

出國報告（出國類別：其他-參加研討會）

參加亞洲生產力組織（APO）舉辦
「加工食品及飲品之品質管理研討會」
10-AG-48-GE-SMN-B

服務機關：行政院農業委員會農糧署

姓名職稱：陳銘鴻技士

派赴國度：法國

出國期間：99年10月17日至23日

報告日期：99年12月27日

摘 要

亞洲生產力組織 (Asian Productivity Organization, APO) 於 2010 年 10 月 18 日至 22 日在法國巴黎舉辦「加工食品及飲品之品質管理研討會」，本次課程包括有 12 個會員國計 15 人參加，期望藉由瞭解行銷產品至法國等全球頂級市場時，品質管理的重要性，進一步促使各會員國協助中小企業提昇食品及農產加工相關產業之國際競爭力，此外參訪 Rungis 國際批發市場、Mandar 企業等食品加工業者及參加 SIAL 國際食品展，以觀察食品產業發展趨勢及食品工業未來發展，進一步建立潛在客戶，研討會中亦請法國專家解說加工食品及飲品進入當地及歐洲市場時，對於品質要求的趨勢，以期與會學員更深入瞭解品質管理對於整體產業的重要性。

目 錄

壹、前言及背景說明	3
貳、研討會基本資料	3
參、研討會主要過程及內容	9
一、講座 Mr. Georges Champseix	9
二、講座 Ms. Maud Nauge 及 Ms. Lalaina Alexandra Randri Anantosa	10
(一)全球食品安全委員會(GFSI)	10
(二)食品供應鏈中，可申請相關認證	11
(三)食品供應鏈中 GFSI 認可的認證標準	12
(四)採用 GFSI 的公司	12
(五)國際食品標準 (IFS)	12
(六)採用 IFS 的通路及相關業者	13
(七)英國零售商協會國際標準 (BRC)	13
(八)採用 BRC 的通路及相關業者	13
(九)ISO 22000	14
(十)IFS、BRC 及 ISO 22000 在歐盟國家使用情形比較	14
(十一)企業申請 IFS、BRC 及 ISO 22000 的優勢及相關比較	15
(十二)IFS、BRC 及 ISO 22000 的結構比較	15
(十三)IFS、BRC 及 ISO 22000 的要求項目及其特性比較	15
三、講座 Ms. Peggy Herluc 及參訪 Mandar 企業	16
四、參訪 Rungis 國際批發市場	16
五、參加 SIAL 國際食品展	18
肆、心得與建議	19
一、心得	19
二、建議	19
附 錄	21

參加「加工食品及飲品之品質管理研討會」出國報告

壹、前言及背景說明：

亞洲各發展中國家的中小企業生產多樣化加工食品，在全球主要進口國皆有其需求性，具備市場發展潛力，但往往因資源缺乏及品質無法符合消費當地食品安全的需求，無法完全發揮其潛能，喪失產品爭取外銷市場的契機，此外，大部分亞洲的開發中國家，沒有足夠的預算及專責機構協助中小企業改善其品質管理，只有少部分具有足夠資源，可以引進已開發國家先進品質管理系統，促使國內產業有能力開發先進國家市場，獲取更大利益。

亞洲生產力組織（Asian Productivity Organization, APO）為促使中小企業永續發展並提升競爭力，辦理本次研討會，期望藉由瞭解行銷產品至全球頂級市場時，品質管理的重要性，進一步促使各會員國協助中小企業提昇食品及農產加工相關產業之國際競爭力，並可供未來政策上推動之參考。

法國是農產食品在歐洲具有市場開發潛力國家之一，該國亦於 10 月 17 日至 21 日辦理兩年一度 SIAL 國際食品展，預計超過 14 萬參觀人潮，參展商逾 5,300 家，包括製造業、物流業、進口業、批發及零售業等相關廠商，可藉以觀察食品產業發展趨勢及食品工業未來發展，進一步建立潛在客戶。

本次研討會亦參訪主要批發市場及食品加工業者，並請法國專家解說加工食品及飲品進入當地及歐洲市場時，對於品質要求的趨勢，以期與會學員更深入瞭解品質管理對於整體產業的重要性。

貳、研討會基本資料

- 一、課程名稱：Study Mission to a Nonmember Country on Quality Management for Processed Food and Beverage Products (France).
- 二、舉辦機構：亞洲生產力組織（Asian Productivity Organization, APO）
- 三、會議日期：99 年 10 月 18 日至 22 日
- 四、舉辦地點：法國-巴黎（Paris, France）

五、參加成員：本次訓練課程計有中華民國（1人）、孟加拉（1人）、柬埔寨（1人）、伊朗（1人）、韓國（1人）、寮國（1人）、巴基斯坦（1人）、菲律賓（1人）、新加坡（2人）、斯里蘭卡（1人）、泰國（3人）、越南（1人）等共計 12 會員國 15 人參加。我國由農委會推薦農糧署陳技士銘鴻代表參加。各國參加成員相關資料如下：

TAIWAN, China, Republic of	Mr. Chen, Min-Hung -Associate Technical Specialist -Agriculture and Food Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan -No.8, Guanghua Rd., Nantou City -Nantou County 540, Taiwan -TEL: 886-49-2332380 #2346 -FAX: 886-49-2341133 -E-mail:cmh@mail.afa.gov.tw
Bangladesh	Mr. Khurshid Ahmad -Manager Export (Head of Export Department) -Square Consumer Products Ltd. -Square Centre, 48 Mohakhali -Dhaka 1212-- -Telephone:880-2-8859007 -Fax:880-2-8835394 -E-mail: kafarhad@squaregroup.com
Cambodia	Ms. Kham Sophannary -Managing Director -Direct Queen Co., Ltd. -No. 88B, St. 150, Sangkat Phsa Depo 1 -Khan Toulkok -Phnom Penh -Telephone:855-23-882-397 -Fax:855-23-882-397 -E-mail: direct_queen@citylink.com.kh
Iran, Islamic Republic of	Mr. Changiz Esfandyari -Deputy General Director, Agro Processing and Food Industry. -Ministry of Jihade-Agriculture -Mohammad Shahr -Karaj

	<p>-Telephone:98-261-6791137 -Fax:98-261-6791140 -E-mail: chagooli@yahoo.com</p>
Korea, Republic of	<p>Dr. Augustine Yonghwi Kim -Professor -Sejong University -98 Kunja-dong, Kwangjing-gu -Seoul -Telephone:82-2-3408-3228 -Fax:82-2-3408-4339 -E-mail: kimyh@sejong.ac.kr</p>
Lao PDR	<p>Ms. Sisavath Xavana -Quality-Environment Management Representative -Food Safety Team Leader (QMR/EMR, FST Team Leader) -and Technical Auditor -Lao Brewery Company Ltd. -Km 12, Thadeua Rd. P.O.Box 1016 -Vientiane Capital -Telephone:856-21-812001 -Fax:856-21-812255 -E-mail: sisavath.x@beerlao.la</p>
Pakistan	<p>Dr. Tariq Masud -Professor/Chairman -Department of Food Technology -Pir Mehr Ali Shah -Arid Agriculture University -Rawalpindi -Telephone:92-52-9290694 -Fax:92-51-9290160 -E-mail: drmasud_tariq@hotmail.com</p>
Philippines	<p>Mr. Senen Maalindog Perlada -Director IV -Bureau of Export Trade Promotion -Department of Trade and Industry -2nd Floor, DTI International Building -375 Senator Gil Puyat Avenue -Makati City 1200 -Telephone:63-2-8954430 -Fax:63-2-8953654</p>

	-E-mail: senperlada@yahoo.com
Singapore	Ms. Ang Poh Hwa -Managing Director -Ha Li Fa Pte Ltd -257 Pandan Loop -Singapore 128434 -Telephone:65-67736209 -Fax:65-67742010 -E-mail: pohhwa@halifa-bobo.com
	Ms. Loh Soi Min -Deputy Director, Lifestyle Division -SPRING Singapore -2 Bukit Merah Central Singapore 159835 -Singapore -Telephone:65-6279-1871 -Fax:65-6271-0363 -E-mail: loh_soi_min@spring.gov.sg
Sri Lanka	Mr. Mohamed Riza Bahardeen -Chief Executive Officer -Bio Extracts (Pvt) Ltd -11A Mile Post Avenue -Colombo 3 -Telephone:94-11-465800 -Fax:94-11-465856 -E-mail: rizabahardeen@hotmail.com
Thailand	Ms. Paphavee Suthavivat -Managing Director -Swift Co., Ltd. -65/2 Moo 6 Donkhai Khamphaengsaen -Nakornpathom 73140 -Telephone:66-34-351025 -Fax:66-34-352639 -E-mail: paphavee@thaireshproduce.com
	Ms. Siriluck Atikomwisit -Factory Manager -Royal Project Foundation -Processing and Product Development Factory -243/1 Moo 3, Tumbol Meahea -Amphur Muang

	<p>-Chiang Mai -Telephone:66-53-114236 -Fax:66-53-114236 -E-mail: mg.rpfplant@hotmail.com</p>
	<p>Dr. Thitapha Smitinont -Academic Officer -Technology Management Center -National Science and Technology Development Agency -111, Thailand Science Park -Paholyothin Road Klong 1, Klong Luang -Klong Luang -Pathumthani 12120 -Telephone:66-2-564-7000 -Fax:66-2-5647082 -E-mail: thitapha@tmc.nstda.or.th</p>
Vietnam	<p>Ms. Trinh Hong Minh -Head of Technical Department -Vietnam Certification Services (QUACERT) -Director for Standards, Metrology and Quality -8 Hoang Quoc Viet Street -Cau Giay District -Hanoi -Telephone:84-4-37561025 -Fax:84-4-37563188 -E-mail: minhth@quacert.gov.vn</p>

六、研討會主要過程如下：

Date/Time	Topic/Activity
17 Oct (Sun.)	Arrival of participants in Paris
18 Oct (Mon.)	<p>Registration of participants. Opening Session. Program Orientation</p> <p>Resource Paper I. Presentation and Discussions Trends for quality required for processed foods and</p>

	<p>beverages in France and the EU. Food safety and quality approach to comply with EU regulation. <u>Speaker : Georges Champseix –</u> <u>Expert in quality for agro-food products.</u></p> <p>Resource Paper II. Presentation and Discussions How to prepare an efficient certification</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Part 1. Presentation of the main trends for the certification bodies (standards, markets, customers). ● Part 2. The joint and specific requirements for the standards IFS, ISO, BRC. ● Part 3. Experiences for setting up these standard in some APO countries. <p><u>Speaker:</u> <u>Maud Nauge - Intertek Food services France</u> <u>Lalaina Alexandra Randri Anantsoa - Title IFS auditor</u></p> <p>Resource Paper III : Presentation and Discussions Constraints and resistance for implementing quality insurance ». A practical pioneer experience in the F&V industry <u>Speaker: Peggy Herluc –</u> <u>Quality manager Groupe Mandar</u></p> <p>Resource Paper IV : Presentation and Discussions Conclusion paper : «What are the key factors to achieve high level of quality of processed food in a company ? » <u>Speaker:</u> <u>Alexandre La Rosa</u> <u>Former general manager of a leading European food distributing company and expert in marketing for food products</u></p> <p>Briefing on the SIAL and IPA Exhibition 2010</p>
<p>19 Oct (Tues.)</p>	<p>Visit to SIAL Food and IPA Exhibition Meeting with ADEPTA (Association for the development of international exchanges in agricultural and agrifood products and techniques).</p>

20 Oct (Wed.)	Visit to Rungis market Visit of different sections of Rungis market (fish and seafood, meats, dairy products. Quality approach in different family products. Visit of the fruit and vegetables section. Visit of the railway platform Visit of "Point E" waste disposal and recycling facility Visit of "Belle Epine" Shopping Center. (hypermarket and shopping mall)
21 Oct (Thu.)	Study of Groupe Mandar: company pioneer in quality approach and certification. Visit of "Champagne Goutorbe" in Ay Champagne- Quality approach in beverages.
22 Oct (Fri.)	Syndicate discussions. «Major findings/lessons learned on export promotion» «Recommendations» Group Presentation and Discussions. Summing up and Evaluation. Closing Session.
23 Oct (Sat.)	Return of participants to respective countries

參、研討會主要過程及內容

此次亞洲生產力組織（APO）在法國巴黎舉辦「加工食品及飲品之品質管理研討會」，主要期望提供各會員國有關食品品質管制相關領域之知識。本次邀請 Mr. Georges Champseix 等專家分別就歐盟品質需求趨勢等議題進行講解，課程內容如下：

一、講座 Mr. Georges Champseix 主要提及農產品及加工食品出口到歐盟國家的品質，簡述如下：

(一)出口產品至歐盟時，應考量因素如下：

- 1、初步評估市場需求 (Preliminary requirement)：包括是否具備產製相關技術，產品種類、樣式、包裝方式、運送、售價等經濟價值及相關商業評估。

- 2、應盡的義務 (Compulsory requirement)：各國政府皆致力於保護自己國民的健康及安全，當進口產品至歐洲時，應符合相關法令及規定，如產品追溯 (Traceability) 或危害分析重要管制點 (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)。
- 3、為達到顧客滿意等其他的必要需求 (Necessary or desirable requirements)：例如批發業者常提及良好農業規範 (Good Agriculture Practice, GAP)、良好衛生規範 (Good Hygiene Practice, GHP) 或在法國家樂福 (Carrefour) 及 Tesco 量販超市系統建構品質網路。

(二)當供應商將產品出口到法國等歐盟國家時，基於各公司本身財務狀況，人力資源及行銷策略，對於公司及產品定位，可以有不同的選擇：

- 1、僅達到法規要求標準：只求產品符合法令規定，如產品追溯 (traceability) 或 HACCP 即可，其他非屬法令規定事項，則無相關品質管制規定。
- 2、突顯產品特色而採行品質管制：為使產品具備競爭力，以達到特定目的，近一步提升附加價值，例如有機認證產品，或為了道德及傳統，申請回教食品 (HALAL FOOD) 認證或標榜素食產品等。
- 3、為了符合 ISO 認證，採行品質管理系統：如 ISO 9001 對於組織的管理，而 ISO 22000 確保食品安全，ISO 14001 對於環境的管理，往往因牽涉較複雜的流程，需要投入大規模的人力及資源，以獲得消費者的信任。
- 4、以同步或漸進式的方法，採行數個品質管理措施：例如原先基於顧客需求，促使產品達到 GAP 等級，進一步規劃長期品質管理系統，以獲得 ISO 22000 或 ISO 9001 認證，最近發展趨勢用於產品推出市場販售時，行銷策略的規畫。

二、講座 Ms. Maud Nauge 及 Ms. Lalaina Alexandra Randri Anantosa 主要講述如何規劃相關認證，簡述如下：

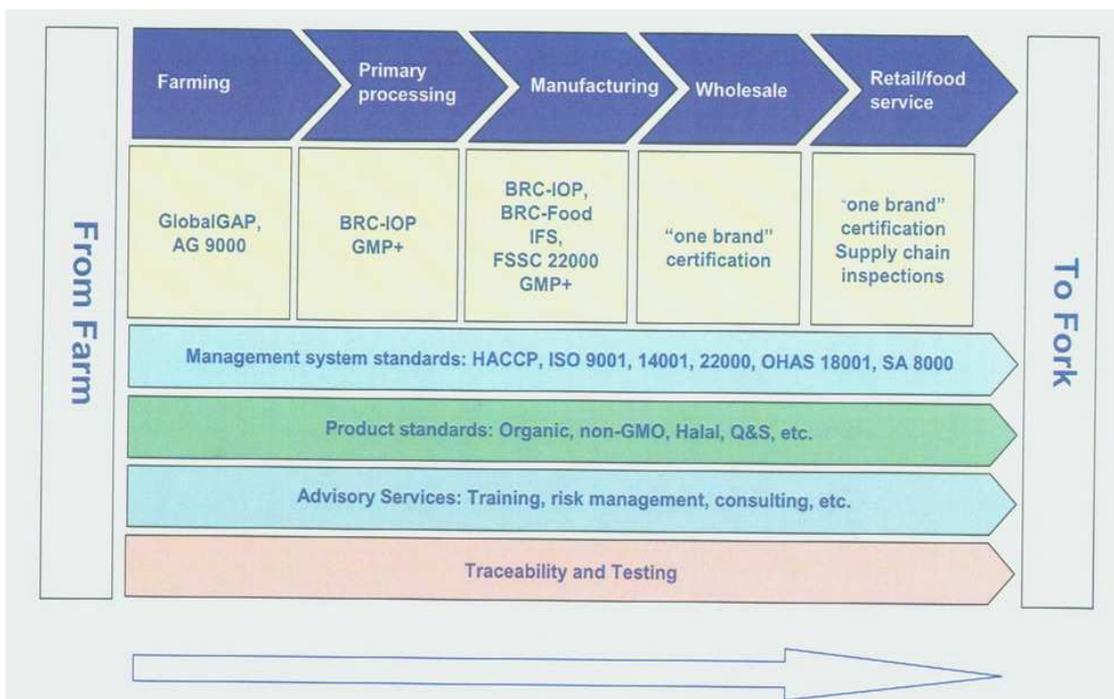
(一)全球食品安全委員會 (Global Food Safety Initiative, GSFI)：

近年來全球陸續發生狂牛症、口蹄疫、禽流感及奶粉添加三聚氰胺等食品衛生安全重大危機事件，促使大型的食品企業、流通商與零售商以提高食品品質管理及認證相關標準，各國生產工廠爲了因應客戶需求，去取得不同的食品安全認證，這些的認證都是在建立食品安全控管機制來確保產品的品質，但重複取得多項認證要花費多餘的人力維持系統與資料，並支付費用給各個認證組織，造成生產成本提高，間接提高了產品售價。

基於上述，各國際大型食品連鎖企業成立 GSFI，用以評核各個標準是否有符合其要求，只要達到其認可的標準，相關成員如麥當勞、可口可樂、Kraft group、Cargill Group 等組織即採信其品質管理體系，以達到「一次驗證、世界通行」的理想，更可以有效減少廠商重複驗證的開支。

目前 GSFI 已有全球 70 多個國家，共計 650 多家零售生產服務商採用，其主要目的除了讓食品供應鏈中各業者有效整合認證所需開支，並增加食品安全性，以提升顧客任度，進一步確保消費者受到保護。

(二)食品供應鏈中，可申請相關認證如下：



(三)食品供應鏈中 GFSI 認可的認證標準如下：



(四)採用 GFSI 的公司如下：



(五)國際食品標準 (International Featured Standards, IFS)：

德國零售業聯合會的業者爲了建立一個共同的食物安全標準，於 2002 年制定了國際食品標準與建立共同審核制度，並在 2003 年法國商

業零售業聯合會加入後，共同制定 IFS 國際食品標準，用以保證不同規模零售商和相關業務的批發商，所銷售的產品符合法定的食品安全要求。

IFS 國際食品標準建立一個評估審核基準，為所有的品牌食品供應商提供統一的審核程序，並對審核結果相互認可，使整個供應鏈更具透明度。

(六)採用 IFS 的通路及相關業者如下：



(七)英國零售商協會國際標準 (British Retail Consortium, BRC)：

BRC 包含了許多 ISO9001 質量管理體系的要求，但是更擴充了針對風險分析、衛生和品質的管制，供應商可根據標準中提供的流程表進行風險分析，以確定其產品所歸屬的類別，並經認證機構加以驗證，提供消費者審核現場符合標準情況的訊息，證明業者在維護產品的安全、合法、誠信方面的能力。

(八)採用 BRC 的通路及相關業者如下：

Our Retail members			
99p Stores	Classic	Frasers	Kingfisher
Ace	Combination	Free Spirit	L'Occitane
Albemarle & Bond	Classic Confidence	Freemans	La Redoute
Aldi	Classic Detail	Freemans Direct	Lands' End UK
Ambrose Wilson	Comet Group	Game Group	Laptopshop IT
Argos	Crabtree & Evelyn	George Clothing	Laura Ashley
Asda Stores	Crazy Clearance	Goldsmiths	Leslie Davis
ASOS.com	Damart	Grattan	Liberty
Aurum Holdings	Debenhams	Greggs	Lloydspharmacy
B&Q	Denners	H Samuel	Look Again
Blacks Leisure	Discount World	H&M Hennes	M&Co.
Group	Dreams	Harrods	Majestic Wine
Boots UK	Early Learning	Heather Valley Woollens	Warehouses
BrightHouse	Centre	Historic Royal Palaces	Mappin & Webb
Broadbents &	Empire Stores	Enterprises	Marks & Spencer Group
Boothroyds	Ernest Jones	Home Retail Group	McDonald's Restaurants
Burger King	Evans Cycles	Homebase	Milletts Leisure
Fenwick	Express Gifts	Iceland Foods	Mothercare
C&J Clark	F Hinds	Ideal Shopping Direct	Multyork Furniture
International	Famous Footwear	J D Williams & Company	N Brown Group
Candid Collections	Fashion World	J Sainsbury	Naturally Close
Christmas Gifts	Fifty plus	Jessops	National Gallery
	Figleaves.com	John Lewis Partnership	Company
	Findel	Jones Bootmaker	Neal's Yard RemediesNew
	Focus (DIY)	Just Add Water	Look Group
	Fortnum & Mason	Kaleidoscope	New Now
		Kesa Electricals	Next

(九)ISO 22000：

ISO 22000 是結合 ISO 9001 與 HACCP 之管理系統，針對食品安全之管理系統加以管理和控制，其目標是預防並控制食品安全危害，進一步保證食品安全。

ISO 22000 涵蓋基本品質管理概念、HACCP 計畫與前提方案，適用對象包括食品供應鏈所有直接或間接的供應商，除食品業者外，其他如農藥、肥料及動物用藥生產者、食品添加物、設備生產者等均可導入。

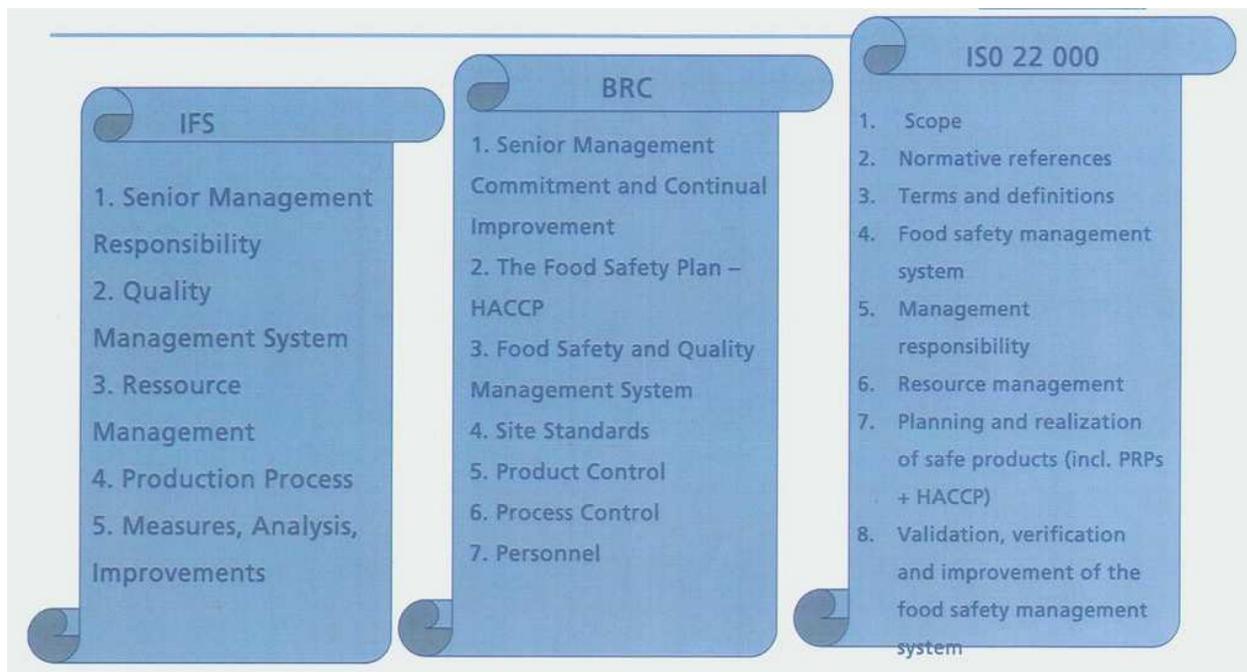
(十)IFS、BRC 及 ISO 22000 在歐盟國家使用情形比較如下：

	Main EU market	Standard owner	Certification type	Scope	Number of certificates issued	Number of registered retailers
IFS standards (international Featured standards)	German, France, Italy, Spain notably	HDE/FCI Germany/France	Product/Process certification (ISO guide 65, EN 45011)	Food Processing- For retailers brands	>12.000	150
BRC (British Retail Consortium)	UK	BRC UK	Product/Process certification (ISO guide 65, EN 45011)	Food Processing- For retailers brands	>12 000	worldwide
ISO 22000:2005	International	ISO	System certification (ISO 17021)	Food chain categories: C, D, E, P, G, H (processing, feed prod., distribution, transport and storage, catering, services, Manufacturing of Equipment, Packaging material and (Bio)chemical)	8 102 in 2008 (+96% with 2007)	112

(十一)企業申請 IFS、BRC 及 ISO 22000 的優勢及相關比較如下：

IFS standards (international Featured standards)	Compliance with EU legislation	1 program to meet market requirements	Global and open	Protect brands	Reduces multiple audits	Used by 9 of the 10 biggest EU retailers
BRC (British Retail Consortium)	Compliance with EU legislation	1 program to meet market requirements	Promote best practices	Improve supplier standards and consistency, and avoid product failure	Reduces multiple audits	More than 250 members (retailers/Trade association/Associated)
ISO 22000:2005	International harmonization for food safety	Tool to implement HACCP	fills the gap between ISO 9001 and HACCP	provides a reference for the food chain as a whole	International in scope	all companies accepting GFSI approved FS 22000

(十二)IFS、BRC 及 ISO 22000 的結構比較如下：



(十三)IFS、BRC 及 ISO 22000 的要求項目及其特性比較如下：

	BRC	IFS	ISO 22K
Number of requirements	326 individual requirements	251 individual requirements	No number of requirements, checking compliance with Chapters
Key requirements	Fundamental requirements = declaration of intent	10 KO	All requirements at the same degree
Relevant markets	Europe, UK, China/Greater China	Europe, especially Germany, France, Italy and Spain	Worldwide
Links to specific websites	http://www.brc.org.uk/defaultnew.asp	www.food-care.info	www.iso.org

三、講座 Ms. Peggy Herluc 及參訪 Mandar 企業：

Ms. Peggy Herluc 為 Mandar 企業集團品質經理，主要講述該公司發展及引進相關食品安全管理系統，並於參訪該公司時實地講解。

(一)Mandar 創立於 1973 年，員工 200 人，佔地 8,600 平方公尺，在法國屬於中小企業。

(二)該公司主要經營生鮮蔬菜及水果行銷及加工業務，每日銷售生鮮蔬果量約 200 公噸，在香草部分每年約 3,000 公噸，此外，亦生產生鮮截切蔬果等相關加工品項，年產量 3,500 公噸。

(三)該公司就果汁、截切蔬果及香草產品建立不同品牌，並基於客戶需求，導入 BRC、IFS 及 ISO 9001 相關認證。

(四)當導入相關品質系統，產生下列效益：

- 1、增加員工在品質管理認知。
- 2、有利於產品持續改善。
- 3、更容易掌握顧客需求。
- 4、增加產品競爭優勢。
- 5、在顧客及供應商間皆建立忠誠度。

四、參訪 Rungis 國際批發市場

- (一)Rungis 面積共 232 公頃，市場約 1,300 個公司行號，僱用員工數約 1 萬 2,140 人，為法國最大生鮮產品批發市場。
- (二)無論經營農產品進口或外銷業務，Rungis 都符合國際批發市場的規格，每天都有近 30,000 專業採購人員在此選購符合品質的各式貨品，其中不乏著名通路業者，如位於倫敦的 Harrod 百貨商場每週要向 Rungis 訂購 3 次蔬果產品。
- (三)肉品部分，銷售生鮮、切片及加工家禽及家畜產品，Rungis 為滿足顧客需求，設計一個獨立肉類分切空間及真空包裝室，以利業者就近為各大型超市及業者提供各種包裝規格的產品。
- (四)水產部分，為確保產品衛生安全，Rungis 注重賣場環境清潔度以及產品運輸過程中冷凍鏈的完整度，由於銷售來自世界各地多樣化的魚貝類產品，並包括去骨、切片及煙燻、冷凍等加工水產品及部分的熟食產品，可以說得上是海鮮食品的展覽館。
- (五)在 Rungis 每年銷售約一百萬公噸的蔬果，不論當季或經品種改良的蔬果，甚至可供食用的花類，在法國人廚房所需的眾多食材，在 Rungis 都可以買到。
- (六)乳製品方面，包括奶油、乳品等，Rungis 為法國最大的 cheese 供應平台，提供硬質、軟質、煙燻等各種不同形式的產品。
- (七)Rungis 亦銷售各式花卉、盆栽、植物種子及樹苗，以供應個家庭及公司裝飾使用，此外，一些包裝資材甚至廚房用具及設備，都可以在 Rungis 購得。
- (八)Rungis 亦提供諮詢服務，在各個層面上，為農產品批發市場和物流中心提供規劃及經營發展相關的技術服務，內容包括：
 - 1、硬體設施及投資、整建及發展
 - 2、食品安全相關規定標準，冷凍供應鏈系統
 - 3、農產品經銷策略

(九)Rungis 為許多國家（地區）提供諮詢服務與協助，建構批發市場及物流體系：

- 1、埃及：1976-1981 年在開羅興建批發市場。
- 2、葡萄牙：1994-1996 於 Lisbon 新建一座批發市場。
- 3、英國：2007 於 Liverpool 完成批發市場翻新。
- 4、俄羅斯：2007 年起於莫斯科新建 20 公頃批發市場並整建原有物流平台。
- 5、烏克蘭：2008 及 2009 年分別於 Kiev 及 Odessa 建構批發市場及物流平台。
- 6、中國大陸：自 2008 年起，分別在深圳、南寧新建批發市場，另外，目前已在天津設計完成建設一座農產品平台，並規劃在長沙及柳州分別新建 330 及 60 公頃的農產品生產物流園區及批發市場。

(十)在廢棄物處理方面，由該市場包材收集中心處理，每年處理 70,000 噸廢棄物，目前自設的資源回收廠的焚化爐，可處理掉 95%不可回收的廢棄物。

(十一)Rungis 為求永續發展，每年投入 3,000-5,000 萬歐元在軟硬體建設上，每年皆有數百位來自世界各地的專家學者至該市場學習經營成功的經驗。

五、參加 SIAL 國際食品展

(一)法國一向被視為食品工業大國，該國於 10 月 17 日至 21 日辦理兩年一度 SIAL 國際食品展，超過 14 萬參觀人潮，參展商逾 5,300 家，包括製造業、物流業、進口業、批發及零售業等相關廠商。

(二)法國的 SIAL 食品展與德國的 ANUGA 食品展每年交互舉行，是整個歐洲乃至世界最大的食品行業盛會。本次「SIAL 2010 法國食品展」結合「IPA 2010 法國國際食品加工機械設備展」，成為全球備受矚目的專業展覽會，總展館面積達 246,000 平方公尺，分為 19 個產品部門，分布在 8 個不同的展館。

(三)全球超過 80 個國家參與 IPA 及 SAIL 盛會，不但展出最新食品科技，同時也能藉由該展洞悉快速變化的市場趨勢。本次研討會參加學員來自產官學界，可藉以觀察食品產業發展趨勢及規劃未來發展，就從事食品加工業者而言，更是進一步建立潛在客戶良機。

肆、心得與建議

一、心得：

近年來在政府政策的引導下，企業品管及技術提升，加上辛勤耕耘提昇產業競爭力，促使台灣許多業者藉著具備優良品質建立世界知名品牌，將台灣製造帶進國際舞台，建立高品質形象及信譽等無形資產，有極其輝煌成就。一個成功品牌的建立，需要長期資源投入與經營，政府的政策與目標，亦為領導產業發展的最重要因素，許多的環節皆非一朝一夕可以造就。

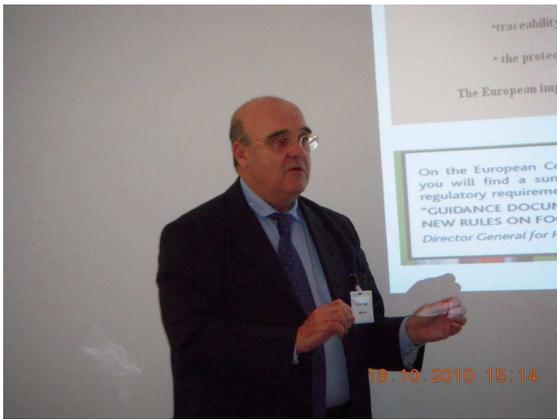
品質除了是企業對客戶的承諾，用於決定產品的市場競爭力以獲取利益外，每一項標示 Made in Taiwan 的產品，都在扮演著行銷台灣的重要角色，就如同許多生活在台灣的法國人士，選購車輛時只選擇 PEUGEOT 以及 CITROEN 等法國品牌的車子，除了優越的民族意識及使用的習慣性外，亦是對自己國家生產的產品品質深具信心。

二、建議：

經由此次研討會，在輔導食品及農產品加工業者有關品質管理系統的建構，提出以下建議：

- (一)當輔導業者取得相關國際認證，應考量各產業主要目標市場需求，並避免因重複取得多項認證，造成生產成本提高，以利市場開拓並增加產業競爭力。
- (二)建構食品安全管理系統時，除了落實相關文件紀錄外，更應加強人員訓練，提升相關從業人員品質管理之觀念。
- (三)因應消費者意識抬頭，在面對 WTO 開放的經濟自由化及各國的競爭，要掌握在國際上的定位，加速產業發展，應有效建構國際化食品安全管理

系統，確保產品品質符合目標市場需求。



講座Mr. Georges Champseix說明農產品及加工食品出口到歐盟國家的品質需求



講座Ms. Maud Nauge及Ms. Lalaina Alexandra Randri Anantosa說明如何規劃認證



講座Ms. Peggy Herluc說明Mandar企業引進相關食品安全管理系統



參加SIAL國際食品展



中國大陸許多參展業者生產不同樣式乾燥蔬菜產品



參訪Rungis國際批發市場



Rungis水產批發市場



Rungis乳製品及加工品批發市場



Rungis家畜肉品及加工品批發市場



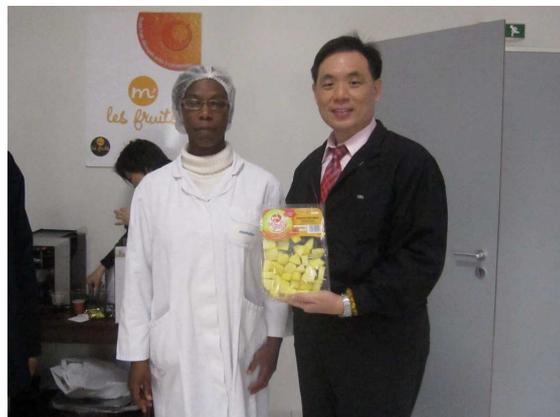
Rungis家禽肉品批發市場



Rungis水果批發市場



Rungis回收處理場



參訪Mandar企業及該公司生產之小包裝截切水果產品