



104年第1次食米農藥殘留聯合稽查結果全數合格

行政院農業委員會農糧署表示，該署與衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）辦理本（104）年第1次稻米農藥殘留聯合稽查，該署於各縣（市）計抽檢49家廠商之庫存稻穀，抽樣100件，經檢驗結果全數合格。

104年聯合稽查第1次合格率達100%

農糧署說明，為維護市售食米衛生安全，自102年起與食藥署合作成立「聯合稽查小組」，以「聯合行動、分工作業」方式，對於糧商之包裝米產品及庫存稻穀，分別由

衛生單位及農糧署抽驗農藥殘留。國內水稻1年2期作，該署與食藥署每年上半年及下半年各辦理1次聯合稽查，並由該署當地分署（辦事處）、地方縣市政府衛生單位及農業單位共同執行稽查工作，受檢廠商係於出發前以抽籤方式選出，力求抽檢之公平性。本次聯合稽查於4月份辦理，該署共抽檢49家廠商之庫存稻穀，以每1受檢倉庫抽檢1件樣品為原則，計抽樣100件，檢查結果全數合格，合格率達100%。

國產稻米衛生安全，國人可安心享用

農糧署強調，該署歷年

來持續執行稻米安全計畫，每期作均積極辦理稻米田間農藥監測，抽檢農民生產之稻穀及辦理農民安全用藥講習，並全面抽檢庫存公糧農藥殘留，從生產源頭建置稻米安全防護網，維護國產米衛生安全品質。國產稻米上市前已經過層層把關，衛生安全無虞，請消費者安心食用。

資料來源：農糧署糧食產業組糧食管理科
http://www.afa.gov.tw/agriculture_news_look.aspx?NewsID=2881

健康存摺 My Health Bank

卡片登入

健保卡 自然人憑證

密碼：

確認

*請輸入健保卡機卡「讀取」，首次申請安裝 | 忘記密碼

全民健康保險 國家健康保險 My Health Bank

甄健康 G123456789 7890101

登入網站申請

準備自然人憑證或健保卡，及讀卡機

提出申請

包含保險費、繳納及醫療類資料

下載檔案為壓縮檔

壓縮檔以「身分證號」解密

我們每個人可能有好幾本銀行存摺，對於自己有多少帳戶一清二楚，進出帳戶的金額也都一目了然，但對於健康情況，例如一整年到底看了幾次病、看了哪些科別、曾經吃過哪些藥、哪些檢查等資訊，卻經常無法掌握。

為了讓大家都掌握自己的就醫情形、用藥及檢驗（查）等情況，現在只要使用健保卡或自然人憑證，成功登入

「健康存摺系統My Health Bank」，即可取得自己的健保就醫資料，也可以查詢或下載個人的健保卡狀況及領卡紀錄、保險費計費及繳納明細等資料，隨時隨地查詢或下載自己的「健康存摺」，存到自己的行動儲存裝置（如隨身碟、手機或雲端硬碟等），就醫資訊帶著走，讓您掌握健康大小事、做好自我健康管理！

註：民眾可使用「健保卡」或「自然人憑證」登入「健康存摺」系統之服務。
資料來源：衛生福利部中央健康保險署網站
http://www.nhi.gov.tw/webdata/webdata.aspx?menu=21&menu_id=1058&webdata_id=4797&WD_ID=1058



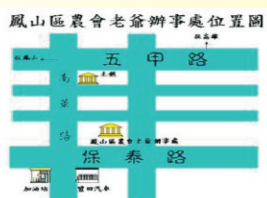
申請的好處

- ✓ 申請最便利，隨時可下載！！
- ✓ 查詢最完整，健保卡狀況及領卡紀錄、保險費繳納明細、門住診資料…等持續增加中。



本會老爺辦事處二樓招租廣告

出租標的物：大樓房屋
標的物層數：本會老爺辦事處二樓
標的物周邊環境：緊鄰市場（肉豆公）、學校（正義高中、正義國小）
標的物地址：
1. 鳳山區南華路171號2樓之1 (150 坪)
2. 鳳山區華興街37號2樓之1 (154 坪)
標的物坪數：約計304 坪
適合用途：公司行號辦公廳、證券公司
連絡人：鳳山區農會老爺辦事處~陳先生電話：(07) 7713131



如何烹調出好吃的肉品(下)

10. 如何調理使肥豬肉吃起來不油膩

將整塊豬肉以水煮熟後，再以冷水反覆沖洗數次，如此煮出的肉不油膩且吃起來非常爽口。

11. 炒肉絲與肉片的竅門

(1)若您不是買超市切好的肉絲、肉片，而需要自己切絲、切片，可先將肉塊放在冷凍庫冰至有些硬度，就容易依所需的厚薄，以粗細逆紋切成片或絲了。

(2)然後將肉片或肉絲，放入容器中，隨個人口味，加入鹽、胡椒粉等進行醃漬。如果要使肉質滑嫩鮮美，關鍵在於醃漬過程中要「加水」，且在拌醃過程中慢慢分幾次加入，約醃漬10~20分鐘後下鍋炒，就會滑潤適口。

12. 如何使大排骨肉烹煮後平整美觀

大排骨肉的邊緣有一層白筋，在烹煮前，應先用刀剝二刀，剝開這層白筋，如此肉片烹煮後不會捲縮，才會平整美觀。

13. 排骨要炸兩次才會酥嫩

排骨以醬油浸醃五分鐘，以中火炸透撈出，火候不能太急，不要立即翻動，再將火開大，小排再次倒入，快速熱炸一次，即撈出。這樣可

去除排骨所吸收的油脂，也可使排骨更加酥脆。

14. 炸扣肉及蹄膀如何使色澤光美，肉皮易爛

在烹調前先將肉煮半熟，以清水洗淨沖涼後，吸乾水分，淋上醬油上色，再將肉皮向下，以熱油炸透取出，再以冷水浸泡，待冷後可紅燒或蒸煮。

15. 如何烹飪出質脆清爽的豬肝湯

豬肝切片先川燙，並立即以冷水沖涼，可使豬肝質感較脆，湯汁也不易變成濁濁的。

16. 如何烹飪出去油排骨湯

一般怕從排骨中攝取太多的脂肪的消費者，可將煮過的湯汁於冷卻後先，放入冰箱下層冷藏，使油脂凝結於湯的上層，去掉凝結的油脂後，再將排骨湯加熱食用，就可以吃到既營養又低脂肪的排骨湯了。

※本文摘錄自「肉品選購保存與調理」手冊，財團法人中央畜產會<http://www.>



高雄市稅捐稽徵處

官方帳號 正式上線

LINE 稅務代誌，就問稅捐處！
低頭問稅，有讀必應，誠意滿滿稅福您

服務項目：地方稅務諮詢、稅務資訊及稅務宣導活動訊息搶先報
服務時間：上班日上午8時至12時、下午1時30分至5時30分

加入LINE@
高雄市稅捐稽徵處官方帳號的方式

1. 於「加入好友」的頁面，接著點擊「行動條碼」以手機鏡頭掃描右方QRcode後，按下「加入好友列表」鍵即可加入。

2. 於下方「其他」點選進入，點擊「官方帳號」進入後，輸入「高雄市稅捐稽徵處」進行搜尋後，按下即可加入。

高雄市稅捐稽徵處 服務專線07-741-0141
電子發票真便利 節能減碳GO 犀利