

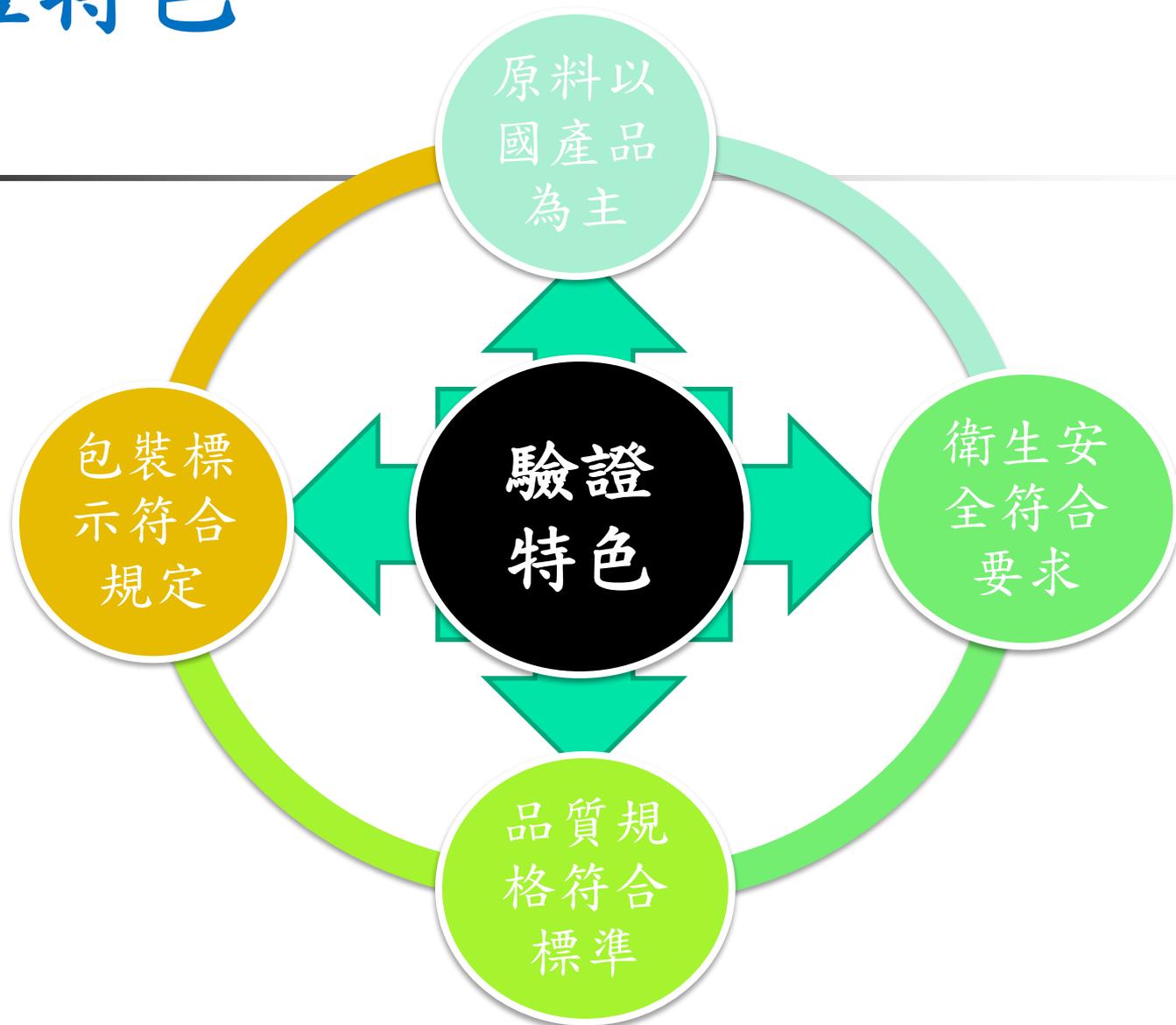
CAS優良農產品驗收規範介紹

財團法人台灣優良農產品發展協會

驗證組 丁銘音專員

100年9月30日

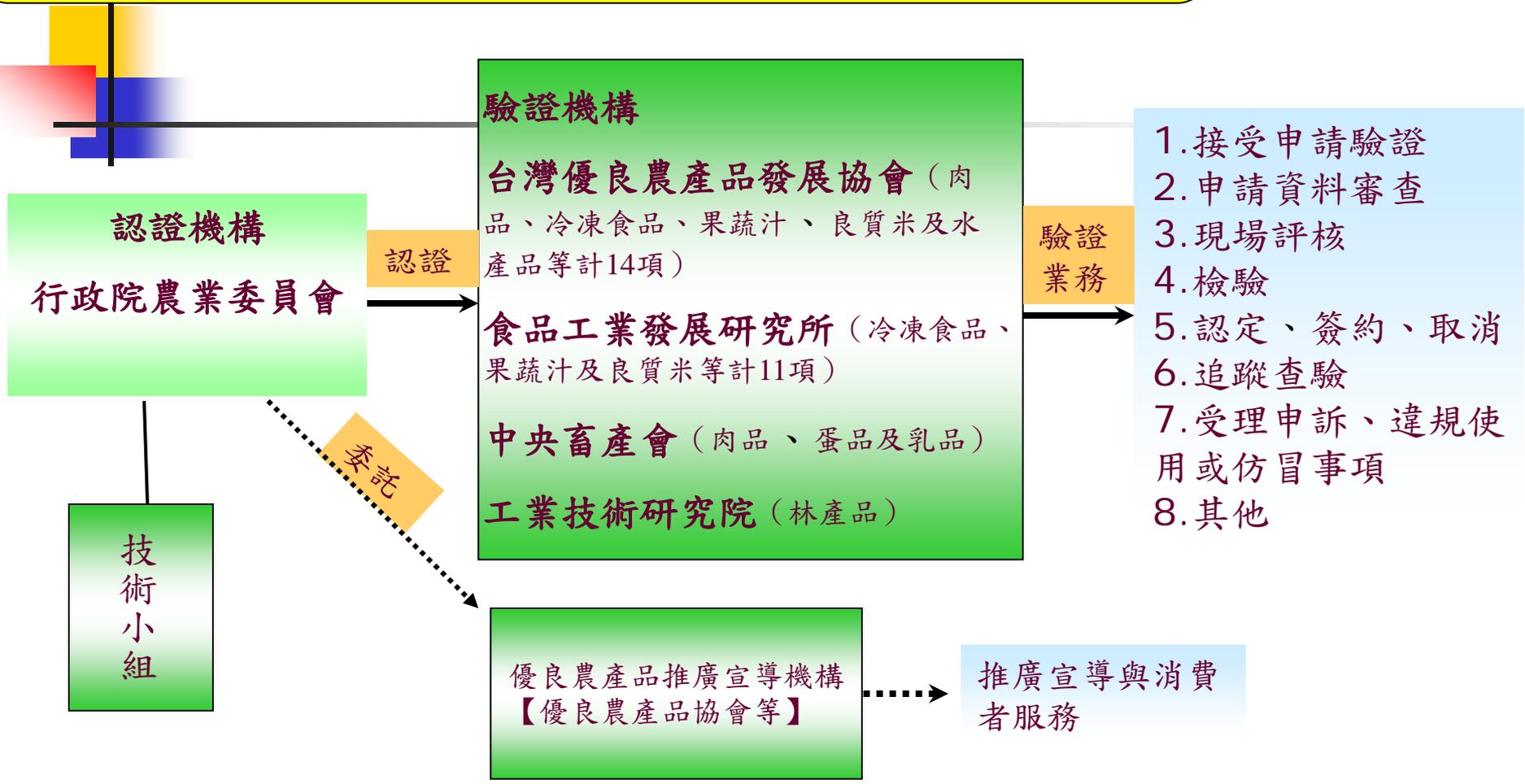
驗證特色



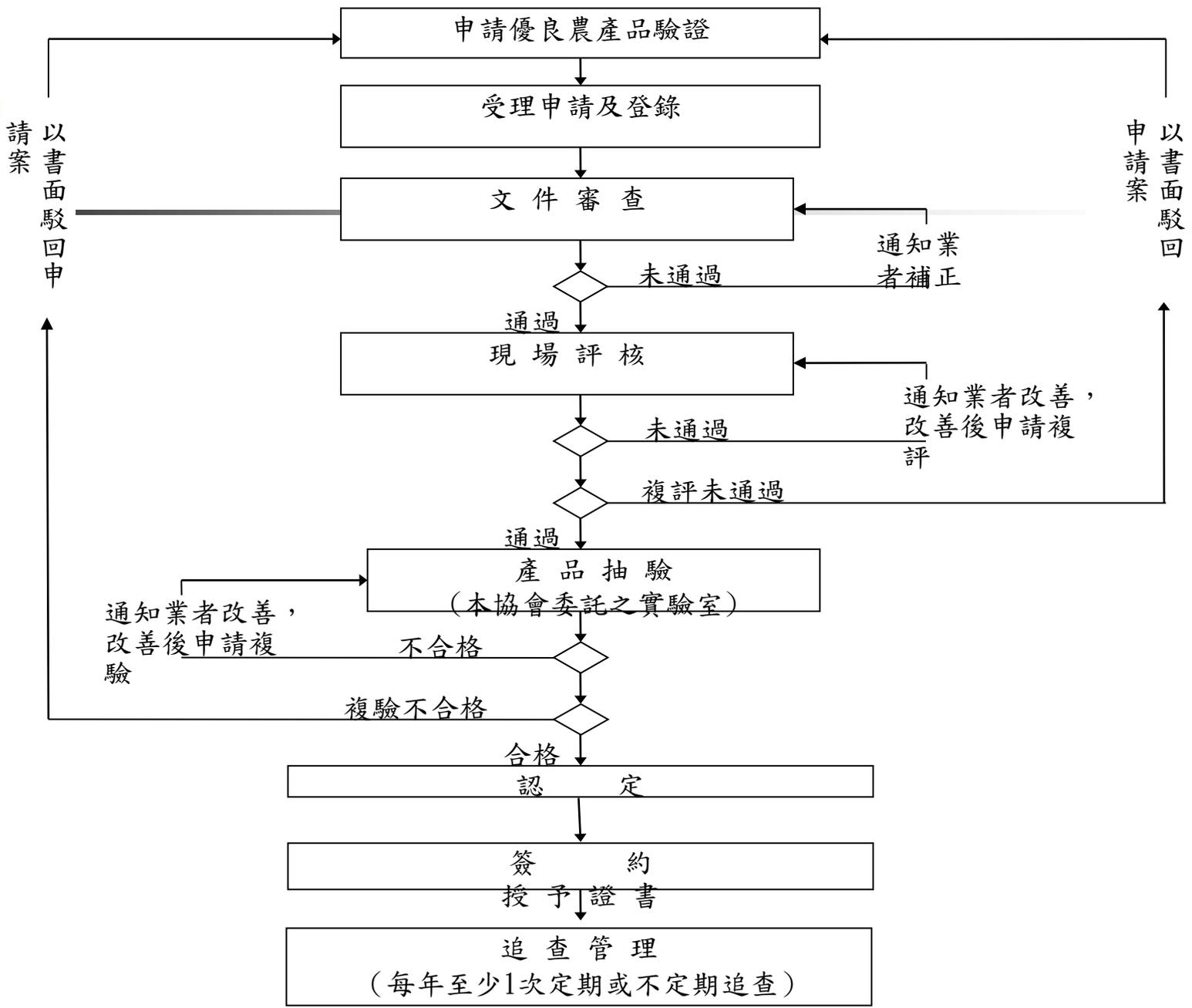
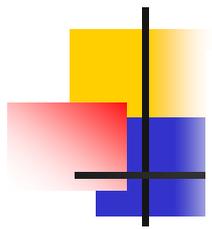
廠家及產品統計表（資料截至100年8月）

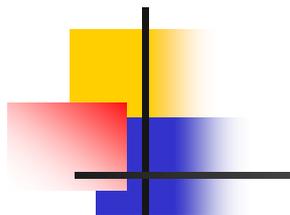
| 類別 | 肉品 | 冷凍食品 | 果蔬汁 | 食米 | 醃漬蔬果 | 即食餐食 | 冷藏調理食品 | 生鮮食用菇 | 釀造食品 | 點心食品 | 蛋品 | 生鮮截切蔬果 | 水產品 | 乳品 | 林產品 | 合計 |
|------|------|------|-----|----|------|------|--------|-------|------|------|----|--------|-----|----|-----|------|
| 廠家數 | 73 | 51 | 5 | 25 | 8 | 23 | 14 | 2 | 4 | 14 | 28 | 30 | 40 | 12 | 9 | 338 |
| 產品項數 | 3790 | 766 | 15 | 98 | 74 | 424 | 137 | 15 | 129 | 147 | 82 | 122 | 281 | 45 | 83 | 6347 |

目前CAS台灣優良農產品標章認證及驗證體系 依據「農產品生產及驗證管理法」



申請優良農產品驗證作業流程圖





追 蹤 管 理

工廠追蹤查驗(含現場評核及訪視)及產品抽驗

賣場販售櫃溫度測試及產品抽驗

工廠自主檢驗報告

製程作業

衛生管理

產品抽驗

展售櫃溫度測試

訪視或不定期追蹤查驗其自主檢驗執行情形

嚴

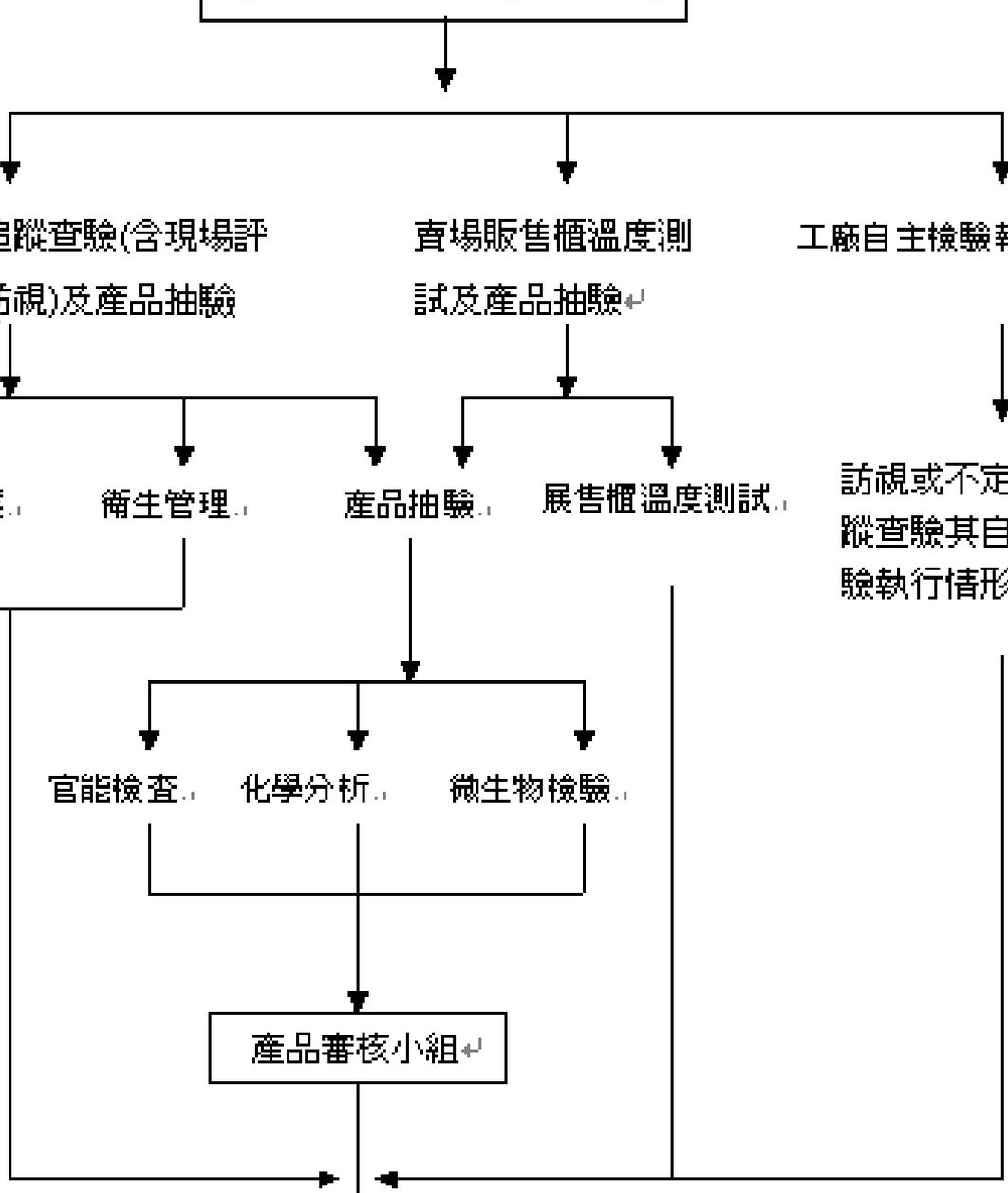
包括品質資料

官能檢查

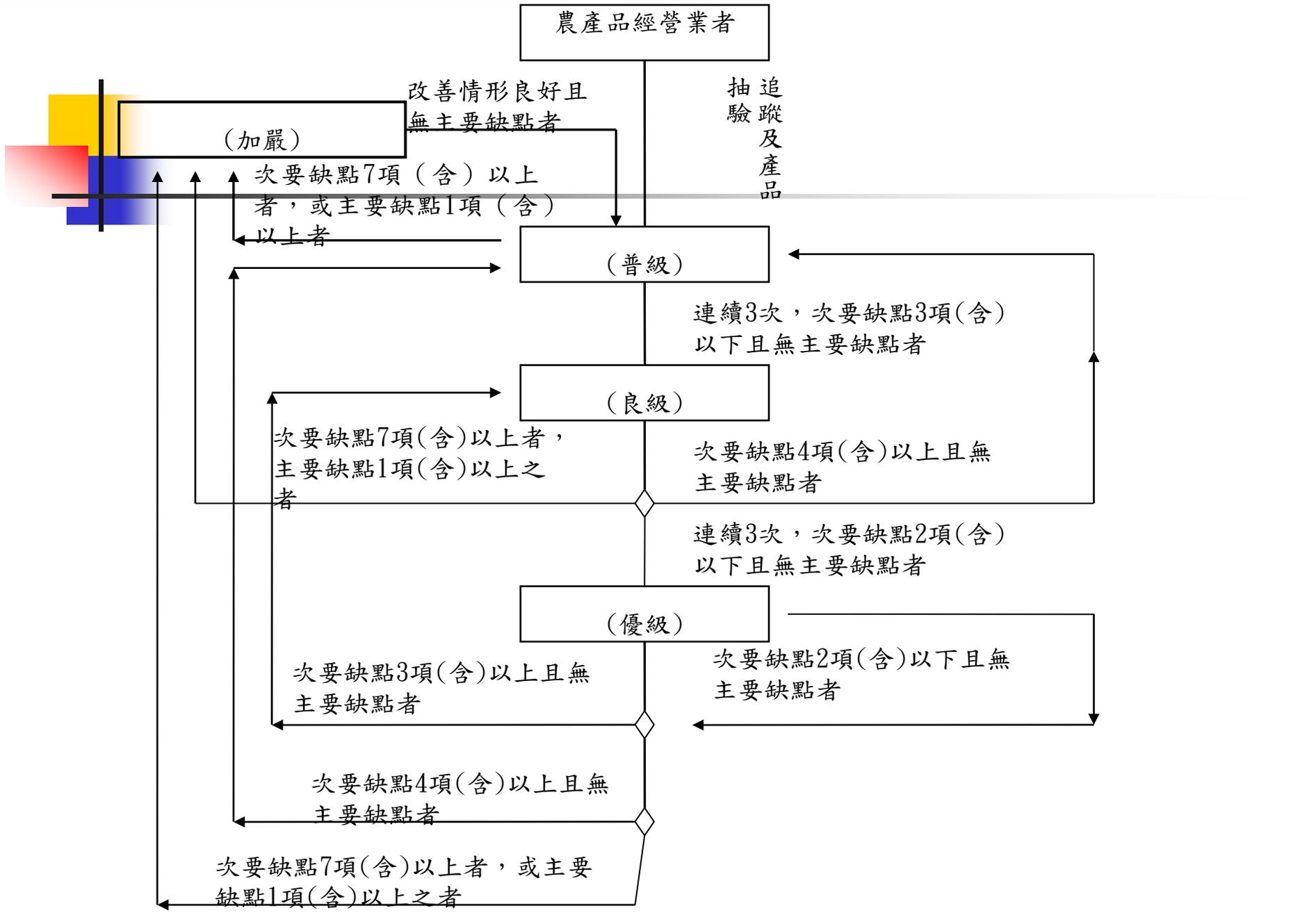
化學分析

微生物檢驗

產品審核小組



優良農產品標章追蹤管理晉級流程圖



CAS優良農產品管控-源頭管理

原料安全 →

藥物殘留

源頭管理

=豬源/雞源管理

=蔬果產地來源

檢驗合格

=蛋源管理

製程管理 →

獸醫師衛生檢查

人員衛生

避免交叉污染

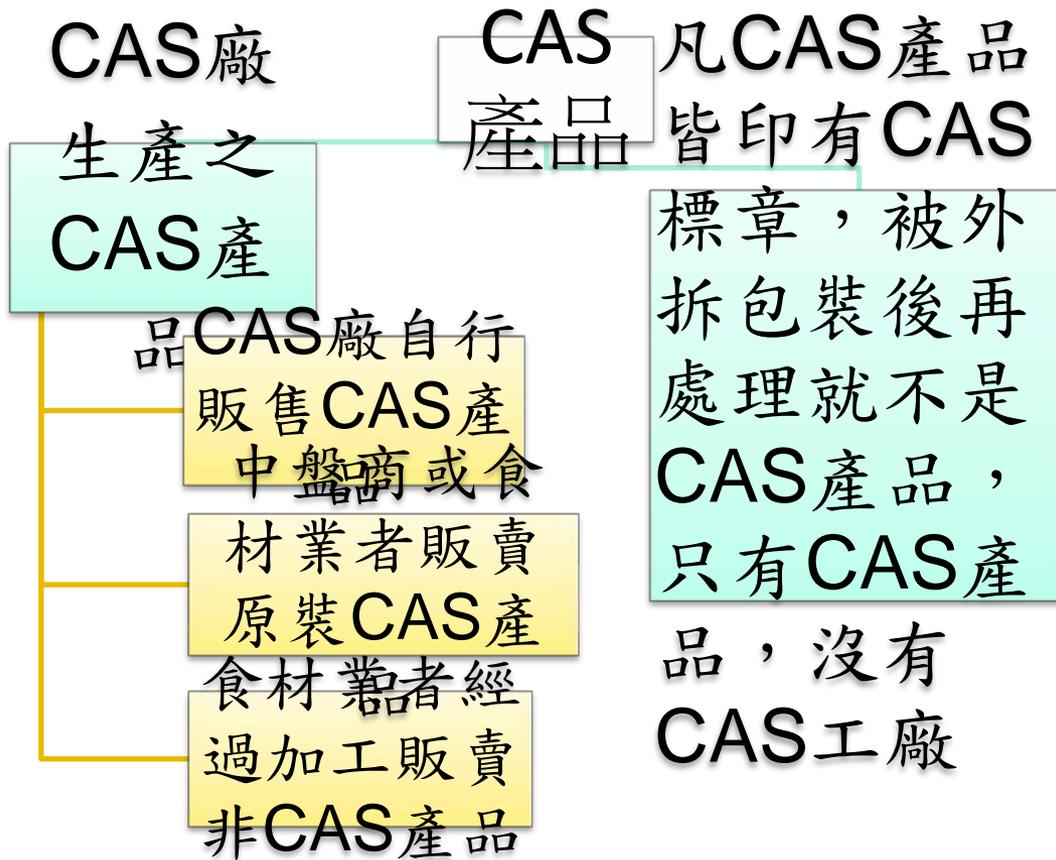
溫度管控

有效日期

運輸/販售

全程低溫

CAS只驗證產品，不驗證工廠，如果沒有CAS標章，就不是CAS產品





CAS驗證編號之確認：



類別代碼：前兩碼

廠商代碼：中間兩碼

產品代碼：末兩碼

● 冷凍肉品標示範例

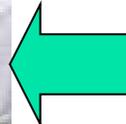
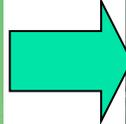
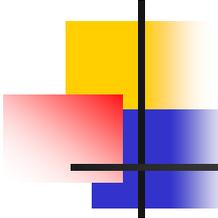
請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。



1. 品名：絞肉（英文名稱）
2. 淨重：300公克
3. 有效日期：○○年9月1日
4. 保存條件：冷凍-18°C 以下
5. 製造業者：○○公司
○○市○○路○○號
電話：○○○○○○○○○○○○

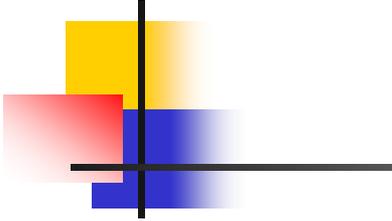
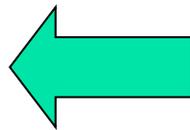
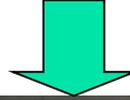
CAS肉品標準作業流程介紹-(豬)





CAS肉品標準作業流程介紹-(雞)

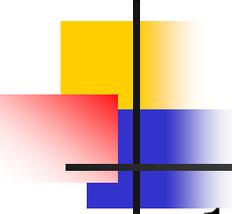






CAS肉品藥物殘留監控措施

- 家禽：屠宰前3天至雞場採樣檢驗藥物殘留
--陽性者延後屠宰
- 豬：肉品市場加強抽血檢驗，並公佈檢驗結果
、CAS廠商運回工廠再抽驗
- 檢出肉品有藥物殘留通報機制--通知政府
單位加強工廠之輔導與農場之逆向追蹤，並且
加嚴追蹤直到連續3週抽驗合格才解除



CAS 肉品檢驗之項目

1. 官能檢查（包括產品標示、色澤、冰晶含量）
2. 微生物病原細菌—沙門氏菌/金黃色葡萄球菌
3. 藥物殘留—抗生素 / 生長激素 / 磺胺劑
4. 肉種鑑定
5. 一般化學成分與添加物
包括食品添加物—防腐劑/亞硝酸鹽

紙箱過薄



血水、冰晶過多

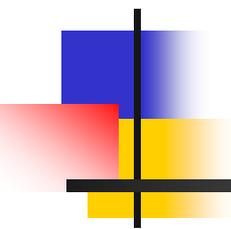


瘀血



包覆不完整





摻假（雜）

包括使用標示以外之肉類
及含水分太高/解凍滲出液太多



有灌水嫌疑



豬肉

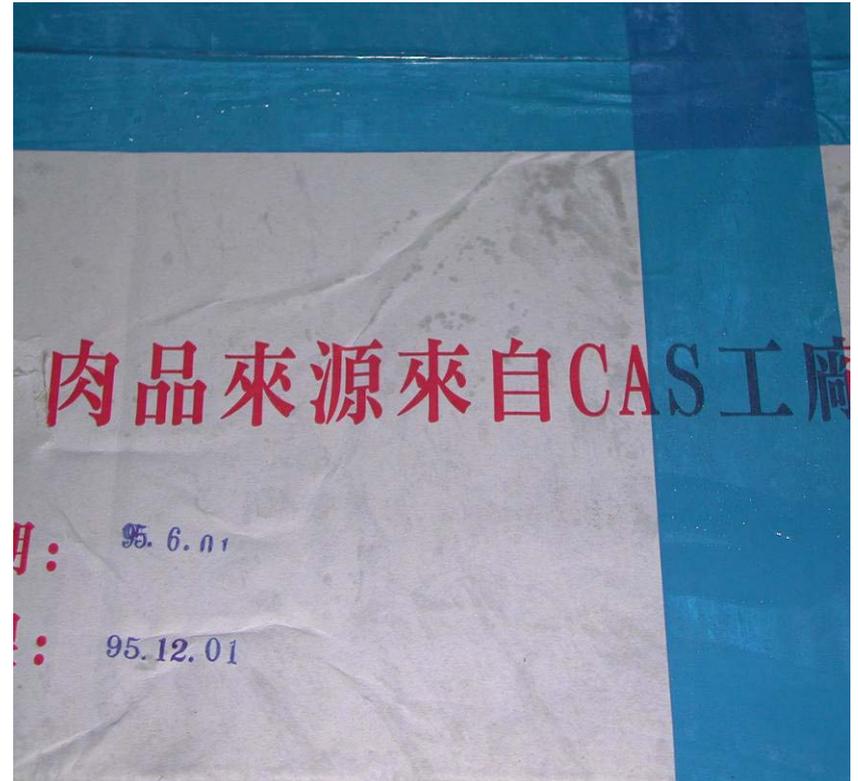
火雞肉





異常肉品

產品標示「CAS」字樣，到底是不是有使用CAS產品作為原料肉
沒有人能確認！明顯欺瞞消費者



未經驗證合格擅自於產品
包裝標示CAS標章



生產CAS產品之工廠，如果其產品包裝沒有CAS標章該產品就不是CAS產品





A 廠



B 廠





C 廠



肉品驗收時應注意事項（一）：

1. 產品中心溫度：

(1) 冷藏品 $<5^{\circ}\text{C}$ ，冷凍品 $<-18^{\circ}\text{C}$

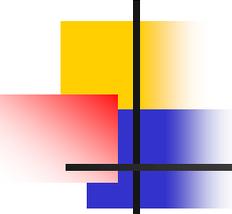
(2) 建議使用探針式溫度計，如要插入冷藏肉應先用75%酒精消毒

2. 運輸車輛：冷藏品 $<7^{\circ}\text{C}$ ，
，冷凍品 $<-18^{\circ}\text{C}$ 。

3. 驗收後立即冰存。

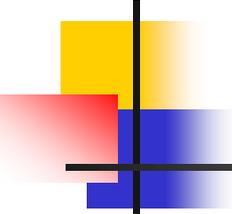
• 溫度和肉品衛生安全的關係

- $0\sim-2^{\circ}\text{C}$ ，冷藏肉品保鮮所需的溫度
- $0\sim5(4)^{\circ}\text{C}$ ，肉品冷藏的溫度
- $10\sim15^{\circ}\text{C}$ ，生鮮肉品分切、加工室〈場所〉溫度
- $20\sim50^{\circ}\text{C}$ ，最危險的溫層，肉品腐敗迅速
- 60°C ，肉品半熟
- 77°C ，肉品加熱煮熟必須達到之中心溫度
- $90\sim100^{\circ}\text{C}$ ，烹調溫度，肉品成熟煮狀
- $115\sim125^{\circ}\text{C}$ ，低酸性罐頭滅菌溫度，



肉品驗收時應注意事項（二）： 訂定包裝規格

1. 外紙箱或內包裝塑膠袋都須有完整標示，建議採用小包裝產品(1kg、3kg、6kg)，並經封口（可防止掉包）。
2. 冷凍豬肉/雞肉一定要使用紙箱包裝。
3. 冷藏雞肉目前允許使用塑膠籃盛裝，但須於塑膠袋交疊處貼上屠宰合格標章。
4. 如產品為冷凍狀態，建議取1小包裝，或是以1業務用包為單位進行解凍，以觀察並計算滲出液含量、氣味等。



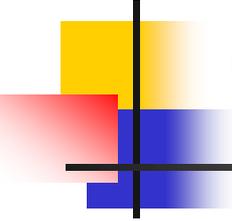
肉品驗收時應注意事項（三）： 品質規格

1. 不得有異物
2. 氣味：新鮮的豬肉及雞肉應為無味或氣味很淡、變色或異味就退貨
3. 骨折、淤血：不能超過3%
4. 含水及冰霜不能太多，可以解凍測量：
$$\text{滲出液}\% = \frac{\text{滲出液重(DW)}}{\text{總重(TW)} - \text{包裝袋重(PW)}} \times 100\%$$

冷凍豬肉 < 7%，冷凍禽肉 < 8% 為合格

CAS 生鮮蛋品





CAS蛋品之檢驗標準

■ 新鮮度

- 氣室不得超過4M/M
- 蛋黃破裂
- 蛋白水化

■ 不得檢出沙門氏桿菌

■ 藥物殘留應符合標準

- 磺胺劑
- 必利美他命
- 抗生素⇒四環素類 泰黴素 青黴素
氣黴素

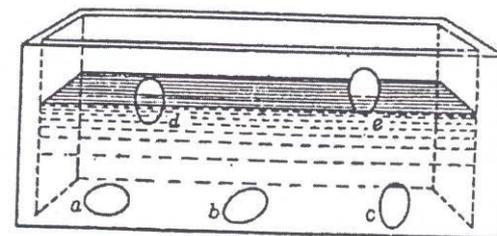
蛋品如何判定鮮度

1. 浸水法-

整顆蛋橫陳於底部-最新鮮

鈍端傾斜上浮-鮮度尚可

鈍端呈現垂直上浮-不新鮮



a. 新鮮蛋

b. 新鮮度稍差(一週後)

c. 新鮮度更差

d. 非常成舊

e. 腐敗蛋

2. 破蛋觀察法-

蛋黃飽滿隆起可區分厚蛋白與稀蛋白-新鮮

蛋黃扁平且蛋白較稀-較不新鮮

蛋黃及蛋白都不成形-不新鮮應丟棄



重量分級（L級60-66公克）







殺菌液蛋



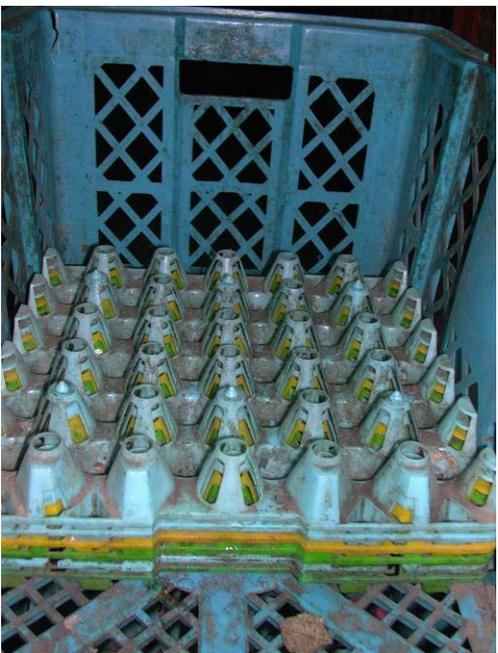


A 廠





B 廠



CAS生鮮截切蔬果介紹

● CAS生鮮截切蔬果產品型態：

家庭用小包裝

團體膳食業務包裝

冷凍截切蔬菜

生菜沙拉

冷藏截切水果

熟食用生菜沙拉



CAS生鮮截切蔬果產品製造流程

CAS生鮮截切蔬菜

● CAS 生鮮截切蔬菜之製作流程



CAS生鮮截切蔬菜之製作流程

採收 → 選別 → 截切 → 清洗 → 去水（離心） → 包裝



前處理



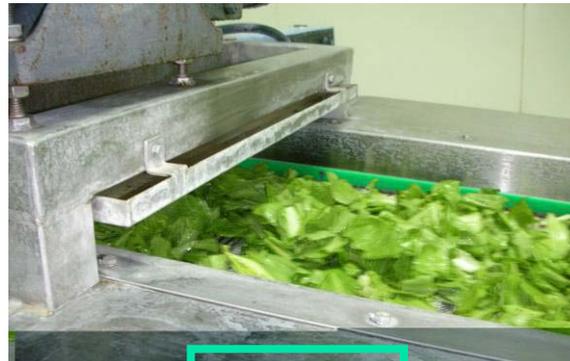
第一道清洗



第二道清洗



包裝



瀝乾



輸送

CAS生鮮截切蔬果驗收

驗收項目內容可參考：

- 優良農產品驗證管理辦法第4條
第2項所列「優良農產品生鮮截切蔬果項目驗證基準」之品質規格及標示規定。

CAS生鮮截切蔬果之品質規格

| 項 目 | 規 格 |
|------|---|
| 品 溫 | 冷藏者應保存於凍結點以上到7°C以下，冷凍者應保存於-18°C以下。 |
| 官能品質 | 1.狀態： 1.1.無不良氣味，如泥味、腐敗味、消毒劑味等。 1.2.色澤良好，無腐敗或病蟲害。 1.3.外觀型態良好：截切規格應力求一致。 2.成熟度：成熟度應適當，組織良好。 |
| 異 物 | 不得有夾雜物 |
| 包 裝 | 1. 應有妥善包裝，且內包裝袋上應有效標示，並不得重覆使用。 2. 打洞之外包裝塑膠材質，須能維護產品符合衛生標準，業務包裝時內包裝之封口應使用貼標或封條方式確保產品品質，供即食產品者必須能保持包裝完整與密封性。 3. 包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。 |

CAS生鮮截切蔬果之檢驗項目、方法與標準

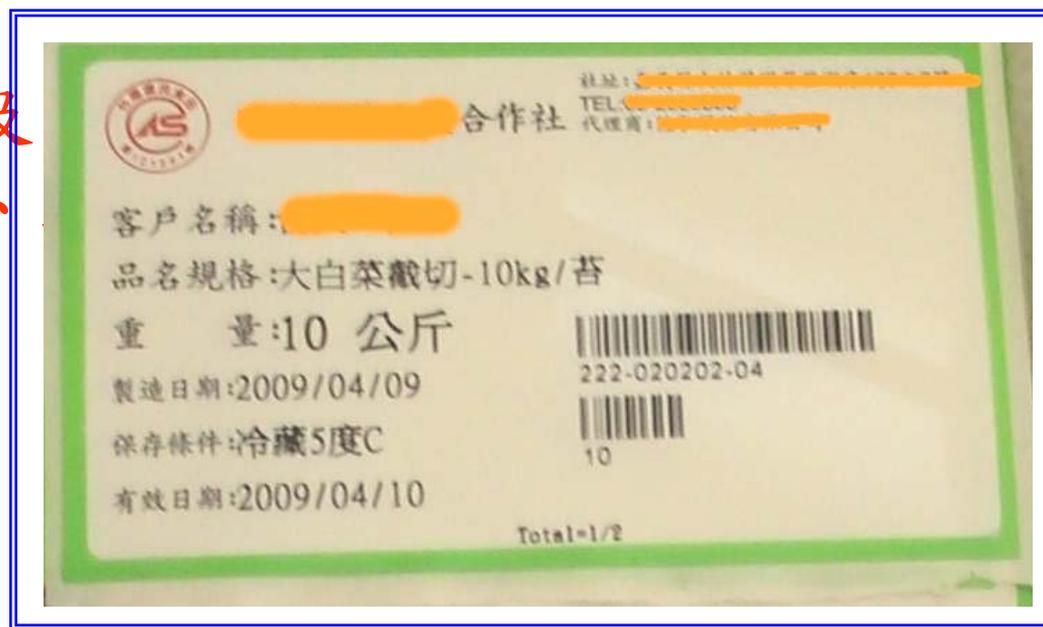
| 項 目 | 方 法 | 標 準 | 備 註 | |
|-----|--------------------|---------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| 微生物 | 生菌數 (CFU/g) | 依據CNS 10890食品微生物檢驗方法—生菌數之檢驗 | 1.0×10^5 以下 使用前需經加熱調理者除外 | |
| | 大腸桿菌群 (MPN/g) | 依據CNS 10984食品微生物檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗 | 1.0×10^3 以下 使用前需經加熱調理者除外 | |
| | 大腸桿菌 (MPN/g) | 依據CNS 10951食品微生物檢驗方法—大腸桿菌之檢驗 | 10以下 使用前需經加熱調理者除外 | |
| | 金黃色葡萄球菌 (MPN/g) | 依據CNS 12542食品微生物檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗 | 陰性 | |
| | 沙門氏菌 (陰性/陽性) | 依據CNS 10952食品微生物之檢驗法—沙門氏桿菌之檢驗 | 陰性 | |
| 農藥 | 農藥殘留 | 依據農藥殘留相關之國家標準檢驗方法 | 符合衛生署公告農藥殘留量 符署留全容許 | 適用於蔬果原料農藥殘留確認 |

包裝標示規定

■ 標示項目：

■ 應包括下列各項，並以印刷或標籤黏貼方式(業務包裝)標示於內包裝上明顯處，如有外箱包裝則第(1)、(3)、(4)、(5)等項亦須標示於外箱上。

- (1) 品名: 生鮮○○○
- (2) 內容物淨重或數量
- (3) 包裝場的名稱、地址及與(或)代理商名稱、及電話。
- (4) 有效日期
- (5) 保存條件
- (6) 消費者服務電話
- (7) 使用說明

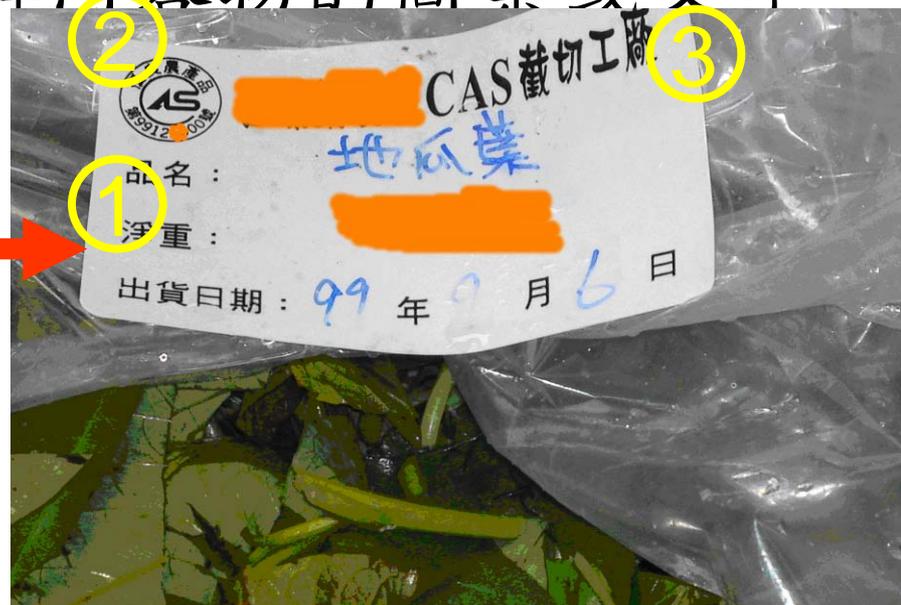


包裝標示規定

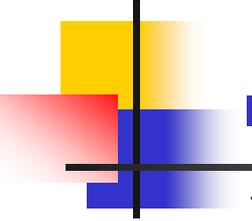
標示注意事項：

- (1) 優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。
- (2) 禁止標示會令人誤解內容物的圖案或文字等標示。

1. 標示項目內容未依規定正確標示。
2. CAS驗證產品編號應為6碼，且標章上沿文字應標示「台灣優良農產品」。
3. CAS為產品驗證，非生產廠(場)驗證，只有CAS產品，沒有CAS工廠。



標示不符合規定情形



■ 買賣雙方合約應詳細載明：

1. 供貨名稱、類別及規格等。
2. 明訂雙方可接受之驗收標準，如：異物（菜蟲）X%。
3. 明訂客訴異常處理程序及相關退貨或扣款細節，
如：違反合約第X條，扣款XX元等。

★遇有異常情形發生，應即刻拍照存證，以供後續客訴處理之參照依據。



CAS水產品：

1. 超低溫冷凍水產品
2. 冷凍水產品
3. 冷藏水產品
4. 罐製水產品
5. 乾製水產品



CAS冷凍生鮮魚片製作流程



水產品鮮度與品質簡易鑑定方法

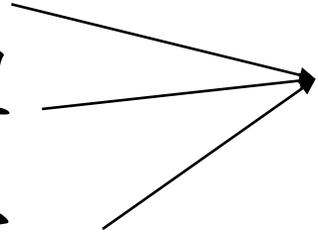
■ 魚貝類鮮度的測定法：

1. 物理

2. 化學

3. 微生物

4. 官能檢查：眼睛看、鼻子嗅、手觸摸



實驗儀器檢測：緩不濟急

CAS水產品驗收要領

- 確實依合約規格驗收

- 驗收項目：

1. 包裝完整性

2. 標示（品名、原料名稱、重量、有效日期、廠場名稱及地址、營養標示）

3. 溫度

4. 產品規格

5. 外觀顏色、氣味等（一定要解凍後再判定品質）

- 驗收後應立即低溫保存

- 訂定採購合約時建議包括定期抽樣送驗之費用分擔

要凍藏

長崎ながさき

かまぼこ(極品)

-18°C以下で保存して下さい

長崎ながさき(3kgx6)

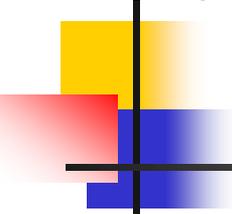
長崎3kgx6

| | |
|------|----------|
| 小紅莓 | 3kgx6 紅色 |
| 紅板片 | 3kgx6 橘色 |
| 大紅菊 | 3kgx6 綠色 |
| 富士山片 | 3kgx6 黃色 |
| 魚豆 | 3kgx6 粉紅 |

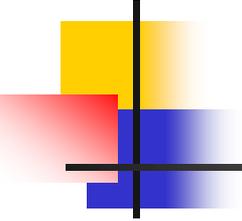
有効日期:

外箱上無廠商資料

結語



1. 由於農產製品較不如工業製品易於規格化，因此與供應商所簽訂的契約內容更顯重要。
2. 在此由衷感謝 貴單位對於CAS驗證產品的支持與信賴，如未來針對各項CAS驗證產品有疑慮時，歡迎與本協會保持聯繫。

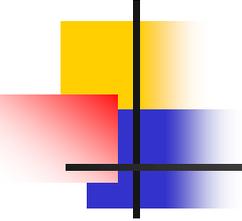


3. 聯絡方式:

台灣優良農產品發展協會驗證組

電話:02-23567417

或消費者服務專線：0800-025-888



報 告 完 畢

敬 請 指 教