

北部地區農產品初級加工場輔導成果

一、前言

臺灣特色作物及農產品種類多元，農民在販售生鮮蔬果外，還利用農場盛產的季節果物來簡單製作果乾及果醬等，以延長農產品銷售期限，提升產品的多樣性及附加價值，農民可自產自銷，增加收益。另農產加工品上架至賣場通路，多數業者要求須具有工廠登記證，而農民從事初級加工多屬小型、簡易樣態，不易取得工廠登記證。行政院農業委員會為協助農民突破此一困境，自 109 年起建立農產品初級加工管理制度，並提供全方位的輔導措施，迄今(111 年 5 月)全國已輔導 29 家取得農產品初級加工場登記證 (如附表 1)，效力等同工廠登記證，其中北部地區占 12 家。農糧署及各分署會同食品工業發展研究所專業輔導團隊現場訪視協助農民，確保初級農產加工品衛生安全，期能提升農業競爭力，帶動農業轉型，並開創多元銷售通路商機。

二、農產品初級加工場制度介紹

行政院農業委員會為推動農產品從生產到初級加工一元化管理制度，108 年 12 月 25 日總統令修正公布「農產品生產及驗證管理法」，增訂第 18 條作為推動該制度之法源依據後，109 年 3 月 26 日發布「農產品初級加工場管理辦法」，並於 110 年 6 月 4 日修正公告「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」(如附表 2)，針對「乾燥、粉碎、碾製、焙炒」4 種低風險加工方式，建立完整管理及發證制度，符合以下條件之農民，可向農業加工設施所在地之直轄市、縣市政府主管機關提出申請。

申請條件簡要說明如下：

- (一) 農民或農民團體：農民為農保、健保第三類或農委會百大青農，並取得指定單位辦理加工技術及食品安全衛生教育訓練 40 小時以上之及格證書。
- (二) 產品原料及品項：使用原料為國產 3 章 1Q 之可溯源農產品，並符合公告 4 種加工項目(乾燥、粉碎、碾製及焙炒)，另通過有機或產銷履歷加工驗證合格之加工品 (但以醃漬、發酵、製糖、植物油脂

之萃取及精煉等加工方式所產製者除外)。

(三) 土地及建物：農牧用地合法使用，具「農糧產品加工室」及「碾米機房」之容許使用同意書，加工作業區樓地板面積以 200 平方公尺為上限，且用水來源須為合法。



▲(上圖)農產品初級加工場登記制度說明

三、輔導措施

(一)舉辦政策說明會及開設教育訓練課程

為強化農民及農民團體對食品衛生安全及農產品初級加工場相關法規的認知及農產品原物料與加工製程把關能力，農糧署各區分署每年舉辦政策說明會，並委託食品工業發展研究所開設加工技術及食品安全衛生教育訓練相關課程，講授農產加工危害管制、相關法規實務、原料保藏及初級加工作業實務。

(二)設置打樣中心及農產加工整合服務中心

為提供一條龍整合服務，農委會設置「農產加工整合服務中心」(網址：<https://apisc.atri.org.tw/>)，並於各農業改良試驗場所建置「農產品加值打樣中心」，目前全臺共有 12 處打樣中心，提供一站式諮詢服務窗口，

幫助有農產加工、試量產、包裝及行銷等需求的農友，近 3 年來農產加工整合服務體系已提供 6,148 人次諮詢服務，完成 2,554 件農產加工打樣，藉由農產加工加工值全方位輔導量能。

(三) 專家團隊現場訪視輔導

由專家輔導團隊現場訪視、改善場區動線、作業環境及建立品保制度，協助農民(團體)完善加工場域符合食品良好衛生規範準則之規定，安全衛生管理比照食品廠等級。



▲(左圖)農政單位、食工所及農改場專家現場指導加工場域動線規劃、(右圖)地方政府衛生及農業單位實地場勘審查。

(四) 補助增設加工設備(施)

為輔導取得農產品初級加工場登記證之場域完善所需設備及周邊相關設施符合衛生安全規範，其投入資金相對較高，應以自有資產方式投入生產，以穩定生產及獲利，為符實際需求，農委會補助取得場證之農民及其團體強化加工設備(施)，以不超過 1/2 為原則，最高補助 300 萬元。

(五) 輔導產品優化及拓展行銷通路

為協助農產品初級加工場農民(團體)拓展行銷通路、提升收益，農糧署委託專業團隊輔導產品包裝設計優化、品牌加值升級，已協助產品上架至楓康超市、健康食彩、city'super 超市等連鎖賣場通路及電商平台，產品符合食品良好衛生規範，優質、安全、溯源及美味，消費者可以安心選購。



▲(上圖)農糧署協助拓展行銷通路，上架楓康超市及 city'super 超市等賣場通路。

四、北部地區輔導成果及產品介紹

自 109 年推動迄今，全臺已輔導 29 家取得農產品初級加工場登記證，其中北部地區占 12 家 (新北市 4 家、桃園市 4 家、新竹縣 3 家及苗栗縣 1 家)，按各縣市特色產業分別介紹如下：

1. 新北市：

- (1) 石門區「香氛花園」：阿里磅有機紅茶，特有硬枝紅心品種，前段為鐵觀音製程，後段結合印度大吉嶺紅茶製程，有濃厚的果香，以及淡淡的花香。



- (2) 新店區「文山農場」：生產包種茶、紅茶及綠茶，均為有機栽培，由百年茶廠轉型為生態茶園。



- (3) 三峽區「谷芳有機茶園」：全國第 1 家取得場證，源自清朝同治十年，六代傳承，茶葉通過有機驗證，產品多元包括碧螺春綠茶、蜜香紅茶、桃栗白茶及 GABA 烏龍茶，並取得 ISO22000 及 HACCP

認證。



- (4) 三峽區「谷芳有機幸福茶園」特色精品茶，包括碧螺春綠茶、蜜香紅茶、東方美人茶、龍井綠茶及香檳白茶，友善耕作及溯源更安心。



2. 桃園市：

- (1) 楊梅區「紫城農場」：種植桃園 2 號(香華)仙草，與關西仙草不同，以製茶工法完整保留仙草葉膠質，散發出如焦糖般的獨特香氣。



- (2) 平鎮區「好穗成雙」：焙炒黑豆，通過有機及產銷履歷，黑豆富含花青素，提倡全豆飲食觀念。



- (3)楊梅區「双霖茶莊」：狀元紅茶、秀才紅茶及紅烏龍，茶質厚重具熟果香，滋味醇厚且回甘。



- (4)龍潭區「隨緣茶空間」種植有機紅茶，榮獲亮點茶莊，打造全國首創DIY 體驗壓製茶餅等創新活動，歡迎民眾來體驗茶藝文化。

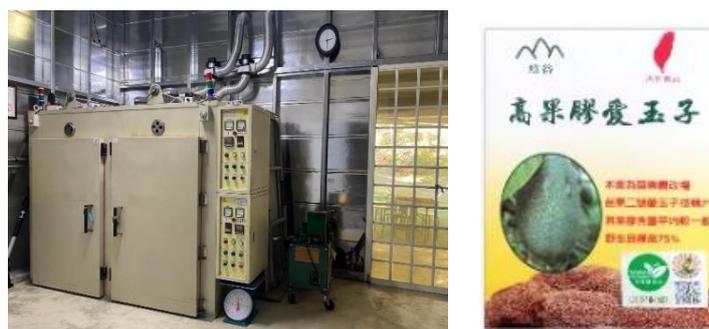


3. 新竹縣：

- (1) 竹東鎮百大青農「彭巧嫻」，和地區小農及社會企業合作，收購青農及慢飛天使種植之農產品，製作天然無添加的水果乾及洛神葵，守護消費者的健康。



- (2) 關西鎮「綠谷愛玉園」：愛玉籽採有機耕種，品種是果膠與酵素含量最優的苗栗2號，體驗動手做愛玉的樂趣。



- (3) 關西鎮「鼎春園」：通過有機驗證，產品豐富包括紫蘇、辣椒、仙草、玫瑰花瓣、山苦瓜及花生。



4. 苗栗縣：公館鄉「玉順」紅棗乾，通過產銷履歷驗證，青農邱俊閔更屢獲紅棗王殊榮。



五、 結語

透過農委會建立農產品初級加工場輔導及管理制，建構農產品生產到初級加工一元化管理制，串連一級生產、二級加工與三級行銷，帶動農業六級化，以提升農業產值。輔導機制從協助農民及農民團體從窗口諮詢、技術養成、場域輔導及行銷拓展之整合服務，取得場證之農民(團體)皆經加工技術與食品安全衛生教育訓練且考試及格，使用國產溯源、產銷履歷或有機驗證的安全原料，且加工場衛生安全通過衛生單位實地查核，由人員、原料到場域層層把關，所生產之農產品有別於一般大型加工廠大眾化的商品，更強調國產、安全、健康、少添加，保留了食材的原味及營養。在政府建立輔導及管理制把關下，讓有心投入加工量產的農民取得場證、拓展市場，也讓消費者吃到安心優質的農產品，達到雙贏的局面。

附表 1、全國歷年輔導農產品初級加工場 29 家(統計至 111 年 5 月)

編號	分署別	場名	申請加工品項	場證取得
1	北區*	谷芳有機茶園	茶葉、茶包	109.5.13
2	北區*	香氛花園	茶葉、茶包	109.5.18
3	東區	東軒坊	稻米	109.5.25
4	東區	淺草堂有機農場	檸檬乾(茶包)、山苦瓜乾(茶包)、洛神葵(茶包)、薄荷(茶包)、薑(粉)、薑黃(粉)、臺灣藜	109.7.10
5	東區	清亮生態農場	薑(粉)、薑黃(粉)	109.7.13
6	南區	大埔有機農場	杭菊、杭菊茶包	109.7.30
7	北區*	紫城	仙草、仙草茶包	109.9.11
8	南區	大力蔘	牛蒡乾、牛蒡茶包	109.10.5
9	中區	樂農發	枸杞葉(茶包)、桑葉(茶包)、水果乾(桑葢、檸檬)	109.10.12
10	東區	富興社區酋長鳳梨	水果乾(鳳梨)	109.10.22
11	北區*	谷芳有機幸福茶園	茶葉、茶包	109.11.4
12	北區*	彭巧嫻	水果乾(芭樂、檸檬)、洛神葵	109.11.23
13	北區*	好穗成雙	黑豆茶	109.12.2
14	中區	大城鄉蕎麥產銷班	蕎麥、蕎麥茶包	109.12.8
15	北區*	玉順紅棗	水果乾(紅棗)	110.3.18
16	北區*	綠谷愛玉園	愛玉乾果、愛玉籽	110.7.2
17	南區	聯興	水果乾(芒果乾、番石榴乾)	110.7.2
18	中區	有機生命菓	水果乾(無花果乾)	110.8.2
19	北區*	新北市農會文山農場	茶葉、茶包	110.8.23
20	北區*	鼎春園	乾燥及粉碎(仙草、玫瑰、紫蘇、辣椒、香茅、桑葉、山苦瓜)	110.8.25
21	北區*	双霖茶莊	茶葉	110.8.25
22	東區	自然主義農園	乾燥(洛神葵、香茅、杭菊)	110.8.30
23	南區	盛達珍	乾燥水果乾(芒果、番石榴、鳳梨)	110.9.21
24	南區	芒果好吃 MangoHouse	乾燥水果乾(芒果)	110.9.23
25	東區	八個傻瓜	焙炒黑豆	110.11.1
26	東區	臺東縣雜糧區域加工中心	乾燥及碾製(臺灣藜)	110.11.25

27	北區*	隨緣茶空間	茶葉	111.4.24
28	中區	茶悅杉林	乾燥：紅茶	111.4.27
29	中區	花與綠	乾燥及粉碎(金針、龍眼、龍眼花、仙草、薑黃)	111.5.1

附表 2、農產品初級加工場(農糧類)適用特定品項加工產品及其加工方式

原料別	品項	加工方式	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、苦瓜茶粉、朝鮮薊茶包、朝鮮薊粉、羅勒葉茶包、羅勒葉粉		
	菇蕈		菇蕈、菇蕈餅	菇蕈粉		
	雜糧		豆類、花生英、甘藷、雜糧餅、臺灣藜、小米、樹豆	胡麻粉、雜糧粉、雜糧茶包、豆粉	蕎麥仁、花生仁、薏苡仁、小麥仁、臺灣藜、小米	蕎麥、豆類、花生英、花生仁、麥、麵茶、胡麻
	稻米		米餅	熟米穀粉、生米穀粉	稻米	焙炒米粒、米糠
	咖啡			咖啡粉		咖啡豆
	牛蒡		牛蒡	牛蒡茶包、牛蒡粉		
	紅棗		紅棗乾	紅棗乾茶包		
	愛玉		愛玉乾果、愛玉籽			
	木鱉果		木鱉果乾	木鱉果粉		
	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、菊花粉、玫瑰花瓣茶包、玫瑰花瓣粉、杭菊茶包、火龍果花茶包、蓮花茶包、蓮花粉		
	洛神葵		洛神葵	洛神葵茶包		
	枸杞葉		枸杞葉	枸杞葉茶包		
	桑葉		桑葉茶	桑葉茶包		
	茶葉		綠茶、紅茶、黃茶、白茶包種茶、烏龍茶、鐵觀音、東方美人茶、花茶	綠茶茶包、綠茶粉、紅茶茶包、紅茶粉、黃茶茶包、黃茶粉、白茶茶包、白茶粉、包種茶茶包、包種茶粉、烏龍茶茶包、烏龍茶粉、鐵觀音茶包、鐵觀音茶粉、東方美人茶茶包、東方美人茶粉、花茶茶包、花茶粉		
	可可			可可茶包	可可豆仁	可可豆
	仙草		仙草、仙草餅茶	仙草茶包		
	香茅		香茅	香茅茶包		
	紫蘇葉		紫蘇葉	紫蘇葉茶包		
	辣木葉		辣木葉	辣木葉茶包、辣木葉粉		
	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、薄荷粉		
	百里香		百里香	百里香茶包		
	山藥		山藥			
	芭樂葉		芭樂葉	芭樂葉茶包		
	龍眼花		龍眼花	龍眼花茶包		