



鳳山分局蒞臨本會信用部宣導 宣示「防詐騙，大家一起來」活動

【本刊訊】根據內政部警政署165反詐騙諮詢專線統計，「假檢警辦案詐財」是造成民眾財產損失最多的詐騙手法，一旦被受害人將現金交付歹徒，除非當場緝獲取款車手，否則受害人之金錢將難以追回。因此，警方除不斷透過各種管道執行各類防詐騙宣導外，並加強與轄內金融機構及便利超商之協調聯繫，即時提供最新之詐騙手法等資訊，以維護民眾財產安全並預先防阻詐騙案件的發生。

為此高雄市警察局鳳山分局亦派員警，來到本會做反詐騙宣導，希望同仁多留意，若有民眾提領鉅款或解除定存，進行大筆交易匯款時，務必加強「關懷提問」的動作，適時關心是否遭受詐騙，並立即通知警方到場了解處理，加強同仁反詐騙意識，聯手降低詐騙案件，希望透過同仁多一份的關心，有效防範詐騙案件於未然，保障存款客戶財產安

全。

除此之外，分局員警也提醒民眾，凡遇不明或可疑電話，提及監管帳戶、ATM解除分期付款或退款等字眼者，一定要謹記「防詐騙三要訣」：「Calm down保持冷靜」、「Check it out小心查證」、「Call 165反詐騙諮詢」，切記勿輕易將財物交給對方，並籲請民眾將此訊息告知身邊的親友，以提高民眾的防詐騙之共識與警覺，陌生電話不牢靠，反覆查詢很重要，所



起來」活動
臨本會信用部宣導「防詐騙，大家一起來」活動
高雄市警察局鳳山分局員警及義工蒞

謂「多一分警惕、少一分損失」，期盼藉由不斷的宣導，讓民眾更加了解詐騙的手法，對詐騙產生「抗體」，時時保持警覺心，才能守護自身的財產！

畢竟「警力有限，民力無窮」，唯有藉由民眾的認同及主動參與和關心，共同建立「防詐騙，大家一起來」共識，如此始能奠定完善的治安體系，建立祥和安樂的社會。

參考資料：內政部警政署網站

Https://www.npa.gov.tw/NPAGip/wSite/ct?xItem=84203&ctNode=11436&mp=1

生產者及消費者兩者皆贏 病、蟲害防治安全資材的運用

◎圖：推廣部簡家齊

隨著食品安全與環保意識抬頭，病、蟲害防治安全資材之開發與應用已成為重要趨勢，尤其針對連續性採收作物，農藥殘留過量情形時有所聞，若能有效運用安全資材，例如碳酸氫鉀、窄域油、硫磺劑及亞磷酸(1:1)等資材，必能有效減少化學藥劑之使用頻率，而上述資材均屬於衛福部公告免訂殘留容許量，毒性低、安全性高的資材，且其效果甚至優於化學農藥，透過這些安全資材之研究與推廣應用，亦可同時提升農產品之安全性。

生物農藥為病蟲害防治資材之一部分，針對各種作物病蟲害篩選拮抗微生物防治作物病蟲害，可直接降低化學農藥之使用，以高雄

場的研究成果為例，目前已開發出放線菌、液化澱粉芽孢桿菌等生物農藥菌種，並已技術移轉予業界利用，其中液化澱粉芽孢桿菌更已完成毒理試驗，未來登記上市後，應可提供農友安全有效之病蟲害防治方式進行病害防治，生物農藥的開發，除解決病蟲害問題，亦可有效降低化學藥劑之使用，提升農產品之安全。

病蟲害安全資材毒性低、安全性高，且有時效果甚至優於化學農藥，透過研究與推廣應用，可有效降低學藥劑之使用，並同時提升連續採收蔬菜之安全性。

資料來源：高雄區農業改良場

http://www.kdais.gov.tw/view.php?catid=6101



▲本會邀請高雄區農業改良場推廣課陳俊吉技士來會，教導本會蔬菜產銷班班員如何有效運用及調製各種礦物資材用藥，以低成本製作病、蟲害防治安全用藥，圖為教學現場班員踴躍學習新知情形。

創新型態多元米食 在地食材結合國產米

稻米是我國最主要的農作物，近年來，受到飲食西化及外食人口增加的影響，食米消費型態改變，年輕族群喜愛麵食及烘焙製品，導致食米年消費量大減，新型態多元米食採取「米麥融合」策略，將米磨製成米穀粉，與麵粉摻配應用於製作麵條、速食麵及烘焙產品等。

一、米麵條及米籽條

使用30~50%米穀粉與麵粉摻配製成之米麵條，烹煮時間較小麥麵條縮短1/3~2/3，運用真空擠壓技術，可製造100%純米籽條及純米義大利麵，提供具黏質過敏體質消費者之飲食新選擇，並以

「無麩質」訴求拓展外銷市場。

二、米速食麵

於速食麵塊中使用20%米穀粉，可降低吸油率30%以上，符合少油、少負擔、快速、方便即食的需求，米穀粉並可用以取代化學澱粉，減少化學添加物使用並提升產品口感，使產品更天然。

三、烘焙產品

(1) 蛋糕類：在完全不使用麵粉條件下，以100%米穀粉製作蛋糕，組織綿細，口感較麵粉更為濕潤。

(2) 麵包類：米穀粉不含麵筋，藉由合法添加取代麵筋，並調整加工技術，可製作米穀含量100

%，具無麵筋訴求之米麵包。

(3) 餅乾類：米穀粉使用於餅乾，成品呈現較為硬、脆口感，米穀粉吸水率高於麵粉，製作純米穀粉餅乾需調整配方及部分製程條件。

(4) 酥餅類：米穀粉於中式酥餅可部分取代使用於油酥及油皮中的麵粉，亦可作為豆餡之增量劑。

近年來推出之新型態米食製品，已逐步建立消費市場，例如中華民國農會推出「農好蓬萊麵」有香蔥肉燥口味、素香風味、牛肉風味等，消費者反應熱烈，常常供不應求；另外柳營鄉農會推出「鮮乳米包子」及「鮮乳米饅頭」，精心調製出米穀粉、麵粉及鮮奶的黃金比例，融合柳營牛乳濃郁口感與國產米清香風味大受歡迎。運用地食材與國產米結合，開發新鮮、創新、易儲存、多樣化的新穎米食製品，期望賦予稻米活力與新希望，重新塑造米食的新價值。

參考資料：行政員農委會
http://www.coa.gov.tw/ws.



中華民國農會出品農好蓬萊麵

臺灣農產品生產追溯 好安心

掃描QR-code 生產資訊全部露

大家到賣場、超市購買農產品時，是否曾想知道生產者是誰？為了強化生產者對產品安全責任，也讓消費者購買農產品時更安心，農委會自7月1日起全面推動「臺灣農產品生產追溯」制度，消費者只需透過智慧型手機或行動裝置掃描農產品的二維條碼(QR-code)，就能立即取得生產者及產品相關資訊囉！

生產追溯有什麼好處？

- ◎ 生產者
 1. 農民自行申請，申辦手續便利不需費用
 2. 提高民眾對自身農產品的安全信任度
 3. 可藉機訴說生產過程、農產故事等，多一個行銷管道
- ◎ 消費者
 1. 可清楚了解所購買的農產品生產資訊，安心消費
 2. 農產品出現問題，可立即聯繫到生產者

政府怎麼把關？

- ◎ 源頭查核

農政單位將不定期辦理實地查核，核對生產、集貨、運銷等狀況是否和系統登錄資料相同
- ◎ 標示查核

農政單位將不定期抽查市售產品是否有標示不實或仿冒情形
- ◎ 品質抽驗

由中央及地方政府抽驗生產追溯產品安全品質，確保產品品質
- ◎ 違規處理

品質抽驗及標示查核如有違規者，將依農藥管理法等相關規定辦理

※ 請上臺灣農產品生產追溯系統(https://qr.cafa.gov.tw/)看更多資訊 ※

行政院農業委員會 COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN