

# 堅持品質的嘉禾果菜運銷合作社

文／葉小慧·協助單位／嘉禾果菜運銷合作社

CAS優良食品標誌已經推動13年，加入WTO後，國產農產品面臨生存的考驗，行政院農業委員會因此輔導農民團體加強衛生管理及廠房規劃，增加CAS優良生鮮截切蔬果類認證，從源頭管理做起，凡是獲得CAS標誌的截切蔬果都保證新鮮，同時沒有農藥殘留，藉此提昇國產農產品的品質與形象，並希望對農民收益有所幫助。

位於嘉義縣大林鎮的嘉禾果菜運銷合作社，在農委會和食品科學研究所的輔導下，在去(91)年10月就積極參與CAS優良生鮮截切蔬果的認證，於同年12月成爲國內第一家通過該認證的合作社場。

## 提供產銷調節功能，保障農民收益

嘉禾果菜運銷合作社理事主席何承湯（朋鎮）表示，民國82年時，蔬菜產銷失衡，因生產過剩導致市場價格



新購買的真空預冷機效能高



嘉禾是第一家通過CAS截切蔬果認證的廠商(左為副主委李健全，右為嘉禾何理事主席)

低迷，對農民收益造成損害，爲穩定蔬菜產銷情形，就集合當地附近的菜農，在83年成立嘉禾果菜運銷合作社，辦理蔬果共同運銷業務。回想這些年來發展的經過，何主席肯定農委會多年來的產銷調節政策，尤其感謝輔導處運銷科詹德榮科長，多次下鄉輔導嘉禾，配合政府政策，在蔬菜產量過剩時收購農民的產品，降低農民損失。

目前嘉禾登記的社員有160人，嘉禾與社員間採契作方式，每年契作面積約15甲，以穩定的契約價格向社員採購，運銷項目以葉菜類爲主，瓜果及根莖類等各式蔬果爲輔。何主席以葉菜類爲例，說明農民平均每公斤生產成本

4~5元，製作價格大致維持在每公斤11元，或依市場行情調漲，社場則收取每公斤約2元的處理費。

83年，嘉禾為開拓市場，與餐盒工廠合作，開始以直銷方式，提供工廠需要的截切蔬菜；85年更進一步拓展到國軍副食供應及學校營養午餐等通路，目前國軍副食的供應量就佔了30%。87年完成冷藏庫450坪、壓差預冷室一處、蔬果農藥殘毒快速檢驗室、冷藏車4部、集貨場1,500坪及處理場1,000坪，大小車總計16部，廠房面積總計為2,800坪，佔地約1甲。

現在嘉禾供應的對象包括中北部的盒餐工廠、學校、國軍及各機關團體，每年生產量約7,000~8,000噸，每天供應人次約30~40萬人，行銷成效卓著。

### 體認消費市場導向，提昇產品品質

重視農民收益的嘉禾，也相當重視消費者的健康。為確保產品品質，在貨源方面，長期與水尾合作社配合，全部採用吉園圃認證的蔬果，生產設備方面，在台南區農業改良場的輔導下，於



前處理



確實的檢驗制度



嘉禾採用兩套截切、清洗設備

去年底購置一部真空預冷機，使原料處理後品質比差壓預冷室好，且效率提高，每30分鐘可處理2,400公斤。

何主席強調，品質是客戶最重視的問題，也是生產者的責任。為滿足客戶需求，他主動改善生產流程，提昇產品品質。因此，當他知道有關CAS優良生鮮截切蔬果的認證資訊，就主動積極申請。嘉禾向來堅持生產品質，所以在10月接受輔導後，同年12月就通過CAS優良生鮮截切蔬果的認證。

本身從事蔬菜栽培的何主席非常重視生鮮截切蔬菜的QC（品質管理）流程，從原料驗收、真空預冷、原料貯存、前處理、第一道清洗、截切、第二道清洗（臭氧處理）、選別、（包材驗

→ 收後) 包裝、成品檢驗、貯存到出貨，都一一解釋說明，對於相關作業流程的熟稔，令人印象深刻。

嘉禾的吳麗雪經理指出，截切蔬菜的原料以葉菜類為主，為避免農藥殘留問題，原料驗收是重要的第一道關卡。嘉禾在原料採收3~5天前至產地採樣化驗，化驗通過後通知採收。吳經理說，曾經有農民使用雞糞便為肥料，在檢驗時發現有仙人掌桿菌，可能影響消費者的健康，就將整批原料驗退後銷毀。

檢驗合格的原料蔬菜才可採收，然



清洗(左下方臭氧處理)



包裝



台南衛生局參觀嘉禾，何理事主席主持簡報

後經過一連串的处理流程，包括冷藏室及清洗水溫等，均維持4~7°C，確保產品的新鮮度，並避免營養的流失。在清洗、截切及包裝後，還會再進行一次驗收。吳經理說，為了衛生和健康，嘉禾採用RO逆滲透水來製作碎冰，再將碎冰放在貨箱內以維持成品的新鮮。對品質的追求，可見一斑。

### 追求農業永續生存，朝向多元發展

何主席說，CAS截切蔬菜的品質好、單價高但時間慢，成本相對也高，銷售管道的拓展及CAS信譽的維持，更是CAS截切蔬菜廠商的重大考驗。

面對投入CAS生產的廠商數目不斷增加，競爭日益激烈，何主席表示，嘉禾未來會更向多元化發展，提昇自己的競爭能力。至於CAS認證的混淆使用等問題，他則建議農委會主管單位研擬配套措施，以確切的執行力，落實CAS規範，同時也呼籲相關廠商，為國產農產品的品質和信譽，要多加自律，讓消費者吃得放心，認同CAS優良截切蔬果。🐶