腐劑及漂白劑等食品添加物，並於1983年成立加工廠，投身蜜餞產業。

洪美芳為中興大學農化系畢業，在推廣農產加工期間，發現民衆仍習慣採取傳統方法醃漬食品，或是添加防腐劑等化學物；或是生菌數控制不佳，甚至直接置放於地面曝曬，衛生堪虞。身為教育工作者，她決定負起提升產業形象的責任，所以投入蜜餞產業後，便朝健康、衛生、無添加物的方向研發，希望做出「不一樣味道」的蜜餞。

全副武裝・維持整潔

旭工實業經理林鼎剛指出，要達到「健康蜜餞」的目標，其實最簡單



■本土新鮮的金棗是製作蜜棗的素材

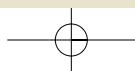
的方法便是「不添加」，「不添加」的物質包括人工色素、香料、糖精與防腐劑等，並保持製作場所的整潔、乾淨，如此一來，檢驗就沒有不合格的問題。但儘管整個製程小心翼翼，研發過程中，有時溫、濕度沒有控制好，仍不免出現水果發酵等問題，以致整車金棗必須倒在果園作為堆肥。

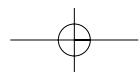
林鼎剛說，從老祖宗的經驗與智慧中，即可獲得啓發，早年並無防腐劑等物質，只要妥善控制糖度就可長期保存蜜餞，因此若每處細節都符合衛生條件，就沒有污染、殘留之虞，製作出來的蜜餞想當然是衛生、好吃又健康。

一路走來，旭工歷經多次的變革與更新，使製程、產能更有效率及符合衛生、安全的要求，雖是老舊廠房，但為符合CAS標章規範的作業標準，旭工從規劃動線開始到產品末端



■透過透明的窗台，可以看見工作人員作業情形





CAS產業報導



■晶瑩剔透的蜜棗令人垂涎三尺

檢驗，可說費盡心思，1994年終成為全國第一家 CAS 優良蜜餞驗證工廠，工作人員的努力終獲肯定。

每天，工作人員進入廠房前，必須換上「全副武裝」，防塵帽、口罩、圍裙、加上雨鞋，踏過消毒池、洗手、烘乾再消毒，由於出入口分開，因此每次離開工作場域後再進入時，相同的消毒程序得從頭再來一次；此外，該公司以麥芽糖醃漬果品，溶解性佳、容易沖洗，若不慎掉落地面，工作人員立即加以清洗，避免因人員走動而造成污染，環境衛生致力做到最好。

將心比心·認同理念

林鼎剛表示，雖然作業程序稍嫌繁複，但卻不可簡省，由於員工多為當地農家婦女，因此廠房內多處貼有告示，並以條列式說明，讓她們對於工作守則一目瞭然、並隨時自我提醒。

他強調，與其讓員工死記工作守則，倒不如讓她們深切了解「為什麼這麼做」，因此從人員應徵之初，即灌

輸該公司的企業理念「做自己敢吃的東西」，農家婦女也許不懂什麼是生菌數，但製作時能將心比心，並打從心底認同企業的理念與責任，自然會做好衛生控管工作。

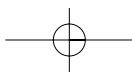
人的問題以「道德」約束，製程問題則更費周章。根據研究，金棗的表皮氧化能力極強，大約採收後3天即會出現軟腐現象，因此加工作業必須掌握時效。林鼎剛說，工廠製作蜜餞均採用宜蘭當地金棗，果農採收前、先詢問旭工是否收購，確定後再採收；果品進入廠房後，即展開選果分級、水洗、鹽漬、針刺、漂水、殺菁、真空糖漬、熱風乾燥等程序，最後進行單個或玻璃罐真空包裝。

專利機器·真空糖漬

林鼎剛表示，市面上許多蜜餞為了延長保存期限或保持色澤美觀，往往添加了防腐劑及二氧化硫，甚至為了口感而添加世界各國均已禁止使用的糖精，形成不法添加物的殘留問題。旭工因堅持完全不添加，因此製



■專利的糖漬桶，採低溫醃漬方式



CAS產業報導

程比其他業者更花費心思，如鹽漬桶需離地60公分以上、束口以兩層帆布防護，完全阻絕污染；「漂水」以流動的水源不斷沖洗果品，以稀釋其鹽份；

「殺菁」則

是再一次降低生果之菌數，而一般業者採直接加熱方式糖漬，雖然製程快速，但果品會產生褐變、賣相不佳，於是必須添加人工色素，旭工則採專利的低溫真空機進行糖漬，雖然製程耗時較久，但不會產生褐變現象，製作完成的金棗蜜餞，顆顆宛如水晶般晶瑩剔透。

林鼎剛強調，為堅持品質，整個蜜餞製程不能貪快，以金棗蜜餞為例，從採收入廠到包裝完成，需要一個半月時間，視果品採收的時間、地點、大小及品質，有時甚至需時更久，其間仍需人為的經驗判斷，如同料理一樣，雖然機器能代勞許多作業程序，但仍仰賴專業人員的經驗進行控管。

設形象館・打造品牌

對台灣人而言，蜜餞是平常的娛

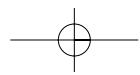


■「橘之鄉」形象館的內部裝潢明亮大方

樂性食品，在夜市、市場、便利商店都買得到，旭工行銷過程中，遭遇很多質疑，認為「蜜餞就是蜜餞」，有必要「包得那麼漂亮嗎？」，許多消費者甚至不在乎衛不衛生、是否添加化學物等問題，於是旭工在1990年成立「橘之鄉蜜餞形象館」，除了打出自我的品牌，塑造出不一樣的蜜餞形象，並肩負起教育的責任，希望讓消費者了解，即使是小小的一顆蜜餞，吃進肚裡對身體仍有莫大影響；即使是平凡不過的蜜餞，也可以吃得很健康。

在佔地寬廣的「橘之鄉蜜餞形象館」，花木扶疏、動線明朗，讓人眼睛為之一亮，一掃蜜餞加工產業予人的傳統印象，目前也開放民衆觀光，參觀者可透過工廠上方特別闢設的玻璃窗看到工作人員作業情形，製程完全透明化，象徵旭工實業的自信，而這份自信，正來自零添加、零殘留。AS





CAS 標章驗證單元

「98年 CAS 台灣優良農產品 驗證制度座談會」報導

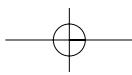
驗證組／沈世然



■行政院農業委員會林子清科長回覆業者提問

為落實政府「傾聽人民聲音」之政策，行政院農業委員會畜牧處委由本協會於98年3月27日〈星期五〉假高雄工商展覽中心6樓六合廳辦理「98年 CAS 台灣優良農產品驗證制度座談會」，本次共有產、官、驗證代表參與座談，針對台灣農產品驗證法規之重大變革提出討論，使三方在驗證工作能充分溝通與了解。

行政院農業委員會畜牧處許天來處長表示，農委會為符合「品牌驗證」之世界潮流，就「農場至餐桌」的概念進行全程管理，並斟酌我國國情及相關法規，對農產品標章認（驗）證、產銷履歷、有機農產品及農產加工品標示等進行規範，特訂定「農產品生產及驗證管理法」（以下簡稱本法），以提升國產農產品及其加工品之



CAS 標章驗證單元



■本次共有產、官、驗證代表共計 85 人與會參與座談

品質及安全，進而維護消費者健康與權益。

座談會會中，農委會畜牧處林子清科長針對本法重點，包含 9 項子法，3 大重點，提出簡報，茲摘要說明如下：

一、優良農產品認（驗）證：為提供高品質及安全之優良農產品，明定中央主管機關得就特定農產品及其加工品，實施自願性優良農產品生產驗證制度。依本法認證之機構，才可辦理本法規定之驗證業務；經驗證合格之農產品才可使用優良農產品標章，違者依規定處罰。至於原公告預定民國 99 年執行 UTAP 標章及原 CAS 標章使用至今年底之政策，確定已不推行，而優良農產品驗證則採現行 CAS 標章繼續推動之。

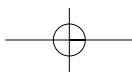
二、有機農產品、農產加工品管理：為維護有機標示之正確性，保障國內生產有機產品農友及消費者權

益，明定國內有機農產品、農產加工品需經驗證，始得以有機名義販賣。依本法認證之機構，才可辦理本法規定之驗證業務；經驗證合格之農產品才可使用有機農產品標章；進口有機農產品、農產加工品除經驗證外，需經中央主管機關審查合格，始得以有機名義販賣，違者依規定處罰。考量農

產品經營業者籌劃及大量申請案審查所需時程，以有機名義販賣之農產品及農產加工品，自本法施行之日起有 2 年過渡期。

三、農產品之產銷履歷管理：為確保國民健康及農產品具有市場競爭力，明定中央主管機關得實施自願性產銷履歷驗證制度；必要時，並得強制實施；另規定實施產銷履歷之農產品經營業者對於產銷履歷資訊，具有提供及保存義務。另農委會日前針對產銷履歷推動政策，將以 3 項原則為理包括：1.外銷國家有要求者；2.通路有保障，且售價能反映成本者；3.有食品安全風險疑慮者，選擇適當產品推動輔導。

行政院農業委員會預期本法公布實施後，可提升農產品及其加工品之品質及安全，維護國民健康與消費者權益，已達農產品經營業者及消費者雙贏之目的。



CAS 標章驗證單元

淺談有機農產品驗證現況

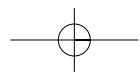
驗證組／呂月娥

有機農業開始施行的因素有很多，依據黃璋如(1997)資料大約歸納有以下原因：（1）農藥及肥料之硝酸鹽殘留、工業化及大量畜養牲畜產生的動物糞尿污染了水及土壤，農藥又會污染空氣，密集的耕種方式亦使表土流失，使我們大環境受到污染及破壞。（2）農田中小動物、昆蟲、鳥類等受農藥及肥料之侵害而死亡；昆

蟲、細菌及真菌等也因病蟲害防治藥物的過度及長期使用，而產生抗藥性，對農業生產威脅更大，造成了生態破壞。（3）農藥、肥料、動物用藥及動植物荷爾蒙等之殘留，導致食物污染，危害了食品安全及人體健康。因以上種種問題促使有機農業的發展，我國有機農業發展歷程，摘要如下表：

表一、我國有機農業發展歷程

推行期間	推 行 事 項
1987年	評估實施有機農業之可行性
1988年	有機農業可行性觀察試驗計畫
1990年	前省農林廳「有機農業先驅計畫」
1995年	辦理有機栽培試作-前省農林廳各區農業改良場選定農戶辦理有機栽培試作
1999年	行政院農業委員會公告實施「有機農產品生產基準」、「有機農產品驗證機構輔導要點」、「有機農產品驗證輔導小組設置要點」等行政法規
2001年	「國產有機農產品驗證機構授證典禮」，驗證工作轉由民間團體辦理，農政單位則擔負制度建立與監督。
2006年	有機農產品使用 CAS 標章，共有 4 家驗證機構，節錄其中 3 家使用圖樣如下：   
2007年1月	公布農產品生產及驗證管理法，第三條「有機農產品定義國內生產、加工及分裝等過程，符合中央主管機關訂定之有機規範，並經依本法規定驗證或進口經審查合格之農產品。」 第二十七條「農產品經營業者以有機名義販賣之農產品、農產加工品，應自本法施行之日起二年内，依第五條第一項規定驗證或第六條第一項規定驗證及向中央主管機關申請審查；屆期未經驗證或審查或有違反第十三條規定使用化學農藥、化學肥料、動物用藥品或其他化學品者，依第二十一條第一項第二款、第二十三條第一項第二款、第二十四條第一項第一款、第四款或第二十五條規定處罰。」
2007年7月	發布有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法，同年9月發布修正第 25 條條文。
2009年1月	訂定農產品生產及驗證管理法第二十七條執行原則
2009年2月	農產品標章管理辦法修正，農產品標章管理辦法第 7 條及第 3 條附件 1 至附件 3 於 2009 年 2 月修正發布施行，依第 3 條附件 2 有機農產品標章修正為  圖案加上沿“台灣有機農產品”及下沿“ORGANIC”標準字，如下圖 1，圖 2 為筆者所購買的有機結球萵苣包裝上之標章標示。  圖 1  圖 2
2009年2月	農委會食糧署 2 月 10 日新聞稿提及標示管理方面雖然 98 年 1 月 31 日起有機農產品管理新制上路，但國內原有 CAS 有機標章同意使用至本年 7 月 31 日。



CAS 標章驗證單元

國內有機農產品驗證機構

依據農產品生產及驗證管理法第五條第一項規定「農產品、農產加工品在國內生產、加工、分裝及流通等過程，符合中央主管機關訂定之有機規範，並經驗證者，始得以有機名義販賣」，農民或業者生產之有機農產品需經其驗證通過，方可以有機名義販售。截至98年3月31日，取得認證的有機驗證機構計8家，如表二。

進口有機農產品及加工品管理

除了國產有機農產品需經驗證始得以有機名義販賣外，依據農產品生產及驗證管理法第六條「進口農產品、農產加工品須經中央主管機關公告之國家或國際有機認證機構（組織）認證之驗證機構驗證及中央主管機關之審查，始得以有機名義販賣。前項進口有機農產品、農產加工品之申請條件、審查程序、標示方式及相關管理之辦法，由中央主管機關會同相關機關定之。」依規定進口之有機農產

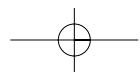
品及加工品以採認外國之認驗證結果及國內審查之二階段方式，第一階段採認外國部分截至98年3月18日農委會已公告與我國有機農產品管理同等性國家計有18國，包括英國、法國、奧地利、丹麥、芬蘭、荷蘭、德國、義大利、紐西蘭、澳大利亞、瑞典、盧森堡、希臘、西班牙、愛爾蘭及比利時、葡萄牙及美國，以上國家之產品範圍為有機農糧產品及有機農糧加工品，其中紐西蘭、澳大利亞及美國之產品範圍另包括有機畜產品及有機畜產加工品。第二階段國內審查部分進口農糧產品及加工品受理機關為農委會農糧署各區分署審查，有機畜產品及加工品受理機關為農委會畜牧處。

結語

有機農產品因不施用化學農藥、化學肥料、動物用藥品或其他化學品，造成病蟲害不易控制，加上農糧產品往往因天候溫度等因素使得收成量及產品外觀會比一般慣行農法者不

表二、有機農產品驗證機構

No.	驗證機構名稱	認證範圍
1	財團法人慈心有機農業發展基金會	有機農糧產品、有機農糧加工品
2	財團法人國際美育自然生態基金會	有機農糧產品、有機農糧加工品
3	中華有機農業協會	有機農糧產品、有機農糧加工品
4	台灣省有機農業生產協會	有機農糧產品
5	財團法人中央畜產會	有機畜產品
6	暉凱國際檢驗科技股份有限公司	有機農糧產品、有機農糧加工品
7	台灣寶島有機農業發展協會	有機農糧產品
8	國立成功大學	有機農糧產品



CAS 標章驗證單元

佳，而市面上真假有機產品充斥，亦會削減消費者對有機農產品的信任度，若能落實執行有機農產品之驗證制度，不但保障有機農民產品品質及價值，並能有效維護消費者食的權益。

參考資料：有機農業全球資訊網 <http://info.organic.org.tw/supergood/front/bin/home.phtml>。

使用 CAS 標章廠商及產品項數

CAS 廠家及產品細項數統計表

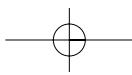
編號	項目	廠商家數	產品細項數
01	肉品	69	3,611
02	冷凍食品	46	655
03	果蔬汁	5	17
04	食米	19	43
05	醃漬蔬果	8	73
06	即食餐食	22	592
07	冷藏調理食品	10	138
08	生鮮食用菇	2	9
09	釀造食品	5	124
10	點心食品	15	135
11	蛋品	24	70
12	生鮮截切蔬果	25	98
13	水產品	34	183
16	林產品	8	75
合計		292	5,823

製表：98.3.31

98年3月至4月CAS新簽約廠商

項目	廠商名稱	產品項目	產品編號
冷凍	源冠調理食品股份有限公司	冷凍高麗菜豬肉熱水餃	027501
		冷凍韮菜豬肉熱水餃	027502
		冷凍雞塊	027503
食米	豐富家實業有限公司	生鮮裁切葉菜類	122701
		生鮮裁切根莖類	122702
		生鮮裁切花果類	122703
		生鮮裁切水果類	122704

製表：98.3.31



CAS 標章推廣單元

粽葉飄香慶端午

推廣組／楊敏孜

三節之一的端午節，往往是家人團聚的重要時刻，應景的粽子，更是每年不可少的美食。只是現代人多為雙薪家庭且工作忙碌，不太有時間大費周章的準備材料、烹煮等，因此多轉往賣場或市場購買可即食的粽子應景。而為因應新型態的過節模式，各家食品大廠紛紛推出了好吃、營養、方便的冷凍速食粽。除了傳統的鹹粽、肉粽可供選擇外，也有廠商別出心裁的開發冰粽、甜粽等產品。另外，隨著健康飲食、樂活概念的興起，如果不想吃油膩的肉粽，又想感受過節氣氛的話，養生粽也是一項不錯的選擇。

面對陳列架上各式各樣的粽類產品，您是否會眼花撩亂不知從何選擇？以下推薦幾家國內通過 CAS 優良冷凍食品驗證的廠商，不僅優良，且產品的衛生安全有保障，在消費者選購美味的同時，CAS 就預先為您的健康把關了！

桂冠經典北粽 融合客家好風味

桂冠實業股份有限公司推出的肉粽是經典的北部粽風味，在特選優質長糯米中，包入以紹興酒提味的滷肉，還有預先烘烤過的鹹蛋黃、鬆軟

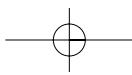


■桂冠北部粽

的大甲芋頭、香菇、栗子等多種餡料，甚至還特別加入客家粽中才有的菜脯，使口味豐富有層次。除了傳統鹹肉粽外，桂冠還推出了全素食可食用的紫糯米養生粽，在膳食纖維較高的紫糯米中，包入鬆軟好入口的蓮子、紅棗、枸杞等中藥材，並以桂圓點出甜味，不含一絲人工甘味，呈現食材最原始的自然風貌。

奇美香菇蛋黃粽 網購方便又快速

奇美食品股份有限公司今年推出南部風味的「香菇蛋黃粽」，糯米先用香料炒過再蒸煮，如此一來不僅口感上嚐起來綿密細緻，香味也更入味。內餡食材以蛋黃、香菇、栗子、豬肉及蝦米等為主，道地的家常風味，喜歡南部粽的消費者千萬別錯過。而且為便利廣大喜愛網路購物的消費者，奇美食品特地廣設網購通路，在各大購物平台，如樂天、Yahoo!奇摩、PChome、第五大道等都設有店面，消費者可直接搜尋，或在奇美食品網站 (<http://www.chimeifood.com.tw/>) 點選線上購物頁面，可選擇自己平時習慣的購物平台訂購。



CAS 標章推廣單元

頂級食材台灣味 呷七碗選擇多元化

嘉義食品工業股份有限公司的金字招牌—呷七碗，有20餘種口味的粽類產品可供消費者選擇，除了傳統的南、北粽外，並致力開發新口味。比較特別的是呷七碗延續其年初明星商品—娘家豬腳，推出「娘家豬腳粽」，

受到消費者熱烈好評。另外還有符合健康飲食主張的「頂級 XO 醬 寒 天 豬 肉 粽」，低熱量的寒天搭配頂級 XO 醬、黑豬五花肉、栗子、花生等，美味不油膩，讓消費者吃的既開心又放心。另外，如果偏愛家常口味，呷七碗的長銷明星商品「家鄉傳統北金粽」也是一項不錯的選擇。

另外，常吃公司餐的民衆或是國軍弟兄們也很有口福，主要營業對象為團膳、軍膳食品的

慶鍾佳味食品股份有限公司，今年推出肉粽與香菇蛋黃粽。以上產品都來自 CAS 驗證的廠商，衛生安全有保障，還有更多通過 CAS 驗證的粽類產品，歡迎消費者上 C A S 網站 (<http://www.cas.org.tw>) 查詢。也提醒大家，節慶期間由於訂購踴躍，有意訂購者最好能事先預訂，以免來不及在端午節時吃到香噴噴的粽子！

除了優良廠商量化生產品質穩定的 CAS 優良肉粽之外，行政院農業委員會輔導台灣農家婦女，結合個人專長與地方農產品，開發出極具家鄉媽媽味的「田媽媽」手工粽類產品，也是另一種不一樣的選擇。像是位於石門風景區的田媽媽班，手工製作的「石農肉粽」選用電宰豬肉，搭配台東池上圓糯米與台灣鈕釦菇，平日就已是遊客必買的好伴手。另外，端午節限定的冰粽，也是炎炎夏日中一項不錯的選擇，冰涼的甜粽，一口吃下令人瞬間暑氣全消。

此外，台南縣官田鄉的菱成粽藝坊採用當地農特產「菱角」為主要食材，搭配五穀雜糧和瘦肉製成「菱角五穀肉粽」，熱量較低更符合養生高纖的時代需求。素食者也可選擇全素可食的蓮子五穀粽、蔬菜五穀粽等。

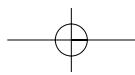
最後提醒您，美味的粽子固然可口，但一般來說熱量偏高，一顆肉粽約為 400 至 500 大卡，約略等於一碗半的白飯，同時糯米製品較不好消化，食用時應注意不可過量，並搭配新鮮蔬果等，以均衡飲食。



■ 呷七碗 - 家鄉活力豬肉粽

■ 田媽媽 - 石農蛋黃粽

■ 台南縣官田鄉 - 菱角五穀小肉粽



CAS 標章推廣單元

亞洲食品展覽盛事

2009第34屆日本國際食品暨飲料展

推廣組／吳佩珊

2009第34屆日本國際食品暨飲料展在日本千葉幕張國際會展中心舉辦，展出日期從3月3日至6日。該展覽會是僅次於德國ANUGA和法國SIAL國際食品展，全世界規模第三大的食品和飲料展覽會，並在亞洲及太平洋地區享有第一展覽會的盛譽。

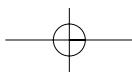
該展覽會自1976年起每年舉辦，至2009年已經堂堂邁入第34屆，早已成為參展者及參觀者雙方拓展商機的最佳場所，每年均獲得有關人員的高度評價。展覽會向客戶提供有關「食」方面的最新信息，並提供良好的服務對食品行業未來發展貢獻卓著。日本國際食品與飲料展覽會是食品展覽中之專業展，所有參觀者必須登記，在2008年的參觀者問卷調查中，接近96.4%的參觀者表示，他們在日本國際食品與飲料展覽會上獲益良多並對此非常滿意。透過一年一度的食品盛典FOODEX JAPAN，參加該展覽會可直接宣傳企業形象，當面進行品種戰略宣傳，面對面辦理促銷和貿易洽談活動。因此可說該展覽會是開拓日本市場，尋求貿易伙伴，技術交流，貿易合作等方面的多功能重要平台。



■ 日本館福岡縣展出情形

日本是世界上最大食品進口國之一，日本國內食品產量自給率低於40%，大部份需仰賴外國進口。另外，日本是世界第二大經濟強國，在各方面都走在世界前端，食品行業也不例外，參觀該展覽會將可瞭解世界最先進的食品行業趨勢及最新動態。

此次展出有來自全球60多個國家，達2,400多家業者展出各式具有特色或創意的產品。在4天展期中，各展館分別展示了各類農產品、農產加工品、穀類、畜產品、水產品、乳製品、肉加工品、半成品、水產加工、軟罐頭食品、副食品、西式熟食、保健食品、有機食品、調味料、香辛料、各種麵類、麵包、甜點、嬰兒食品、老年食品飲料類，以及含酒



CAS 標章推廣單元



■台灣館吉祥物——芒果與毛豆



■台灣館內雲林縣政府展出情形

精飲料、不含酒精飲料等相關食品與飲料，產品種類繁多、令人目不暇給，其中許多新穎的加工技術及產品包裝，成功吸引了各國參觀者的目光。

本屆日本國際食品與飲料展較特別的地方，在於今年在展覽館7館和3館的外側，分別有日本國內新產品與國外新產品的展示，讓參觀者可以先睹為快，也成為新產品推廣曝光最好的地方。較特別的是，今年主辦國－日本參展的食品大廠並不是很多，而代之以發展地方特色之於區域性展示來呈現，即利用日本OVOP (One Village One Product) 一村一品之概念，整體展現日本各縣農特產品，令參觀者印象深刻。

展覽會當中不僅僅只有日本本國的產品，也有來自世界各地具風格魅力的特色產品展出，其中包括歐洲地區的義大利、英國、奧地利、荷蘭、塞普勒斯等；中東地區的以色列、伊朗、敘利亞、土耳其；非洲地區的烏干達、埃及、迦納等；以及亞洲地區

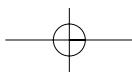
的台灣、韓國、中國、香港等和其他美洲地區國家，其中各國的國家館又以義大利館規模最大。

今年度台灣館以台灣農產品安全、健康、美味及高品質的特色，做為開拓日本市場為主要訴求重點；另外毛豆辦理產銷履歷輸日已有數年，成效卓著；香蕉亦為國內銷日重點產品；芒果去（97）年銷日亦有亮麗成績，因此此次參展台灣館特強調該三項產品，傳達台灣農產品優質意象。

本次台灣館參展家數和面積都是歷年之冠，共92家知名台灣廠商參與，其中也包括CAS優良農產品廠商產品，如特好公司的燒烤醬等調味料、味一公司魚鬆類製品、美元和順泰公司的蜜餞系列產品，以及瑞記、泉順與聯米公司的食米系列，廣大利和泓良的皮蛋等產品、今口香公司的冷凍調理食品，計有10家廠商；也有地方縣政府為加強國際行銷首次參展，協助縣內農特產加工業者搶攻商機。儘管由於全球性的經濟不景氣，今年日本食品展的參觀人數不如以往，連帶的也對參展廠商的訂單量造成些許影響，但此次日本食品展之行仍不失為一個難得的學習經驗。

近年來農委會致力於深耕日本市場，已成功地將芒果、木瓜、食米、茶葉等銷往日本。每年的組團參加東京食品展，不但能全方位行銷台灣農產品安全、優質的品牌形象，亦能推薦給世界各國買主，為台灣農產品行銷國際市場奠定更為紮實之基礎。





消費新知

安全衛生又可口的 冷凍水餃煮法

文／劉兆宏



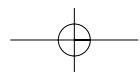
■皮Q餡飽滿的水餃，不論大人小孩都喜愛

大家都知道，豬肉不可生食，因為裡頭常會有「豬肉條蟲（*Taenia solium*）」（條，音掏）寄生，攝食後，會轉而寄生在人體的腸道裡。產卵後，孵化的幼蟲會穿過腸壁進入腹腔亂竄，最後寄生在腹腔、橫紋肌、腎、脾、肺、心肌、舌肌、淋巴組織、眼或腦部等，引發「囊蟲病（cysticercosis）」。發生在眼部的，會造成視網膜病變，嚴重的可能瞎眼；在腦部的，則可能引發水腦，甚至死亡。更可怕的是，成蟲在人體的生存期竟可長達25年以上。

傳統的水餃煮法是，先把水煮滾，然後放入水餃，蓋上鍋蓋，繼續煮滾後，再加入一大碗冷水，蓋上鍋蓋，再煮滾，如是重複三次。老祖宗發明這樣的煮法時，世上還沒有冰箱或冷凍庫，針對現包的水餃，這樣的程序確實足可將水

餃裡的肉餡煮熟，殺死可能寄生在豬肉裡的條蟲。

然而，現在時代不一樣了，我們很難有老祖宗那樣的閒情逸致，在家裡勞師動衆的捍水餃皮，調餡，現包現煮。對從超市買回來，或偶爾利用假期，全家樂融融的包好後，貯放在冰箱裡的冷凍水餃而言，按照上述的傳統煮法，常會發現裡頭的豬絞肉還半生不熟，略帶紅色（煮熟的豬絞肉會呈白色），吃得讓人膽戰心驚，於是只好再多加一、兩次冷水煮滾。結果常是水餃皮都煮爛、煮破了，餡裡的



消費新知

豬絞肉仍舊沒有完全煮熟。

在還不知道豬肉「囊蟲病」的可怕之前，或許會自我安慰說，都煮成這樣子了，不吃難道要倒掉嗎？知道了豬肉「囊蟲病」之後，我想，恐怕也只好倒掉，或是從此再也不買冷凍水餃了。

今天和大家分享一項突破性的煮法，保證可在水餃皮仍保有良好的彈性之下，將冷凍水餃的肉餡完全煮熟。

仔細聽嘍：將冷水放入鍋內，瓦斯爐點火後，立即加入冷凍水餃，蓋上鍋蓋，待煮滾後，再重複一、兩次加冷水，蓋上鍋蓋煮滾即可。技術上和傳統煮法同樣要注意的是，在水餃第一次煮滾之前，要偶爾用鍋鏟輕輕推動一下，以免黏在鍋底。

或許你會懷疑，冷水煮水餃，水餃皮不會糊掉嗎？答案是，冷水煮現包的水餃，水餃皮當然會糊掉，但煮冷凍水餃，則不會。

水滾後才下冷凍水餃，水餃處在內凍外滾的環境，麵皮很快就被燙熟了，然而，穿過麵皮的熱量，進入仍處於結凍狀態的菜肉餡時，一方面要將它解凍，一方面又要煮熟它，需要花很長的時間。因此常在內餡還沒煮熟之前，麵皮就已經煮爛、煮破了。這樣煮出來的水餃，不但難看、難吃，而且衛生堪虞。

冷凍水餃和冷水一起加熱，當水溫慢慢上升的同時，麵皮和內餡的溫度也跟著慢慢上升，到水滾時，水餃

內、外和滾水的溫度已非常均一，因此煮出來水餃，彈性好，肉餡熟，安全衛生又可口。

若不敢置信的話，可以先試煮 5 粒冷凍水餃看看，就算被騙了，也損失不到 20 塊錢。順帶告訴大家，我已用家裡的炒菜鍋，煮過一鍋 45 粒的冷凍水餃，效果非常良好。

PS

一、創意來源：

退休後，以前的同事，前衛生署藥物食品檢驗局總務主任鄭文忠兄，有次到新店探望家母和我，看我下廚煮麵後，告訴我乾麵條可以用冷水直接煮，水滾了，麵也幾乎熟了。我試了幾次，效果非常好。今年快過農曆年前，有一天，我邀大姪兒儒霖來我家共進晚餐一起吃炸醬麵，我示範用冷水煮乾麵條給他看。儒霖詫異的說：「叔叔，我不知道乾麵條可以用冷水煮，不過我煮冷凍水餃都用冷水。」年假期間，我一人在家，就試驗用冷水煮冷凍水餃，果真效果超級好，特地分享大家。

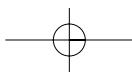
二、冷水煮冷凍水餃還有兩大好處：

第一是，不用害怕下水餃時不小心被滾水燙到手；第二是，可以達到節能減碳的環保效益。Ⓐ

作者簡介

劉兆宏

財團法人台灣優良農產品發展協會顧問
前行政院衛生署食品衛生處食品安全科科長
前衛生署藥物食品檢驗局簡任技正
美國 Rutgers 大學食品科學博士



消費新知

CAS掛保證 健康樂活蔬果趣

文／許良

近年來，「均衡飲食」成為國人選擇三餐的主要考量之一，「吃得飽」、「吃得好」早已不夠，還要「吃得巧」；而營養師設下的「每日五蔬果」目標，建議每人每日需攝取五份（每份約拳頭大小）以上的蔬菜或水果。不過對於三餐或多或少虛應故事的廣大上班族，在辛苦打拼之際，透過蔬果攝取維生素與纖維質，進而來維持身體健康這樣看似簡單的要求，似乎難以達成；於是，市面上種種「蔬果汁」類飲料如雨後春筍紛紛問世，廣告也充斥著報章、電視。不過，這些經加工過的含糖飲料，儘管衛生無虞，但倘若攝取維生素以及纖維質的同時，吃



■ CAS截切蔬果，滿足餐餐蔬果需求



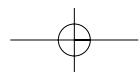
■ 什錦蔬果杯－內含4種新鮮蔬果

進了更多的糖份，這也不是人人所樂見的吧？難道「吃到整顆新鮮水果」對朝九晚五、或者晚上還要應酬交際的上班族來說，終究只是夢想嗎？

還好，現在便利商店或大賣場也買得到經 CAS 驗證的截切生菜沙拉或水果！嚴選自產地，在 CAS 驗證規範規定的衛生條件下清洗、切片、包裝，並低溫保存的新鮮沙拉或水果，不但能滿足您的味蕾，更能均衡您的飲食以照顧國人寶貴的健康！以下筆者就幾家超商通路所販售的 CAS 截切蔬果，作一簡單介紹，為您春夏兩季的樂活飲食提供最佳選擇！

統一超商光合餐 健康樂活好滋味

統一超商首開便利商店販賣新鮮



消費新知

蔬果的先例。數年前，在7-ELEVEn就可買到色澤艷麗、甜美多汁的水果；而7-ELEVEn的蔬菜沙拉強調經過三道清洗，衛生無虞外，更加註了營養成分標示，讓注重健康的民衆，能大啖纖嫩清脆的蔬果而不增加身體負擔。以「樂活」為訴求的各項蔬果餐食，更能為忙碌上班族的三餐飲食緊緊把關。

全家每日五蔬果 琳琅滿目新選擇

擁有廣大通路的「全家便利商店」，也趕搭上這股樂活潮流風。標榜35元即可吃到新鮮水果甚或「每日五蔬果」，蔬果來自CAS驗證優良廠商，採用日本進口的專業設備，確實把關控管農藥殘留量，而水果盒外標示營養成分，提供對熱量攝取精打細算的粉領族以及學生族更多選擇，可謂用心良苦。

不知您是否也想在春夏交際的暖暖午後，在偷得浮生半日



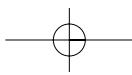
■ 7-ELEVEn光合鮮果－衛生好吃看得見

閒的休息時間，享用一份清脆爽口的光合蔬菜沙拉，佐以一盒嬌嫩欲滴的水果拼盤呢？品味著輕食，與同事聊天，暫時忘卻煩悶與壓力，在笑語間編織著美好的未來。



■ 炎炎夏日，吃頓清爽蔬果餐，健康又美味

以上筆者介紹的截切蔬果原料均為吉園圃安全蔬果」或與農戶契作之作物，並經嚴謹的加工製程，同時全程讓蔬果保持在低溫的環境下，期許您能夠在補足一天所需的營養之際，更能保障健康；讓聰明的消費者吃得安心，買得放心。AS



團購新主張

團購新主張 方便又健康

推廣組／張雅婷

外層包裹著香甜蜜汁的誘人香滷大雞腿，還有嗆辣帶勁的川味麻辣雞丁，主食不一定要搭配白飯，可以選擇中西合璧的創新米食——米漢堡，這些美味不用顧慮上哪家館子。在本期團購新主張單元裡，將為大家介紹吉康食品股份有限公司（以下簡稱吉康食品）和喜生食品工業股份有限公司（以下簡稱喜生食品）所生產的CAS優良冷凍食品，以上食品不必流著口水想像美味，心動不如馬上訂購。

吉康食品股份有限公司

吉康食品成立於民國75年，為全國榮獲食品CAS及GMP雙認證之冷凍調理食品工廠，並設有國家級認證實驗室，擁有嚴格的品管及極富創意的新產品研發團隊，除了供應中西式冷凍調理及餐包、牛、豬、雞、魚排餐、素食及茶點外，另有食材、醬料及烘焙等各式產品，銷售通路含括批發零售、團膳、連鎖餐飲通路等，十分多元化。如今吉康食品也架設了專屬網站，提供消費大眾在家敲敲鍵盤就可訂購產品，相當方便。本期雙月報介紹2項人氣商品供讀者參考，吉康食品「香滷雞腿」是用新鮮的雞腿，加上精心調配的滷包，經過慢滷熬煮後再塗上特製的醬汁，呈現出特

色風味，消費者買回家後可以有兩種烹調方式：一、烤箱（1300W）先預熱15-20分鐘備用，待雞解凍後平放於烤盤中，塗上蜜汁，上下火烤約10-15分即可食用。二、滷雞腿完全解凍後裹以炸粉，放入170~190°C的熱油中，炸至金黃酥脆時即可。前述2種作法各有千秋，口感各有不同。另外色香味俱全的「麻辣雞丁」調理包，主味是由辣椒與花椒粒調成，尤其強調「麻」，因此花椒的使用即有展現畫龍點睛之效，再加入乾辣椒，鮮紅欲滴的色澤，配上香麻辛辣的口感，正是川菜聞名於世的招牌特色！此外，精選的雞肉，用心烹調辣而不燥，具有鮮味、麻辣間互不傾軋，反而相得

產品名稱 / 規格：

麻辣雞丁

(300g/包：5包 / 250元)、

香滷雞腿

(250g/包：5包 / 275元)

訂購方式：

1. 網路訂購：

吉康俏媽咪生活館

<http://store.pchome.com.tw/jicond>

2. 電話訂購：04-23595811

或免付費電話0800-435288

運費說明：

消費金額未達1,200元，

須自行負擔運費180元。

付款方式：

匯款或劃撥至吉康食品帳戶

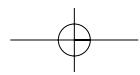
(詳情請洽吉康食品)。



■吉康香滷雞腿令人食指大動



■吉康麻辣雞丁色香味俱全



消費新知

益彰！買回家後烹調方式也很簡單，只要連同包裝袋放入沸水中加熱3分鐘後即可享用。

喜生食品工業股份有限公司

喜生食品成立於民國89年，在近幾年成功打造出符合時代潮流，既夯又方便的產品－米漢堡，該公司秉持著自然健康、安全衛生的理念，為打破一般大眾對速食漢堡高油、高脂的刻板印象，喜生食品以米飯取代麵粉，研製米漢堡，來顛覆一般大眾對速食漢堡的印象。另外，台灣飲食走向西式速食文化，也是喜生食品的考量之一，若傳統米食能搭上新新人類喜歡速食的潮流，將米食食用型態轉變為像速食漢堡一樣，變成快速、便捷、安全且合乎健康衛生的產品，如此一來就能在這塊速食文化上佔有一席之地。

喜生食品發展至今，已研發出十種口味的「米漢堡」，市面上一般看不到的口味均已加到米漢堡裡頭，像是三杯雞、牛蒡雞肉、燻茶鴨等都是極具創意又不失可口的美味，提供給消費者不一樣的選擇。為提供消費者食用的方便性，喜生食品採用可以微波加熱的珍珠紙來包裝米漢堡，想吃的時候，只要把米漢堡整個放入微波爐加熱3分鐘即可食用，不想耗時久等蒸煮米飯？來一顆香噴噴的米漢堡吧。同時筆者也要提醒大家，微波時不要事先拿掉外包珍珠袋去加熱，不

然會導致米漢堡表面變得較硬而影響口感喔！



■喜生米漢堡口味衆多，珍珠紙設計好貼心

產品名稱 / 規格：

米漢堡（全牛肉、薑燒豬肉、三杯雞等數十種口味），160g/個；6個/包

訂購方式：

1. 網路訂購

<http://kisei.hoobox.com/index.htm>

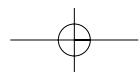
2. 電話訂購 02-626800104

運費說明：

基本訂購量為2箱共10包（5包/箱）免運費，訂購5包以下者要負擔運費200元。

付款方式：ATM轉帳或銀行匯款（詳細情形請洽喜生食品）。

以上兩家廠商雖然銷售通路上有所不同，但建議可以上該公司網站上查詢購買，這樣不僅可以了解更多商品資訊，更可以節省很多的寶貴時間，筆者認為吉康食品和喜生食品2家公司的共同特色，是其致力於新產品研發工作上的努力，及提供消費者更多元選擇的用心，深深令人感動，而他們的產品也確實帶給一般大眾方便又美味的享受。歡迎大家踴躍訂購本期所介紹的團購產品！



交流天地

參訪中原食品工業開發股份有限公司

驗證組／蔡美奇

今(98)年3月20日本協會與財團法人食品工業發展研究所參與行政院農業委員會所辦理之「傾聽人民心聲實施計畫」，陪同王副主任委員政騰、畜牧處許處長天來及食品加工科林科長子清，至中原食品工業開發股份有限公司進行訪視，除參訪中原公司獲CAS優良農產品標章驗證之即食餐食及生鮮截切蔬果之生產流程外，並與業者及當地農會代表進行座談。

中原食品工業開發股份有限公司位於台北縣三峽鎮，設有2個廠房，生產之產品都經CAS驗證通過，計有CAS即食餐食類及CAS生鮮截切蔬果類2大類，產品包括盒餐、團體膳食製品、截切蔬菜、截切水果及生菜沙拉等產品，產品通路主要以團膳市場為主，而目前生菜沙拉產品則是於全聯福利中心各門市販售。中原公司董晃銘董事長秉持著堅持及用心的態度，不僅藉由國內外之產業交流來提升生產品質，另為帶動當地農產業之發展及提昇產品附加價值，更與三峽鎮農會合作，運用三峽農特產品如綠竹筍、綠茶等，結合體驗行銷概念，推行觀光工廠，藉由消費者與業者的互動及交流，促進地方發展。

經由本次座談，會議中針對CAS標章制度推動、宣導及產業輔導等，做出以下決議，也做為日後施政及輔導產業發展之重點：

一、CAS 標

章制度推動是農委會的施政重點之一，需要產官學研討共同合作，提供必要技術支援及輔導，扶植產業的發展。

二、CAS 目前之認驗證制度符合農委會輔導產業之施政理念，並實際達到企業經營輔導成效，因應 CAS 驗證制度納入農產品生產及驗證管理法規範，未來認驗證體系的調整，農委會將會考量以現有體系的優點進行規劃。

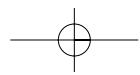
三、對於 CAS 標章技術研討會及宣導活動，農委會亦會持續加強推動。



■ 參訪中原食品三峽農特產餐飲文化館



■ 訪視 CAS 生鮮截切蔬果生產線

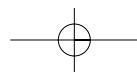


消費者服務

98年1~2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	980105	消費者來電詢問：禹昌公司所生產之冷凍香酥魚排是否通過CAS驗證？何時通過驗證？	已於電話中回覆，主要內容：詢問產品經查確為CAS驗證產品，乃禹昌公司尚未更新包裝所致，已通知該公司儘速將舊包裝袋使用完畢，並更換使用有CAS標章之新包裝袋。
2	980105	消費者來信詢問：CAS驗證是否有分為「優級、良級、普級、加嚴級」四種？	已於1月6日以電子郵件回覆，主要內容：CAS產品僅分為驗證通過以及驗證不通過，並無分級。有關所詢「優級、良級、普級、加嚴級」之區分，係驗證機構執行CAS產品生產廠(場)現場追蹤查驗之評級及做為後續追查頻率之參考依據。
3	980108	消費者來信詢問：即食餐盒業申請CAS標章驗證要準備哪些資料？貴單位是否有協助輔導CAS申請？	已於1月10日以電子郵件回覆，主要內容：即食餐食業者申請優良農產品之驗證，具備條件應符合「優良農產品驗證管理辦法」第4條規定：依法設立或登記之廠(場)、廠(場)之衛生管理、產品之衛生安全及包裝均符合有關法令之規定，以及廠(場)及其產品符合即食餐食驗證基準。符合前述條件之下，請填具申請書後(請自本協會網站『CAS驗證專區』項下之『CAS申請書下載』逕行下載)，連同「優良農產品驗證管理辦法」第5條規定內容之文件：(1)廠(場)登記證、農民團體證書或營利事業登記證影本。(2)廠(場)之生產配置圖。(3)產品製程、品質管制計畫書及執行三個月以上之自主品管紀錄。(4)申請產品之標示、包裝袋(箱)或印刷稿。(5)經中央主管機關指定之檢驗報告及其他文件。以公文寄送至本協會。
4	980114	洪老師來電詢問：今年是否還可申請參觀CAS工廠？	已於電話中回覆，主要內容如下：今年度仍計畫辦理CAS工廠觀摩活動，補助辦法將公告於CAS網站(http://www.cas.org.tw)上，敬請留意網站資訊。
5	980115	林小姐諮詢問題摘要如下：該公司之冷凍切片魚出廠時為真空包裝，但到賣場販售時雖在保存期限內卻偶有膨包現象產生，請問原因為何？(屬工廠加工問題或賣場儲藏不當所致？)該如何解決？	本案轉請驗證技術機構食品工業發展研究所回覆，主要內容：本案可能是儲存溫度管理不當或產品包裝前生菌數過高所致，未來有關問題建議該公司直接洽請財團法人食品工業發展研究所協助研提改善措施。



精挑細選
不如

替您選



CAS保障您，選購真安心

行政院農業委員會授證

CAS網址:www.cas.org.tw 諮詢專線:0800-025-888