

外食族的好選擇
產銷履歷溯源餐廳
源頭管控生產，嚴格把關食安



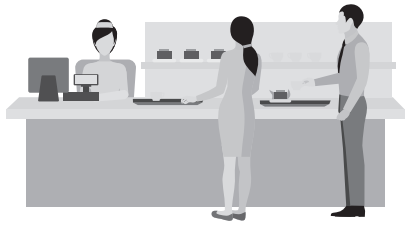
沈姿儀[1] 黃新達[1]

壹、前言

後疫情時代，健康及食安一直是國人最重視的議題，行政院農業委員會（簡稱農委會）輔導產銷履歷溯源餐廳自今年邁入第7年，全臺已有超過1,200家餐廳，近252品牌成為產銷履歷溯源餐廳，採用安全、永續、公開、可追溯的產銷履歷食材，並透過溯源餐廳平臺業者協助餐廳將使用食材資訊與農委會產銷履

註1：行政院農業委員會企劃處。

歷資訊系統介接，不但提供消費者食材履歷即時查詢功能，更誠實登錄產銷履歷食材收貨紀錄，讓消費者安心享用之餘，並可得知食材來源及生產過程等資訊。



貳、產銷履歷溯源餐廳運行機制及推動情形

近年擴大推動產銷履歷制度，截至110年11月底，產銷履歷驗證面積已達50,379公頃，通過驗證家數共4,036家，可供應農、漁、畜禽總計318種品項。為擴展產銷履歷農產品市場通路，並讓真正使用產銷履歷食材的餐廳，能合法向消費者展現其選用食材的用心，農委會從104年起制定「推動產銷履歷溯源食材服務及獎勵活動規範」，開放有意願的產銷履歷溯源平臺業者加入，產銷履歷溯源平臺業者須自農委會之產銷履歷資訊系統接收農友出貨資訊，再由餐廳端確認收貨，藉由產銷履歷本身嚴謹的批次、總量管理機制，以確認餐廳使用產銷履歷食材品項及數量。為避免消費者誤解，產銷履歷溯源餐廳須



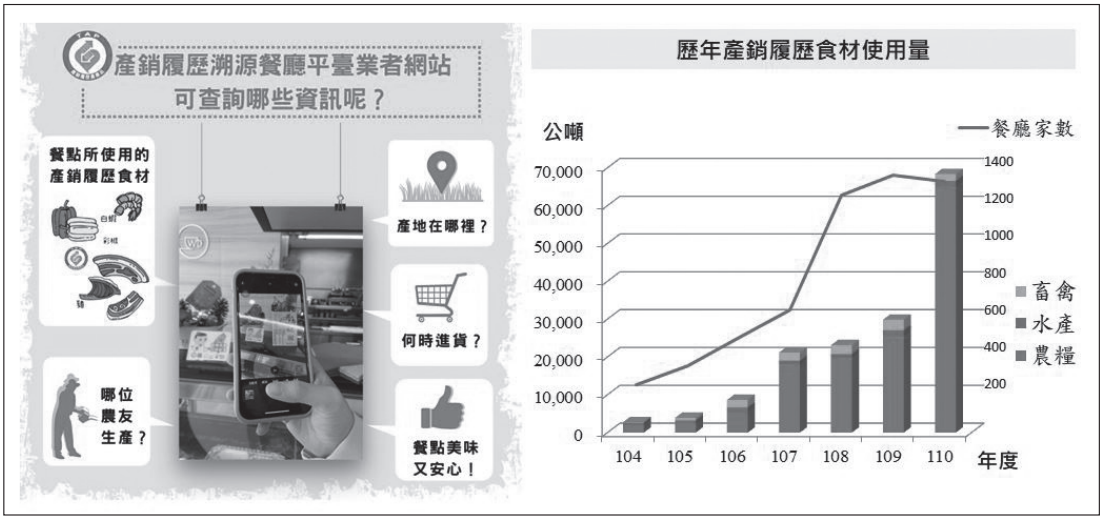
產銷履歷溯源餐廳使用產銷履歷食材查詢方式（菜單或桌卡形式）。

配合於餐廳明顯處以桌卡或菜單形式等，明確標註哪道餐點使用產銷履歷食材，讓消費者於點餐或用餐時可同步瞭解食材來源資訊，包括在哪個農地生長、哪位農夫耕作，每次的施肥紀錄、採收時間等，都能在網路上查詢到！清楚瞭解農民們精心培育過程中的每一步重點歷程，以達從農場到餐桌全程可追溯之目的。

推行迄今已有3間產銷履歷溯源平臺業者加入，包含「社團法人台灣農業跨領域發展協會（AMOT）」、「有心溯源平臺有限公司」及「勤益碾米加工廠」，產銷履歷溯源餐廳總數也從最初僅數家餐飲業者響應，至如今已有1,281家餐廳加入，涵蓋範圍上至五星級飯店、餐飲連鎖集團、知名速食品牌，下到庶民小吃及飲料店等，如王品集團、麥當勞、屋馬燒肉、石二鍋、大戶屋等共252品牌。另，透過產銷履歷溯源餐廳家數逐年成長，也帶動產銷履歷食材使用量從最初的2,700多公噸增加至68,000多公噸，想要吃得安心又美味，產銷履歷溯源餐廳是消費者最聰明的選擇。

參、結語

為確保消費者吃得美味又心安，並提升農產品品質及安全，農委會透過產銷履歷相關法規修正、結合產銷履歷獎勵政策及農漁畜各產業輔導機制等，引領更多農友加入；同時也需要餐飲業者及消費者用行動共同支持臺灣農業，選用「產銷履歷TAP標章」國產在地農產品，製成餐桌上美味佳餚，各階段食物旅程透明呈現，吃進安心的好味道。



產銷履歷溯源平臺網站查詢資訊及歷年產銷履歷食材使用量。