台灣優良農產品 CAS雙月報

2006年6月 第2期

國內郵資已付
雜誌
台北郵局許可證
台北字第3632號

【本期要目】

CAS標章之興革

台灣家樂福公司

- CAS標章驗證單元
- CAS標章推廣單元
  - 95年度CAS標章推廣活動內容
  - 府前活動CAS體驗區所得捐出做公益
  - 日本稻米市場行銷研討會活動報導
- 交流天地 協助CAS肉品加工廠建立食品安全管制系統（HACCP）
- 消費新知 CAS生鮮菇—品質有保障 養生好食材

ＣＡＳ標章之興革

陳幸浩

行政院農業委員會（簡稱農委會）自民國78年實施ＣＡＳ標章以來，每年穩定成長，已獲得國人的認同和信賴。但由於國產農產品之中，除ＣＡＳ標章之外，尚有鮮乳標章、吉園圃、台灣黑豬及海宴等標章，對消費大眾難免造成混淆。爲解決標章混淆問題及強化ＣＡＳ標章管理，農委會於民國93年12月15日公告「優良農產品證明標章認證及驗證作業辦法」(簡稱作業辦法)。茲就農委會及其認證之驗證機構，依據作業辦法，所推動之措施及成效，說明如下：

統一農產品標章

爲方便消費者辨識農產品標章，農委會已自93年底起逐步整合各種標章，以ＣＡＳ作爲優良國產農產品統一標章，爰依據作業辦法，明定ＣＡＳ標章適用之產品類別，由原來12類，增加水產品、生鮮蔬果、有機農產品及林產品等，目前共計有16類。至於鮮乳標章等其他產品之標章，亦已訂定使用ＣＡＳ標章期程，未來所有國產優良農產品將完全使用ＣＡＳ標章。

制定認證及驗證體系

依據前述作業辦法，農委會業已調整ＣＡＳ標章認證及驗證體系，將驗證與輔導分開。在ＣＡＳ標章認證及驗證體系之下，農委會認證財團法人ＣＡＳ優良農產品發展協會(簡稱本協會)、財團法人中央畜產會、財團法人食品工業發展研究所及財團法人工業技術研究院爲ＣＡＳ標章之驗證機構。本協會被指定爲ＣＡＳ標章驗證行政及ＣＡＳ標章推廣機構。

ＣＡＳ協會增設驗證組

本協會爲辦理前項業務，除原來推廣組外，自去年元月1日起，增設

驗證組，辦理有關之驗證業務。主要業務包括：受理使用ＣＡＳ標章申請案、辦理申請案現場評核、受託簽訂ＣＡＳ標章使用契約及核發ＣＡＳ標章使用證明書及處理ＣＡＳ標章規案件等事項。另爲改進驗證作業效率，除定期每3個月召開驗證機構之聯席會議外，並視實際需要，隨時開會協商，解決廠商申請使用ＣＡＳ標章案件之相關問題。本協會復訂有現場評核評定模式，立即宣布評核結果，評核通過者同時由驗證機構抽取產品樣本送檢，大幅縮短使用ＣＡＳ標章評審作業時程。此外，依據評審作業流程，每一評審階段，都訂有處理的時限，申請者亦可隨時查詢。又爲協助廠商申請標章，特編印ＣＡＳ標章Q&A手冊（產業篇），供業者參考。

強化推廣業務

至於推廣業務，則包括推廣ＣＡＳ標章與消費者服務、ＣＡＳ標章相關資訊查詢與申訴及ＣＡＳ標章使用者服務等業務。爲提升ＣＡＳ標章產品之知名度，特以「ＣＡＳ優良農產品標章，行政院農業委員會授證」爲統一標語，透過媒體不斷呈現。此外，本協會自今年4月起創刊發行「台灣優良農產品ＣＡＳ雙月報」，報導最新ＣＡＳ標章活動訊息，以分享ＣＡＳ廠商及ＣＡＳ產品愛用者。再者，本協會自今年5月起全面更新網頁，充實內容，供網友網搜尋，蒐集ＣＡＳ相關資訊。

具體成效

ＣＡＳ標章之優良農產品，已享譽台灣地區及海外，尤其自今年元月起，吉園圃新鮮蔬果改使用ＣＡＳ標章之後，貼有ＣＡＳ標章的蔬果，有如雨後春筍，蓬勃成長。最近，國內知名超市及量販店，也接踵申請使用ＣＡＳ標章。前不久有一家電視台失察，進口肉品掛名ＣＡＳ標章做廣告，此與規定不符，當然已被警告糾正。上述種種，在在顯示ＣＡＳ標章優良農產品，已經普遍獲得社會大眾的肯定與喜愛。

爲維護ＣＡＳ標章優良農產品品質形象，本協會及相關的驗證機構，自當再接再勵，努力做好ＣＡＳ標章把關與服務的工作。

親切．誠懇．微笑　以具體行動為消費者的健康把關

台灣家樂福公司

豐年社 祝芸

「天天都便宜，就是家樂福，天天喔 」電視機裡不斷強力放送的廣告詞，幾乎大人、小孩都能朗朗上口，但是一般人可能不知道，這個提供生鮮、雜貨、家電、五金、服飾的大型量販賣場竟也擁有自有品牌的CAS產品，甚至旗下多家賣場也通過食品物流業衛生評鑑，以貼心、用心的服務，默默守護消費者的健康大事。

家樂福來台已逾15年，從1989年第一家高雄大順店開幕，至去年底的台南仁德店營運，全台店數達37家，2006年目標更設定爲49家，以穩健的步伐開拓市場，在量販事業經營方面有著亮麗的成績單，而爲貫徹「品質與價格＝家樂福永遠的堅持」，業者也爲賣場精肉經營申請ＣＡＳ標章驗證，從2002年第一家南港店通過認證至今，短短4年，已有26家分店取得ＣＡＳ標章驗證。

嚴選肉品．低溫直送

數千年前，老祖宗就說「民以食爲天」，即使現今生活節奏繁忙，「吃」依然是生活中的大事，川、湘、粵、閩、台、客等五花八門的菜系更構成各式飲食文化，只是報章雜誌偶有食品安全問題之報導

賣場以符合國家標準的低溫冷凍櫃展示肉品

時，難免造成民眾疑慮，因此，怎樣才能吃得安心、吃出健康，更受到民眾關切。

有鑑於此，家樂福從1992年起開發生鮮產品的自有品牌，經過不斷的研究與改進，以家福公司品牌推出的冷藏白毛豬肉、黑毛豬肉，以其嚴謹的控管與衛生的製程和優良的品質終於獲得ＣＡＳ標章驗證；下一步，該公司打算提出「雞」的ＣＡＳ標章驗證申請，讓消費者有更多安心的選擇。

跟隨家樂福生鮮商品課課長李立行的腳步，走入家樂福天母店的精肉鋪，映入眼簾的是一片乾淨而明亮的擺設，豬肉、牛肉各據一方。幾位主婦圍著冷藏櫃討論著晚餐將烹煮的美食佳餚，一位歐吉桑則站在香腸區前，仔細端詳著哪種口味最有家鄉味，透明玻璃後方，員工賣力地清洗工作台情景也盡收眼底。

生產流程．嚴格規範

賣場員工走到擺放肉品的冷藏櫃前，驕傲地述說一盒盒包裝肉品背後的品管嚴控流程。他說：「豬肉是台灣家樂福推出的第一個生鮮產品，爲了打出口碑、特別用心，包括作業場所、機械設備及生產流程均制定嚴格規範」。首先從上游選購擁有國際HACCP驗證的優良牧場中未施打生長激素的豬隻，以確保肉品來源及品質，再經由ＣＡＳ驗證合格的肉品廠所出品的。

進行肉品包裝的員工穿戴裝備及執行流程都有嚴格要求

李立行表示，從收貨到出貨，每個環節、步驟都不能馬虎。肉品從物流統倉碼頭接貨後，即全程進入冷藏 0-4°C、冷凍 -18°C的恆溫控制，當晚出貨、翌日清晨運

賣場貼心將蔬菜分門別類置放

「天天都新鮮」不只是一句口號，而是家樂福每位員工積極落實的行動

抵各地家樂福賣場，堅持溫控冷藏運輸，全程保鮮不失溫。賣場部分，則以符合國家標準的低溫冷藏陳列櫃、低溫冷藏庫等設備保持肉品的鮮度，並利用特別的包裝、陳列方式及產地證明書，強化全方位的衛生品管。

要控管品質，員工訓練也是極爲重要的一環，家樂福總公司定期在對員工施以在職訓練，各地賣場也會針對內部人員進行實地操演，例如今年6月將協請ＣＡＳ協會派員至全省各區進行演講及訓練。

ＣＡＳ標章‧統籌推廣

李立行指出，多數國人對於「ＣＡＳ」的概念仍停留在早期畜禽肉品的階段，不過一路走到冷凍製品區，架上的家樂福品牌冷凍水餃也擁有ＣＡＳ標章。事實上，鑑於過去各種優良農產品標章，包括海宴、吉園圃、有機農產品等，種類繁多，易造成消費者混淆不清，因此自民國93年起，農委會即著手整合過去推動的各種優良農產品標章，並統籌以ＣＡＳ標章推廣，以利國人辨識，目前ＣＡＳ推動的食品類別有十數大類，包括肉品、冷凍食品、果蔬

汁、良質米、醃漬蔬果、冷藏調理食品、生鮮食用菇、釀造食品、蛋、生鮮裁切蔬果、水產食品、生鮮蔬果、有機農產品及林產品等，琳瑯滿目。這些涵蓋國產農林水畜產品或使用國產農林水畜產品爲主要原料的加工產品，可說已與國人的生活息息相關，因此家樂福的賣場中，除了自家的ＣＡＳ產品，也不乏其他優良ＣＡＳ產品展售。

賣場展售符合ＣＡＳ標準的火腿

天母店的賣場通過食品物流業衛生評鑑

改善環境．層層把關

家樂福的工作準則是「親切、誠懇、微笑」，因此經常可見賣場人員和前來購物的顧客打招呼，李立行強調，「堅持做好層層把關，讓消費者吃得安心，是家樂福用心的承諾」。家樂福各個賣場不僅對產品品質嚴格要求，對賣場環境也不輕忽，除了不斷斥資改善賣場環境，同時參與行政院衛生署委託ＣＡＳ優良農產品發展協會進行的食品物流業衛生評鑑認證，以具體的行動實踐爲消費者健康把關的承諾。

驗證業務資訊

驗證組 丁銘音

一、本協會於每月10日彙整各ＣＡＳ標章驗證技術機構（食品所、畜產會、工研院等）之優良農產品證明標章生產廠（場）追蹤查驗等級結果資料，並公告於本協會網站，提供消費者知的權利，以建立消費者保護制度。

二、本協會95年4月17日召開之95年度ＣＡＳ標章第2次工作檢討會會議重要決議事項，摘錄如下：

◆有關ＣＡＳ委託代工（OEM）產品驗證資格連帶被取消之權責確認案，決議：

1. ＣＡＳ標章使用者廠（場）應對所生產之ＣＡＳ產品及所有委託代工（OEM）產品負完全責任。
2. 若受委託代工之ＣＡＳ標章使用者廠（場）取消該項產品驗證資格，則委託代工之該項產品驗證資格連帶被取消。
3. 反之，若委託代工產品之ＣＡＳ標章使用者取消該項產品驗證，則受委託代工廠（場）之該項產品亦連帶被取消驗證資格。

◆有關『ＣＡＳ優良農產品標誌作業要點』及『ＣＡＳ優良食品標誌作業須知』2項規定是否廢止案，決議：

由各驗證機構（畜產會、食品所及ＣＡＳ協會）於1周內提檢討修正『ＣＡＳ優良食品標誌使用要領』意見後，送農委會修正後公告，同時廢止『ＣＡＳ優良農產品標誌作業要點』及『ＣＡＳ優良食品標誌作業須知』。

◆有關請ＣＡＳ驗證技術機構檢討修正『認定廠（場）追蹤管理規範』案，決議：

1. 請各ＣＡＳ驗證技術執行機構依程序檢討修正各類別之『認定廠（場）追蹤管理規範』，納入業者簽約使用ＣＡＳ標章之後，ＣＡＳ驗證機

構必要時得對業者之其他產製相同產品工廠（場）進行查核之規定。並請ＣＡＳ協會配合檢討修正契約書，將此規定納入。

2. 各單位於5月中旬前完成修訂並報農委會備查。

◆有關爲配合政府推動雙語化政策，ＣＡＳ驗證產品請配合標示辦理案，決議：

新增申請之ＣＡＳ驗證產品，驗證技術機構於審查產品包裝標示時，請主動協助業者將產品品名翻譯成英語提供業者使用，並建議及鼓勵業者於現有產品包裝上同時標示英語品名。

三、來文照登：

家福股份有限公司95年4月20日家福字第00000026號函，向本協會申請衛生講習課程，該公司說明：「一直以來天天都新鮮是家樂福生鮮的精神及目標，要維護生鮮商品新鮮首重個人衛生習慣，家樂福賣場遍及各縣市，每天提供新鮮的商品，對於消費者我們有非常大的責任確保食品的安全。爲了讓家樂福員工更瞭解衛生的定義及相關法則與規範，請ＣＡＳ協會安排衛生講習課程及賣場商品品質管理。」對此，本協會已積極安排相關衛生安全講習，以提供會員廠商專業知識之服務。

四、95年4-5月ＣＡＳ新簽約廠商

類別	廠商名稱	產品項目	產品編號
肉品	嘉一香食品股份有限公司屏東廠	冷藏豬肉	017001
		冷凍豬肉	017002
	臺灣菸酒股份有限公司宜蘭酒廠	紹興紅麴香腸	011911
		高粱紅麴香腸	011912
		酒香紹興香腸	011913
		酒香紅麴香腸	011914
蛋品	大山雞場	大山優質雞蛋	112501
醃漬蔬果	順泰蜜餞食品股份有限公司	綠茶蜜李 綠茶蜜梅 綠茶話梅 紹興梅	050509 050512 050520 050521
水產品	保證責任嘉義縣六合全漁業生產合作社	冷凍鯛魚片	133901

製表：95.05.31

五、截至95年5月31日ＣＡＳ標章驗證家數爲265家，產品細項數爲 6,158 項，如統計表。

ＣＡＳ廠家與產品細項數統計表

類別	廠商名稱	產品細項數
01肉品	67	4145
02冷凍食品	42	610
03果蔬汁	8	20
04良質米	15	23
05醃漬蔬果	7	61
06即食餐食	23	682
07冷藏調理食品	12	57
08生鮮食用菇	3	10
09釀造食品	4	94
10點心食品	14	118
11蛋品	21	53
12生鮮截切蔬果	15	142
13水產品	27	114
16林產品	7	29
合計	265	6158

製表：95.05.31

95年5月已獲ＣＡＳ吉園圃生鮮蔬果統計表

編號	類別	產銷班
14	吉園圃生鮮蔬果	1297

95年5月已獲ＣＡＳ有機農產品統計表

編號	類別	農戶	面積（公頃）
15	有機農產品	467	663.33

95年度ＣＡＳ標章推廣活動內容

推廣組 張惠萍

爲推動ＣＡＳ優良農產品驗證制度，提升國產農產品競爭力和附加價值，本年度ＣＡＳ協會秉持協會宗旨，接受行政院農委會補助持續辦理各項ＣＡＳ標章宣導與推廣工作，向國人推薦ＣＡＳ標章驗證之優良產品，促進農民多多生產好的原料，廠商多多使用國產優質農產品，消費者多多選購的良性循環。

今年預定辦理之各類ＣＡＳ標章宣導活動，包括：

(1) 與消費者面對面之推廣活動，首先已於5月26日辦理「眞呷粽意！台灣ＣＡＳ食材創意粽大賞記者會」，接續將辦理ＣＡＳ的家庭作業～「吃

真呷粽意！台灣CAS食材創意粽大賞記者會

的美味又健康 台灣ＣＡＳ親子動動腦」，以及９月下旬將在南台灣辦理的「台灣ＣＡＳ認證佳 名人尋寶趣」消費者活動。

照燒鰻魚牛蒡粽

(2)「ＣＡＳ優良農產品標章 行政院農業委員會授證」之形象宣導，規劃以整體ＣＡＳ標章形象爲主題利用各類媒體宣傳。首先於平面報紙之報頭下廣告宣導，並利用廣播媒體密集於各大廣播網露出，以及透過網路辦理趣味活動加深消費者對產品之認知，建立

2006年兒童劇團ＣＡＳ全國校園巡迴宣導活動海報

國人對優良國產農產品之認識與瞭解，進而提升ＣＡＳ驗證產品的購買忠誠度。

(3) 拓展外銷市場活動，本協會6月份即將開跑的台北國際食品展中的台灣館調理食品區辦理ＣＡＳ標章宣導與廠商產品展示促銷。

(4) 針對不同對象之教育訓練與宣導：將規劃辦理學校及園區福委會參觀工廠活動；另辦理校園劇團ＣＡＳ標章巡迴表演，將針對全省國小辦理至少30場次之演出。

(5) 刊物出版及文宣、海報宣導，例如印製ＣＡＳ專刊與各式推廣文宣，提供國人更簡便之方式查詢ＣＡＳ標章之各項資訊以及更詳盡的購買訊息。

目前已規劃辦理的活動及期程，臚列如下表：

日期	活動主題
5月至7月	報紙媒體宣導
5月26日	「眞呷粽意！台灣ＣＡＳ創意粽大賞 驗名正身記者會」
6月21-24日	台北國際食品展台灣館調理食品區
6月至8月	廣播媒體宣導
7月至8月	「ＣＡＳ網路宣導活動」
8月至9月	ＣＡＳ園遊會
9月至10月	校園劇團ＣＡＳ標章巡迴表演
9月	ＣＡＳ的家庭作業～ 「吃的美味又健康 台灣ＣＡＳ親子動動腦」
10月至11月	廣播媒體宣導
9月下旬	於南台灣辦理「台灣ＣＡＳ認證佳 名人尋寶趣」消費者活動
10月至11月	報紙媒體宣導
11月	印製ＣＡＳ專刊
11月	舉辦ＣＡＳ標章授證典禮

府前活動ＣＡＳ體驗區所得捐出做公益

推廣組 吳佩珊

ＣＡＳ協會配合行政院農業委員會於4月2日在總統府前廣場之『農情萬種』活動中，設立ＣＡＳ工廠體驗區宣導ＣＡＳ標章，參與體驗者每人收費新台幣10元，體驗費用共計收入新台幣6,627元整，全數捐贈予財團法人中華民國兒童福利聯盟文教基金會。

體驗區民衆體驗實況

體驗區民衆排隊實況

日本稻米市場行銷研討會活動報導

推廣組 吳佩珊

「日本稻米市場行銷研討會」現場實況

與會來賓踴躍觀摩日本稻米包裝

去年台灣米睽違33年後再次回到日本市場，並於94年達到銷日300公噸之目標，對國內稻米產業產生莫大鼓舞。

爲協助本國稻米產業人士深入瞭解日本稻米市場之特性，主辦單位行政院農業委員會委託行政院農業委員會農糧署及本協會於95年5月25日下午2時假行政院農委會農糧署7樓大禮堂舉辦「日本稻米市場行銷研討會」，邀請日本「食糧月刊」資深記者石坂淳司先生來台發表專題演講，針對：

1. 日本稻米產業的最近動向（含政策面、生產面及行銷面）
2. 日本市場暢銷稻米產品及零售通路賣場陳列方式介紹
3. 外國米在日本市場的行銷通路及銷售方式
4. 如何強化台灣米在日本市場的行銷通路及規模

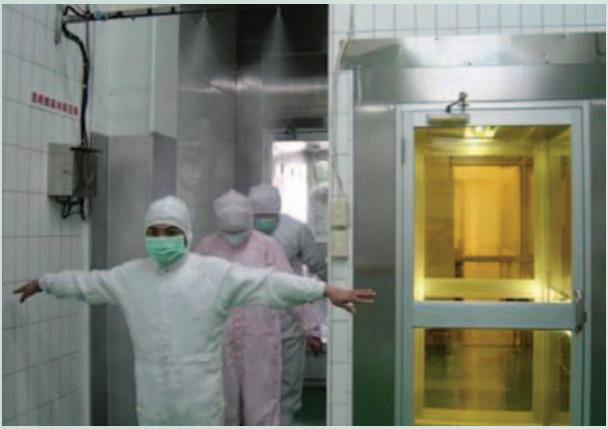
上述四個部份在研討會中深入介紹與探討，並請到農糧署糧食產業組陳建斌組長擔任現場即時翻譯及研討會主持人，希望藉由日本專業人士與各產官學界人士針對台灣及日本食米市場現況之討論與互動，以瞭解日本食米市場之通路結構、日本消費者對食米的喜好偏向與購買習性、日本食米市場之行銷模式等，本次研討會共有76位產官學界人士出席參與，反應相當熱烈，本研討會於當日下午5點圓滿結束。

交流天地

協助ＣＡＳ肉品加工廠建立食品安全管制系統（HACCP）

中央畜產會　陳書儀

爲配合行政院衛生署即將公告之「肉品業食品安全管制系統」，提升ＣＡＳ肉品業者之自主衛生管理能力，ＣＡＳ驗證機構中央畜產會（以下簡稱畜產會）依據94年5月27日第2次ＣＡＳ優良肉品技術委員會議決議，於94年6月17日發文通知生產ＣＡＳ西式香腸及ＣＡＳ西式火腿產品之廠商，應於95年6月30日前完成HACCP計畫書。畜產會亦將自95年7月1日起，於工廠追蹤查驗或年度查核時，同時進行西式香腸及西式火腿產品之HACCP計畫書審查。本年度並預定公告所有ＣＡ



工作人員「全副武裝」，通過層層的環境控管關卡才能到達工作場所

電宰場的豬隻均離地90公分，遠離地面污染源

S肉品加工廠必須於96年6月底前完成所有加工肉品品項之HACCP計畫書；並擬自96年7月1日起，於追蹤查驗或年度查核時進行審查。

另，畜產會已於95年3至4月間針對已建立HACCP系統且有意願配合之CAS肉品加工廠進行HACCP稽查輔導作業，由畜產會邱錦英專員擔任主導稽核員，稽查小組成員包括衛生署陳美宜技正、當地衛生局相關人員、CAS肉品委員及畜產會訪視人員。每次輔導以一整天的時間模擬正式稽查作業，先由廠方代表簡介目前廠方概況及實施HACCP系統之現況，並依據HACCP十二大步驟逐一說明該公司之HACCP計畫，稽查小組完成書面審查後，再由廠方相關人員陪同至作業現場確認加工流程及相關紀錄，以上稽查輔導項目皆依據「肉類加工食品業實施食品安全管制系統符合性查檢表（草案）」。

CAS標章驗證西式香腸、西式火腿

目前已稽查輔導四家廠商，分別爲統一公司（熱狗）、滋味珍公司（中式香腸）、源益公司（西式火腿）及台畜公司（西式火腿）。此稽查方式提供廠商許多較深入、專業且全面性的建議，此四家廠商均表示獲益良多。

消費新知

CAS生鮮菇

品質有保障．養生好食材

食品工業發展研究所 黃郁芸

近年來，國內生鮮食用菇產業，由於栽培技術的精進以及多品系的開發，使得產量逐年成長，且品質優良，不但穩定供應國內消費市場，且足以外銷。除了傳統的生鮮食用菇，例如香菇、金針菇、木耳、鮑魚菇、洋菇等，另有新興的品項可供消費者選擇，例如杏鮑菇、柳松菇和鴻喜菇等。菇類不但質地好、味道佳，而且營養豐富，是可以多元化應用的養生食材。

菇類的栽培技術，在政府之研發推廣與輔導下，目前多種菇類改採環控栽培技術生產，雖花費高額之生產成本，但管理容易，病蟲害發生率低，產量高且品質佳，不受環境災害影響，可終年生產。栽培環境的改良，包括水質濾過、空氣調整，所生產的菇類不但乾淨無污染，且完全不需使用農藥，消費者可安心食用。

低溫菇類採收後應持續以低溫保存，即使非溫控栽培之菇類亦應著重於採收後之預冷技術，以保有新鮮的品質，然而生鮮菇之大宗消費型態仍侷限於傳統市場，採室溫販售，菇類品質參差不齊，多因保存不當而賣相欠佳。

生鮮食用菇類，味道鮮美，質地特殊，營養價值介於肉類及蔬果類之間。目前常見之食用菇類多含有蛋白質、9種必需胺基酸、必需脂肪酸亞麻油酸、纖維質、維生素及礦物質等；肉類雖含有大量蛋白質，但其高量脂肪和膽固醇實不宜過量食用，而生鮮菇之纖維質含量高，有益養生，應廣爲宣導，鼓勵

消費者選購。

行政院農業委員會大力推行之台灣優良農產品ＣＡＳ標章，生鮮食用菇即爲16類農產品之一，認證產品自栽培、採收、包裝、運輸以至於上架均嚴密地管控，產品特色爲無農藥殘留、低溫保鮮且包裝完整。目前國內ＣＡＳ生鮮食用菇類之認證廠家共有3家，產品共有10項，包括萬生農產行之「冷藏金菇」、「冷藏鮮香菇」、「冷藏生鮮白種金菇」、「冷藏生鮮鮑魚菇」、「冷藏生鮮洋菇」、「冷藏生鮮杏鮑菇」、「冷藏生鮮秀珍菇」與「冷藏生鮮柳松菇」；新社菇類生產合作社之「冷藏鮮香菇」；彥廷農場之「鮮採黑木耳」。

ＣＡＳ標章驗證生鮮食用菇

值得一提的是，黑木耳之傳統栽培方式爲木架黑網，爲防止蟲害發生，多施以農藥預防。而ＣＡＳ標章驗證之「鮮採黑木耳」，栽培農場之栽培環境，採水簾式過濾法濾過空氣，並有效隔離蚊蠅入侵及滋生，栽培用水需經過曝氣及過濾方得以使用，整個栽培過程儘量避免污染，全程不使用化學藥劑，自然栽培出品質優良之黑木耳，不但肉質厚實，且顏色均勻呈暗紅色，「鮮採」後立即包裝，推廣至今廣受消費者青睞。

台灣優良農產品
ＣＡＳ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・宋丹誠・盧巧玲・
洪美英・張淑美
執行編輯：楊明全・洪美英
發 行 所：財團法人ＣＡＳ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　　眞：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
95農發-4.1-牧-01 補助

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。