

產銷履歷呷好魚 漁業署推廣國產安心水產品

圖、文 / 呂勝仁



「產銷履歷呷好魚」推廣國產安心水產品記者會合照。

隨著民眾對食品安全及健康飲食的重視與提升，為推廣國產安心水產，具有產銷履歷標章的海鮮好物，農業部漁業署攜手統一集團旗下健康生鮮連鎖通路「聖德科斯」門市，於5月27日上午在臺北市民權東路店舉辦「產銷履歷呷好魚」記者會，共同推廣具產銷履歷驗證之國產水產品。

記者會由漁業署王茂城署長與聖德科斯行銷部陳弘陽副部長共同主持，邀集多家受漁業署輔導取得產銷履歷驗證，並成功進入通路販售之漁民團體代表共同參與，包括：宏益冷凍水產蔡秋棠董事長、亞太密碼蔡沐峰董事長、一夫水產徐嘉隆創辦人、邱家兄弟養殖場邱經堯、飛洋水產張家昇執行長、福爾摩沙養殖場、打寶蛤及食之助等業者，以及全國漁會田士金秘書、中華民國養殖發展協會侯彥隆執行長與台灣養殖發展基金會陳昭寰執行長等，攜手推廣產銷履歷水產品。現場並邀請知名料理達人蔡季芳老師，親自示範與分享適合夏天享用簡易家常美味料理。

王茂城署長致詞表示，為了提供安全與健康的農漁產品，政府輔導業者導入產銷履歷制度，從養殖、生產、加工到流通等各環節皆須完整紀錄，確保產品資訊公開透明、來源可追溯。水產品要取得產銷履歷驗證，需要選用無疫病種苗，養殖過程中養殖池的水質、底質，以及上市前的水產品，都要經過公正第三方檢驗，加工廠也要有衛生安全處理流程，才能取得標章；履歷標章水產品除了衛生安全，還可以溯源，讓消費者知道產品來自哪一個養殖戶，在什麼魚塭、什麼時間所生產，知道來源，吃得到安心。消費者透過產銷履歷標章與追溯資訊，即可清楚了解水產品產地來源與生產過程，提升選購時的安心感與信任度。漁業署透過政策輔導、生產管理及通路媒合，不僅協助漁民提升產品品質與市場競爭力，也讓更多優質國產水產品能穩定進入消費市場，進一步強化國產水產品安心、安全的整體形象。

王署長說明，臺灣養殖產業是小農小戶，無法大量生產，也缺乏廉價勞動力，水產品很難跟國外、東南亞等國家做價格競爭，需要發展品牌與符合國際食品標準規格認證，做出市場區隔，開拓市場才有競爭力。特別是現在國際對水產品的消費趨勢，既要求合法生產、產品衛生安全，也要求生產過程要友善生態，水產企業要善盡社會責任、特別是勞工人權，臺灣養殖應符合未來國際市場要求，除了產銷履歷之外，政府也輔導業者取得友善生態及相關國家合法生產證明等，讓臺灣本地的養殖與加工業者，提升水產品的品質，藉以增加競爭力。



上 王茂城署長與陳弘陽副部長推廣「產銷履歷呷好魚」。
中 王茂城署長致詞。
下 邀請料理老師蔡季芳，示範運用聖德科斯產銷履歷的產品輕鬆做料理。

豬、牛肉

鮮美，來自安全的食材

海鮮水產

全程保鮮，美味封存，層層把關檢驗合格的安心食材

即時料理

選購安心，夠安心料理，輕鬆上桌



王茂城署長等人推薦「聖德科斯」門市產銷履歷海鮮水產冷凍專櫃。



王茂城署長與陳弘陽副部長試吃「香梅珍珠蒸雙鮮」及「國產雙鮮和風沙拉」兩道料理。

王署長指出，國內目前養殖戶超過 2 萬戶，取得履歷驗證者大約只有 1,300 戶，漁業署將建立檢驗系統、導入驗證機制等所需相關費用，納為常態性補助編列預算，推動業者取得認證，希望取得標章的業者可以每年逐步增加；漁業署也會持續與通路端合作提供優惠檔期，促使消費者改變消費習慣，願意選購支持產銷履歷驗證的水產品。

聖德科斯行銷部陳弘陽副部長表示，聖德科斯長期重視食品安全與健康飲食，已與產銷履歷及有機農漁產供應商合作三年，持續推動有機、產銷履歷及臺灣在地食材選品標準，與政府共同建構從產地到餐桌的安心供應鏈。透過此次合作，不僅提升國產水產品市場能見度，也展現通路端對臺灣在地漁業與永續發展的支持。



「聖德科斯」門市產銷履歷海鮮水產冷凍專櫃。

記者會現場同時邀請料理老師蔡季芳，示範運用聖德科斯產銷履歷的產品，在十分鐘內輕鬆做好「香梅珍菇蒸雙鮮」及「國產雙鮮和風沙拉」兩道家常料理。「香梅珍菇蒸雙鮮」準備午仔魚2尾、文蛤1包、金針菇1包、加入蕃茄丁與梅肉丁、以及米酒、醬油、蒜末、薑絲、蔥花等調味料，先將底料爆香，接著放入食材煮沸，再蓋上鍋蓋經過蒸煮三至五分鐘，雙鮮一鍋出即可完成。「國產雙鮮和風沙拉」則準備臺灣鯛魚片、白蝦仁及沙拉蔬菜等食材，先將白蝦仁煎熟備用，臺灣鯛魚片切片裹上蛋汁，煎至兩面金黃，接著白蝦仁與鯛魚片再加上生菜蔬食及和風沙拉醬調味，即可輕鬆完成一道適合炎熱夏天食用的清爽美食。

漁業署表示，產銷履歷不僅代表來源透明與品質保障，更是支持在地漁業永續發展的重

要制度，未來將持續透過通路合作、產地交流及食魚教育推廣，深化民眾對國產優質水產品的認識與認同。從5月27日起至6月23日止，全臺83家聖德科斯門市同步推出臺灣鯛、鱸魚、白蝦、虱目魚、午仔魚、金鯧及文蛤等多項國產安心水產品優惠活動，透過第三方驗證、完整溯源制度及實體通路販售，讓消費者在日常採買中即可輕鬆選購「來源看得見、品質有保障」的國產優質水產品。活動期間亦將於聖德科斯高雄文化中心門市及臺北連雲門市舉辦「產銷履歷小農餐桌」食魚講座，邀請產銷履歷驗證漁民分享產地故事與養殖理念，並結合料理示範與試吃體驗，帶領民眾認識國產水產品從產地到餐桌的安心歷程，讓安心、美味且可追溯的臺灣水產品成為日常餐桌的安心選擇。



左上 各式產銷履歷海鮮水產品。
右上 利用午仔魚及文蛤輕鬆烹煮「香梅珍菇蒸雙鮮」。
左下 利用白蝦仁及臺灣鯛魚片簡單製作「國產雙鮮和風沙拉」。
右下 蒲燒鰻握壽司。