

CAS優良蜜餞標誌制度 農委會推動的第5個項目

CAS 為中國農業標準 (Chinese Agriculture Standard) 之簡稱，由行政院農業委員會主辦，自78年訂定作業要點並公告實施，其推行方法可分為編訂手冊、評審簽約及推廣宣導三階段。CAS優良蜜餞標誌制度為農委會繼肉品、冷凍食品、果蔬汁及良質米之後，第五個推動之項目。

編手冊訂定標準

第一階段，自81年元月，由農委會、衛生署、商檢局、中標局、台大、興大及食研所七單位組成之技術執行小組已於81年6月完成「CAS優良蜜餞標誌手冊」之編訂，內容包括管理辦法、評審作業程序、評審標準、品質規格標準及標示規定與檢驗分析方法等。

檢驗合格再簽約

第二階段，依據手冊，分別於81年6月及12月舉辦蜜餞業者說明會及申請資料填寫說明會，由蜜餞業者先申請輔導，協助規劃改善後，再申請「CAS優良蜜餞標誌」。截至82年4月底為止，蜜餞工廠申請輔導的廠商有9家，申請CAS優良蜜餞標誌之廠

有3家，經初審及現場評核通過的有美元公司及南投縣農會兩家，但須經產品正式生產及檢驗合格後，才可以正式簽約，授權使用CAS優良蜜餞標誌。

5月底產品上市

CAS優良蜜餞之推動，於5月底產品正式上市後，即將進入第二階段之推廣及宣導，預定參加6月份的展覽會，及透過電視、雜誌等媒體，介紹給一般消費大眾。

現階段CAS優良蜜餞標誌制度之推動；以提昇品質為優先，除須合乎一般食品衛生安全標誌外，將強調不加人工色素、原料，不露天曝曬，及產品須密閉包裝等。

認標誌選購蜜餞

由於目前市面上蜜餞並無領導品牌，消費者購買蜜餞多以口味為選擇依據，相信在不久的將來，有高知名度品牌之食品業者，將委託已獲准使用CAS優良蜜餞標誌之廠商代工 (OEM)，以自己品牌銷售；而消費者則以CAS優良蜜餞標誌為選購之依據，可達相輔相成之效果。





農委會食品加工科技正／陳惠玲

優良蜜餞產品介紹：

黃金桔／奶梅李／蜜梅／紫蘇梅

蜜餞之範圍很廣，以果實或蔬菜為原料，添加糖類或鹽類及合法添加物醃漬成之食品均可稱之。CAS優良蜜餞之範圍，以製品狀態來分，包括表面不呈黏濕狀、「乾性製品」、表面呈黏性及濕感之「黏濕性製品」，及與糖液一起包裝之「糖液漬製品」三大類；以原料來分包括梅子、李子、橄欖、金柑、桃子及芒果六大類。

簡介目前申請之產品於下：

(一)黃金桔：美元公司，為以金柑為原料之乾性塑膠袋包裝。

(二)奶梅李：美元公司，為以李子為原料之乾性塑膠袋包裝。

(三)蜜梅：南投縣農會，為以梅子為原料之糖液漬罐裝製品。

(四)紫蘇梅：南投縣農會，以梅子為原料之糖液漬罐裝製品。

CAS優良蜜餞產品除合乎一般食品衛生安全標準外，其特色為：

(一)不加人工色素、糖精（Saccharin）及甜精（Cyclamate）。

(二)不露天曝曬，以日曬屋或乾燥室取代。

(三)密閉包裝及正確標示。



輔導蜜餞工廠

建立CAS公信力

國內蜜餞工廠之規模大都屬於中小型，在經營保守、設備老舊簡陋、人才缺乏、研究發展不力、加工製造環境不佳、品質管制不嚴謹，再加上食品添加物（如人工色素、糖精、糖蜜素、防腐劑）之濫用，致使蜜餞產品之形象不佳，導致內外銷受阻。

建立CAS公信力

行政院農業委員會為了果農之生計及振興國內之蜜餞產業，推動「CAS優良蜜餞標誌」認證制度，委託本所執行之，本所已著手積極輔導有意願參與此認

證之蜜餞工廠，使其軟硬體設施符合「CAS優良蜜餞標誌手冊」要求，以產製安全、衛生、品質優良且有完整包裝之高品質優良蜜餞產品，期能改變蜜餞之形象並增加消費者之購買慾，使買者安心且吃得放心，進而拓展蜜餞產品之國內外市場，提高果農及蜜餞產業之收益。

如何申請認證

欲申請認證之蜜餞工廠須具備(1)領有公司執照或商號之營利事業登記，(2)領有經濟部食品工廠登記證，(3)符合CAS優良蜜

餞標誌評審標準規定者及(4)產品之商標或品牌應先註冊等四項資格始可提出申請。

欲申請認證之工廠，可用電話或書面申請工廠輔導，本所就會派遣CAS優良蜜餞執行小組前往工廠，實地了解該廠之軟硬體設施，並與業者充分溝通，再根據業者之需求及CAS優良蜜餞標誌之要求，提出書面及口頭建議，並加以輔導及追蹤。

軟硬體的輔導

工廠輔導內容以硬體為主，軟體部份視情況提出建議，簡述如下：

A. 硬體部分：

協助業者改善加工場所及設施，針對廠區環境、廠房設施、加工設備及流程等之規劃及（或）改善，以避免污染，包括廠房結構與區隔、地面、排水、加工設備排列、機械設備設計與材質等。為了產品之安全及衛生，使用露天曝曬者建議改用日曬屋或乾燥室，醃漬池及糖漬池之設計及其材質也提供業者參考。除了提供改善建議外，並時常蒞場追蹤輔導，視需要再做適度調整。

B. 軟體部份：

至工廠與業者充分溝通，建立工廠自主管理制度，包括衛生管理、製程管理、原物料管理、機械設備維護、品質管制、倉儲及運輸管制、標示及顧客抱怨處理等，並時常舉辦有關加工、檢驗、衛生及品質訓練班，為業者訓練專業人才。



在「日曬屋」內的柿子，乾淨衛生。（南投縣農會提供）



有CAS優良蜜餞標誌的產品 青梅 ▲ 金柑 ▼

業者積極參與

已申請輔導之業者計有美元蜜餞、南投縣農會食品加工廠、人言（正信）企業、順泰公司、協利公司、富田公司、玉山公司、旭工公司及宜蘭青果合作社等9家，本所均已多次派員至各工廠輔導，已提出申請認證者計有美元蜜餞、南投縣農會食品加工廠及人言（正信）企業等3家，初審合格後再進行現場評核及產品抽樣檢查，合格後再簽約授證，並進行追蹤管理工作，以建立CAS優良蜜餞之公信力。82年4月8日美元蜜餞已通過現場評核。旭工、順泰及宜蘭青果合作社等3家正進行規劃或改善工作。

