### 農糧產品冷鏈設施(備)推廣觀摩會:冷凍蔬菜

#### 一、辦理目的

農業部農糧署於 2021 年度起執行「建構農產品冷鏈物流及品質確保示範體 系計畫」,為推廣農糧產品冷鏈設施(備)補助作業執行成果,特辦理推廣觀摩 會,輔以專家講解,形成相互學習之正向循環,進而提升農產業建構冷鏈物流體 系之效率。

### 二、辦理單位

• 指導單位:農業部農糧署。

• 主辦單位:台灣農業科技資源運籌管理學會。

協辦單位:富士鮮品股份有限公司。

#### 三、辦理資訊

• 時間:114年8月28日(星期四)10:00至12:00。

• 地點:富士鮮品股份有限公司二廠(地址:雲林縣斗南鎮大同路 563 巷 37 號, Google 導 航 請 搜 尋 「 富 士 鮮 品 股 份 有 限 公 司 - 二 廠 」 <a href="https://g.co/kgs/Y3TAiXk">https://g.co/kgs/Y3TAiXk</a>)。

#### 四、觀摩單位簡介

富士鮮品股份有限公司成立於 2009 年,深耕雲林斗南,為國內冷凍蔬菜加工領域的代表性企業,專注於冷凍蔬菜原料的加工分切與穩定供應。為確保產品品質與食品安全,導入 CAS 台灣優良農產品標章、HACCP、ISO 22000 等多項驗證制度,並於 2017 年獲得加工與生產端的產銷履歷雙驗證,落實從源頭到成品的可追溯管理。富士鮮品目前設有兩座正式營運的加工廠,具備規模化處理多項冷凍蔬菜品項(如青花菜、花椰菜、玉米粒、紅蘿蔔丁、馬鈴薯丁等)之能力,並持續投入自動化設備升級與環境管理優化。第一廠更通過 ISO 14064-1 溫室氣體盤查標準,展現企業對永續發展 (ESG)的實際行動與承諾;第三廠則預計於今年底完工,未來將進一步擴充量能並持續優化製程能效與農產原料契作機制,強化冷鏈物流與通路串聯能力,提供穩定、安全、高品質的冷凍蔬菜。

#### 五、觀摩重點

- 冷凍蔬菜的加工作業流程與安全管理。
- 廠區作業動線設計與設備應用實例。
- 冷凍蔬菜加工廠的節能減排措施。

# 六、活動流程

| 時間          | 主題     | 主持人/主講人                  | 備註                   |
|-------------|--------|--------------------------|----------------------|
| 9:30        | 接駁出發   |                          | 雲林高鐵站接駁              |
| 9:30-10:00  | 會場報到   |                          |                      |
| 10:00-10:10 | 致詞     | 農業部農糧署<br>富士鮮品<br>股份有限公司 |                      |
| 10:10-10:15 | 流程介紹   | 台灣農業科技資源<br>運籌管理學會       |                      |
| 10:15-10:30 | 簡介觀摩重點 | 李允中教授                    |                      |
| 10:30-10:45 | 簡介訪視場域 | 富士鮮品<br>股份有限公司           | 介紹營運現況、<br>場域概況及成果亮點 |
| 10:45-11:30 | 場域觀摩   | 富士鮮品<br>股份有限公司           | 場域導覽,<br>並輔以專家說明     |
| 11:30-12:00 | Q&A    |                          |                      |
|             | 賦歸     |                          | 返回雲林高鐵站              |

# 七、建議高鐵班次

(一)去程

南下: 09:16 抵達雲林 (車次 1305) 北上: 09:11 抵達雲林 (車次 0810)

(二)回程

北上: 13:12 雲林出發 (車次 0826) 南下: 12:41 雲林出發 (車次 0821)