



王秘書長向顧客介紹商品

類季節蔬果、良質米、茶葉、畜產品、各種農特加工品等。消費者只要到精品中心走一趟，便能同時看到來自全臺各地的優質農產品。至於售價方面，王秘書長堅持與產地的零售價相同，並不會因為專賣而將售價提高。

嚴選精緻農產品

既然是精品中心，產品一定是與眾不同，所以在進貨程序上，王秘書長有幾項堅持，其一是一定親自選貨，甚至不惜老遠到產地考察，選出確是經由嚴格管理所生產的產品，並強調百分之百的本土化，若是利用國外進口的農產原料，再於國內加工、製造、包裝的商品，絕對不會出現在精品中心裡。

其二是嚴格禁止生產者以調貨的方式供應同類型商品，以水果為例，向某甲訂購的鳳梨，一定要他自己生產的產品，絕對不接受以魚目混珠的方式供應他人生產的鳳梨。

另外還有一點，就是所有商品供應者必需是實際生產者，如農會、產銷班、合作社、公司或個人（農漁民）等，絕不向盤商、經銷商或代理商進貨，主要用意是讓實際生產的單位或個人，在辛苦生產後，能有一個公平的銷售管道，減少運銷過程中層層管銷，進而提高生產者的收入。

願當農民與消費者間的橋樑

農產精品中心在王秘書長運籌帷幄下，已經正式運作，有三項服務特別值得一提，第一是經由這個中心，使農業產業與消費者緊緊結合，不要再透過中間商人；再者，當消費者來此購買產品時，王秘書長除了會作產品本身的基本介紹外，還會很熱心的解說產地的地理、氣候、風

食品安全與禽流感

資料彙整／編輯部

禽流感是禽鳥流行性感冒的簡稱，禽流感病毒有2類：高病原性(如H5N1)與低病原性(如H5N2)。台灣最近發生的禽流感是低病原性的H5N2毒株所造成，世界上也沒有導致人類生病的案例，對公共衛生安全不會構成威脅。依世界動物衛生組織(OIE)規範，台灣不是疫區。

雖然不是疫區，行政院農委會仍然採取「高規格」的清場方式處理，是為避免弱毒株轉成強毒株，因而採取高於OIE、WHO的標準處理，以確保台灣雞肉食品的安全。

國內目前沒有任何因為吃了雞肉而感染禽流感的案例。

禽流感病毒對熱的抵抗力很低，以下3種處理方式即可殺滅病毒：56°C／3小時；60°C／30分鐘；100°C／1分鐘。

禽流感病毒也不耐酸，胃裡的胃酸對於禽流感病毒有抑制作用，所以經過加熱處理的食品應該是安全的。要注意的是，在肉品處理過程中生食熟食必須分開。

俗、民情或其他特產，甚至包括產品生產過程和辛酸，讓消費者帶回家的不只是商品，還有商品背後不為人知的故事。

第二，如果消費者對產品生產有進一步的興趣，很想前往產地一探究竟，王秘書長也樂於為消費者服務，可協助安排一系列兼具知性與感性的農村體驗之旅。

第三，由於王秘書長多年來服務農業的經驗，隨時可以向消費者介紹台灣農業發展的歷史，所以消費者來到精品中心後，看到的不只是眼前的商品而已，還有一部台灣農業產業的活字典隨時伺候在側。

王秘書長為人和善，極具親合力，在農業界，她累積了多年的人脈，很多人常會來義務服務，助精品中心一臂之力，這些人也正是最佳的業務推廣尖兵，對暢通供貨與銷貨管道有很大助益。未來王秘書長希望能引進更多國產優質農產品，提供給消費者更多的選擇，也會拓展加盟店業務，擴大福服務範圍，增加消費者與生產者的便利和快樂。就像王秘書長所說的：願當一座農民與消費者間的橋樑，加強產銷雙方的信心與愛心，以開創台灣農業產銷的新局面。

快樂農家精品中心

地址：台北市八德路四段217號

電話：02-2748-5868