

正 本

檔 號：
保存年限：

財團法人中央畜產會 函

地址：100台北市中正區和平西路二段
100號5樓

104

臺北市中山區松江路350號

承辦人：余乘安

電話：(02)23015569分機2224

傳真：(02)23039859

受文者：台北市進出口商業同業公會 電子信箱：ronyu@ms.naif.org.tw

發文日期：中華民國111年5月27日

發文字號：中畜驗字第1110080379A號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：畜禽產品外銷管理資訊說明會通知、業者能力提升輔導問卷

主旨：檢送本會辦理「111年度畜禽產品外銷管理資訊說明會」通知，敬請貴單位協助轉知有意願之相關業者，請查照。

說明：

- 一、依據行政院農業委員會111年度「因應貿易開放養豬產業轉型升級計畫-強化豬肉產品外銷與技術服務」辦理。
- 二、前揭計畫規劃輔導畜禽產品業者產製技術及外銷能力，並辦理說明會，協助業界先進檢視產品、設施與文件，評估產品有潛力外銷之國家，提供相關知識之輔導與建議。
- 三、第一場說明會謹定於6月9日(四)以視訊及現場方式同步辦理，請惠予依時程完成報名手續，詳如附件說明會通知(網路報名請至本會官網<https://www.naif.org.tw/>，或掃描簡章內QR code)。
- 四、有意願接受輔導之業者，請於7月1日(五)前填寫「業者能力提升輔導問卷」，並以電子郵件、傳真或QR Code線上問卷方式提供予本會，俾利辦理後續協助事宜。聯絡人：余先生，電話：02-23015569#2224。
- 五、為使業者充分知悉本計畫提供之資源，敬請貴單位協助轉知相關資訊予有意願之業者。

正本：台北市進出口商業同業公會

副本：行政院農業委員會、本會驗證組(均含附件)

董事長 林聰賢

111 年度畜禽產品外銷管理資訊說明會通知

壹、背景說明：

為說明目前我國可外銷畜禽產品之國家以及可輸銷之產品類型，讓相關業者對申請流程及規範有進一步的瞭解。本年度將辦理兩場說明會，第一場邀集專家介紹我國畜禽產品的外銷潛力，並請業界外銷先進以及我國官方查核人員分享實務經驗。第二場預計針對須逐廠核可才能輸出之國家進行申請流程的解析，如申請文件填寫及办理流程。以期順暢我國畜禽產品外銷作業及提升業者信心。

貳、時間與辦理方式：

一、第一場

(一) 日期：111 年 6 月 9 日 (星期四)【現場/視訊同步辦理】

(二) 時間：13:30~14:00 視訊測試及簽到，14:00 開始(預計 16:30 結束)

(三) 地點：Google Meet 線上會議室(報名後，將寄送網址至 email)

IEAT 國際會議中心 1002 室(台北市中山區松江路 350 號)

*因防疫考量，當日僅中央畜產會至現場操作視訊設備，與談人皆遠端視訊參與會議，現場開放少量名額，建議利用線上方式參與。

二、第二場：預計於 10 月辦理，時間及地點另行通知【現場/視訊同時辦理】

參、主辦單位：財團法人中央畜產會

指導單位：行政院農業委員會

肆、參加對象：有外銷意願或實績之畜禽肉加工品業者、相關公協會

伍、費用：免費。辦理本次說明會所需相關費用均由行政院農業委員會「111 年因應貿易開放養豬產業轉型升級計畫-加強優良豬肉技術服務暨查核檢驗計畫」支應

陸、會議內容：

➤ 第一場禽產品外銷管理資訊說明會

一、內容	二、與談人(視訊參與會議)
(一)計畫背景與目的說明	(一)財團法人中央畜產會 行政院農業委員會
(二)畜禽產品出口： 防檢局相關業務說明	(二)行政院農委會動植物防疫檢疫局
(三)畜禽產品申請核可輸銷： 日本及 MAFF 查廠經驗分享	(三)台灣農畜產工業股份有限公司 黃存后 副總經理
(四)畜禽產品外銷資訊圖像化解說	(四)國立宜蘭大學食品科學系 許馨云 助理教授
(五)畜禽產品業者外銷相關議題討論	(五)行政院農業委員會 財團法人中央畜產會 當日與談人

柒、報名方式：【網路報名】

線上報名填寫 google 表單，請至中央畜產會網站 <https://www.naif.org.tw/main.aspx>→「教育訓練中心」→「最新消息」報名，或掃描下方 QR code 進行報名。報名截止日期：6 月 7 日(二)。



*可選擇以視訊或現場方式參與說明會(名額有限，額滿為止)

捌、聯絡方式：(02)2301-5569，2224 余先生

玖、視訊會議準備應注意事項：

1. 進入會議室請主動關閉麥克風，並配合工作人員說明之使用及注意事項，以打造優良視訊會議環境。
2. 為利統計掌握出席人數，請「每一位」報名者自備可參與 Google meet 之裝置(如筆電、手機、平板..等)。

拾、現場會議應注意事項：

1. 為因應「嚴重特殊性傳染性肺炎(COVID-19)」之疫情控制，保護參加者健康與安全，會議期間將實施以下防疫措施：
 - (1) 會議場所非屬開放式空間，座位較為緊密，必要時將採對號入座，並請參加者全程佩戴口罩，現場將準備乾洗手消毒液，供參加者使用。
 - (2) 報到時，將全面實施體溫量測及手部酒精消毒作業，並於能見處貼上識別貼紙(現場發放)。
 - (3) 請協助填寫「防範嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)健康聲明書」，並於活動結束前交回。
 - (4) 如有以下高風險狀況之參加者，恕本會將謝絕入場：
 - 經本會現場工作人員測量額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ 者。
 - 發燒(額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ 、耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$)、咳嗽、身體不適、急性呼吸道感染症患者及過去 14 天內有國外旅遊史者。
 - 經防疫主管機關要求「禁止入境」者。
 - 收到「居家隔離通知書」者及同住者。
 - 收到「旅客入境健康聲明書暨居家檢疫通知書」者及同住者。
 - 收到通知需「自主健康管理」者及同住者。
 - 與居家隔離者有接觸史者。
 - (5) 「65 歲以上者」或「慢性病患者」或「身心障礙者」為高風險族群，請儘量避免參與各類型活動。
 - (6) 依據傳染病防治法第 69 條，隱匿疫情者可處新台幣 1 萬元至 15 萬元罰鍰。

業者(全方面/技術/產製)能力提升輔導問卷

敬愛的業界先進，您好：

行政院農業委員會(簡稱農委會)委託中央畜產會辦理 111 年度「加強優良豬肉技術服務暨查核檢驗計畫」，本計畫項下工作項目「業者外銷能力提升輔導案」、「外銷座談會」、「外銷管理資訊說明會」及「肉品加工專業人才培訓」，將以座談會及說明會方式分享我國畜禽產品外銷潛力、簡單易懂的圖像化外銷資訊等內容，並由本會協同畜禽產品加工領域學者專家執行輔導，協助業界先進檢視產品、設施與文件，評估產品有潛力輸銷之國家，提供畜禽產品生產製造及相關知識之輔導與建議。

為瞭解業界先進對於輔導資訊與座談會主題之需求，以針對貴司現況提供精確的輔導，請撥冗填寫本問卷，內容包含基本資料、可配合輔導月份、輔導內容需求以及欲瞭解之外銷資訊等，後續將針對貴司之產品類型及有意輸銷國家進行重點資訊提供，協助釐清外銷需準備項目及產製技術可精進方向等。此外，問卷中提問之問題將彙整後於座談會中解說。請於 7/1 (五)前回覆，本會將協同學者專家協助輔導(名額有限，額滿為止)，謝謝！

敬祝

鴻圖大展！萬事如意！

財團法人中央畜產會 敬上

回覆方式，請擇一回覆：

1. E-mail：ronyu@ms.naif.org.tw
2. 傳真：02-23039859
3. QR code (以 QR code 回覆者，不需回覆紙本)



聯絡人：02-2301-5569 分機 2224 余先生

※本會承作農委會補助計畫，參與人員皆已簽署資訊保密切結書，本問卷蒐集獲得之資料運用遵守保密原則，調查結果僅供政府單位整體瞭解產業之參考使用，絕不作個別業者提供內容披露或個人資料外洩，敬請安心填答。

※本問卷依據《個人資料保護法》蒐集、處理及利用您的個人資料，僅限本計畫輔導業務使用，並遵守個資法之規定妥善保護您的個人資訊。

本人經中央畜產會告知《個人資料保護法》相關事項，已清楚瞭解本自評表蒐集、處理或利用本人個人資料之應告知事項。

壹、基本資料

填表日期：_____年_____月_____日

基本資料			
公司名稱			
工廠地址			
聯絡人/ 職稱	/職稱	聯絡電話	
電子郵件			
是否有 出口經驗	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，出口產品為： <div style="text-align: center;">出口國家為：</div>		

貳、工廠現況

工廠現況			
衛生管理人員	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有	
專門職業人員	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有	(<input type="checkbox"/> 食品技師 <input type="checkbox"/> 畜牧技師 <input type="checkbox"/> 獸醫師)
取得之驗證	<input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO22000 <input type="checkbox"/> FSSC22000 <input type="checkbox"/> CAS <input type="checkbox"/> TQF <input type="checkbox"/> 其他：_____		
GHP程序書	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有	HACCP計劃書 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
員工數量		廠內清潔度分區管制	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有
品管專責人員	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有	外銷專責人員 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有

參、輔導事項

接受輔導之意願	
<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否，原因：	
有意願出口品項與國家	
有意願出口品項 (畜禽加工產品)	
目標出口國家(可複選)	<input type="checkbox"/> 日本 <input type="checkbox"/> 新加坡 <input type="checkbox"/> 香港 <input type="checkbox"/> 澳門 <input type="checkbox"/> 其他：
想進一步瞭解之畜禽加工產品外銷資訊與相關技術(可複選)	
<input type="checkbox"/> 可輸銷國家 <input type="checkbox"/> 可輸銷產品類型 <input type="checkbox"/> 加工流程注意事項 <input type="checkbox"/> 原料使用注意事項 <input type="checkbox"/> 外銷流程 <input type="checkbox"/> 應符合之目標國規範 <input type="checkbox"/> 國內主管機關可辦理之證明文件與申請 <input type="checkbox"/> 其他：	
其他外銷輔導之需求	
畜禽產品 技術及知識輔導需求	

(若不敷使用，請另紙繕寫)

肆、外銷座談會事項

座談會主題需求	
<input type="checkbox"/> 目標市場概況與產品說明 <input type="checkbox"/> 肉品加工技術 <input type="checkbox"/> 我國具外銷潛力產品與市場	
座談會主題建議	
外銷相關問題提問	

(若不敷使用，請另紙繕寫)

伍、畜禽產品外銷條件自我評估 (俾利針對貴廠需求提供更完整精確的輔導資料)

*一項產品填一張表，不敷使用時可自行增印(建議選擇具有潛力或意願較高之產品)

目標外銷產品 A	
產品屬於?	<input type="checkbox"/> 未全熟(食用前需充分加熱) <input type="checkbox"/> 全熟(可即食/或僅需簡易復熱) <input type="checkbox"/> 罐頭產品(可常溫保存) <input type="checkbox"/> 其它：
生產肉類產品主原料為?	<input type="checkbox"/> 豬 <input type="checkbox"/> 牛 <input type="checkbox"/> 羊 <input type="checkbox"/> 雞 <input type="checkbox"/> 鴨 <input type="checkbox"/> 鵝 <input type="checkbox"/> 其它：
含肉率(包含動物油脂)為?	<input type="checkbox"/> 小於或等於5% <input type="checkbox"/> 大於5%
產品加熱方式為?	<input type="checkbox"/> 100°C以上蒸氣 <input type="checkbox"/> 煮沸 <input type="checkbox"/> 其它：
產品加熱條件可達到?	<input type="checkbox"/> 中心溫度70°C以上，1分鐘以上 <input type="checkbox"/> 其它： <input type="checkbox"/> 中心溫度70°C以上，30分鐘以上
生產產品之設施設備「生」、「熟」食區是否具有區隔?	<input type="checkbox"/> 是(有實質牆面區隔) <input type="checkbox"/> 否

*一項產品填一張表，不敷使用時可自行增印。

目標外銷產品 B	
產品屬於?	<input type="checkbox"/> 未全熟(食用前需充分加熱) <input type="checkbox"/> 全熟(可即食/或僅需簡易復熱) <input type="checkbox"/> 罐頭產品(可常溫保存) <input type="checkbox"/> 其它：
生產肉類產品主原料為?	<input type="checkbox"/> 豬 <input type="checkbox"/> 牛 <input type="checkbox"/> 羊 <input type="checkbox"/> 雞 <input type="checkbox"/> 鴨 <input type="checkbox"/> 鵝 <input type="checkbox"/> 其它：
含肉率(包含動物油脂)為?	<input type="checkbox"/> 小於或等於5% <input type="checkbox"/> 大於5%
產品加熱方式為?	<input type="checkbox"/> 100°C以上蒸氣 <input type="checkbox"/> 煮沸 <input type="checkbox"/> 其它：
產品加熱條件可達到?	<input type="checkbox"/> 中心溫度70°C以上，1分鐘以上 <input type="checkbox"/> 其它： <input type="checkbox"/> 中心溫度70°C以上，30分鐘以上
生產產品之設施設備「生」、「熟」食區是否具有區隔?	<input type="checkbox"/> 是(有實質牆面區隔) <input type="checkbox"/> 否

*一項產品填一張表，不敷使用時可自行增印。

目標外銷產品 C	
產品屬於?	<input type="checkbox"/> 未全熟(食用前需充分加熱) <input type="checkbox"/> 全熟(可即食/或僅需簡易復熱) <input type="checkbox"/> 罐頭產品(可常溫保存) <input type="checkbox"/> 其它：
生產肉類產品主原料為?	<input type="checkbox"/> 豬 <input type="checkbox"/> 牛 <input type="checkbox"/> 羊 <input type="checkbox"/> 雞 <input type="checkbox"/> 鴨 <input type="checkbox"/> 鵝 <input type="checkbox"/> 其它：
含肉率(包含動物油脂)為?	<input type="checkbox"/> 小於或等於5% <input type="checkbox"/> 大於5%
產品加熱方式為?	<input type="checkbox"/> 100°C以上蒸氣 <input type="checkbox"/> 煮沸 <input type="checkbox"/> 其它：
產品加熱條件可達到?	<input type="checkbox"/> 中心溫度70°C以上，1分鐘以上 <input type="checkbox"/> 其它： <input type="checkbox"/> 中心溫度70°C以上，30分鐘以上
生產產品之設施設備「生」、「熟」食區是否具有區隔?	<input type="checkbox"/> 是(有實質牆面區隔) <input type="checkbox"/> 否