

「農產品初級加工場 管理辦法」及

「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」

簡介



李思茹¹

壹、前言

農產品生產及驗證管理法於 108 年 12 月 25 日修正公布，該法第 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」，確立農產品初級加工管理制度之法源依據。爰依據同條第 2 項規定訂定「農產品初級加工場管理辦法」及依第 3 項公告「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」，建立完整之農產品初級加工場管理制度，以利拓展初級加工產品上架販售通路，提高農民收益。

貳、重點說明

一、農產品初級加工場管理辦法：行政院農業委員會（簡稱農委會）於 109 年 3 月 26 日以農糧字第 1091073085A 號令訂定發布，重點說明如下：

（一）規定申請農產品初級加工場登記之申請人資格，農產品初級加工場納管範圍包括農糧類、水產類及林產類，其申請人分

註 1：行政院農業委員會農糧署。

為農民及農民團體：

1. 農民，即實際從事農業生產工作之個別農民，其資格如下：

(1) 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，或農委會百大青年農民。

(2) 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。

(3) 林產類：森林所有人或森林法第4條所定視為森林所有人。

2. 農民團體：為農會、漁會或農業合作社。

(二) 規定得申請之農產品加工設施並限制加工設施之規模上限：

1. 加工設施：農產品初級加工管理制度係為農業生產延伸至初級加工，由農業單位管理，又農業設施為輔助農業生產屬農業範疇，並依各產業之需求，以下列經申請農業用地作農業設施容許使用審查辦法容許使用之加工設施為管理之場所：

(1) 農糧類：農糧產品加工室、碾米機房。

(2) 水產類：水產品初級加工設施。

(3) 林產類：林業機具室。

2. 規模：考量維護農地永續利用及評估小農實際加工需求，申請登記之農產品加工設施加工作業區樓地板面積以200平方公尺為上限。

(三) 規定申請登記之條件，包括：

1. 使用原料須為國產且具溯源以上之農產品，包括溯源登錄農產品、依農產品生產及驗證管理法驗證合格之農產品、依有機農業促進法驗證合格之有機或有機轉型期農產品。

2. 申請登記之加工品應符合農委會公告「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」。

3. 加工設施為自有或配偶、直系血親所有。申請人為農民團體者，其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。

4. 用水來源須為合法。申請人應自行提出足以證明無違法使用地下水。

5. 加工設施及其坐落土地應為合法使用，即須符合土地使用管制或建築法令規定。

6. 本制度係為使加工產品得上架販售，即屬衛生福利部所定食品之範疇，爰產製供食用之加工品其作業場所需符合食品良

好衛生規範準則規定。

7. 為使申請之農民或農民團體進一步瞭解食安法規，並提升其加工技術及食品安全衛生知識，要求申請人或其從業人員至少1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3年及格證書。但申請人為農民團體者，其從業人員應有2人以上取得下列各類及格證書：

- (1) 農糧類：加工技術及食品安全衛生教育訓練40小時以上。
- (2) 水產類：加工技術及食品安全衛生教育訓練40小時以上及食品安全管制系統教育訓練30小時以上。
- (3) 林產類：加工技術及作業人員與安全衛生教育訓練40小時以上。但供食用者，比照農糧類規定辦理。

- (四) 明定申請案件之受理窗口為農產品加工設施所在地之直轄市、縣（市）主管機關，並規定申請農產品初級加工場登記應檢附之文件，使申請人及地方政府有所依據。另明確審查程序須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。

- (五) 農產品初級加工場登記證應記載事項、駁回申請之情形、登記事項變更、有效期間、展延及農產品初級加工場產製之加工產品應符合糧食管理法、食品安全衛生管理法、商品標示法之規定等應遵循事項。
- (六) 賦予主管機關查核權力，申請案件由主管機關通知會勘，邀集衛生機關（產製供食用產品之加工場）等相關單位進行實地查核。另已登記之場域每年至少查核一次，並得實施不定期查核，中央主管機關必要時，亦得實施查核。

- 二、配合上揭辦法公布，旋即於3月31日公告「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」，農民及農民團體得據以辦理申請，公告內容依農產品初級加工場納管範圍分為農糧類、水產類及林產類等3類，分述如下：

- (一) 農糧類，原料應為衛生福利部所稱之傳統性食品原料或可供食品使用原料，並為下列3類加工品：

- 1. 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。

2. 依有機農業促進法驗證合格之加工品。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。

3. 農糧加工產品及其加工方式

如表 1。

- (二) 水產類，以國產養殖之水產為原料，加工為非供即食之水產加工品且以冷凍或冷藏方式保藏，如表 2。

表 1. 農糧加工產品及其加工方式

原料別	加工方式 品項	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、花生芽、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、花生芽、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	牛蒡茶包		
紅棗	紅棗乾	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		
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				
餘甘子	餘甘子				
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		

表2. 水產加工產品及其加工方式

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			

表3. 林產加工產品及其加工方式

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

(三) 林產類，分為主產物及副產物2類，主產物為以原木及竹為原料如表3，副產物則為以原木、竹以外之林產物為原料之加工產品，如為可供食用者，準用農糧加工產品及其加工方式。

參、結語

透過農產品初級加工場管理辦法

之訂定發布及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，農產品初級加工場管理制度之法規完備，農政單位可據以落實輔導及管理。自此，農產品初級加工場與食品工廠分級管理，亦符合食品安全衛生管理法相關規定，建立農產初級加工品優質形象，並可追蹤追溯，讓消費者更安心，搶占市場商機。

