

CAS截切蔬果 生鮮直達、健康升級

文圖／葉小慧·協助單位／嘉義市嘉全果菜生產合作社

行政院農業委員會為促進食品工廠使用國產蔬果作為加工原料，並提昇原料品質及改善工廠生產製程，於前(90)年訂定「CAS生鮮截切蔬果類」評審標準、品質規格及包裝規定等，並輔導合作社場等業者規劃實施，至今年5月底為止，共有5家合作社場通過CAS生鮮截切蔬果類的認證，包括嘉義市嘉全果菜生產合作社、嘉禾果菜運銷合作社、新湖合作農場、庄西合作農場及嘉義縣嘉鹿果菜生產合作社。

CAS生鮮截切蔬果類係指各類蔬果經農業合作社場採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝，並提供進一步加工處理之產品，其中未經截切之芽菜類，或僅去蒂、去皮的蔬果亦包括在內。CAS生鮮截切蔬果之認證，將可提供國內餐盒工廠、團膳公司、學校中央廚房及CAS優良食品認定廠等品質良好之蔬果原料，讓這些團體省去清洗與分切等等麻煩。



農藥殘留檢測確保產品安全與衛生

▶ 林理事主席嘉德強調調截切蔬果很有環保概念



7-11御便當裡的截切蔬菜

在國外，如美國、日本等國家，截切蔬果的產品以蔬菜沙拉組合產品較為人熟知；在國內，截切蔬果除了成為蔬菜沙拉組合產品，也是學校廚房與團膳的最佳原料來源。看起來和一般消費市場的距離遙遠，其實現在只要打開全省7-11的御便當，就可以品嚐到衛生又安全的截切蔬菜。

CAS認證編號120300的嘉義市嘉全果菜生產合作社，正是提供統一超商御便當原料的衛星工廠，也是於去(91)年第一批通過CAS截切蔬果認證的合作社場。嘉全果菜生產合作社的負責人林理事主席嘉德表示，該社目前業務除了供應嘉義縣市60多所學校之營養午餐副食

品，更提供多家大型餐廳、公司及醫院等蔬果之供應配送。

林理事主席說，該社自民國85年創立以來，就以提供無農藥殘留的安全蔬果為目標，經過農委會輔導處食品科李科長子清的指導，在去年10月更進一步生產截切蔬菜與水果，並於同年12月獲得CAS授證。目前嘉全果菜生產合作社生產的截切蔬果量，約佔全社生產量的三分之二，原料來源以該社社員及嘉義附近地區的農民所生產的蔬菜及水果為主。

嚴格把關，產品安全又衛生

為了供應最新鮮的蔬果給客戶，嘉全的截切蔬菜作業時間是從下午6點到凌晨4點；截切水果部分，則從早上6點到10點。為的就是趕在學校或公司團膳等用餐前，能即時送達。

用來生產截切蔬果的原料，在採收後及加工前，會先於農藥殘留快速檢驗站進行農藥檢測，確保無農藥殘留。接著經過預冷，再進行清洗及截切等初級加工。加工過程中，清洗階段全程使



作業前後的每個環節都很重要

用4°C以下的冰水清洗蔬果，藉此留住蔬菜的營養素，並保有新鮮風味。

截切處理完成後，直接放置於低溫冷藏空間，並以合格的冷藏車運送，使蔬果維持高品質，並保有新鮮風味。為此，嘉全設置有冷凍廠房，包含冷凍及冷藏庫，約有100坪，並採用10部鴻隆冷凍箱型車作為運送工具。

林理事主席強調，生鮮截切蔬果在經過前處理及初級加工後，已經去蕪存菁，所提供的產品可以直接進一步加工，對廠商或消費者而言，不但節省前處理時間，也把過程中所產生的農業廢棄物留在產地，並可進行再利用，相當具有環保概念。

嘉全果菜生產合作社目前只有一套CAS截切蔬果生產設備，未來在農委會相關單位的輔導下，正積極進行擴廠，讓截切蔬果的生產量得以提昇，以照顧更多的生產者，同時也可讓更多的消費者能享受到健康、衛生又安全的CAS截切蔬果。



截切處理



清洗



初級包裝