

109 年活絡農村嚴選好農加工品競賽活動

一、活動目的

農產加工整合服務中心係提供農友一站式諮詢服務窗口，協助小型生產者在有限資源下進行打樣媒合、包裝設計、行銷推廣等服務，開幕至今已服務眾多農友進行農產加工諮詢，為鼓勵農友發揮創意，持續開發優質農產加工品，本院本(109)年度特舉辦活絡農村嚴選好農加工品競賽活動，期望透過活動遴選出具創意之農產加工點子與產品，並由整合服務中心協助商品開發與行銷宣傳，藉此激勵更多農友加入農產加工行列，共同提升臺灣農產多元附加價值。

二、辦理單位

指導單位:行政院農業委員會

執行單位:財團法人農業科技研究院

三、參賽組別

組別	創新點子組	開發潛力組	加工優質組
活動對象	適用農委會公告「農產品初級加工場管理辦法」所稱農民(如附件 1)		
參賽產品	農委會公告「農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式」所列之品項(如附件 2)		
參賽主題	本年度以防災食品、休閒零嘴、農村禮品為三大主題(擇一即可)		
徵選內容	農產初級加工之創意 好點子	經農產加值打樣中心 輔導之潛力產品	經農產品初級加工場 開發之優質產品

四、報名時間

即日起至 109 年 5 月 22 日止(主辦單位視報名情況與初級加工場證照核發情況調整報名截止時間)

五、報名繳交文件

(一) 本活動免費參加，可透過線上報名或郵寄紙本報名；開發潛力組與加工優質組需另郵寄 3 份成品供第二階段審查用。

1. 線上報名網址：<https://reurl.cc/E74yNn>



線上報名系統 QR CDOE：

2. 郵寄收件地址：54041 南投縣南投市文獻路 2 號 B207 農產加工整合服務中心；主旨請註明「109 年活絡農村嚴選好農加工品競賽活動」。

(二) 報名需填寫/繳交資料

1. 報名表(如附件 3)。
2. 參賽同意書(如附件 4)。
3. 農友證明文件影本(加工優質組請另檢附初級加工場證照影本)。
4. 開發潛力組、加工優質組須檢附具完整包裝之成品 3 份(包裝需有食品標示，開發潛力組請註明輔導之農產加值打樣中心)。
5. 其他加分文件：生產履歷或食品安全相關檢驗證明文件影本(如無可省略)。

六、獎項與獎勵辦法

組別	創新點子組	開發潛力組	加工優質組
獎項	農產加工好點子獎 水產加工好點子獎 林產加工好點子獎	農產加工好潛力獎 3-5 名	農產加工優質獎 3 名
獎勵	◇獲精美獎狀乙紙 ◇協助輔導試打樣	◇獲精緻獎狀乙紙 ◇提供商品包裝貼標設計 ◇協助商品開發輔導	◇獲精緻獎牌乙座 ◇共同製作電子文宣型錄，以利宣傳。 ◇協助行銷通路拓展

*創新點子組獎項名額不限，惟如參賽產品未達標準，該類別得以「從缺」方式辦理，將由評審委員視各組別參賽情形與產品創意度議定；1 農友限定獲獎 1 獎項。

七、評選方式及標準

本活動將進行二階段篩選，各階段評選方式及標準如次：

(一) 第一階段資格審查

由工作小組依據報名資料進行參賽條件審查，符合農委會公告「農產品初級加工場管理辦法」所稱之農民及符合農委會公告「農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式」所列之品項即可進入第二階段。

(二) 第二階段產品審查

由本院邀集食品加工、市場行銷及農業推廣等領域專家組成評審委員會，針對以下評選項目進行審查，以遴選可獲獎之優選創新點子/潛力產品/優質產品。

評選項目 (占比)	評分標準		
	創新點子組	開發潛力組	加工優質組
開發創新性 (30%)	產品創意度(15%)、加工方式創新度(15%)		
主題關聯性 (30%)	與本次活動三大主題之關聯度(30%)		
產品特色性 (20%)	產品故事吸引度(10%)、市場鑑別度(10%)		
開發潛力 (20%)	開發可行性(20%)	商品化潛力(20%)	市場開發潛力(20%)

*審查先依類別分開評比，再由評審決議獲獎名單

八、作業期程

時間	項目	說明
即日起至5月22日止 (主辦單位得視報名情況調整報名截止時間)	競賽受理報名	<p>本活動免費參加，可透過<u>線上報名或郵寄紙本報名</u>。</p> <p>1. 線上報名網址： https://reurl.cc/E74yNn</p> <p>2. 郵寄地址：54041 南投縣南投市文獻路2號B207農產加工整合服務中心；主旨請註明「109年活絡農村嚴選好農加工品競賽活動」。</p> <p>*開發潛力、加工優質組需郵寄3份成品。</p>
預計5月25日至 5月29日間	第一階段 資格審查	由工作小組依據報名資料進行參賽條件審查，符合參賽資格者即可進入第二階段。

預計 6 月 15 日至 6 月 24 日間	第二階段 產品審查	邀集各領域專家召開評審審查會議，遴選可獲獎之優選創新點子/潛力/優質加工品。
預計 6 月 30 日	公告得獎名單	得獎名單將公告於農產加工整合服務中心官網 https://www.apisc.org.tw/ 。

九、聯絡窗口

黃琪雅 研究專員

電話：0800-037038 分機 9118、9119

e-mail: 1082052@mail.atri.org.tw

十、注意事項

- (一) 參賽者請提供產品詳細說明資料，以作為後續公開報導及宣傳展示之用。
- (二) 凡經報名參賽即視同同意本競賽所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位保留修改之權利。
- (三) 本活動參賽報名文件與產品皆不退件，請自行備份留存。

農產品初級加工場管理辦法

第一條 本辦法依農產品生產及驗證管理法（以下簡稱本法）第十八條第二項規定訂定之。

第二條 本法第十八條第一項所稱農民，指實際從事農業生產工作，並具下列資格之一者：

- 一、農糧類：為農民健康保險被保險人、全民健康保險第三類被保險人，或行政院農業委員會百大青年農民。
- 二、水產類：具漁業執照、定置漁業權執照、養殖漁業登記證、區劃漁業權執照或專用漁業權入漁資格之漁民。
- 三、林產類：森林所有人或森林法第四條所定視為森林所有人。

本法第十八條第一項所稱農民團體，指農會、漁會或農業合作社。

第三條 本法第十八條第一項所稱農產品加工設施，指依申請農業用地作農業設施容許使用審查辦法容許使用之下列加工設施：

- 一、農糧類：農糧產品加工室、碾米機房。
- 二、水產類：水產品初級加工設施。
- 三、林產類：林業機具室。

前項設施申請登記之加工作業區樓地板面積以二百平方公尺為上限。

第四條

申請農產品初級加工場登記，應符合下列條件：

- 一、使用原料為本法第十八條第一項之農產品。
- 二、符合本法第十八條第三項規定由中央主管機關公告之特定品項加工產品及其加工方式。
- 三、加工設施為自有或配偶、直系血親所有。
- 四、農民團體加工設施坐落之土地須為自有。但

林產類加工設施得坐落於承租國有、公有土地。

- 五、用水來源須為合法。
- 六、加工設施及其坐落土地符合土地使用管制或建築法令規定。
- 七、產製食品之加工場作業場所符合食品良好衛生規範準則規定。
- 八、申請人或其從業人員至少一人取得中央主管機關指定機關(構)、學校或法人辦理下列教育訓練之最近三年及格證書。但申請人為農民團體者，其從業人員應有二人以上取得下列各目所定及格證書：

(一) 農糧類：加工技術及食品安全衛生教育訓練四十小時以上。

(二) 水產類：加工技術及食品安全衛生教育訓練四十小時以上及食品安全管制系統教育訓練三十小時以上。

(三) 林產類：加工技術及作業人員與安全衛

生教育訓練四十小時以上。但供食用者，依第一目規定辦理。

第五條 申請農產品初級加工場登記，應填具申請書，並檢附下列文件、資料，向農產品加工設施所在地之直轄市、縣（市）主管機關提出：

一、申請人之身分證明或農民團體設立文件影本。二、申請人符合第二條所定資格之證明文件影本。三、使用原料為本法第十八條第一項農產品之證

明文件。

四、經營計畫。

五、加工設施之農業用地作農業設施容許使用同意書（以下簡稱容許使用同意書）及使用執照影本或產權移轉證明文件。但有下列情形之一者，不在此限：

（一）加工設施容許使用同意書之申請人為農產品初級加工場登記之申請人或其配偶、直系血親者，免附產權移轉證明文件。

（二）免申請建築執照者，免附使用執照影本。

六、農民團體應檢附加工設施坐落土地之最近一個月內土地登記第二類謄本或國有、公有土地承租契約書。

七、使用合法水源之證明文件。

八、申請人或其從業人員符合第四條第八款所定

教育訓練及格證書影本。

九、其他主管機關指定之文件。

前項第四款經營計畫，應包括下列事項：

- 一、加工使用之主要原料、來源、年使用量、加工方式、品項、製成率及規劃產能。
- 二、加工製程所需之機器設備清冊。
- 三、加工製程之流程圖及說明。
- 四、建築物、加工作業區及加工設施(備)配置圖說。

第六條 申請農產品初級加工場登記案件，經書面審查及實地勘查合格者，由直轄市、縣(市)主管機關發給農產品初級加工場登記證。

前項農產品初級加工場登記證應記載事項如下：

- 一、農產品初級加工場名稱、地址及負責人姓名。
- 二、加工產品品項及加工方式。
- 三、加工作業區之樓地板面積。
- 四、登記證字號。
- 五、有效期間。

直轄市、縣(市)主管機關辦理第一項之書面審查，必要時得邀請具農產加工專業之農業試驗改良場(所)、學校、法人代表或專家學者協助審查申請人檢附之經營計畫。

第七條 申請農產品初級加工場登記案件，有下列情形之一者，直轄市、縣(市)主管機關應予駁回：

- 一、申請案件不符合規定，其情形可補正者，應通知申請人限期補正；不能補正、屆期仍未補正或經補正仍未符合規定。
- 二、申請人資格未符合第二條規定。
- 三、加工設施未符合第三條規定。
- 四、未符合第四條所定條件。
- 五、經營計畫內容不合理，或設施與初級加工場經營之必要性不相當。

第八條 取得農產品初級加工場登記證者，應依核定之登記事項及經營計畫經營。

農產品初級加工場登記事項或經營計畫內容欲變更者，申請人應事先向直轄市、縣（市）主管機關提出申請。但地址變更者，應依第五條規定重新申請登記。

第九條 農產品初級加工場登記證之有效期限為五年；期滿前三個月至六個月內，農民或農民團體得填具申請書，並檢附下列文件、資料，向直轄市、縣（市）主管機關申請展延，每次展延不得超過五年：

- 一、符合第二條所定資格之證明文件影本。
- 二、原核定之經營計畫。
- 三、最近一年加工使用之主要原料來源及產品出貨紀錄。
- 四、原核發之農產品初級加工場登記證。

前項展延之申請經審查合格者，直轄市、縣（市）主管機關應就原登記證字號換發農產品初級加工場登

記證。逾有效期限申請者，應依第五條規定重新申請登記。

第十條 農產品初級加工場產製之加工產品，其為食品者，應符合糧食管理法或食品安全衛生管理法之規定；非供食用之商品者，應符合商品標示法之規定。

第十一條 農產品初級加工場產製之加工產品，應記錄使用原料來源、使用原料數量、加工作業、非屬自然人之販賣對象、數量及金額；相關佐證資料及紀錄，應至少保存五年。

農產品初級加工場從業人員從業期間，每年應接受主管機關或經主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時以上。但林產類非供食用之農產品初級加工場從業人員，不在此限。

第十二條 直轄市、縣（市）主管機關應每年定期辦理農產品初級加工場查核一次以上，並得不定期查核；必要時，中央主管機關亦得實施查核。

農產品初級加工場不得規避、妨礙或拒絕主管機關依前項辦理之查核，或提供不實資料、紀錄。

直轄市、縣（市）主管機關辦理第一項之查核，應於每年三月三十一日前向中央主管機關提送前一年度之查核成果報告。

第十三條 農產品初級加工場有下列情形之一者，直轄市、縣（市）主管機關應廢止其登記證：

一、農民或農民團體喪失第二條所定資格。

- 二、加工設施之容許使用同意書或使用執照經撤銷或廢止。
- 三、加工設施已非申請人自有或其配偶、直系血親所有。
- 四、農民團體加工設施坐落之土地已非自有，或其林產類加工設施坐落之國有、公有土地已無租賃關係。
- 五、加工設施或其坐落土地違反土地使用管制或建築法令規定。
- 六、規避、妨礙或拒絕主管機關之查核，或提供不實資料、紀錄。
- 七、連續一年未營運。
- 八、產製之加工產品為食品者，違反糧食管理法或食品安全衛生管理法規定，或產製非供食用之商品者，違反商品標示法之規定，且情節重大。

有下列情形之一者，直轄市、縣（市）主管機關得通知限期改善，屆期未改善者，得廢止其登記證：

- 一、使用非本法第十八條第一項農產品為原料。
- 二、使用水源已非合法。
- 三、產製食品之加工場作業場所未符合食品良好衛生規範準則規定。
- 四、營運期間未符合第四條第八款應取得教育訓練及格證書人數規定，且未於六個月內補足。

- 五、未依核定之經營計畫及登記事項經營。
- 六、未依第八條第二項規定辦理登記事項或經營計畫內容變更。
- 七、未依第十一條第一項規定辦理記錄或保存相關佐證資料、紀錄。
- 八、從業人員未依第十一條第二項規定接受衛生講習，三年內達二人次以上。

第一項第八款所稱情節重大，由直轄市、縣(市)主管機關審酌違規人之違規次數、違規產品流通數量及金額、違法持續期間、違法所得利益、對消費者損害程度等事項綜合認定之。

依第一項或第二項規定廢止登記證者，原申請人自廢止日起二年內，不得申請登記。

第十四條 直轄市、縣(市)主管機關辦理產製食品之農產品初級加工場實地勘查或查核，應會同衛生主管機關辦理之。

第十五條 直轄市、縣(市)主管機關依第六條、第八條及第九條辦理農產品初級加工場登記證之核發、換發、變更，或依第十三條廢止登記證後，應於十日內登錄於中央主管機關指定之資訊系統。

直轄市、縣(市)主管機關得輔導產製食品之農產品初級加工場至食品藥物業者登錄平台辦理登錄。

第十六條 本辦法自發布日施行。

農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式

壹、農糧類

- 一、依農產品生產及驗證管理法驗證合格之加工品。但以醃漬、醱酵、製糖、植物油脂之萃取及精煉等加工方式所產製者除外。
- 二、依有機農業促進法驗證合格之加工品。但以醃漬、醱酵、製糖、植物油脂之萃取及精煉等加工方式所產製者除外。
- 三、農糧加工產品及其加工方式：

加工方式 品項 原料別	乾燥	粉碎	碾製	焙炒
水果	水果乾	水果茶包		
蔬菜	蔬菜乾(含金針)	苦瓜茶包		
菇蕈	菇蕈、菇蕈餅	菇蕈粉		
雜糧	大豆、紅豆、綠豆、花生莢、甘藷(絲、片、塊)	胡麻粉、雜糧粉、豆粉	蕎麥、花生仁、薏苡仁、小麥	蕎麥茶包、黑豆茶、豆類、花生莢、花生仁、麥茶包、麵茶
臺灣藜、小米、樹豆	臺灣藜、小米、樹豆		臺灣藜、小米	
稻米		熟米穀粉、生米穀粉	稻米	焙炒米粒、米糠
咖啡		咖啡粉		咖啡
牛蒡	牛蒡	牛蒡茶包		
紅棗	紅棗乾	紅棗乾茶包		
愛玉子	愛玉子乾果			
木鱉果	木鱉果乾			
薑黃	薑黃	薑黃粉		
薑	薑	薑粉		
蓮子	蓮子			
辣椒	辣椒	辣椒粉		
山胡椒	山胡椒子			
食用花卉	菊花、玫瑰花瓣、杭菊、火龍果花、蓮花	菊花茶包、玫瑰花瓣茶包、杭菊茶包、火龍果花茶包、蓮花茶包		
洛神葵	洛神葵	洛神茶包		
枸杞葉	枸杞葉	枸杞葉茶包		
桑葉	桑葉茶	桑葉茶包		

加工方式 品項 原料別	乾燥	粉碎	碾製	焙炒
茶葉	綠茶、紅茶、黃茶、白茶、包種茶、高山茶、烏龍茶、鐵觀音、東方美人茶、花茶	綠茶茶包、紅茶茶包、黃茶茶包、白茶茶包、包種茶茶包、高山茶茶包、烏龍茶茶包、鐵觀音茶茶包、東方美人茶茶包、花茶茶包		
可可		可可茶包	可可豆仁	可可豆
仙草	仙草	仙草茶包		
香茅	香茅	香茅茶包		
紫蘇	紫蘇	紫蘇茶包		
辣木葉	辣木葉	辣木葉茶包		
土肉桂葉	土肉桂葉			
余甘子	余甘子			
薰衣草	薰衣草	薰衣草茶包		
迷迭香	迷迭香	迷迭香茶包		
甜菊葉	甜菊葉	甜菊葉茶包		
薄荷	薄荷	薄荷茶包		
百里香	百里香	百里香茶包		

備註：

1. 原料別：應屬傳統性食品原料或可供食品使用原料彙整一覽表所列者，且符合食品安全衛生管理法及其相關衛生標準，屬非傳統性食品原料者應向衛生福利部食品藥物管理署提出安全性評估申請，經核准後，始得使用。
2. 品項：係依各原料別項目經最終加工方式(乾燥、焙炒、碾製、粉碎)處理所製成之成品。
3. 乾燥：係指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、裁切，必要時，以浸泡或沾裹糖(液)、鹽處理，再經自然、人工或機械加工方式移除水分或加工助劑，降低產品水分含量或水活性。
4. 粉碎：係指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、乾燥、焙炒等加工處理，再經人工或機械方式由外部施予力量，使其顆粒、外觀或尺寸改變之顆粒狀或粉末狀。
5. 碾製：係指以原料別所列原料，經收貨、乾燥、篩選等加工處理，再經人工或機械方式使其異物、外殼(莢)或胚芽分離去除。
6. 焙炒：係指以原料別所列原料，經分級、選別等加工處理，再經人工或機械方式於持續高溫乾熱下，使其產生物理或化學操作變化。

7. 花茶：指將茶葉與草木本植物(例如玫瑰花瓣等食用花卉原料)依適當比例混合之後，經窰製處理，使茶葉保留原有香氣並吸附香花草香味之茶產品。

貳、水產類

加工方式 品項 原料別	分級	二去、三去	分切 (帶骨、不帶骨)	汆燙	熟成	乾燥
國產養殖魚類	冷凍魚類 冷藏魚類	冷凍魚類 冷藏魚類	冷凍魚類 冷藏魚類		冷凍一夜 干	冷凍烏魚子
國產養殖貝類	冷凍貝類 冷藏貝類			冷凍貝類		
國產養殖蝦類	冷凍蝦類 冷藏蝦類			冷凍蝦類		
國產養殖蟹類	冷凍蟹類					
國產養殖甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚			

備註：

1. 分級：以養殖魚、貝、蝦、蟹及甲魚為原料，經清洗後，進行分級包裝之品項。
2. 二去、三去：以養殖魚類、甲魚為原料，經清洗、選別後，以人工或機械方式去除魚體之鰓、鱗、內臟之品項。
3. 分切(帶骨、不帶骨)：以養殖魚類、甲魚為原料，經清洗、挑選、三去三清後，以人工或機械方式將魚體分切為片狀或丁狀之品項。
4. 汆燙：以養殖貝、蝦為原料，經清洗、挑選後，以加熱處理抑制微生物及酵素活性之非供即食品項。
5. 熟成：以養殖魚類為原料，經清洗、挑選、三去三清、浸泡鹽水後，以自然或機械方式風乾，使其產生風味之品項。
6. 乾燥：以養殖魚卵為原料，經清洗、挑選後，加入食鹽進行鹽漬、脫鹽、整形、曬\風乾等加工步驟之產品。
7. 冷凍：品溫應保持在攝氏負十八度以下。
8. 冷藏：品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上。

參、林產類

一、主產物

加工 方式 品項 原料別	造材(粗解)	製材	製炭	蒸餾	粉碎研磨
原木	原木、山造角材、枝梢材、根株材、薪炭材、木片及其他不規則型木材(材種分類，依中華民國國家標準 CNS442 木材之分類)	木製材品：板材、角材、圓柱等類似產品(材種區分，比照中華民國國家標準 CNS444 製材之分等)	木炭、木醋液	蒸餾木醋液	木炭粒、木炭粉
竹	竹桿、竹枝、竹鞭及其他不規則型竹材	竹製材品：竹片、竹筒、竹條	竹炭、竹醋液	蒸餾竹醋液	竹炭粒、竹炭粉、天然食用色素竹炭粉

二、副產物：可供食用者，準用農糧加工產品及其加工方式。備註：

1. 造材(粗解)：指林產物之主產物經鏈鋸或其他簡易器械造材(粗解)成不同尺寸規格木材、竹材材種之加工作業。
2. 製材：指木(竹)材依材種配合木(竹)製材品之用途，經木工機具等製材設備進行鋸切成不同尺寸規格木(竹)製材品之加工作業。
3. 製炭：指木(竹)材以土窯或機械窯在缺氧條件下燃燒製成炭化物及冷凝收集木(竹)醋液之作業。
4. 蒸餾：指木(竹)醋液經過加熱，利用沸點差分離之作業。
5. 粉碎研磨：指木(竹)炭經粉碎機或研磨機而得粒狀或粉狀之加工作業。

109 年活絡農村嚴選好農加工品競賽活動報名表

【參選編號】：_____ (由主辦單位填寫)

姓名		聯絡 電話	
電子郵件			
產品名稱 (具創意尤佳)	(如：苦盡甘來)	使用原料	(如：苦瓜)
		原料產地	(如：嘉義-太保)
參賽組別	<input type="checkbox"/> 創新點子組 <input type="checkbox"/> 開發潛力組 <input type="checkbox"/> 加工優質組		
原料類別	<input type="checkbox"/> 農業 <input type="checkbox"/> 漁業 <input type="checkbox"/> 林業 (審查先依類別分開評比，再由評審決議獲獎名單)		
作物類別 (創新點子組免填)	<input type="checkbox"/> 蔬菜水果類 <input type="checkbox"/> 五穀雜糧類 <input type="checkbox"/> 飲料作物類 <input type="checkbox"/> 其他類 (審查先依類別分開評比，再由評審決議獲獎名單)		
加工方式 (創新點子組免填)	<input type="checkbox"/> 乾燥 <input type="checkbox"/> 粉碎 <input type="checkbox"/> 碾製 <input type="checkbox"/> 焙炒		
農友簡介 (限 200 字)	請簡介您的農產品生產背景以及想進行初級加工的理念		
創新理念 (限 200 字)	請說明您的產品創新加工方式或理念		

<p style="text-align: center;">產品 特色說明 (限 200 字)</p>	<p>請說明您的產品故事以及如何抓住消費者吸引力</p>
<p style="text-align: center;">主題關聯說明 (限 200 字)</p>	<p>請簡述與本次活動三大主題之關聯性(擇一即可)</p>
<p style="text-align: center;">開發流程概要 (限 200 字)</p>	<p>創新點子組：請簡要說明試打樣之加工流程規劃</p>
	<p>開發潛力組：請簡要說明試量產之加工流程規劃。</p>
	<p>加工優質組：請簡要說明市場行銷規劃(包裝特色、行銷方法)。</p>
<p style="text-align: center;">其他 (可加分文件)</p>	<p>生產履歷、食品安全相關檢驗證明文件或其他可加分事項，無則省略。</p>

109 年活絡農村嚴選好農加工品競賽活動 參賽同意書

- 一、參賽者必須遵守比賽規則，配合及接受主辦單位和評審團的安排。
- 二、參賽產品所提供之產品原料及添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本競賽活動規定，並且無侵害他人著作權或其他權益。如有違反，同意貴單位取消資格，並自負一切民、刑事責任。
- 三、參賽者同意主辦單位得為推廣宣傳需要，可不限時間、地域及使用形式無償利用參賽作用，並以一些已知或未知形式翻製宣傳產品形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 四、本活動所填寫之資料(包括：聯絡人姓名、電話、電子郵件)，將由主辦單位進行蒐集、處理及利用。主辦單位僅於處理相關參加、通知以及後續舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。
- 五、參賽者同意以上提出的所有規則條款，並保證上述內容均屬實。

本人填寫之資料均為屬實，願遵守以上規定，並接受相關資料之檢閱，如有違反，同意貴單位取消資格。

此致

財團法人農業科技研究院

參賽者簽章：_____ (請以正楷親簽)

聯絡電話：_____

中 華 民 國 年 月 日