

# 小農申設 農產初級加工場 指南



行政院  
農業委員會

臺南區農業改良場 編印

中華民國 111 年 7 月



# 序

行政院農業委員會第6次全國農業會議決議之一為「致力於農業六級產業化的推動」，於108年12月「農產品生產及驗證管理法」修正公告，作為農產品初級加工場管理之法源依據，建構農產品生產到初級加工一元化管理制度，將農產品初級加工納入本會管轄範圍。108年4月13日本會陳副主委駿季蒞臨本場主持農產增值打樣中心聯合啟用典禮，以全面性多元增值管道和資源，強化農產品衛生安全，創造產品價值，降低農民投資成本，加速農業轉型及升級，促進農產加工產品產業化發展。迄今農友諮詢累計有669件，輔導實地打樣農友計有164人次，場域導覽計共64場499人次，辦理農產增值技術及衛生安全訓練共計26場次，參與人數累計有2,139人次，實際商品化產品5件。

農業生產要專業技術，農產品加工過程的衛生安全管控和加工場域管理更需要嚴謹且專業，在後疫情時代，值得被持續關注；鑒此，本場為協助輔導二級加工產業，以淺而易懂方式介紹食品衛生安全的基本概念，又針對農產初級加工場、廠房設備和場域規劃、食品衛生作業環境及加工流程範例分享，同時可快速查閱且具清楚地解說場證申請資格和條件等新資訊與知識彙編成指南，期望透過本書出版，讓有意踏入初級加工的行列之農友做好規劃，落實加工體系的專業分工與產業鏈整合。

行政院農業委員會臺南區農業改良場  
場長楊宏瑛 謹識  
中華民國111年7月

# Contents

## 目錄



壹	前言	1
貳	農產增值打樣暨整合服務體系之介紹	2
參	協助小農輕鬆做好自主衛生管理	8
肆	打樣案例分享	13
伍	小農申設農產初級加工場要件	19
陸	初級加工場規劃配置圖	23
柒	農產加工流程—粉碎、焙炒和乾燥範例	28
捌	結語·未來展望	41



# 壹

## 前言

農產品從產地採收生鮮的物品，講求新鮮美味，為延長農產品賞味與保存期限，提升農作物收穫後在鮮食以外的食用價值，唯有發展農產加工，創造消費者另外一種消費的可能性，才能擴大對農產品之需求。小型農產加工品普遍存在農村，多數投入農產加工生產者多依循古法，然需大量生產時，一開始不知道要怎麼做、或者不知道購買什麼類型機器設備等困惑，產製場所和環境皆有進步空間；再者，小農需解決細瑣繁雜的加工問題、尚有加工空間不足、購買加工設備資金缺乏，因而降低其投入意願。農政單位關注已久，且審慎評估農產二級加工產業的議題。由於農產加工所涉及的衛生、安全、保存皆有一定規範，農業生產需要專業技術，農產品加工一樣需要專業技術，何況加工場域管理更是複雜，越是需要專業經營，也就是說，農民生產之農產品或農產加工品屬於食品級別產品，於生產及銷售時等同於一般食品，也應依據現行食品安全衛生管理法，所有從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，皆應符合食品良好衛生規範準則 (Good Hygienic Practices；GHP)，依據衛生福利部解釋，屬於一級產業且非屬應行食品工廠登記之農產品初級加工，因初級加工作業流程較為單純，因此僅僅只須依循上述GHP總則及第二章有關食品製造業之相關規範執行，有鑒於此，農產品初級加工場為順利推動可強化串連一級生產，輔導二級加工及三級行銷，加速農產業六級化之發展，農委會自107年起由所屬單位，如科技處、農糧署、輔導處、國際處、水土保持局、各試驗改良場試所，以及財團法人農業科技研究院，並包含與相關農業大學等單位，共同建構農產加工整合服務體系，提供合適的加工環境、食品衛生安全觀念及加工設備操作等，可協助農友運用當地原物料開發特色農產加工產品。

臺灣農物產豐富，行政院農業委員會為將初級農產品加工納入農政單位管理，解決農民取得食品工廠登記流程繁瑣、自己所生產之農產加工品無法追蹤及追溯等問題。為落實第6次全國農業會議決議中目標之一，從生產、加工、販售一體化，推行農產品自生產到初級加工一元化管理制度，發展農業及提升食品安全的理念，因此，也於108年12月三讀通過「農產品生產及驗證管理法」，特別是在相關法規及四大初級加工 (乾燥、粉碎、碾製、焙炒) 之相關技術，將農產品初級加工納入行政院農業委員會管轄範圍，透過全面性多元加值管道，降低農民開發農產品之加工阻力與成本，創造地方特色、提升農產品創新價值，強化農產品安全及溯源體系，促進優質農業生產與消費，為臺灣未來農業經濟注入一道活血。



## 貳

# 農產 加工 打樣 暨 整合 服務 體系 之 介紹

## 一、臺南區農產加工打樣中心介紹

「農產加工打樣中心」顧名思義是生產製程前的測試開發，先行製作小批次樣品，也就是在產品量產前，前期的預備動作，源始於日本宮崎縣食品開發中心服務模式之延伸，提供農業六級產業化「整合、增值、創新」多元服務，由農委會規劃創造整合服務之環境，將初級農產品加工納入管理，特成立「農產加工打樣中心」，為未來農民設置初級農產加工場域作準備，本場於108年4月13日以網路直播方式聯合啟用典禮，由陳副主委駿季蒞臨主持打樣中心啟用，全面性協助在地農民之農產品加工，創造產品價值，促進農產加工產品產業化發展。

本場農產加工打樣中心服務是藉由「諮詢服務」，與專業人員互相溝通與討論，農友在投入初級加工品開發前，能更進一步對於農產加工的了解，也更清楚自家農產品以什麼樣加工型態，甚至讓農友參與市場資訊、消費行為、通路及食品法規、加工潛在風險與評估等資訊蒐集，充分讓農友創意發想進而步入實踐之可行性。經過諮詢充分了解後，若有打樣需求的農友可提出申請，不僅教授加工製程技術，並提供初級加工機器設備之打樣測試平臺，由專業技術人員以1對1從旁協助加工製程指導，讓有意願農友親自實務操作，生產製造過程中遵行食品良好衛生規範，也會導入科學數據建立標準化加工製程和品管監控之概念，甚至提供相關的食品衛生安全及法規以利遵守，進而讓農友能自主性學習態度及訓練工廠實務研發，作為有意申請農產加工場的參考，落實農業專家扮演農產加工一站式諮詢服務窗口之角色，並提升整體加工產品的品質與市場潛力。

本場打樣中心為雲嘉南在地特色農產品加工研發及打樣用途，是以「食品良好衛生規範準則 (GHP)」精神規劃設置加工平臺，只提供以乾燥、焙炒及粉碎等作業性質不同之場所，分別設置為污染區 (原料清洗區)，準清潔區 (乾燥作業區、焙炒調理加工區)，清潔區 (包裝區)，以及產品自主品質分析檢測室等區域，並採人流、物流動線，進出入本場域，避免交叉污染。



服務對象為本場轄區（雲嘉南地區）內農民、農業產銷班、農民團體或農企業等資格者為主。打樣數量如蔬果類果實、果肉等原料以3公斤為限，五穀雜糧類、蔬果類種子、花、葉等及其他原料，則以1公斤為限。整體「農產加值打樣中心」服務流程如圖2-1，歡迎有農產品加工需求的農民，可透過電話與臺南區農業改良場聯繫（本場打樣中心窗口聯絡電話：06-5912901 分機506或621，或者網路信箱：service@mail.tndais.gov.tw），另外亦可至農產加工整合服務中心線上填寫諮詢單提出申請（如圖2-2），將由本場專業人員提供農產加值各項諮詢服務。



圖2-1 臺南區農產加值打樣中心服務流程



圖2-2 農產加工整合服務中心線上填寫諮詢單提出申請

## 二、臺南區農產加值打樣暨服務體系推廣活動

### (一) 辦理打樣服務推動

1. 農產加值打樣中心服務維運：自108年4月13日開幕以來，迄今(111年5月) 辦理打樣服務推動諮詢累計共有669件，實地打樣農友累計共有164人次如圖2-3，進行打樣作物類別分別為鳳梨、芭樂、芒果、酪梨、芭樂葉茶葉、粉薯、玉米、苦蕎麥、食用菇蕈等農作物如圖2-4，加工型態以焙炒、乾燥、磨粉等產品打樣外，也檢測打樣試驗品之品質簡易檢測等服務，如圖2-5。

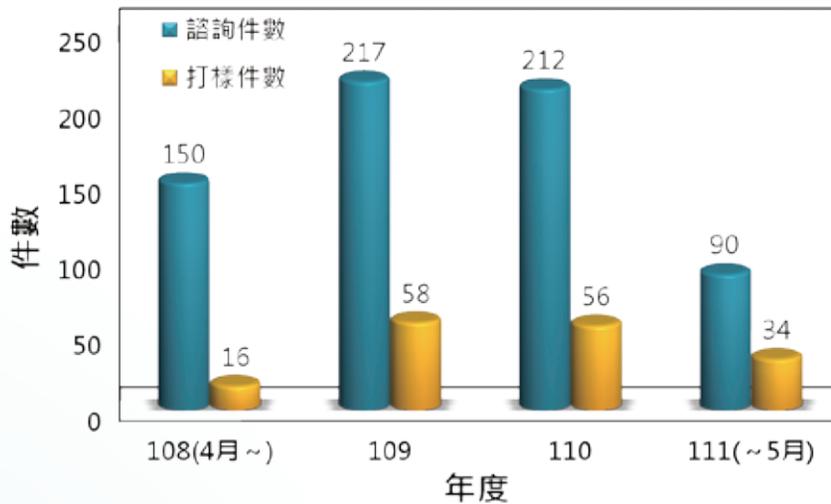


圖2-3 臺南區農產加值打樣中心諮詢服務及打樣服務件數

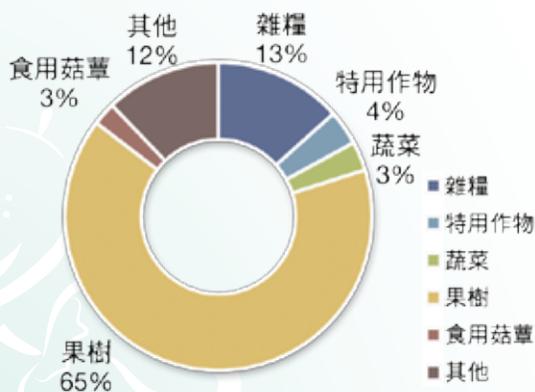


圖2-4 臺南區農產加值打樣中心作物類型服務件數

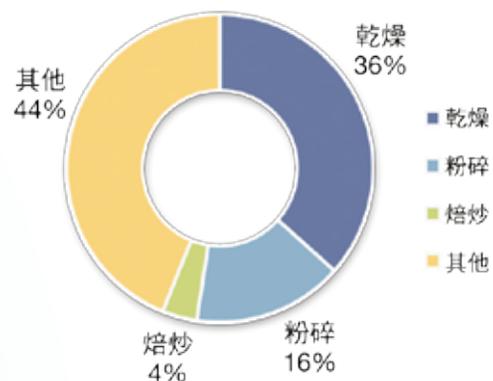


圖2-5 臺南區農產加值打樣中心加工方式服務件數

2. 農產加值打樣中心服務場域導覽累計共64場499人次，透過實地觀摩，進行意見交流與增進農民或參訪者更瞭解農產加值實務資訊，大都肯定示範場域建置，期許能幫助農民結合在地化產業，提升農產加工之附加價值。

## (二) 打樣服務推廣宣導

1. 辦理農產加值系列講座，於108年度迄今 (111年5月) 已辦理11場次，參與人數累計813人次。另於109年度「端午粽情疫社區來相挺」米食加工製品衛生安全宣導活動1場次，觸及1,000人次，新聞媒體發表共18件；成功於110年度在聯興農產初級加工場進行芒果加工技術的落地示範，亦於同年8月27日中央與地方共同辦理初級加工場示範場域啟用典禮活動1場次，觸及150人次，新聞媒體發表共18件；且協助拍攝芒果加工產業轉型加值紀錄影片1部。亦辦理各級農會幸福農村推動青年農民教育訓練講習、訪視學習、跨區交流研習和農民學院芒果加工班訓練活動有13場，參與人數為176人次，透過課程介紹研習，瞭解農產加工未來性。
2. 執行計畫後續不可量化之效益：協助農村運用當地農產原料，結合農村文化與農業特色，連接各農村區域兼農業資源、各農村特色文化、環境資源，活絡農村經濟活動，增加農產品新附加價值與提升就業所得，另提供農民具象分析產品代工或自行設加工場之固定成本，及適當機械與機種，大幅降低農民規劃初級加工場之成本。

## (三) 農產加工整合服務體系之介紹

基於農友如在打樣中心實作後，想進一步了解打樣品之農產加值未來性之需求，農委會已擴大農產加工技術服務範圍與加工品項，作為農友加工發展的技術服務體系，使特色之農產加工品全臺遍地開花，特於南投縣成立「農產加工整合服務中心」，提供更多元服務能量，現階段與農委會試驗場所9+1 (水產試驗所於110年12月1日啟用典禮) 個打樣據點外，國內大學農學院相關單位亦有成立3+3 (屏東科技大學、臺灣海洋大學和國立臺灣大學正建構中) 處打樣中心如圖2-6，賦予打樣中心不同服務任務，透過進行區域整合服務及農產加工整合服務中心，提供打樣、加工、公版包裝行銷設計、包裝及行銷、後續市場規劃、通路推銷等一條龍式整合服務如圖2-7，後續也提供學研機構及業界進行資訊串接，目的在快速協助農友快速進入商品化時程，將原農產加工品轉型升級，擴大農產品應用，達到真正協助農民農產品上市之速度，落實輔導小型農村加工，帶動農產初級加工產業發展。

已建置：  
本會機構10處  
學研機構3處

建置中：  
學研機構3處



圖2-6 全臺農產加值打樣中心

圖片提供：財團法人農業科技研究院農產加工整合服務中心



圖2-7 一條龍式整合服務

圖片提供：財團法人農業科技研究院農產加工整合服務中心



## 協助小農輕鬆做好 自主衛生管理

想想看，心目中的優良工廠(場)? 哪些該注意? 哪些該管理? 為何不同批次的原料所生產出來的產品品質怎麼會有落差呢? 產品賣得好，製程越大、風險越大、責任越大，因此建立完善嚴謹的食品安全認證制度，農業生產需要專業技術，農產品加工一樣需要專業技術，何況加工場域管理更是複雜，越是需要專業，農產加工也是食品安全的一環，其實農產生產相當食品，許多農友無法釐清自家產品的適用法規? 食品有三級品管原則，一級品管為業者自主管理，而二級品管為第三方獨立機構驗證，三級品管為政府稽查。

### 一、農產加工生產的自主管理

農產加工自原料來源、收穫後處理、加工、製造、運輸、銷售等過程，所涉及的層面廣泛，首要是將品質好的原料拿來做成加工品，加工是手段，藉由改變生產過程來轉化，或保持農產品的部分特徵。依此，原料來源需做好生產端源頭管理，訂立原物料驗收標準，例如數量、規格、外觀、風味(氣味)等，建立驗收單，才能在後續製造過程層層把關記錄下，落實自主管理精神，訂定食品安全監測計畫，農產初級加工其原料多為農產品，須注意有無異物、寄生蟲、重金屬、農藥之問題。蔬菜、果實之天然香氣及水分，也容易在加工、貯存過程，吸引病媒或促使微生物生長。故於製造加工過程加強管理，落實作業人員、設備及器具清潔、環境衛生、清潔與消毒化學物質與用具管理、廢棄物處理及病媒管制等衛生管理，並制訂自主管理查檢表，使其規範化與標準化，如表3-1所示，亦可參考由臺南市政府所提供之自主管理查檢表範本(表3-2)，進行自主管理，以提高蔬果食品之衛生安全及品質，降低危害。



表3-1 自主管理之查檢表

查檢表 (參閱表3-2)		
工廠	文件管制總表	
編號	名稱	
原料、製程及 成品衛生管理	1-1	原物料及食品添加物品質驗收紀錄表
	1-2	原物料及食品添加物定期檢驗紀錄表
	1-3	食品添加物領用與投料複核紀錄表
	1-4	產品製造流程圖
	1-5	製程管制項目紀錄表
	1-6	產品殺菌管理紀錄表
	1-7	充填包裝管理紀錄表
	1-8	成品、留樣品留樣檢驗紀錄表
	1-9	成品留樣紀錄表
設備與從業人員 衛生管理	2-1	衛生管理檢查表
	2-2	設備與器具的維護與更換紀錄表
	2-3	儀器校正紀錄表
	2-4	乾燥加工區溫溼度紀錄表
	2-5	焙炒、調理加工區溫溼度紀錄表
	2-6	粉體作業區溫溼度紀錄表
	2-7	包裝區溫溼度紀錄表
	2-8	冰箱溫度紀錄表
	2-9	員工健康檢查紀錄表
其他	3-1	異常處理紀錄表
	3-2	員工教育訓練計畫表

## 二、場域的環境管理

有許多人會問，明明剛整理過，但看起來仍然很雜亂？為什麼我的作業空間越來越小？東西找不到，找到時又過期？做出來的成品品質不穩定？等等的問題，這都是因為混亂的環境與混亂的管理造成的，所以為創造良好工作環境需要一套有效的管理方法，於現行的管理方法中5S起源於日本，5S取於日文讀音包括整理 (Seiri)、整頓 (Seiton)、清掃 (Seiso)、清潔 (Seiketsu)、素養 (Shitsuke)，近來重視員工職業健康與安全，因此新增「安全 (Safety)」要素，如此一來也進一步再衍伸出7S、8S…等等，而5S/6S管理其應用範圍很廣，從小到個人辦公桌，大到工廠管理，對生產線中的人員、材料、機器與方法等進行有效管理，以下分別簡要其內涵：



農友們能透過6S的科學管理方式，對各生產要素所處狀態如原料、環境及人員進行妥善的管理，不斷進行整理、整頓、清潔、清掃等維持，除了能夠建立安全、舒適且明亮的工作環境之外，也能培養和提升人員的工作技能和工作習慣，使生產環境、生產機械和器具保持清潔，能夠防止對食品的二次污染和異物混入，以提高員工的工作效率。

### 三、加工食品的安全防禦管理

加工食品安全已擴大到食品防護涵蓋產品品質、安全、造假及防禦，從源頭管理加上優化製程，一種管理食物原料驗收、加工、製造、存放及運送等過程，制定出保障安全的加工食品製造管理方法，簡單的說，分為三方面，其作業之精神在強調須事先分析，針對產品生產過程從源頭管理起，包含一開始的原物料採收處理、加工、包裝，到最後物流運送產品送給消費者，採用科學及系統化的分析，經由各種加工食品製造過程中可能出現之危害評估；針對生產過程中發生產品危害可能性高的生產環節，找尋適當之控制方法，訂定有效可控的管理措施，提出預防且避免食品發生危害健康的情形，做好事先之防範，利用量化的方式測量潛在食品風險，所謂萬丈高樓平地起，所有的標準動作、程序都不嫌麻煩的仔細落實，每一環節貫徹實行記錄表單和實際的監控，如此有一良好之衛生管理制度，才能顯示對生產者(業者)節省物力、心力及成本。

為了確保所生產之成品品質穩定及食用之衛生安全性，大至大型食品加工廠，小至農產初級加工場，皆需落實實施自主管理，為了農友在建立初級加工場的道路上，能有所依據，不再看到食品衛生法條而有所畏懼，整理出了相關的食品法規資訊，另外針對所生產之產品，法規亦有相關的品質指標規範，如水活性、酸鹼值、微生物等，皆須符合相關規範，如表3-2所示，期許農友能有更多食品衛生安全知識。



農產增值思維要與時俱進，大數據雲端模式，消費者只要透過手機或平板電腦連上雲端，便能找出食品的相關知識，不僅可以了解農產品的產、製、銷等過程，亦可以透過QR Code，在家掌握預購、入庫生產及加工等批號，落實風險管理與分析，做到原物料、製程均可溯源，惟有讓民眾買得安心、吃得健康，才能建立良好的農產加工產業整體形象。

表3-2 行政院衛生福利部食品藥物管理署訂立相關食品法規

食品安全衛生管理法



<https://reurl.cc/GoOW33>  
108/06/12

食品安全衛生管理法  
施行細則



<https://reurl.cc/Np9Vv5>  
106/07/13

食品良好衛生規範準則



<https://reurl.cc/LpqR89>  
103/11/07

食品過敏原標示規定



<https://reurl.cc/rQAp54>  
109/11/02

食品中微生物衛生標準



<https://reurl.cc/Lpg3RL>  
110/10/06

食品用洗潔劑衛生標準



<https://reurl.cc/veArne>  
106/06/12

食品業者應保存產品原材  
料、半成品及成品來源  
文件之種類與期間



<https://reurl.cc/g019kR>  
107/09/27

脫水蔬果製造業者符合  
食品良好衛生規範準則  
之指引



<https://reurl.cc/Np93p9>  
109/07/01

市售包裝食品有效日期  
評估指引



<https://reurl.cc/g019mb>  
102/04/24

食品機械用潤滑劑之  
使用指引



<https://reurl.cc/12qDxW>  
104/01/15

截切生鮮蔬果衛生操作  
參考手冊



<https://reurl.cc/02RLDA>  
105/12

自主管理之查檢表



<https://reurl.cc/ZrgnkW>  
108/10/18

# 肆

## 打樣案例分享



圖片提供：財團法人農業科技研究院

### 案例一、農友 **林易辰** 之輔導說明

#### 一、尋求解決之道，延續鮮甜好滋味

聯興農產初級加工場的負責人林易辰，從植物醫學系畢業後決定回歸務農，想替家鄉盡一份心力，卻發現到，家鄉裡大多數的農友雖然種植水果的經驗豐富，生產的水果品質也非常好，但這些農民的努力及專業卻常常被市場低估價格，在販售時，常常因為市場價格的不穩定，所以沒有穩定的收入。因此，看到這些情況的林易辰，內心感到十分惋惜，因而號召志同道合想要生產優質水果的農民，成立了產銷班，共同打造安全、健康的環境，也通過生產履歷農產品驗證，強化自家農產品溯源，使其品質躍升，共同開創行銷通路，使農民有穩定且較高的收入。



## 二、青年投入，設立初級加工場

林易辰知道產銷班農友們最擅長種出漂亮又鮮甜的果實，但保存期限不長，如又加上產季集中，然而如何延續鮮果賞味期限，必須透過加工等不同手段來延長農產品壽命與價值，然又該如何加工？經常圍繞著這些問題困擾著。林易辰為了解決芒果滯銷的問題，整合玉井青農，深化臺南農產品牌，創造農產品更多的價值，是他想成立農產初級加工場的初衷。

林易辰不僅參加了109年度的臺南區農業改良場農民學院，成為有機栽培班的學員，亦參加農糧類農產品加工技術與食品安全衛生教育訓練課程，瞭解申請農產初級加工場法規以及課本上相關知識，進一步進入臺南區農產加值打樣中心參觀，新舊觀念衝擊下，尋求場域加工設備設置、投入評估和加工技術的輔導，

以前並沒有規劃衛生環境，在成立加工場後，將其區分為前處理區、加工區、烘乾區及內包裝區。

為了瞭解如何建立場域設備、如何申請農產初級加工場，以及尋求加工技術的輔導，於是經過了一番努力，該加工場於110年7月2日取得農產初級加工場登記，是目前全

臺灣第一家具有農產初級加工場證的芒果加工場

域，藉由本場與臺南市府團隊來共同輔導初級加工場示範場域設置，並透過設備及加工

技術的導入，協助輔導自主管理並改善品質安全衛生控管，輔導業者針對

加工產品製程申請HACCP、ISO22000等相關認證，促進國內芒果產業鏈產研串接。



林易辰先生檢測  
芒果乾品質分析



聯興農產品初級加工場開幕活動，本會長官暨各場試所打樣中心伙伴共同出席示範場域技術落地（圖片提供：財團法人農業科技研究院）

### 三、技術升級，成功行銷

初級加工門檻較低，產品同質性高，可能面臨較大競爭，藉由初級加工場域規劃、新興加工技術與跨部會資源整合，導入科技研發技術，設置熱泵乾燥設備2台與自動削皮機的投資，更進一步促使整體芒果加工價值鏈產業效益總計超過千萬，因此將本場研發成果導入生產價值鏈，補足加工產業鏈之缺口，協助農友進行場域結盟，共同以規格化、品質均一、供貨穩定等方向為努力目標，來進行市場區隔與差異化。從青果生產合作社轉型為芒果集貨分裝與加工生產業者，從種植到加工再到包裝，提供完善的加工場域空間，不僅從原料是自家栽種，加工品由自己生產到包裝，整個過程都能經由產銷履歷進行追蹤，自己嚴格把關，創造芒果加工產品產值約300萬元，改善過去因產量過剩導致的低價、滯銷等問題，更促進生產端約55戶合作社員，收購近20噸芒果格外品進入加工體系，有了好的產品一定要有一個好的包裝，故而參與並榮獲本會國際處委託臺灣設計學院農產包裝行銷設計包裝計畫，使農戶獲益約400萬元，期許透過芒果加工體系進行技術落地與示範應用，強化農產加工製程優化，可提供業者減少開發過程人力、時間及金錢的投入，優先取得市場發展契機。

### 四、攜手合作，創造未來

初級加工場場域優勢-解決過去農民各自獨立集貨及加工包裝的問題、現代化符合規範優勢、技術電力省能優勢、衛生規範、提升品質、提升消費者關注等優勢。



圖片提供：財團法人農業科技研究院

## 案例二、徐銘遠 和 徐晔鄰 父子之輔導說明

### 一、新穎技術，育成水耕教育農場-徐銘遠和徐晔鄰

「水耕」現在聽來也許相當普及，但對於民國84年成立「育成水耕教育農場」的徐銘遠先生來說，具有相當高的挑戰性，當時技術欠缺的條件下投入與眾不同的栽種，造成徐銘遠挫敗連連，但徐銘遠先生不放棄，且不斷的努力，終於達到了預期的目標。徐銘遠先生分享當初投入水耕的世界，是因為水耕不僅不接觸土壤，使病蟲害減少，且在栽種過程中可節省農藥，以提高肥料的利用率，也可避免因天氣的影響，導致蔬菜栽種上的困境，收成的蔬果品質也較高；冬季常因產量過剩造成蔬菜滯銷而造成損失，因此想利用冬季減產的閒置空間培育其他作物，於是選擇了小麥草，種出來後便出現幾個問題，怎麼保存？怎麼賣？賣給誰？經過家人好幾番討論後決定做成麥芽膏。

## 二、古法×現代科學生產穩定麥芽膏

為了生產風味獨到的麥芽膏，徐銘遠和妻子林秀春遵循古書《齊民要術》中麥芽膏作法，小麥從種子到發芽，每天要澆很多次水，天氣太熱時，還要把小麥冰進生長箱保存，不辭辛勞地經過整整一週，才能長出嫩綠新鮮的小麥草，但小麥草保存期限短，必須要趁新鮮趕工做成麥芽膏。

以「黑錫法」製作最傳統的麥芽膏，需將新鮮小麥絞碎後，再加入蒸煮好的糯米一同熬煮發酵約5小時以上。過程中，必須站在40度左右的高溫下，不斷攪拌以防黏鍋，每一批麥芽膏，約需要長達8~10天繁複的製作期，且每10公斤的原料，最後只能做出3公斤的麥芽膏。

還好就讀食品營養學系的兒子徐啞鄰，改良製作過程-將熬煮方式改成蒸氣加溫，並以標準化和數據化訂定發酵時間和甜度標準，穩定了生產品質，產出麥芽寡糖含量高達19%的麥芽膏，終於生產出淡淡的麥草香，為了將老傳統與老祖先的智慧傳承並重新包裝，讓人們重新認識養生的水耕蔬菜與麥芽膏，更進一步設立合法的農糧加工室且申請有機認證，成為全臺灣唯一通過有機驗證的麥芽膏，也把健康養生的幸福滋味延續下去。

## 三、明星商品真空乾燥果乾

冬季減產的閒置空間培育其他作物，草莓亦可以水耕方式種植，且是廣泛消費的精緻生鮮水果之一，其加工形式很受歡迎，但這類嬌貴水果收穫後壽命很短不易貯存，且受到碰撞損傷、快速脫水和黴菌感染等問題，保存相當不容易，然而初期草莓鮮果銷售不如預期，常送鄰居友人或自己三餐吃草莓，也正是因為如此，希望尋求

徐銘遠先生粉碎小麥草





徐睭鄰先生榮獲「農產加工好潛力獎」(圖片提供：財團法人農業科技研究院)

延長保存期限的加工方法，由於徐銘遠先生對機器設備有著深厚的功夫與技術，因此自行研發出了新品-草莓果乾，使得季節商品能夠輪番上市。草莓需要採用高階的真空冷凍乾燥技術，先以-40°C急速冷凍後放入真空冷凍乾燥機，溫度降低至-55°C，獨家改良設備，二段式乾式真空機縮短真空時間，有效控制生產成本與品質，將草莓原有的色澤與外型完整保留下來，草莓的風味也沒有流失，產品最長有效期限2年，因此上市後廣受市場好評。

為使自身農產品品質更加穩定，於是徐銘遠夫婦和兒子徐睭鄰分別於民國108與109年度進入本場農產加值打樣中心，尋求設立農產初級加工場所需的技術輔導，包含自主管理所需的品質分析、農產初級加工場如何申請，以及小麥草乾燥加工和磨粉等技術輔導，善用垂直整合有效控管生產品質，合法農糧加工室已於110年度申請農委會初級加工場，目前完成現勘。

好的技術在越挫越勇的基礎上奠定，而美味的產品由好的技術和良好的品質交織而成。徐睭鄰仍持續升級產品，季節商品輪番上市，希望能帶給消費者更加安全更優質的產品，後續也受推薦參加了第一屆活絡農村嚴選好農加工品競賽活動，以真空冷凍乾燥草莓一舉拿下「農產加工好潛力獎」，獲頒109年農村嚴選好農加工競賽品，後續由整合服務中心協助商品開發與行銷。

# 伍 小農申設農產初級加工場要件

## 一、農地修法為小農解決初級加工場之法源依據

從事農產品初級加工之農民與農民團體，多屬小型、簡易的加工，不易取得工廠登記證，因此輔導納入「農產品初級加工場」管理。於108年12月三讀通過之農產品生產及驗證管理法第18條第1項規定：「農民或農民團體以國產溯源農產品、驗證農產品、有機農產品、有機轉型期農產品或其他經中央主管機關指定之農產品為原料，於一定規模以下且合法之農產品加工設施，進行特定品項之加工者，得向直轄市、縣(市)主管機關申請登記為農產品初級加工場。」，農糧類的農產品初級加工品項主要為「乾燥」、「粉碎」、「碾製」與「焙炒」有四類加工類型；另外漁業署為配合水產類適用之特定品項產品及加工方式，主要為「分級」、「二去三去」、「分切(帶骨、不帶骨)」、「汆燙」、「熟成」及「乾燥」等六類加工類型。

表5-1 小農初級加工場管理相關法源

<p>農產品生產及驗證管理法</p>  <p><a href="https://reurl.cc/veAr0N">https://reurl.cc/veAr0N</a> 108/12/25</p>	<p>農產品生產及驗證管理法施行細則</p>  <p><a href="https://reurl.cc/g01964">https://reurl.cc/g01964</a> 110/06/15</p>
<p>農產品初級加工場管理辦法</p>  <p><a href="https://reurl.cc/DdEaKO">https://reurl.cc/DdEaKO</a> 109/03/26</p>	



## 二、小農申設農產初級加工場要件

瞭解完法規與政策後，有人會問要如何申請初級加工場證？需要具備哪些資格？要準備什麼文件？為了確保沒有食品大廠來申請，不僅限定了申請人的身分資格須為農民或農民團體外，亦限制加工場作業區樓地板面積以200平方公尺(約60坪)為上限。

以農糧類為例，想要申請農產初級加工場登記證，首先身分上必須是農民或農民團體，且須與所在地之鄉鎮市區公所取得土地容許的使用同意書(圖5-1)，並通過40小時的加工技術與食品安全衛生教育訓練及格證明書；使用原料需「國產」具有產銷履歷驗證、有機驗證標章等可追溯之農產品，並符合公告的加工方式與品項，以乾燥、粉碎、碾製和焙炒四大類為主，如符合上述資格後備妥申請相關文件，如圖5-2所示，即可向所在地縣市政府申請「農產品初級加工場登記證」，例如臺南地區的農友，則可參考臺南市政府農業局網頁所詳列-農產品初級加工場申請需檢附文件表單如表5-2，並且市政府會派員實地勘查，確定土地、設施合法性、場區內人員衛生管理、作業場所及設施的清潔衛生，以及加工製程符合食品良好衛生規範準則(GHP)規範，就能取得初級加工場登記證，如為水產類必須另外取得「水產食品安全管制系統實務基礎訓練班之及格證書」及「產銷履歷」等認證，才可取得水產品初級加工場登記證。

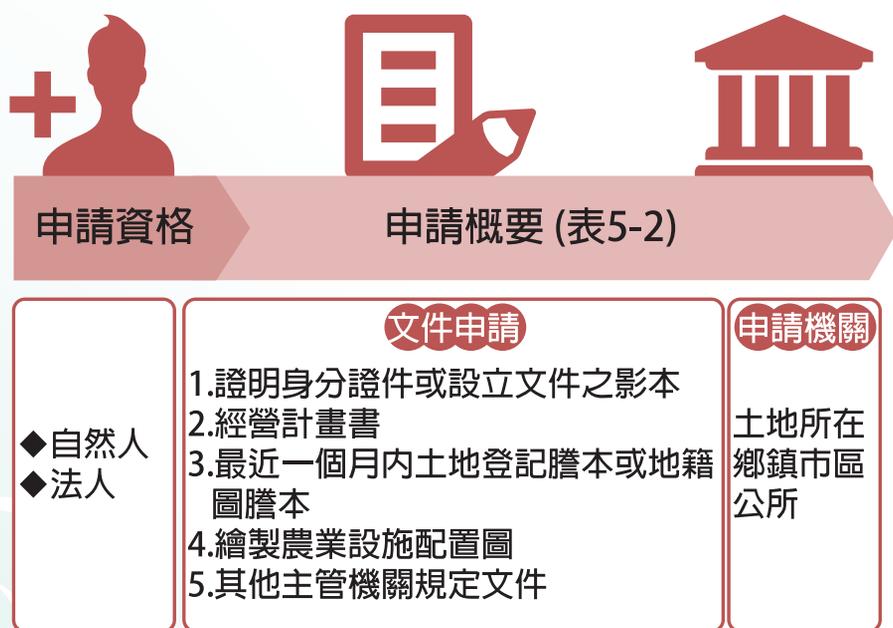


圖5-1 土地容許使用同意書申請



## 農產初級加工工場

### 申請概要 (表5-1)

### 申請資格

- ◆ 農民
- ◆ 農民團體

**文件申請**

1. 土地容許使用同意書
2. 證明身分證件或設立文件之影本
3. 經營計畫書
4. 加工技術與食品安全教育訓練證
5. 使用核發水源之證明文件
6. 其他主管機關規定之文件
7. 建築使用執照影本(45m<sup>2</sup>以上)
8. 農民團體應檢附加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

**申請機關**

加工設施所在地  
直轄市縣市政府  
管機關申請  
(農業處、農業局)

<b>農產初級加工工場規範</b>	
加工場所須符合GHP之標準	食品業者登錄
產品責任險	
<b>農產初級加工工場規範</b>	
原料要求：	加工品項：
1. 溯源	1. 加工方式：乾燥、焙炒、粉碎、碾製。
2. 產銷履歷	2. 產銷履歷加工驗證或有機加工驗證(不包括醃製、發酵、製糖、植物油脂萃取及精煉等)。
3. 有機	
4. 有機轉型期	通路： 農民自行設定，但須符合食安法並且以追蹤追溯標示。

圖5-2 申辦農產品初級加工工場登記證之三大步驟

表5-2 申請農產初級加工場相關文件

申請土地容許使用申請  
文件及申請書



<https://reurl.cc/Wk7jMZ>

臺南市政府農業局-  
農產品初級加工場申請文件



<https://reurl.cc/qO6yo3>

農產品初級加工場登記  
申請書-農糧類



<https://reurl.cc/2DVXR6>

農民送件申請資料檢核表



file:///C:/Users/hcchen/Downloads/%E6%87%89%E6%AA%A2%E9%99%84%E6%9B%B8%E4%BB%B6.pdf





陸

## 初級加工場規劃配置圖



農產初級加工場的規劃及設立，必須符合食品良好衛生規範準則 (GHP)，簡而言之，管理作業人員及環境的衛生安全，針對加工過程中所使用的原料、包裝容器、機器設備、場域配置製作流程等，皆進行一系列的規範。不過大部分人會說，法規我都看得懂，可還是不知道如何規劃我的初級加工場？

對場區的規範，依清潔度進行劃分，且以人流、物流規劃作業區位置及其動線設計，設置建議如表6-1所示，物流方面，由清潔度低的地方往清潔度高的地方運輸，而人員則以清潔度高的地方往清潔度低的地方行走。

而若因加工區太小，無法劃分太多區域，則可以利用時間來區隔，例如上午原物料前處理完後，清理並消毒環境，再以時間分隔各個作業流程進行加工，成品包裝，以符合食品衛生標準。

當各區域與動線規劃完成後，進行加工仍有許多需要注意的事項，如：作業人員的規範上主要針對其衣著、衛生習慣等，作業過程中需穿戴完整的工作服 (包含網帽、鞋套、口罩等)，操作時也須完成適當的消毒清潔。倉儲管理方面則是需要將原料、半成品與成品進行適當的區隔，以避免交叉污染，倉儲擺放位置也須保持整潔。以上不論是人員的作業流程或是加工製程等，皆須有完整的紀錄。綜上所述，將農產初級加工場場域配置如圖6-1，作為場域建置示範模版。

食品製造業依據行業類別及規模，分廠分照以及其相關規定，(如圖6-2所示)，就如同行、腳踏車、機車及汽車，不論何者皆須遵守其交通法規，才能維護所有用路人的安全，食品加工製造業也是如此，分級管理是世界趨勢，按比例原則的分級管理，值得注意的是，農產初級加工場等同小型食品製造業，配置的項目相對較少，還是需要遵行食品良好衛生規範準則、食品業者登錄以及產品責任險 (如表6-2所示)，亦設置專責管理衛生人員，且定期回訓衛生講習，其詳細的條文規範可至行政院衛生福利部食品藥物管理署網站參考，才能確保消費者食的安全。

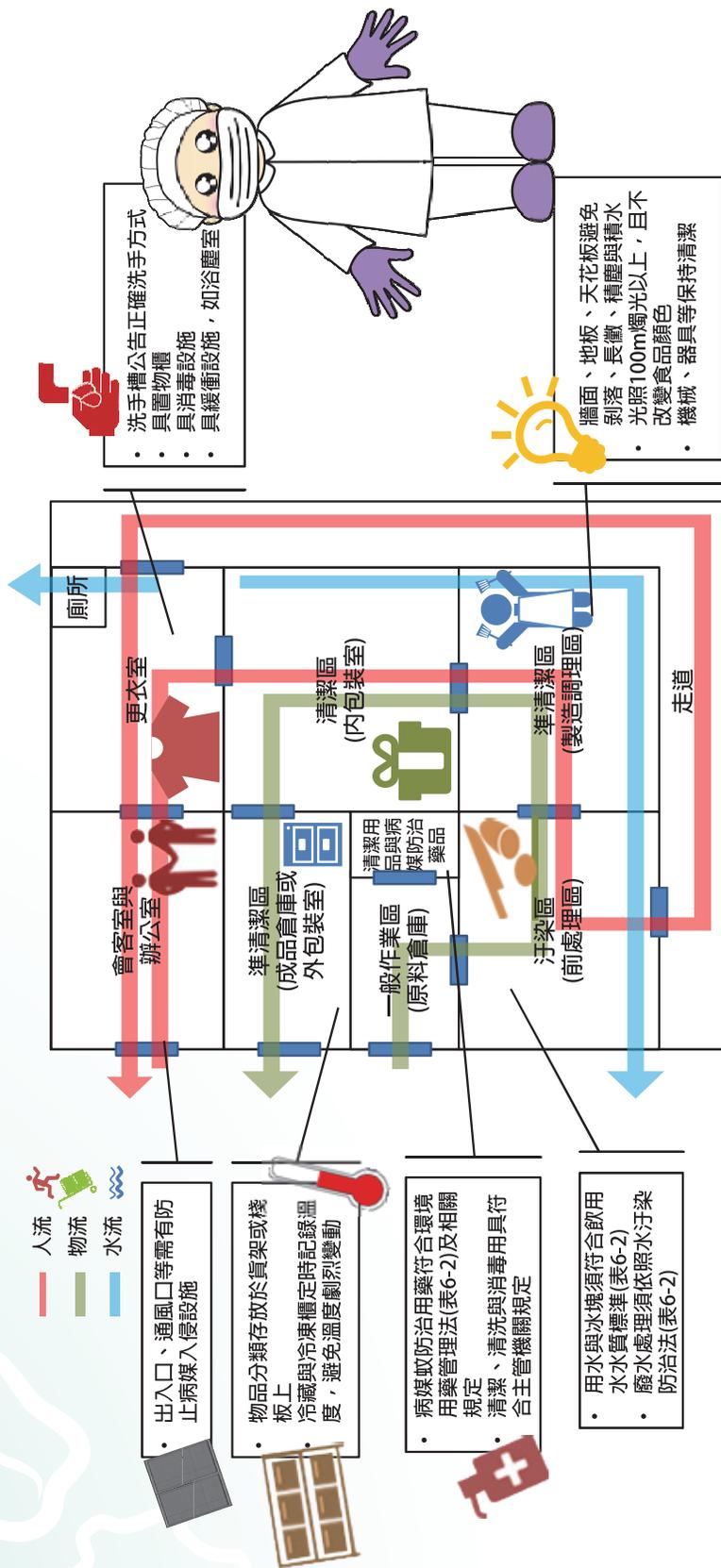


圖 6-1 場域區域配置模式圖

表6-1 場域依作業清潔度區分原則

分類	非食品作業區	一般作業區	管制作業區	
	一般工作區	汙染區	準清潔區	清潔區
廠房設施	 辦公室 更衣室  洗手消毒室 廁所	 洗滌室 倉庫  前處理區	 製造調理區  外包裝室	 內包裝室
作業流程 (果乾為例)	 會客 文書處理  更換工作服	 原料前處理 與截切  原料貯藏	 殺青 糖漬 乾燥	 包裝
 物流(食物)				
 人流	清潔度低			清潔度高
 氣流				
 水流				
排水	獨立系統	-	-	-
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
進出門	-	-	-	單向管制

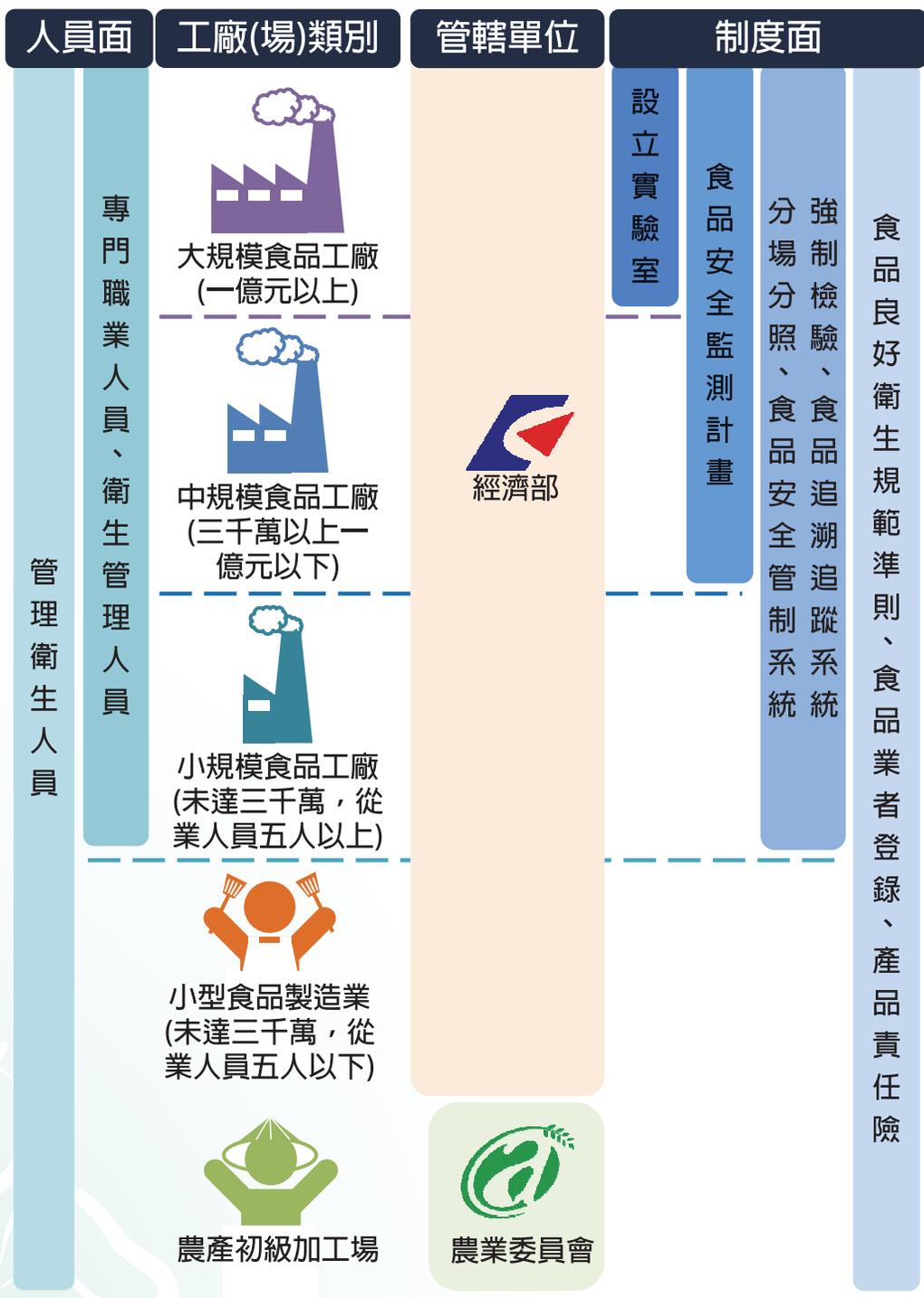


圖6-2 食品製造業者類別及規模相關規定

表6-2 相關規範參考

食品業者登錄辦法



<https://reurl.cc/akAQ3Z>  
109/04/29

環境用藥管理法



<https://reurl.cc/AKYxGd>  
105/12/07

水污染防治法



<https://reurl.cc/l9A3LI>  
107/06/13

飲用水水質標準



<https://reurl.cc/ZrvDRV>  
106/01/10

食品業者投保產品責任保險



<https://reurl.cc/mGAaVA>  
109/09/28

應申請登錄始得營業之食品業者  
類別、規模及實施日期



<https://reurl.cc/k7gmDG>  
110/04/18

原料加工前請  
至行政院衛生福利  
部所提供的可供食品使  
用原料彙整一覽表查  
詢，是否為可食用之原  
料(表7-1)。

## 農產操作範例一、芒果乾燥

柒

農產加工流程——  
粉碎、焙炒和乾燥範例



**芒果** (*Mangifera indica* L.) 屬於漆樹科 (*Anacardiaceae*)，原產自北印度和馬來半島，約400年前由荷蘭人自南洋與華南引進，是臺灣重要的熱帶水果之一，最早來臺灣的土芒果，臺灣栽培最多也為主力的愛文、最晚熟九月儀的凱特、在地育成之金煌、在地選育之玉文等。產季為5月至7月。

### ❖ 使用方式

臺灣常見的品種，如愛文果肉香氣濃郁；金煌果肉纖維細嫩，清香爽口；凱特果肉多汁帶有微酸。芒果除了鮮食外，可入菜或做成冰品甜點等，因季節和保鮮，常製作成芒果乾，是最受歡迎的加工品，各種品種皆可製成芒果乾，但在品質和口感仍有差異。



## ❖ 製作步驟

### 步驟一 原料驗收、選別

芒果先選別，挑除病害，去除品質不良的部分後，稱重紀錄。

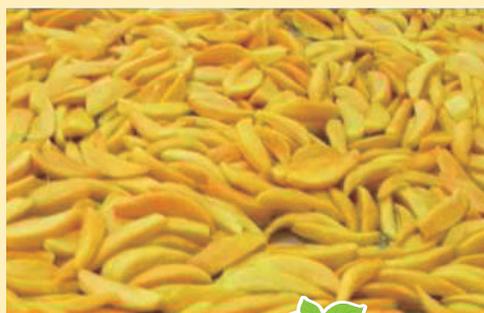


### 步驟二 削皮



### 步驟三 切片

切片，上下各切一片，左右兩邊各切一條。



#### 小撇步

與籽平行的方向進行切片，避免切下來的片狀有籽的殘留。

## 步驟四 乾燥

熱風循環乾燥60~70°C，建議每6小時需要翻面，芒果果片約12~16小時；芒果條狀約8~12小時（水分達12~13%）。

\*視機臺性能和效能決定延長或縮短乾燥時間。



圖片提供：黃昭蓉

小撇步

1 新鮮芒果的水分含量約80~85%。直至芒果內部也變乾燥為止，乾燥後水分含量為13%以下為最佳。

2 使用熱風乾燥設備乾燥，若對流良好，每一盤水分可以快速蒸發，並縮短乾燥時間，且品質較為均一，若單一出風口，使得對流不良，必須每2~3小時要更換盤子的位置，避免乾燥過頭變硬，或還沒乾燥完成。

## 步驟五 品質分析

以水分含量和水活性測定儀分析，建議樣品乾燥至水分含量13%以下；水活性低於0.6~0.7以下再收樣。



## 步驟六 包裝

視需求進行密封包裝，以保持最佳食用狀態。



小撇步

1 可以阻隔空氣和水分  
的容器或袋子包裝，並  
置於陰涼處保存，避免成品變質。

2 純天然鮮果製成果乾（未添加額外  
的砂糖或防腐劑），最佳保存期限約  
3~6個月。

3 包裝食品依據食品安全衛生管理法  
相關規定，必須有產品標示及營養  
標示，且須於包裝容器外表之明顯處；  
營養標示內容以表格方式由上至下依序  
排列，如右圖。

4 產品含有過敏性內容物，應於外包  
裝上，標示含有致過敏性內容物名  
稱之顯著警語資訊，衛生福利部規定，  
不論含量多寡，皆須強制標示。如過敏  
原資訊：本產品含有芒果及其製品不適  
合其過敏體質者食用。

\* 產品標示與過敏原相關規範可參考  
食品、藥物管理署公告之相關資料  
(表7-1)。

圖片提供：黃昭蓉



依據食品安全衛生管理法第二十二  
條第三項規定訂定，市售商業完整包裝  
之食品，需於包裝容器外表之明顯處標  
示**營養成分及含量**。

包裝食品營養標示範例

品名：芒果乾 內容物名稱：芒果 淨重：公克 原產地：臺灣 有效日期： 負責廠商： 地址： 電話： 製造廠商： 地址： 電話：	營養標示		
	每一份量 本包裝含	公克(或毫升) 份	每份
	熱量	大卡	大卡
	蛋白質	公克	公克
	脂肪	公克	公克
	飽和脂肪	公克	公克
	反式脂肪	公克	公克
	碳水化合物	公克	公克
	糖	公克	公克
	鈉	毫克	毫克

過敏原資訊：  
本產品含有**芒果及其製品**，過敏者不適食用。

## 農產操作範例二、黑豆焙炒



**黑豆** (*Glycinemax* (L.) Merr) 為豆科 (*Fabaceae*) 大豆屬 (*Glycine*)，又名烏豆、櫛豆，一年生草本植物，黑豆為種皮外觀呈黑色，依其子葉顏色分成黃仁黑豆和青仁黑豆，而目前國產黑豆主要栽種品種有臺南5號及臺南3號，106年新育成的臺南11號青仁黑豆。

### ❖ 使用方式

黑豆蛋白質含量高，常見的豆漿、豆腐製品外，也有以蜜煉蒸煮的蜜黑豆，或以焙炒或膨發再調味的炒黑豆、黑豆茶包、黑豆休閒食品，也可進一步粉碎製成黑豆粉、調味製成沖泡飲品、黑豆麵條、黑豆蛋糕餅乾等應用，甚至經微生物醱酵製成蔭油、豆豉、紅麴黑豆、黑豆納豆等醱酵產品。

## ❖ 製作步驟

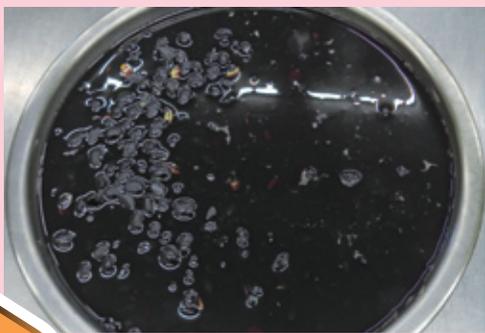
### 步驟一 原料驗收、選別、清洗

黑豆先選別，挑除病害，去除品質不良的部分後，稱重紀錄。



### 步驟二 浸泡

夏天浸泡時間2~3小時，冬天則3~4小時。



### 步驟三 水煮

以中強火水煮15~20分鐘。水煮步驟可省略，直接進入焙炒；唯有直接食用炒焙黑豆，在品質和口感上會有差異性。



#### 小撇生

1 已完成浸泡的生豆瀝乾，再以清水沖洗乾淨，放入鍋內，以中強火水煮15~20分鐘。

2 水煮可使豆類中之脂質氧化酵素(Lipoxygenase) 活性消失，也可以避免臭味發生。



#### 小撇生



- 1 將生豆洗淨後，用清水浸泡(水約生豆的兩倍量)，為了避免發酵，可放置冰箱冷藏至隔夜(約10~12小時)，泡到整顆豆粒膨脹，但不發芽。
- 2 豆類含有植酸、單寧等有澀味的物質，也屬於高嘌呤食品，經過浸泡或換水步驟，可以減少豆類本身的澀味，也有助於減少嘌呤含量。(資訊來源為衛生福利部食品藥物管理署食品藥物消費者專區)
- 3 黑豆富含蛋白質含量，其水活性高於0.85，且pH值高於4.6，易發生腐敗，因此須注意浸泡所使用之水質及浸泡的溫度和時間，確保原物料衛生安全無虞。

#### 步驟四 焙炒

以溫度180~200°C焙炒2~2.5小時，視機台性能和效能決定延長或縮短焙炒時間。

圖片提供：黃昭蓉



小撇生



圖片提供：黃昭蓉

1 將浸泡/水煮後的黑豆倒入旋轉式加熱焙炒機中，設定旋轉功能，溫度以180~200°C焙炒除去水分，當鍋內開始出現啪啪聲響，表示黑豆表皮因受熱膨脹而破裂，當啪啪聲變多即可熄火放涼。

2 可將黑豆炒至微微焦香，如泡黑豆茶，飲用時會帶有焦香味，使香氣更濃郁。



#### 步驟五 品質分析

以水分含量和水活性測定儀分析，建議樣品乾燥至水分含量10%以下；水活性低於0.6~0.7以下再收樣。



#### 步驟六 粉碎、篩粉

進一步透過粉碎機粉碎，製成黑豆粉，將粉碎後的黑豆粉進行過篩，將大顆粒再次粉碎至合適的顆粒大小。



## 步驟七 包裝

焙炒完成後，視產品需求，可直接包裝成炒黑豆，亦可以茶包機製成黑豆茶包，做為沖泡飲品；或再進一步粉碎研磨成黑豆粉。

\*選用適合包裝容器，以維持最佳保存期限。

圖片提供：黃昭蓉



小撇步

1 選用能阻隔水分的容器或包裝袋，並置於陰涼處保存，避免產品變質。

2 包裝食品依據食品安全衛生管理法相關規定，必須有產品標示及營養標示，且須於包裝容器外表之明顯處；營養標示內容以表格方式由上至下依序排列，如右圖。

3 產品含有過敏性內容物，應於外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊，衛生福利部規定，不論含量多寡，皆須強制標示。範例如右圖，過敏原資訊：本產品含有黑/大豆及其製品不適合其過敏體質者食用。

圖片提供：黃昭蓉



依據食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定，市售商業完整包裝之食品，需於包裝容器外表之明顯處標示營養成分及含量。

### 包裝食品營養標示範例

品名：焙炒黑豆 內容物名稱：黑豆 淨重：公克 原產地：臺灣 有效日期： 負責廠商： 地址： 電話： 製造廠商： 地址： 電話：	營養標示		
	每一份量 本包裝含	公克(或毫升) 份	每份 每100公克
熱量	大卡	大卡	
蛋白質	公克	公克	
脂肪	公克	公克	
飽和脂肪	公克	公克	
反式脂肪	公克	公克	
碳水化合物	公克	公克	
糖	公克	公克	
鈉	毫克	毫克	

過敏原資訊：  
本產品含有**黑豆及其製品**，過敏者不適合食用。

\* 產品標示與過敏原相關規範可參考食品、藥物管理署公告之相關資料(表7-1)。

## 農產操作範例三、薑黃粉



**薑黃**為薑科植物薑黃 (*Curcuma longa* Linn.) 的乾燥根莖，原產於亞洲南部的熱帶性草本植物，薑黃於傳統藥理學，作為食物染料、香料、防腐劑。薑黃種類依顏色可區分紫薑黃、紅薑黃、秋薑黃等，依開花時節可區分春薑黃和秋薑黃等。產季為12月至隔年2月。

### ❖ 使用方式

薑黃其根莖所磨成的深黃色粉末，是一種常見的香料常用於咖哩當中，也用在南洋料理中，嚐起來味苦而辛。根據衛福部食藥署所公告之天然色素的規定當中，若由薑黃的根莖取得，則可作為天然的色素，其主要成分為薑黃素，因此也可以用於食品上如糕點、糖果等作為天然著色劑。

## ❖ 製作步驟

### 步驟一 原料驗收、選別

薑黃採收是由地下根莖取得，建議先選別，挑除腐爛和病害，去除品質不良的部分後，稱重紀錄。



### 步驟二 清洗

薑黃建議先清洗以去除塵土，將薑黃分支的部分分離，以方便清洗，並以菜瓜布刷洗，將其表面的泥土刷除，洗淨。



### 步驟三 切片

以切片機或菜刀，切片厚度約3 mm。

\* 使用切片機，可以固定薑黃片之厚度，乾燥時間較均一。



### 步驟四 蒸煮

以中強火蒸煮15~20分鐘。

\* 蒸煮步驟可省略，直接進入乾燥；蒸煮後的薑黃，除了可殺菌外，可使薑黃片保持色澤。



## 步驟五 乾燥

將薑黃切片或蒸煮後放涼薑黃片，置於網架上，避免堆疊，熱風循環乾燥60~70°C，建議乾燥過程中要時常翻面，縮短乾燥時間。

\*視機臺性能和效能決定延長或縮短乾燥時間將水分乾燥至10%以下。



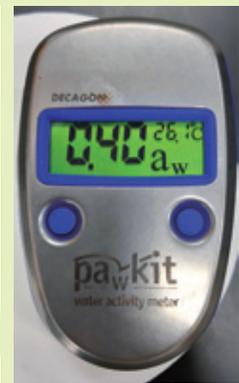
1 新鮮薑黃的水分含量約68~79%。直至薑黃內部也變乾燥為止，乾燥後水分含量為10%以下為最佳。

2 使用熱風乾燥設備乾燥，若對流良好，每一盤水分可以快速蒸發，並縮短乾燥時間，且品質較為均一，若單一出風口，使得對流不良，必須每2~3小時要更換盤子的位置，避免乾燥過頭變硬，或還沒乾燥完成。



## 步驟六 品質分析

以水分含量和水活性測定儀分析，建議樣品乾燥至水分含量10%以下；水活性低於0.5以下再收樣。



## 步驟七 粉碎

進一步使用粉碎機將乾燥好的薑黃進行粉碎。

\* 視機台性能和效能決定延長或縮短粉碎時間。



## 步驟八 篩選

將磨好的薑黃粉進行過篩，將大顆粒再次粉碎至合適的顆粒大小。



## 步驟九 包裝

粉碎後的樣品，視產品需求選擇適合的包裝容器，以維持最佳品質及其保存期限。



- 1** 選用能阻隔水分的容器或包裝袋，若包裝容器能避光為最佳，並置於陰涼處保存，避免產品變質。
- 2** 包裝食品依據食品安全衛生管理法相關規定，必須有產品標示及營養標示，且須於包裝容器外表之明顯處；營養標示內容以表格方式由上至下依序排列，如下圖。
- 3** 根據衛福部食藥署指出，薑黃具有刺激性，因此孕婦與哺乳婦女及有胃潰瘍者，不建議食用。
- \* 產品標示與過敏原相關規範可參考食品、藥物管理署公告之相關資料(表7-1)。

小撇步

表7-1 原物料加工及包裝相關規範



依據食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定，市售商業完整包裝之食品，需於包裝容器外表之明顯處標示**營養成分及含量**。

包裝食品營養標示範例

品名：薑黃粉 內容物名稱：薑黃 淨重：公克 原產地：臺灣 有效日期： 負責廠商： 地址： 電話： 製造廠商： 地址： 電話：	營養標示		
	每一份量 本包裝含	公克(或毫升) 份	
		每份	每100公克
	熱量	大卡	大卡
	蛋白質	公克	公克
	脂肪	公克	公克
	飽和脂肪	公克	公克
	反式脂肪	公克	公克
	碳水化合物	公克	公克
	糖	公克	公克
	鈉	毫克	毫克

可供食品使用原料彙整一覽表



<https://reurl.cc/ve2nYN>  
109/04/29

食品標示諮詢服務平台



<https://reurl.cc/2DeE90>  
110/01/21

食品過敏原標示規定



<https://reurl.cc/rQAp54>  
109/11/02



捌

結語  
·  
未來展望



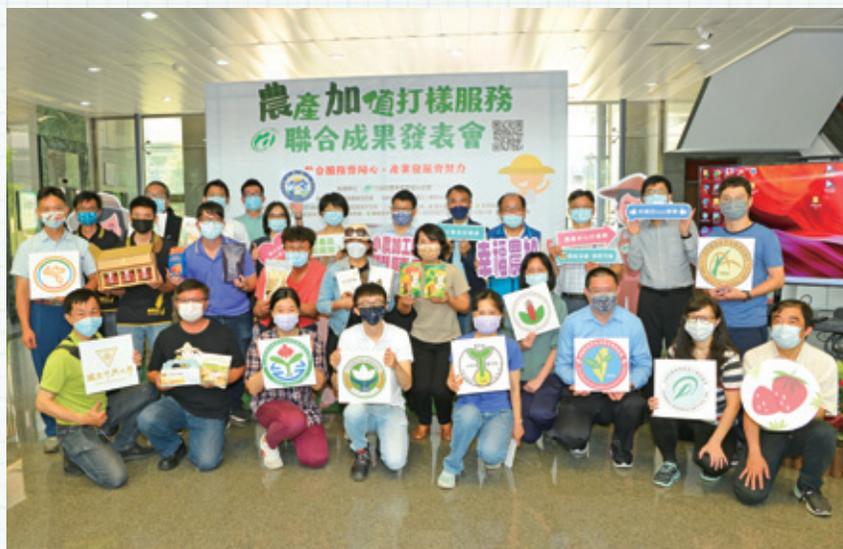
透過此書強化食品衛生安全的概念，也加強農友對初級加工場的認知與瞭解，將引領更多農友踏入初級加工的行列，農委會所屬各區試驗場所打樣中心將從旁輔導轄區有意願農友，並協助導入食品衛生作業環境，或改善其場域及申請登記等全方位輔導，經過初級加工場製造的農產品，在潛移默化中將食品良好衛生規範 (GHP)、危害分析重要管制點 (HACCP)」等觀念植入農友心中，其品質與規格逐步讓消費者認同，建立農產品加工示範點，符合食品良好衛生規範準則精神，使有意申請農產加工場之農民作為參考或學習之借鏡。同時也透過不斷地農產品加工之「整合、加值、創新」為核心規劃，原農產加工場轉型升級，協助農村運用當地農產原料，提高農產品品質及擴大農產品應用，並且結合農村文化與農業特色，有利農村特色及文化傳承與創新發展，同時可創造出農村社區商機及新產業樣貌，連接各農村區域兼農業資源、各農村特色文化、環境資源，活絡農村經濟活動，增加農產品新附加價值與提升就業所得，並打造幸福之希望農村。

全臺各地已成立13座農產加值打樣中心 (包含10處農產及水產加值打樣中心)，且在行政院農業委員會持續各地區農產相關大學推動建立，使想嘗試農產加工的農友能就近得到幫助，透過專業的技術輔導農民，並申聯農業委員會各農業試驗場試所打樣中心服務量能，提供農友試量產技術輔導，完善農產品加工試作至試量產之產業缺口，提高打樣產品製作良率，降低投入成本，以利未來農友更易取得初級加工場登記證與其他相關證照，社會效益方面，藉由增加初級農產及水產加工選項及配合市場評估，提供在地農特產品加值創新的機制而創生實務目標，落實輔導小型農村加工，健全農村二級產業發展。

當國內有越來越多的農民取得初級加工場登記證，意味著國內有越來越多農產品的品質逐漸朝向更安全且更優質的階段發展，不僅提升產品的附加價值外，更創造與市場的區隔性，甚至農友能與取得登記證的場域結盟，配合時代趨勢及政策，除達到北、中、南、東產業均衡發展，繁榮地方經濟外，更讓傳統型態農業快速蛻變為科技、高值、文創化之新型態產業，未來擬鼓勵各地青年加入從農行列，吸引更多年輕人投入農業，活化全臺農村產業聚落社群，擴大對地方農產業的協助，以推動農產業轉型升級。期盼取得國際通用的全球良好農業規範認證，維持對環境的友善並朝向永續經營，與全球同步並進共同促進食安驗證接軌國際，掌握農食產業需求的脈動，臺灣食品營銷全球，提供傳統農業未來的新趨勢。

# 全臺北中南東農產 「齊」秀成果發表會活動紀實

行政院農業委員會致力於農業六級產業化的推動，穩定提升農業價值並增加農民收益，以「幸福農加」-「芒」「米」「旺」·同心共創農食產業「柑」「芭」「茶」為主題，由農委會科技處、各場試所學研單位與農科院共同於臺南區農業改良場辦理「農產加值打樣服務聯合成果發表」記者會活動，於5月11日在本場行政大樓聚集全臺北中南東共12處打樣中心學者專家，展現產官學界通力合作輔導成果記者會與成果分享會盛大展示，現場展示我國農業多元加工樣態逐步達到產業應用成效並相互借鑒，更邀請到南臺灣受輔導農友在專家的協助下，對於農食（農業·食品科技）產業示範場域應用及六級化的發展歷程，由原料種植、加工發展至通路經營，逐步提升市場規模與商品樣態，透過本次聯合發表會秀成果，現場有聯興、盛達珍、勝嘉、花生什麼事和椿盛米舖5家，分別為已申請初級加工場、正申請及籌劃等分階段現身來分享，爭取更大的市場曝光度與銷售量，藉此搭配成果展示及其相關加工體系打樣服務量能，期待同心共創農食產業多元商機~「芒」「米」「旺」！



農產加值打樣服務聯合成果發表，出席盛會有農委會科技處王處長仕賢、本(臺南)場場長宏瑛、花蓮場杜場長麗華、農糧署南區分署羅分署長正宗、高雄場吳副場長志文、學研單位中興大學謝特聘教授昌衛、嘉義大學許教授成光、各場試所學研單位打樣中心伙伴們與農科院共同出席(黃鵬戎提供)

## 活動背景

本會推動農產品初級加工一元化，以「整合、增值、創新」為軸，使農食產品更符合市場需求，特成立小農產加工服務輔導體系，係由農糧署、漁業署、水保局、輔導處、科技處、農試機構、農科院及設有農學院之大學攜手串接區域聯盟並同心合作，提供農友從生產輔導、加工增值、品牌形象到產品行銷之一條龍式完整服務，共同推廣產銷履歷及食品良好衛生規範準則 (GHP) 等食安輔導，並研擬創新的行銷策略，強化整體產銷運營能力，加深國人對小農加工體系認知。出席盛會有農委會科技處王處長仕賢、本(臺南)場場長宏瑛、花蓮場杜場長麗華、農糧署南區分署羅分署長正宗、高雄場吳副場長志文、學研單位中興大學謝特聘教授昌衛、嘉義大學許教授成光及與會各打樣中心伙伴們等同心聯手揭幕，活動現場由與會各打樣中心學者專家詳細說明「幸福農加」由產官學通力輔導小農，讓農產增值，食安不降級，並提供全臺12處打樣中心服務成果展示跟輔導的產品，不僅帶動農村再生，更延伸循環利用、技術創新等多元的增值豐碩成果，展示內容分類說明如下：



聯合記者活動發表儀式，左起花蓮場杜場長麗華、本(臺南)場場長宏瑛、科技處王處長仕賢、興大謝特聘教授昌衛、農糧署南區羅分署長正宗、高雄場吳副場長志文、科技處彭技士思錦(黃鵬戎提供)



媒體記者聯訪科技處王處長仕賢(中)、本(臺南)場場長宏瑛(左)和農糧署南區分署長正宗(右)(沈家儀提供)



## 各類農產品多元加工 樣態及其應用

現場由主辦(臺南)場「芒、米、旺、柑、芭、茶」作為聯合打樣成果發表，將臺灣農產品以食品科技「乾燥、粉碎、焙炒」衍生多元加工樣態展示，包含芒果、西瓜、鳳梨、哈密瓜、玫瑰花、蓮花、花椰菜、苦瓜、蘆筍、蔬果花卉米穀雜糧等約30多種的彩色蔬果乾、果粉、茶(粉)包、水果茶包，為全場和媒體吸睛焦點，色彩繽紛太誘人，忍不住也想多看一眼，藉由感官豐富了活動內容，也活化「藝情食代」之療癒人心的情境。



聯合發表記者活動與會貴賓參與 (吳淑娟提供)



現場由主辦(臺南)場「芒、米、旺、柑、芭、茶」蔬果花卉米穀雜糧等約30多種的彩色蔬果乾、果粉、茶(粉)包、水果茶包，作為聯合打樣成果發表，為全場吸睛焦點，色彩繽紛太誘人，忍不住也想多看一眼 (上圖由沈家儀提供；下圖由黃鵬戎提供)

## 農產加工服務體系介紹

農產加工服務體系截至今年第3年，現階段除農委會農水產試驗場所9+1個打樣據點外，國內大學設有農學院相關單位亦成立3 (中興大學、嘉義大學和宜蘭大學等已營運) +3 (臺灣大學、臺灣海洋大學和屏東科技大學正建構中) 處打樣中心，賦予打樣中心不同服務任務，使想嘗試農產加工的農友能就近得到幫助，透過區域整合服務及農產加工整合服務中心，截至111年4月，農產加工整合服務體系已提供6,148人次諮詢服務，並完成2,554件農產加工打樣，全國已有27間農產品初級加工場，藉由農產加工加值全方位輔導量能，帶動農村社區發展，提升我國農產科技研發量能，打造在地特色農食品成為魅力商品，落實於農食品產業期望更多青農和農企業參與，促進農食品供應鏈異業合作新契機，在後疫情「食代」值得被持續關注資源共享及交流合作的模式，將全面提升農產加工整合服務之輔導，邀請國人一起來監督臺灣農食品的品質，共同支持國產農產品，擴大農產業升級，幸福農加～「柑」「芭」「茶」(台語念法)，讓特色農產加工品走向全球。

權盛米舖負責人張嘉文現身來分享打樣輔導過程(黃鵬戎提供)



出席的負責人勝嘉徐銘遠、盛達珍鄭鈺蓉、聯興林易辰現身來分享打樣輔導和商品展示過程(黃鵬戎提供)



花生什麼事負責人陳秋米現身來分享打樣輔導過程和商品展示(黃鵬戎提供)



媒體和與會貴賓對南臺灣5位受輔導農友在專家的協助過程進行了解(黃鵬戎提供)



農糧署南區分署羅分署長正宗對盛達珍負責人鄭鈺蓉、聯興負責人林易辰已領有初級加工場證商品後續銷售情形過程進行了解 (黃鵬戎提供)



科技處王處長仕賢、本(臺南)場楊場長宏瑛、花蓮場杜場長麗華對椿盛米負責人張嘉文現場商品展示和打樣輔導過程進行了解 (黃鵬戎提供)



科技處王處長仕賢和本(臺南)場楊場長宏瑛對花生什麼事負責人陳秋米、勝嘉商店負責人徐銘遠申請初級加工場過程及其商品展售過程進行了解 (黃鵬戎提供)



陳曉菁副研究員(右1)對王處長仕賢、花蓮場杜場長麗華和本(臺南)場楊場長宏瑛解說(上圖由沈家儀提供；下圖由黃鵬戎提供)



上圖謝特聘教授昌衛(右1)對王處長仕賢和吳副場長志文解說；下圖學研單位打樣中心成果展示(上圖由農科院提供；下圖由黃鵬戎提供)



茶改場林站長儒宏(右1)和林助理研究員育聖對王處長仕賢和本(臺南)場場長宏瑛解說(由農科院提供)



農試所吳助理研究員宗諺(右1)對王處長仕賢解說(上圖由農試所提供；下圖由黃鵬戎提供)





陳助理研究員柏翰和林技佐真如(右1)對王處長仕賢、花蓮場杜場長麗華和謝特聘教授昌衛解說(由農科院提供)



何助理研究員昱圻對王處長仕賢和本(臺南)場場長宏瑛解說(上圖由農科院提供;下圖由黃鵬戎提供)



各場試所各打樣中心於會後共同討論整合服務齊同心努力之策略和參訪本場打樣中心(上圖由沈家儀提供;下圖由陳曉菁提供)



## 結語

本次宣傳活動充分展示本會農產加工整合服務體系，提供諮詢、打樣、量產、包裝及行銷等一條龍輔導措施，並與農糧署、輔導處、國際處、水保局等單位相關農產加工輔導措施相輔相成，不但有專人輔導加工技術、協助產品試打樣以及建立食品衛生安全觀念，從學理上了解自有農產品特性，掌握加工設備條件、提高樣品製作良率，可使農民減少開發過程人力、時間及金錢的投入與阻力，優先取得市場發展契機，隨著農友的創新成果與打樣中心的專業技術背景跟輔導的產品展示不僅帶動農村再生，更延伸循環利用、技術創新等多元的加值成果，未來會滾動式調整服務內容，更多與時俱進的合作模式，本會科技處都會嘗試提供平台，結合農良直賣所與鱻魚購等電商平台設置專區，提供具商品化潛力案件免費上架機會，能有效協助農民發展六級化農業，帶動農業整體經濟發展。

農委會指出，未來農委會歡迎有農產加值加工、包裝和行銷等需求的農友，撥打免付費專線0800-037-038或直接線上提出申請（掃描專屬QR Code），我們歡迎更多青農和農企業共同來交流和參與，串聯跨域上下游產業鏈，開拓新消費市場，同心將臺灣特色農產食品讓世界看得見。





## 致 謝

承蒙本會各級長官的指導與支持，以及感謝財團法人農業科技研究院黃昭蓉研究專員和本場作物改良課果樹研究室吳羿陵科技助理（曾於派駐和任職期間）進行初級加工打樣服務和協助，以及財團法人農業科技研究院農產加工整合服務中心相關產業推動人員的建議，得以順利完成，特此致謝。

### 國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

小農申設農產初級加工場指南 / 陳曉菁, 鄭智遠, 沈家儀, 彭思錦, 張錦興, 楊宏瑛, 王仕賢作. -- 臺南市 : 行政院農業委員會臺南區農業改良場, 民111.07  
面 ; 公分-- (臺南區農業改良場技術專刊

111-1 ; 177)

ISBN 978-626-7100-83-7 (平裝)

1.CST: 農產品加工 2.CST: 工廠管理 3.CST: 食品衛生管理

439

111009837

書 名 | 小農申設農產初級加工場指南

作 者 | 陳曉菁、鄭智遠、沈家儀、彭思錦、張錦興、  
楊宏瑛、王仕賢

發 行 人 | 楊宏瑛

主 編 | 陳曉菁、陳勵勤、侯惠珍

出版機關 | 行政院農業委員會臺南區農業改良場

地 址 | 712 臺南市新化區牧場70號

網 址 | <https://www.tndais.gov.tw>

臉書粉絲頁 | <https://www.facebook.com/tndais>

電 話 | (06)5912901

印 刷 | 農世股份有限公司

出版年月 | 111年7月

編印本數 | 3,000本

定 價 | 120元

展售書局 | 國家書坊台視總店

臺北市松江路209號1樓 TEL:(02)25180207

五南文化廣場

臺中市中山路6號 TEL:(04)22260330轉36

G P N | 1011100837

I S B N | 978-626-7100-83-7 (平裝)





GPN: 1011100837  
定價：新臺幣120元