

# 農產品初級加工場(林產類及農糧類)申辦政策與法規說明會

## 報名簡章

### 一、 辦理目的

以提升農民、農民團體、縣市政府、林業及自然保育署各地分署、試驗改良場所等公私部門對「農產品初級加工場管理辦法」與申設流程之理解，協助業者加速合法設置、提升法規遵守能力並即時解題為目的。

本次說明會以「農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式」之林產類為對象，其中含括主產物與副產物(非食用和可食用)類別，請參閱附件。

活動採說明、分組座談及現場諮詢的模式辦理，涵蓋「農產品初級加工場管理辦法」及「申請農業用地作農業設施容許使用審查辦法」等相關法規、申設流程、業界案例與常見問題解析，以強化互動、聚焦解決申請問題。

### 二、 參加對象

農民、農民團體及林產(農糧)加工業者、縣市政府、林業及自然保育署各地分署、試驗改良場所，有意願申請或輔導申設農產品初級加工場之相關人員。

### 三、 辦理日期及地點(採實體及線上方式同步辦理)

- 北部場：115年1月30日星期五下午1點，台北市愛國東路22號8樓會議室(紡拓大樓)
- 中部場：115年2月5日星期四下午1點，台中市烏日區高鐵一路268號3樓之12(登陽ICC國際商辦)
- 南部場：115年2月6日星期五下午1點，臺南市歸仁區歸仁十二路3號努山塔里亞E1會議室(大臺南會展中心)

### 四、 指導單位：農業部林業及自然保育署；辦理單位：農業科技研

究院。

五、 報名方式：線上報名連結

<https://forms.gle/i16qGhfgNNF8iumo8>



六、 報名截止日期：辦理前2日。

七、 活動內容及流程

時間	活動內容
13:00-13:30	報到
13:30-13:50	致詞&會議導覽
13:50-14:50	總說明 1. 政策脈絡（淨零、國產材與初級加工場制度） 2. 申設法規重點與流程（適用範圍、設施與人力要件、文件、計畫書） 3. 業者申設成功實務案例經驗分享
14:50-15:00	40 小時教育訓練辦理說明
15:00-16:30	分組座談及諮詢(每組輪流 30 分鐘) 第一組 法規流程 第二組 申設實務與經驗 第三組 場域規劃
16:30-16:40	總結
16:40~	賦歸

聯絡人：農業科技研究院 農業政策研究所 林傑文研究專員

電話：02-89787615

傳真：02-89787622

E-Mail：[1142061@mail.atri.org.tw](mailto:1142061@mail.atri.org.tw)

## 附件

### 農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式修正規定

#### 參、林產類

##### 一、主產物

<del>加工方式 品項 原料別</del>	造材(粗解)	製材
原木	原木、山造角材、枝梢材、根株材、薪炭材、木片及其他不規則型木材(材種分類，依中華民國國家標準 CNS442木材之分類)	木製材品：板材、角材、圓柱等類似產品(材種區分，比照中華民國國家標準 CNS444製材之分等)
竹	竹桿、竹枝、竹鞭及其他不規則型竹材	竹製材品：竹片、竹筒、竹條

##### 二、副產物

###### (一)非食用

<del>加工方式 品項 原料別</del>	製炭	蒸餾	破碎
原木	木炭、木醋液	蒸餾木醋液、非食用木材精油及純露	木炭粒、木炭粉
竹	竹炭、竹醋液	蒸餾竹醋液	竹炭粒、竹炭粉
枝葉		非食用木材精油及純露	

###### (二)可食用

<del>加工方式 品項 原料別</del>	乾燥	粉碎
臺灣金線蓮(連)	臺灣金線蓮(連)	臺灣金線蓮(連)茶包
臺灣山茶	臺灣山茶	臺灣山茶茶包、臺灣山茶粉
段木香菇	段木香菇	
段木木耳	段木木耳	
土肉桂葉	土肉桂葉	土肉桂葉粉、土肉桂葉茶包

備註：

###### 1. 原料別：

- 1.1. 非食用原料別之木材精油及純露：原木限紅檜、臺灣扁柏、臺灣杉、香杉、牛樟、臺灣肖楠等六種樹種原木；枝葉限臺灣肖楠、柳杉、龍柏、白

千層等四種樹種枝葉及土肉桂葉。

## 1.2. 可食用原料別：

1.2.1 應符合衛生福利部所定之食品原料相關公告規定或食品原料整合查詢平臺認定之可食部位及相關規範，例如原料來源(包含學名、使用部位)、加工製程、使用範圍(沖泡茶飲、膳食調味、萃取後供食用、香辛調味等)、規格含量、食用限量及警語標示，且非「未確認安全性尚不得使用之原料」之類別，或衛生福利部公告之「可同時提供食品使用之中藥材」所列者，並應確認其食用安全，及符合食品安全衛生管理法及其相關衛生標準。

1.2.2 原料未載列於食品原料整合查詢平臺者，如屬衛生福利部食品藥物管理署認定之傳統性食品原料，則得作為食品原料使用；若非屬傳統性食品原料者，則應檢具原料來源(含拉丁學名、使用部位)、詳細加工流程、成分含量規格、使用目的與用量、食用歷史經驗及安全性等相關資訊，經衛生福利部食品藥物管理署綜合研判得作為食品原料後，始得使用。

## 2. 加工方式：

2.1. 造材(粗解)：指林產物之主產物經鏈鋸或其他簡易器械造材(粗解)成不同尺寸規格木材、竹材材種之加工作業。

2.2. 製材：指木(竹)材依材種配合木(竹)製品之用途，經木工機具等製材設備進行鋸切成不同尺寸規格木(竹)製品之加工作業。

2.3. 製炭：指木(竹)材以土窯或機械窯在缺氧條件下燃燒製成炭化物及冷凝收集木(竹)醋液之作業。

2.4. 蒸餾：指木(竹)醋液、原木(含枝葉)經過加熱，利用沸點差分離之作業。

2.5. 破碎：指木(竹)炭化後經機械破碎而得粒狀之加工作業。

2.6. 乾燥：指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、裁切等加工處理，再經自然、人工或機械加工方式移除水分或加工助劑，降低產品水分含量或水活性。

2.7. 粉碎：指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、裁切、乾燥、焙炒等加工處理，再經人工或機械方式由外部施予力量，使其顆粒、外觀或尺寸改變之顆粒狀或粉末狀。製造過程須經水洗及沉澱步驟者，不屬之。

## 3. 品項：指依各原料別項目經最終加工方式(造材、製材、製炭、蒸餾、破碎、乾燥或粉碎)處理所製成之成品。

3.1. 非食用木材精油及純露：單一產品如具有多重用途，應依其產品功能宣稱分別適用藥事法、化粧品衛生安全管理法、環境用藥管理法、商品標

示法等相關法規規定。

- 3.2. 茶包：指原料經破碎處理成外觀或尺寸不均一型態，再以茶包袋(例如平面或立體袋)包裝之產品；原料加工製程不得使用硫礦燻製或浸泡亞硫酸鹽類等食品添加物。
- 3.3. 粉：指原料經粉碎處理後，經過篩成外觀或尺寸均一之粉末狀型態，再以玻璃罐或其他容器包裝之產品；原料經萃取、調合、造粒或噴霧乾燥製成之粉粒，不屬之。