



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

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

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。



台灣優良農產品 CAS雙月報

2006年10月 第4期



台北郵局許可證
台北字第3632號

【本期要目】

● CAS 政策宣導

藏鮮的CAS生鮮 截切蔬菜讓您嚐鮮

● 產業報導

順應社會脈動 蓬勃發展的冷凍食品產業

● CAS 標章驗證單元

- ◆ CAS 優良農產品標章使用說明會
- ◆ CAS 優良農產品驗證制度評核共識營花絮

● CAS 標章推廣單元

- ◆ 「健康由飲食開始！安全衛生CAS！」
CAS台灣優良農產品親子園遊會
- ◆ 2006年兒童劇團CAS標章校園巡迴宣導活動
- ◆ 開放報名參觀CAS優良農產品工廠了

● 交流天地

- ◆ 提供安心優質的飲食～CAS截切蔬果與即食餐食

● 消費者服務



藏鮮的 C A S 生鮮截切蔬菜讓您嚐鮮

C A S 協會

C A S 永遠秉持著一份對國人飲食健康的承諾

C A S 生鮮截切蔬菜泛指各類蔬果於採收、選別、截切、清洗、〈離心〉去水等過程後加以包裝和冷藏保鮮的蔬菜，以提供使用者，如學校午餐、便當廠、國軍部隊等團體膳食供應單位，方便烹調和加工處理。

“新鮮、方便、環保” C A S 標章推動生鮮截切蔬菜驗證的三大訴求，所有 C A S 生鮮截切蔬菜的原料皆來自 C A S 吉園圃生鮮蔬果驗證之契收農地或採收前經農藥檢測合格者，以確保消費者安全。至於在鮮度的確保上，不僅原料直接由產地契作供應，C A S 生鮮截切蔬菜之清洗截切作業均須在管控良好的環境中進行，完全依食品衛生規範管制，分五區：原料區→前處區→清洗區→包裝區→成品區，並以 4°C 之冰水清洗蔬菜，以保留住蔬菜的營養素及新鮮。至於，製造過程所產生之廢棄菜葉或根莖，則留在原產地做堆肥，然後回饋土地再應用，同時亦達成減少廚餘的環保精神。

C A S 生鮮截切蔬果的特色

1. 品質優良，高度保有新鮮風味

C A S 生鮮截切蔬果是將契收農地採收後之生鮮蔬果，經預冷處理後，全程使用 4°C 以下的冰水清洗，可有效維持蔬菜新鮮的生命週期及營養素，讓生鮮蔬果維持高品質；同時於儲存、運送過程也都維持在冷藏溫度，讓『活』的蔬果全程保持在低溫環境，保有高度新鮮風味。

2. 衛生安全

C A S 生鮮截切蔬果初級加工之選材，皆屬 C A S 吉園圃生鮮蔬果驗證之契收農地或採收前經農藥檢測合格之農產品，並要求產地提供農藥或



■由契收農地提供合作農場或合作社當季蔬菜



■生鮮截切蔬菜可以直接料理，既方便又衛生安全

化學肥料之用藥證明，以確保安全。

3. 無廢棄物處理問題

CAS 生鮮截切蔬果在前處理及初級加工後，已經去蕪存菁，所提供之產品可以直接烹調和使用，並把農業廢棄物留在產地，節省前處理時間，同時達到環保概念。

4. 豐富飲食內容及品質

CAS 生鮮截切蔬果由契收農地提供合作農場或合作社當季蔬果，由於來自不同契收對象，農產品種類豐富，飲食調配內容自由多樣化，品質之要求也可以提昇。

買的安心、吃的健康

CAS 生鮮截切蔬菜之驗證產品，目前已發展出業務用包裝和零售用包裝。業務用包裝提供無廢棄物、清洗過的安全蔬果給國內餐盒工廠、團購公司、學校中央廚房及工廠使用，不僅可省去蔬果前處理時間及用水，同時可減少烹調場所的二次污染機會。零售用包裝又可區分為可直接食用的截切沙拉類及需烹調加熱的截切葉菜、根莖類，消費者買回家就可以直接食用或烹調使用，能夠有效節省備餐時間並減少廚餘、水費。

因此，請全國消費者共同支持農委會推動CAS 生鮮截切蔬果的用心與美意，歡迎有興趣消費者至全國惠康超市、大潤發及特易購等生鮮蔬果專櫃多多選用採購。有關CAS 優良農產品更進一步的相關資訊，請至CAS 網站（www.cas.org.tw）查詢。

順應社會脈動 蓬勃發展的冷凍食品產業

豐年社協助製作

多元化社會發展的趨勢下，現代人下廚的時間愈來愈少，倚賴外食或加熱速食品的需求幾已成為常態。根據市場調查資料顯示，國內冷凍調理食品業績近年來大幅成長，以去年來說，更是量販店、超市、便利商店等現代化零售通路中銷售金額成長幅度最大的品項，家庭普及率比前年成長69%，平均每戶家庭花在購買冷凍調理食品的金額亦提高了37%。此外，還有許多冷凍食品並不是以冷凍的形態呈現在消費者面前的，例如早餐店中的漢堡肉、蘿蔔糕，咖啡連鎖店的套餐，甚至是便利商店18°C便當和三明治中的主菜等均是，冷凍食品幾乎完全融入國人的日常生活中。本篇將介紹2家CAS冷凍調理食品公司，藉以窺探國內冷凍食品產業現況。

桂冠新食尚主義·讓你輕鬆過生活

面對龐大的消費族群與一年高達1億元的商機，桂冠公司在積極發展品牌之下，市占率從前年的48%提高至去年的58%，穩穩拿下國內冷凍調理業龍頭老大的寶座。桂冠公司成功的秘訣是什麼？董事長王正一表示，



■ 桂冠冷凍食品不需繁瑣的事前料理，稍加變化，就能變出美味佳餚

一路走來，他始終貫徹創新、認真、負責的經營理念，堅持每項產品必須選擇最好的

原料外，生產線上的品檢員還得隨時抽驗試吃，其次是不斷研發創新的產品，提供消費者可信賴的品質及貼心的服務。

王董事長表示，為充分掌握消費者的需求，該公司除成立0800免付費服務專線與消費者進



■ 桂冠公司董事長王正—宛如親切的鄰居，堅持 讓每個人隨時隨地吃到美味、健康的速食料理

行雙向溝通外，並針對客戶的特殊需求，接受委託設計與製造產品，並製作各式精美食譜，提供消費者參考。

品保認證·推陳出新

桂冠公司不僅通過HACCP品保系統認證，且是國內最具規模的C A S冷凍調理食品工廠，顯見桂冠對於食品品質及衛生安全的要求相當嚴格。針對坊間許多書籍或訊息指出，經常食用微波食品對人體健康會造成不良影響，而桂冠擁有相當比例的微波加熱產品，王董事長表示，微波加熱食品的原理是利用電磁波激化食物中水分及極化物質產生摩擦而生熱，若適當使用，理論上不致產生有害物質，只要按照包裝指示加熱，適度加熱的微波食品不會產生有害人體健康的物質，消費者可安心食用。如果消費者心中仍有疑慮，可上衛生署網站查詢相關資料。

微波食品雖然提供快速的即食性，但也有人對微波食品留有口感不佳的印象，王董事長則認為，關鍵在於廠商是否依據消費者的需求而生產，其次是廠商的理念、堅持、如何定位品牌價值，都會影響產品的口感。他說，以桂冠義大利麵系列為例，生產製造過程完全採用急速冷凍技術，可以完整保留義大利麵的Q勁口感及濃郁醬汁，完全打破微波食品只求方便、不求美味的刻板印象。

桂冠產品不斷推陳出新，從過去的火鍋類、湯圓、沙拉到目前的輕鬆生活系列炒飯、義大利麵、義大利餃，及今年推出的炒烏龍系列，產品琳瑯滿目，提供現代人多樣化的選擇，也成為家庭主婦的好幫手。



■ 桂冠公司開發產品—鮭魚炒飯

試探外銷·提升業績

基於台灣的成功經驗，桂冠今年將觸角延伸至外銷市場，如美國的大華超市及洽談中的COSTCO，順利的話，桂冠在美國將擁有100多家銷售通路，可以預見的是，業績將持續往上提升。王董事長表示，除將以義大利麵測試洋人的口味以探測海外市場的反應外，也想透過火鍋料、炒飯、湯圓及包子等中式食品味覺的品嚐與記憶，紓解華人世界對於家鄉味的思念。



■ 桂冠公司開發產品—義大利麵（奶油培根口味）

談起進軍海外市場的經驗與過程，王董事長一派氣定神閒、胸有成足的模樣，「有市場，但若賣不好，就是自己的能力問題。」王董事長言談間，沒有一般事業有成老闆的霸氣與優越，相反的，是一種有如鄰居般的親切、關心與謙虛，因為他自始至終秉持讓每一個人隨時隨地都能吃到美味、健康、方便的即時美食，是他事業最初、也是最終的理念！

禎祥順勢轉型 堅持美味

禎祥食品創立於高雄市，起初專營農產品外銷及進口業務，70年代首次轉型，創辦人張夢蛟回到故鄉嘉義縣，買下朴子市大片土地，設立工廠，以鹽漬農產品開啓禎祥食品加工業的版圖。當時，台灣到處可見中小型的食物加工廠，但專營國際貿易的禎祥食品，比他人多了一點對於趨勢的敏感度，很快地發現鹽漬農產加工的侷限性，於是再轉型投入冷凍蔬菜加工業。

冷凍蔬菜因長年供應、貨源價格穩定、衛生條件優而深受歐美國家喜愛，當初出口的冷凍蔬菜種類包括竹筍、青花菜、菠菜、毛豆等，70年代



■ 禎祥食品位於嘉義縣的廠區

末期，禎祥更推出台灣第一個冷凍水餃產品。

80年代，禎祥食品將部分重心轉移至台灣內銷市場，從國際市場經營的口碑與經驗，很快就在業務用冷凍食品、團膳市場站穩腳步，這個階段是禎祥食品內外銷並重的年代，所推出的主力食品首推冷凍中式點心，由於社會型態的差異，冷凍中式點心在台灣並未獲得預期的好評，但外

銷日本卻造成極大風潮，日本經銷商以通信販售的行銷手法，成功將禎祥生產的各種港式、中式小點心端上日本家庭的餐桌。

堅持品質·遠離紅海

民國85年，台灣爆發嚴重的豬隻口蹄疫情，台灣豬肉被禁止出口，不少中小型的食品加工廠應聲倒閉，禎祥食品也難逃衝擊，當年業績掉了40%，還好該公司早一步經營國內市場，在冷凍調理食品停止外銷後，禎祥將重心投注內銷，發展迄今，內銷已佔其年度營業額的65%，其餘才是外銷市場。

經營內銷市場，禎祥捨棄低價產品路線，而堅持美味及高品質，並主攻業務用冷凍食品市場，在大量出貨的擴大經濟規模概念下，禎祥避開了專攻零售商、量販店削價流血的市場競爭。

超商合作·全新考驗

不過禎祥公司也體悟零售市場不能放棄，因此儘管國內冷凍調理食品市場業務用的營業額佔了八成以上，但禎祥依舊積極經營零售消費市場，透過零售市場，讓品牌不斷曝光、建立知名度，再讓品牌渲染力滲透冷凍調理食品業務用市場，換句話說，零售消費市場是求名、業務用市場才是



■員工生產線人員進行衛生檢查



■禎祥食品各式各樣的冷凍食品

真正的獲利來源。

禎祥在冷凍食品業務用市場到底有多紅？它研發了台灣第一個冷凍蘿蔔糕點心，國內知名連鎖早餐店的蘿蔔糕就出自禎祥食品，其供貨量佔台灣市場的一半，系列產品更包括可樂餅、蘿蔔絲餅、熟鍋貼等。

民國88年，禎祥食品因應國內市場變化，又進行一次大轉型，進攻便利商店挑戰鮮食市場。禎祥公司表示，禎祥食品與萊爾富便利商店合作，供應新竹以南、屏東以北、超過500家店每天的18°C鮮食，為了應付產品生命週期只有28個小時的嚴苛考驗，禎祥食品開闢了一個全新的生產線，每天供應最新鮮、美味的便當、飯糰給萊爾富。

便利好吃·賞味期長

與萊爾富的合作經驗，讓禎祥食品體悟到要求便利、快捷、好吃的加工食品年代來臨，近年來透過企業內部的研發小組與大專院校的教授團隊合作，禎祥不斷開發新產品，並從日本引進全套的科技設備，開發常溫加工食品，打破一般人對熟食必須冷凍、冷藏、保溫的印象。

禎祥公司表示，該新產品概念來自罐頭，但將包裝材料改為更能保持食物美味的殺菌軟袋，賞味期限高達1年，在國內送禮市場頗受好評，一包有湯又有肉的麻油雞，不必放在冰箱冷藏冷凍，放在儲物櫃裡一年也不會過期，這樣的食物概念確實讓很多人無法想像。

創立48年的禎祥食品公司，前30年是100%的外銷公司，參與台灣農業每一個重要的轉折點與重大政策，有如台灣農產品加工業的縮影。以卓越的經營策略走過風風雨雨，不僅通過CAS優良產品驗證，更獲得GMP、ISO9002、美國HACCP、歐聯EU認證合格等國際品質認證，在北美洲、南美洲、歐洲、亞洲、中東、澳洲等15個國家都設有據點。

C A S 優良農產品標章使用說明會

驗證組 蔡美奇

依據行政院農業委員會95年度計畫「加強C A S優良農產品標章制度之管理與宣導」分別於新生研訓中心、台南大飯店及福華國際文教會館舉開3場次「C A S優良農產品標章使用說明會」，以期增加C A S標章驗證廠家數及產品品項，並透過說明會讓業者瞭解C A S證明標章的推動現況，提升農業及食品業之生產與製造水準，強化我國農業相關產業競爭力。

「C A S優良農產品標章使用說明會」邀請對象以非C A S廠商為主，說明C A S認證之制度面、技術面及管理推廣等內容，以期與會業者更加認識C A S標章之意涵與內容，並且藉由綜合討論時間與業者面對面溝通與討論，更加深入探討與瞭解C A S產品之品質規格與衛生安全絕對是獲得肯定的。

說明會中由C A S優良農產品標章認證及驗證機關主辦代表擔任講師，包括C A S優良農產品標章主管機關行政院農業委員會程俊龍技正、C A S標章驗證技術機構財團法人中央畜產會林松筠組長、財團法人食品工業發展研究所仇志強副主任以及本協會(C A S標章驗證行政及推廣機構)沈世然專員等，另亦於南區場中特別邀請行政院衛生署陳美宜技正講演食品工廠衛生管理課程。

在說明會中，本協會亦特別精心挑選經C A S驗證的產品作為點心和餐點，也希望藉由此方式增進推廣C A S產品予大眾，讓業者對C A S優良農

產品標章的觀念不再是舊有印象單只驗證「肉品」、「冷凍食品」，而是國產農產品及其加工品最高品質的代表標章。本(95)年度「C A S優良農產品標章使用說明會」3場次均已舉開完成，與會業者反應熱烈，為說明會畫下完美句點。



■ C A S 標章說明會(北區)

C A S 優良農產品驗證制度評核共識營花絮

企劃組 王巧亭

9月14至15日本協會假台北世新會館辦理C A S優良農產品共識營，邀集全全國協助辦理C A S驗證業務之專家、學者與會，共同討論近年來推動C A S業務的過程中所遇到困難及未來推動方向。並於會中邀請行政院農業委員會、行政院衛生署、食品工業發展研究所、中央畜產會、全國認證基金會及消基會等單位針對C A S認證制度、食品安全及消費面等進行專題演講。

行政院農業委員會食品加工科林科長子清在會議中提出對C A S的四大展望，分別(一)希望增加推行的產品類別及項目，以及推動更嚴謹的驗證制度，以擴展C A S標章涵蓋層面，為國人建構”從農場到餐桌的食生活安全系統”，以及”安全農業與優質農業”的目標；(二)加強業務用團膳食材市場之拓展；(三)持續針對不同消費階層的宣導工作和(四)加強研究開發及對各C A S廠(場)的技術服務與協助。

行政院衛生署食品衛生處蕭處長東銘則受邀講述有關食品衛生管理主題，包括衛生管理方式、食品衛生標準、食品添加物、標示與廣告、蔬果農藥殘留、健康食品以及基因改造食品等七項要點。

全國認證基金會范姜處長正廷，講述主題是國內外認證系統介紹，透過驗證與認證的實施與主管機關相互連結或合作，提供廠商加入認證的誘因或選擇產業及產品將其列為強制實施品項，促使廠商積極導入，保障消費者及採購商權益。

中央畜產會林組長松筠則於會中報告其多年來參與C A S標章驗證業務之心得。講述以C A S產品原料之管控為主題，傳達出驗證機構間對於判定應建立的四大共識，一、希望不論是肉品工廠或是冷凍調理食品工廠之原料肉都應以C A S肉品為主。二、嚴格要求淘汰母豬肉或雞肉除乳化學品，不得作為肉排、肉絲、肉片等用途。三、不得購買來路不明之原料肉品，以免買到病死豬肉。四、蛋品之原料不得使用破蛋、屎蛋等，最好

採用CAS蛋品，尤其CAS鮮食廠或餐盒工廠更應採用CAS殺菌液體蛋，以確保消費者安全。

食品工業研究所仇副主任志強講述主題是CAS產品品質之管理，針對各類CAS優良農產品，詳述原料、製程到成品之管制項目及標準，包括化學及微生物品質規格，讓與會人員清楚CAS產品之管控及品質。

中華民國消費者文教基金會李董事長鳳翔講述主題是消費者保護權益及案例說明，以消費者保護權益做考量，不僅針對業者輔導的方向來加以說明，重視消費安全也是此次活動中的一環。希望與會的來賓可以透過共識營的舉辦，對CAS的制度產生共識。

這次兩天一夜的活動，經由座談的形式讓在座的學者精英們彼此互動切磋下，對於如何提升CAS產品的品質，並對不肖業者對於CAS產品中作假、欺騙、冒用之違規、違法之處理，期透過CAS的主管機關、技術指導的單位以及深入現場的專家們彼此建立的共識，予以定調，並在未來CAS制度之宣導上、執行上描繪出更具體的方向。



■農委會加工科林科長致詞



■學員專心聆聽專題演講



■分組討論

C A S 食米類驗證行政及技術驗證單位轉由C A S 協會及食品工業發展研究所辦理

C A S 食米類驗證行政及追蹤管理原由行政院農業委員會農糧署辦理，為配合C A S 標章認證體系之一致性，依據95年8月11日行政院農業委員會農糧署台北辦公區召開之「研商CAS食米類認證及驗證業務移轉事宜」會議紀錄，自本(95)年9月1日起轉由CAS協會辦理驗證行政業務及食品工業發展研究所辦理驗證技術業務。本協會自9月起已陸續和CAS標章驗證之食米類業者進行簽約和發證業務。

續訂96年度C A S 標章使用契約及換發證書預告

為順應各C A S 廠商之需求，有關與各C A S 廠商簽訂96年度C A S 標章使用契約及換發證書之相關事宜，將提前進行，預估於11月10前將空白契約送達各C A S 廠商，所有續約換發程序預計於12月20日前完成，屆時請各C A S 廠商多加配合，期以順利完成。

使用C A S 標章廠商及產品項數等資料，臚列如下：

95年8-9月C A S 新簽約廠商

類別	廠商名稱	產品項目	產品編號
肉品	家福公司-大順分公司	冷藏豬肉	019399
冷凍食品	陸仕企業股份有限公司	冷凍日式海鮮烏龍麵。	013701
		冷凍墨西哥莎莎麵。	013702
		冷凍陝西紹子麵。	013703
生鮮截切蔬果類	保證責任彰化縣員林合作農場台中配銷處	生鮮截切小葉菜類 (大白菜、小白菜、青江菜、油菜、芥蘭菜、菠菜、空心菜、芹菜、白莧菜、蚵白菜)。	121701
		生鮮截切包葉菜類 (甘藍、青花菜、白花菜、包心芥菜、結球萵苣)。	121702
		生鮮截切花果類 (青木瓜、冬瓜、絲瓜、苦瓜、胡瓜、豌豆夾、玉米筍、大黃瓜)。	121704
蛋品	泓友蛋行	松花皮蛋	116101

製表：95.9.30

C A S 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	67	3,783
02	冷凍食品	43	622
03	果蔬汁	8	20
04	食米	15	23
05	醃漬蔬果	7	61
06	即食餐食	23	865
07	冷藏調理食品	12	62
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	22	53
12	生鮮截切蔬果	17	149
13	水產品	27	120
16	林產品	7	29
合計		269	6,009

製表：95.09.30

95年9月使用 C A S 吉園圃生鮮蔬果標章班數統計表

編號	類別	產銷班數
14	吉園圃生鮮蔬果	1,314

95年9月使用 C A S 有機農產品標章統計表

編號	類別	農戶	面積 (公頃)
15	有機農產品	467	760.87

註：使用 C A S 吉園圃生鮮蔬果標章班數統計表及使用 C A S 有機農產品標章統計表資料由農糧署提供。

健康由飲食開始！安全衛生C A S！

C A S 台灣優良農產品親子園遊會

推廣組 張惠萍

"C A S 台灣優良農產品證明標章"早已是國產農產品及其加工品最高品質代表標章，擁有C A S 標章的產品，就表示是通過學者及專家嚴格的評核把關，因此品質與衛生安全絕對有保障。

為宣導優質、安全的C A S 產品，財團法人C A S 優良農產品發展協會於9月16日，在士林美食廣場前（劍潭捷運站附近）舉辦「C A S 台灣優良農產品親子園遊會」。園遊會現場將C A S 嚴謹的驗證過程融入活動中，規劃出豐富、刺激的關卡，藉以考驗消費者成為C A S 驗證達人，現場亦設有C A S 知識區，教導民眾簡易辨別食品的好壞，協助民眾選購優良食品。



■主持人開場



■打擊有害細菌大作戰



■ 認識 C A S 產品



■ C A S 戳戳樂



■ 親子活動

園遊會還安排了精采的舞台表演、闖關大挑戰等節目。在闖關大挑戰節目中，「打擊有害細菌大作戰」使消費大眾化身為CAS驗證小天使打擊有害細菌；「CAS戳戳樂」則加強民眾對CAS的標章的認識；「精挑細選好食材」教你如何選購通過CAS驗證的產品；還有獨一無二的「CAS專屬大頭貼機」，供全家一同拍照留下美好回憶。

此外，現場還有旭工、美元、穀盛、陸協、青映、廣大利、西螺鎮農會、台畜、大山雞場、大安工研、信功及嘉楠食品來自全省各地的CAS績優廠商提供CAS驗證產品，供民眾試吃和現場選購，整場園遊會於晚上9時圓滿完成，並在消費大眾心中留下深刻印象。

2006年兒童劇團C A S 標章 校園巡迴宣導

推廣組 丘前錦

由行政院農業委員會指導本協會主辦之「2006年兒童劇團C A S 標章校園巡迴宣導活動」，已於9月份起陸續前往全國59所國民小學進行巡迴演出。劇碼由擔綱演出的九歌兒童劇團改寫「灰姑娘」的童話故事，重新以「我愛C A S～灰姑娘的另一樂章」演出，普遍獲得全國學童的喜愛。

為週知全國小學巡迴宣導活動的開跑，本協會特於9月12日假台北市敦化國小舉辦首場演出記者會中，行政院農業委員會食品加工科林子清科長表示，「C A S 標章」是為發展「優質農業」及「安全農業」的理念，積極推動的驗證制度，主要目的是要提昇國產農、水、畜、林產品以及其加工品的品質水準和附加價值，來保障生產者和消費大眾的共同權益；希望能透過這樣的推廣與宣導，建立國產農產品在大家心目中的良好形象，也希望大家都能愛好使用國產品，來提昇國產農產品的競爭力。

期待藉「C A S 標章校園巡迴宣導活動」，以學童喜愛的童話故事型式將日常生活的情境融入其中，透過舞台劇表演，以及互動問答的方式，讓學童能夠清楚認識、學習到最基本的「C A S 標章」知識，讓理念往下紮根、奠定基礎。

「2006年兒童劇團C A S 標章校園巡迴宣導活動」，獲得國內許多驗證廠商的熱烈響應，並且提供了許多的C A S 產品讓學童學習辨識「C A S 標章」。巡迴宣導活動將在全國校園巡迴演出41場，相關資料可直接上網<http://www.casshow.com>，或財團法人C A S 優良農產品發展協會<http://www.cas.org.tw>、九歌兒童劇團http://sssong_cpt.cyberstage.com.tw查詢。



■表演者與學童同樂



■學童觀賞劇團表演情形

開放報名參觀C A S 優良農產品工廠了

推廣組 吳佩珊

為推廣C A S 優良農產品，本協會針對各縣市之食品餐飲相關團體組織辦理參觀C A S 優良農產品工廠活動，讓餐飲製備者與消費者實際參觀C A S 工廠，以瞭解各類C A S 優良農產品之原料來源、製備、生產製造與產品出貨等過程，增進對C A S 標章產品之信賴，並教導民眾如何選擇健康優良的農產品。參觀工廠活動相關辦法與資料請至財團法人C A S 優良農產品發展協會<http://www.cas.org.tw>查詢。有關C A S 工廠參觀名單，表列如下：

C A S 工廠參觀名單

工廠類別	公司名稱	工廠類別	公司名稱
肉品	大成長城企業股份有限公司	食米	五結鄉農會
肉品	中國青年商店股份有限公司	食米	台東縣池上鄉農會
肉品	台灣卜蜂企業股份有限公司	食米	泉順食品企業股份有限公司
肉品	台灣農畜產工業股份有限公司	食米	源豐碾米工廠
肉品	青映食品冷凍股份有限公司	食米	聯發碾米工廠
肉品	信功實業股份有限公司	肉品	嘉一香食品股份有限公司
肉品	香里食品企業股份有限公司	釀造	穀盛股份有限公司
肉品	振聲冷凍食品股份有限公司	點心	上品王食品有限公司
肉品	統一企業公司	點心	東杰蛋品有限公司
肉品	雅勝冷凍食品股份有限公司	蛋品	大山雞場
肉品	雅勝冷凍食品股份有限公司	蛋品	勤億蛋品股份有限公司
肉品	新東陽股份有限公司	蛋品	群裕食品有限公司
食用菇	彥廷牧場	生鮮裁切蔬果	保證責任雲林鄉子茂果菜生產合作社
冷凍	奇巧調理食品股份有限公司	水產	利豐超低溫水產股份有限公司
冷凍	峰榮食品工業〈股〉公司	林產	瑞竹林業生產合作社
冷凍	福記冷凍食品股份有限公司	醃漬蔬果	旭工實業有限公司〈橘之鄉〉
果汁	光泉牧場股份有限公司	冷藏	如記食品有限公司
果汁	光泉牧場股份有限公司嘉義廠	肉品	嘉一香食品股份有限公司
果汁	佳美食品工業股份有限公司		

提供安心優質的飲食～CAS 截切蔬果與即食餐食

中原食品工業開發股份有限公司

近年來由於國人生活品質的提昇，對於「食」方面要求也漸漸重視，尤其是在消費者對於食品衛生安全以及品質認知更清楚之後，廠商對自我產品的要求也要相對的提升，方足以因應市場的需求。

「中原食品工業開發股份有限公司」是一間大型的食材及團膳供應服務的公司，在多年前即通過了CAS「即食餐食」驗證，希望藉由品質的管控，不僅讓消費者吃的安心，公司本身也能夠安心的經營成長。之後接著又更進一步申請通過了CAS「生鮮截切蔬果」驗證，以更多元化的品項提供消費者及學童更優質的食品。

本公司之「CAS即食餐食」包括「團體膳食」及「盒餐」兩種形式，其中又以團膳供應為主，除了在原料的來源嚴格把關之外，在整個烹調、配膳、包裝、出貨等製造作業流程也必須做各項品質衛生管控及工作人員的教育訓練。在即食餐食方面，本公司除了獲得CAS驗證標章之外，亦通過行政院衛生署推動的「餐飲HACCP先期輔導認證」及「健康盒餐」的製作，更加確保產品的品質衛生安全。

在大宗蔬果供應方面長期以來一直是為本公司的競爭優勢之一，為了更加提升產業競爭力及產品品質，於多年前即投入「農藥殘毒實驗室」的建立，以確保蔬果的農藥殘留合乎標準。

接著更申請「CAS生鮮截切蔬果」驗證通過，水果截切生產線全程在4°C以下的水溫作業，不僅能夠減緩細菌的生長，也可減少產品質變及養份的流失，裝箱後並加入冰塊保持低溫，以確保產品的鮮度和衛生安全。未來，我們希望藉由各項品質的管控及產地原料的接軌，逐步建立「從農場到餐桌」的一貫化生產履歷系統，讓消費者能夠享用衛生安全方便的蔬果。



■嚴謹的加工流程(照片提供：中原食品)



■美味的CAS即食餐盒(照片提供：中原食品)

日期	問題	解答
2月 22日	南投縣衛生局於今年度將以C A S 為社區宣導重點，南投縣埔里衛生所劉專員來電，希望本協會提供相關C A S 宣導資料以便宣導進行	擬提供C A S 專刊5本、單張文宣約30份、C A S 小手冊約50份、C A S 標章Q&A10本及筆1盒筷子20份等宣導品。
4月 10日	民衆反映東森購物頻道於節目中販售肉類產品時以字幕及口頭方式介紹該產品經過C A S 檢驗合格，疑似誤用C A S 情形	1. 經查該節目播出時間為95年4月10日。 2. 產品名稱為『Orz頂級牛排品先組』。 3. 產品內容為:澳洲牛排、台灣牛小排、德國豬腳、濃縮玉米濃湯約15人份、火腿混合蔬菜、美國薯條。 4. 已去函東森購物台，要求更正，並獲同意下架。
5月 2日	1. 請問桂冠肉粽是否有C A S 驗證 2. C A S 廠商是否有生產肉粽禮盒	1. 已回覆孫先生桂冠肉粽是有C A S 驗證的。 2. 另外也提供另一家有生產肉粽禮盒的廠商-嘉義食品工業股份有限公司資料給孫先生。
5月 10日	推行"優良農產品證明標章釀造食品類品質規格標準及標示規定"中第4.1釀造食醋汁檢驗項目方法與標準引用CNS1071，然目前CNS1071已廢止改為CNS14834，想請教C A S 規範是否會配合修訂。	已於5月11日轉食品所釀造食品負責人並覆知當事人。
5月 17日	新東陽產品〈魚鬆 鰻魚 鯖魚罐頭〉欲申請C A S 驗證詢問： 1. 驗證需備資料 2. 如何申請〈流程方式〉	1. 經洽該公司並非是申請C A S 驗證，而是詢問OEM代工產品如何申請驗證。 2. 依規定OEM申請案應由通過C A S 標章驗證之受委託代工廠提出，並檢具委託代工契約，再並依評審作業程序第七點第一款之文件向本會申請。 3. 另，電傳『申請使用C A S 標章評審作業程序』與『C A S 標章Q&A手冊產業篇』給該公司。
5月 18日	告知本會網頁台灣卜蜂企業的電話有誤請協助更正，原誤049-255337 新更正為049-2255337	1. 更正協會網站上『C A S 廠商及商品查詢』頁面中台灣卜蜂企業之電話號碼 (049-2255337)。 2. 以e-mail回覆留言者處理結果，並獲認同。
6月 9日	在天母大葉高島屋超市購買隆昌牧場的C A S 生鮮蛋，雞蛋內蛋白有米粒大小的黑色物質。	1. 已於6月9日轉中央畜產會協助消費者了解產品問題，並輔導隆昌牧場改善。 2. 畜產會於6月9日由蘇柏青電話聯絡陳先生說明並通知請陳先生採樣。 3. 陳先生於6月12日下午親自送樣至畜產會，並由畜產會林組長處理。
7月 4日	你好我在網路上看到有網站掛著【C A S 生鮮蔬果安全認證】我們消費者要如何辨別真假？我有到貴站查詢系統查詢過該網站，但是未能查到，如果是打著C A S 的名號在欺騙消費者，那貴會是不是要加以取締來保護消費者。以下是我看到的網站http://04-8528889.com/該網站只說是C A S 認證，並未貼上證照或字號等，所以本人特地向貴會求證... 謝謝	經查http://04-8528889.com/大村有機牛奶巨峰果園確為C A S 吉園團生鮮蔬果類驗證通過之產銷班，已回覆消費者，並獲消費者認同。
7月 13日	http://cas.secondhand02.com這個網址的活動是真的嗎？還是詐騙集團的手法。 某網友分享好康活動但友人告知在此站找不到這個活動的訊息不知道是真是假？麻煩請告知謝謝	1. 是案為本協會辦理之網路有獎徵答活動，由於活動辦理期間上網人數過多，導致網路速度變慢甚至會看不到網頁內容，故連繫承包之網路公司要求改善回覆民衆。 2. 另於C A S 網站之活動看板刊登本活動訊息。
7月 17日	我們公司目前正處於停工狀態目的是要申請C A S 但有很多細節都不是很清楚，請問貴協會能提供專人輔導我們申請C A S 嗎？	回覆該公司，洽詢C A S 標章驗證技術機構食品工業發展研究所。
8月 3日	1. C A S 代表何意？ 2. 如欲申請C A S 標章是否就可算是獲得有機的證明？	已於電話中告知，並釐清其錯誤的概念。