

快樂

菜市仔



國內
郵資已付
台北郵局特准掛號
台北字第8177號
雜誌類
〈無法投遞請退回〉

發行人的話

在菜市仔創業正夯

主題報導

談禽不色變～傳統市場禁宰活禽政策開跑

人生中的第一桶金～菜市仔創業大蒐秘

市集之旅

FUN暑假迺市仔快樂瘋一夏

市場報馬仔

市場新·感·動



13

傳統市場與攤商
專業期刊

2013年6月

談“禽”不色變

對抗H7N9流感，市場刻不容緩

在傳統市仔此起彼落的吆喝叫賣聲中，可以看到婆婆媽媽們在五花八門的攤位前，仔細挑選每日所需的各式雞鴨魚肉、蔬菜水果等新鮮食材。但伴隨著H7N9流感疫情發生，消費者開始擔憂活禽在傳統市仔內販售或宰殺時的糞便、血水、雞毛等廢棄物的衛生問題，擔憂是否造成疾病快速傳播。

事實上，行政院農業委員會早自民國99年3月26日公告，為維護國人健康，讓民眾在購買禽肉時更安心，供食用的雞、鴨、鵝類，應於合法屠宰場內屠宰，除政府列管的傳統市場活禽攤外，其餘如有宰殺活禽即視為不合法之私宰行為，如經查獲均應處罰。而近日為降低國內H7N9流感疫情風險及國人的恐慌，行政院農業委員會更於102年5月14日正式公告，全台(除離島地區及山地原住民鄉/區外)傳統市場從5月17日起全面禁止宰殺活禽，衛生署亦於同日開始禁止活禽於傳統市場交易。

傳統市場如果在疫情期間將活禽「展示、陳列、販售」，可依傳染病防治法處三千元到一萬五千元罰鍰；一旦被查獲攤商「屠宰」活禽，可依畜牧法處二萬到十萬元罰鍰，累犯甚至可移送法辦。市場攤商，應將食用的雞、鴨、鵝類等活禽送至合格屠宰場代宰，或購買經由合法屠宰場進行疾病檢查及衛生屠宰作業後之禽肉。政府相關部門已與列管的1,051處活禽攤商溝通，積極協助攤商轉型販售合格禽肉及申請轉型補助，媒合屠宰場優先提供貨源，確保貨源充足，讓民眾可安心上菜市仔購買到健康的肉品。

經合格屠宰作業的禽肉，於攤前將張貼「防檢局屠宰衛生檢查合格」的認可標誌，以確保禽肉來源與品質；此外，為讓民眾上菜市仔更放心，各市場已發揮自主管理功能，著手進行清潔、消毒等防疫工作，希望提供民眾一個安心的購物環境。

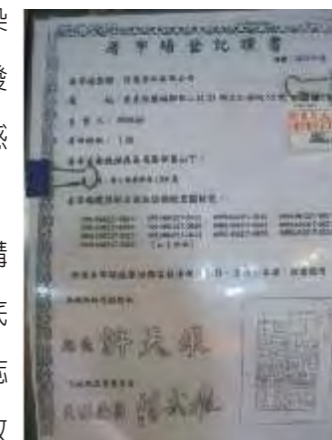


● 上市場購買禽肉時，切記認明「防檢局屠宰衛生合格」標誌喔！

認識H7N9流感

H7N9流感病毒是禽鳥類中傳播的流感病毒，很難跨物種傳染人，過去並沒有人類感染H7N9流感病毒的報告，直到中國大陸發生人類病例，才出現感染人的H7N9流感病毒。目前仍為禽傳人感染階段，尚無證據顯示有持續性人傳人現象。

民眾不必過度恐慌，只要勤洗手，注意個人衛生，避免購買、飼養來源不明的禽鳥與禽品，食用禽肉與蛋類時，也應徹底煮熟，選購禽肉時，應認明標示有「防檢局屠宰衛生合格」標誌的產品，確保安全、更有保障。而攤商也應配合政府禁宰活禽政策，減少民眾和活禽接觸的機會，杜絕病毒在市場內傳播的可能性。雖然目前疫情看似趨緩，但民眾仍不可掉以輕心。



● 認明禽肉的「防檢局屠宰衛生合格」標誌。

H7N9流感傳播方式與發病症狀

人類主要是透過吸入及接觸受感染禽鳥的呼吸道飛沫顆粒及排泄物而遭受感染。初期有發燒、咳嗽、呼吸道不適等與季節性流感類似徵兆；後期則出現肺炎、呼吸困難等症狀，嚴重者甚至造成死亡。



H7N9流感如何預防



傳統市場禁宰活禽 有什麼好處？

傳統市場不留置活禽，可以避免活禽糞便製造汙染；不宰殺活禽，可以杜絕活禽血水、毛屑對環境衛生所造成的影響！

對於市場而言：沒有活禽宰殺的市場，可建立衛生整潔的良好形象，增加民眾信心，讓顧客更安心走逛菜市仔！

對於攤商而言：有合法安全的禽肉來源，可增加消費者信賴，提升商家的信譽。

對於民眾而言：認明禽肉的「防檢局屠宰衛生檢查合格」標誌後再購買，可保障食用的衛生安全。



● 禽肉經合格屠宰衛生販售，民眾放心採買，攤商老闆也笑呵呵。

合法屠宰禽肉， 安全衛生可靠

於屠宰場屠宰家禽依照行政院農業委員會『畜牧法』、『屠宰場設置標準』、『屠宰作業準則』及『屠宰衛生檢查規則』規定，須經政府所派屠宰衛生檢查人員檢查，合格後才可放行，以確保禽肉安全與衛生，維護國人食肉安全。



H7N9流感防疫 Q & A

因應禁宰活禽政策施行，各市場的管理及輔導單位已陸續協助列管禽肉攤商申請補助及媒合貨源等相關配套措施，期望將禁宰活禽政策所帶來的經濟損失減到最低。以下針對市場、攤商以及民眾的常見問題，提供初步的解答。

市場篇

媒合攤宰顧消費
創造三贏保健康

Q1 在H7N9流感流行期間，要如何留住顧客，使其安心上市場消費？

A1 不留置、不宰殺活禽、勤洗手、提高警覺，加強自主管理，並進行環境消毒、清潔。如發現顧客、攤商有身體不適或其他可疑症狀，應立即協助就醫。

攤商篇

冷藏冷凍保新鮮
口感不變創商機

Q1 全面禁止市場宰殺活禽後，要如何與屠禽場進貨販售？

A1 針對有意願販售合格禽肉的攤商，政府協助媒合全台合法屠宰場提供貨源，不用擔心禽肉貨源不足問題。更多訊息請逕至行政院農業委員會動植物防疫檢疫局網站查詢合格屠宰場資訊(<http://www.baphiq.gov.tw>)。

Q2 市場不能宰殺活禽，我要如何保存禽肉？處理庫存？減少配合政策造成的個人損失？

A2 政府相關單位已經著手進行各項宣導及輔導措施，協助禽肉攤商轉型。經濟部提供10萬元的轉型補助金予全國合法列管的活禽攤商(申請至102年5月16日止)；而農委會實施的第一階段獎勵是至102年5月16日止，第二階段獎勵措施則分為兩期，分別為5月17日至6月1日止(第一期)及6月2日至17日(第二期)；部分地方政府也有相關的獎勵補助措施，列管禽肉攤商可以利用相關獎勵補助措施進行攤鋪設備更新，以利禽肉保存，並降低政策造成的衝擊。



● 許多活禽攤商已添購冷藏(凍)櫃來確保禽肉新鮮，民眾可以安心選購。

民眾篇

Q1 活的雞、鴨、鵝不是比較健康、衛生嗎？

A1 觀念問題！來自合法屠宰場所屠宰雞隻均是經屠宰衛生檢查人員檢查合格之活雞，並且全程於專業設備中進行，比起傳統市場現宰之環境更加衛生，品質更有保障。

Q2 活禽經屠宰後冷藏送至市場，好像比較不新鮮！

A2 觀念問題！屠宰場當日屠宰的雞隻須經過屠宰衛生檢查人員檢查，健康無虞者才會進行屠宰，屠宰後亦經屠宰衛生檢查人員詳細檢查，合格後貼上合格標誌，全程於專業設備中進行，新鮮且更符合肉品安全。

Q3 現在吃雞、鴨、鵝和蛋安全嗎？

A3 1. 禽流感病毒不耐高溫，禽肉及蛋應高溫煮熟，可以使其病毒不活化。因此，熟食禽肉相關製品是安全的，但烹煮前的冷凍及解凍過程應謹慎，且應避免生熟食交互感染。
2. 截至目前為止，尚無實例顯示人們經由食用「煮熟」的禽肉製品而被感染；惟走私食品無經過任何食物品質之控管，包括活體之取得及宰殺、生禽肉之保存、製造過程及運送過程之衛生條件等環節實難以評估。

Q4 要如何檢舉未符合規定的私宰行為？

A4 違法私宰活禽，將依違反畜牧法規定處新台幣2萬到10萬元罰鍰，累犯處1年以下有期徒刑或併科罰金10萬元。若發現有任何私自屠宰活禽販售的行為，請勇於向各縣市違法屠宰查緝小組舉報（各縣市農政單位或臺北、新北、臺中、臺南、高雄請撥1999），以杜絕類似情事發生，維護大眾安全。

勇於檢舉
非法屠宰
守護消費安全
大家一起來



政府有用心 消費者足安心

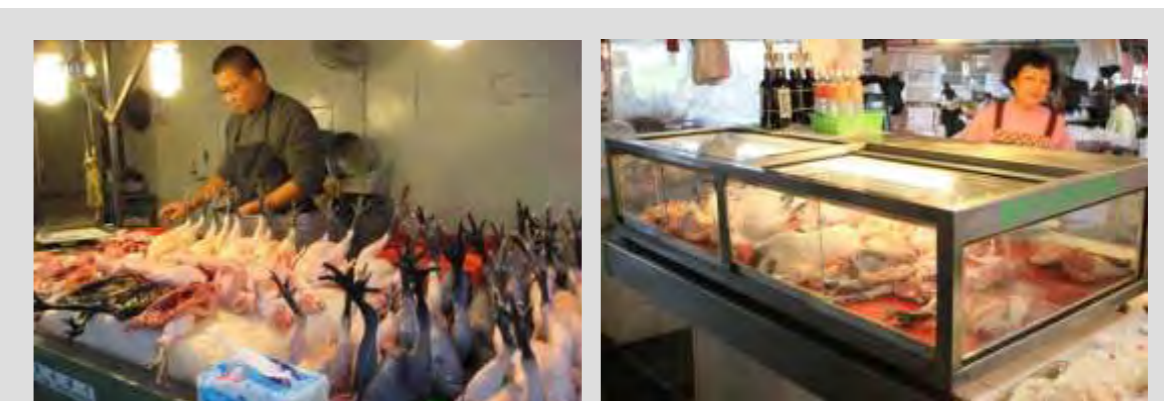
傳統市場活禽禁宰政策實施後，原有列管活禽攤商因不得再從事活禽宰殺生意而面臨轉型壓力，為降低對列管活禽攤商生計之衝擊，經濟部研商輔導措施，提供轉型補助金。在活禽攤商轉型或販售合格禽肉後，傳統市場沒有活禽，可讓國人免於H7N9流感之恐慌。

全國合法列管之活禽攤商，經各縣市政府清查，有實際宰殺行為者提出申請並切結願意配合政策不再於市場宰殺活禽，經過經濟部中部辦公室會同專家審查核可後，已將每攤補助款十萬元撥付各地方政府轉發攤商。

另外，經濟部中部辦公室也將結合「102年改進傳統市場經營管理－樂活菜市仔競爭力提升計畫」之各項市集促銷活動，於傳統市場辦理電宰雞肉試吃推廣活動，向消費者宣導購買合法屠宰禽肉的好處，提振買氣，共同支持傳統市場禁宰活禽政策。



● 經濟部中部辦公室審查列管活禽攤商轉型補助金資格，召開會議。



● 攤商使用衛生冰塊保鮮或添購冷藏（凍）設備保存，讓消費者買到新鮮、衛生的禽肉。

防止H7N9流感，大家安心消費，「食」在健康！

基於維護消費者衛生安全與食的安心，降低傳統市場的生意衝擊，政府積極媒合屠宰場業者與傳統市場攤商，希望創造消費者、市場業者和屠宰業者的三贏。

（有關H7N9最新疫情可參閱衛生署疾病管制局<http://www.cdc.gov.tw>網站或電洽：1922。有關活禽宰殺及屠宰場媒合問題可參閱行政院農業委員會動植物防疫檢疫局網站<http://www.baphiq.gov.tw>或電洽：0800-039-131）

市場新貴派～樂活創業攤鋪介紹

菜市仔創業大蒐秘

近年來許多年輕人都愛到夜市擺攤，認為夜市人潮多、快速時尚、創新而且擺攤成本低。但殊不知，非法擺攤要冒著妨礙交通、佔用道路導致警察開單的風險，且競爭者衆。還不如選擇到合法公營的傳統市場創業，優勢更多，舉例如下：

- 一、攤鋪租金低廉：**傳統市場攤鋪位租金雖各地不同，但每月平均僅1,000-5,000元，比起店面或流動攤位動輒一天數仟元的租金，實為低廉划算。
- 二、合法經營：**各地均有合法的公有零售市場，有政府派員(市場管理員)協助，並導入中央與地方的資源進行軟硬體更新與輔導。
- 三、人潮多且集中：**傳統市場是人潮集散地，且多為都市精華區及交通要塞，消費人口多、消費力強且口碑傳播快。
- 四、目標對象清楚：**傳統市場消費群多為附近地區婆婆媽媽及職業婦女，購買力超強，只要商品切中需要，就能吸引搶購。
- 五、組織強大：**傳統市場多有陣容堅強且具有多年營業經驗的老手成為自治會幹部，進行市場自主管理及整體行銷，能夠隨時提供菜鳥新鮮人許多經營上的好建議。
- 六、小本經營試水溫：**傳統市場經營固定成本低，且多為現金往來，年輕人可以利用小成本低投資來嘗試各種新創意。省下來的資源投入於商品品質上，提供實惠的商品內容，創造好的口碑，生意自然做不完！

不要認為在菜市場作生意很LOW，現在時代變了，許多攤商第二代及年輕人逐漸投入菜市仔經營。利用自己的創新思維在傳統菜市仔開創出一番新氣象。事實上也有許多成功的例子，從菜市仔出發，發展成為大品牌。例如：臺北市南門市場的「快車肉乾」、「億長御坊」，都是從傳統市場起家，進而發展到百貨公司設立專櫃。

經濟部中部辦公室也在今年度開辦「傳統市集樂活創業」輔導計畫，無論是失業者、應屆畢業生、退休人士或攤商第二代，只要符合就業輔導的資格條件，就能提出申請，通過後享有專家專業諮詢輔導。不僅進行創業培訓，也協助媒合空攤、撰寫創業計劃書、市場進駐指導，甚至包括協助創業貸款申請等，都是希望有意到市場一展身手的民衆，和大家一起作伙在市場打拚，開創事業，成為菜市仔明日之星！

本期「快樂ㄟ菜市仔」走訪北中南，採訪了三個實例，包括：臺北市永春市場的「白金山貢丸」、南投市中興新村第三市場的「黑狗兄餅舖」以及花蓮市中華市場的「南海13街」有機蔬菜，他們都是以年輕人的創意、理想及對傳統市仔的情感，在菜市仔認真努力打拚，希望開創屬於自己的蔚藍晴天。



● 進入市場自己當老闆，容易上手又有「錢」途！

喝洋墨水的姐弟 共同打造貢丸界的LV

白金山精品貢丸

一顆貢丸，蘊藏多少美味？何以傳承父女姐弟間的親情？
看傳統市場貢丸攤的第二代，如何從網路中打造出時尚精品貢丸！

小小的貢丸，一斤可以賣到四、五百，你相信嗎？
如果你那對留學多年的兒女，說要在熱呼呼的廚房手作貢丸，你願意嗎？
臺北市永春市場白金山貢丸店就有這樣的一對姐弟～白宥琴、白偉成。

堅持手作，以父之名創立品牌

摩登、時尚是看到白白（宥琴的暱稱）和偉成的第一印象，也確實沒錯，白白留學英國六年，學習服裝設計，到市場前的工作是在金馬獎後台幫明星打點造型；而弟弟偉成，留學加拿大六年，學的是語言，嗜好是賽車。這對和傳統市場感覺一點都不搭嘎的兩人，卻在傳統市場共同創造出貢丸界的LV—白金山精品貢丸。

白金山是爸爸的名字，爸爸在臺北市永春市場賣貢丸卅年，靠著一顆顆親手捏製的小丸子，撐起一家生計，讓子女到歐美受教育。但當孩子長成，爸爸想卸下工作重擔收攤，白白卻不捨好吃的貢丸就此消失，決定接手貢丸店！但苦於深受政商名流歡迎的貢丸大家卻叫不出名字，於是著手建立品牌。以爸爸的名字當作品牌名，開始姐弟倆的菜市仔人生。

時尚網路，販售細膩人情

姐弟倆合力把傳統的貢丸透過網路通路及行銷，搖身一變成為時尚精品。白白負責品牌，弟弟偉成負責網路行銷。他們主動邀請網友試吃寫評論，漸漸在網路上打響知名度。白白說，他們曾經為了耍噱頭，請兔女郎來賣貢丸，或把禮盒做成白底黑字，自己覺得很屌，老人家卻覺得很晦氣！後來姐弟倆發現，包裝只能在第一時間吸引消費者，

● 用年輕時尚的流行創意，打造出傳統市場的精品貢丸！（依序是白宥琴(左前)白偉成(左後)爸爸白金山(中)以及堂弟妹)





● 年輕搞創意，什麼都好“丸”。



● 精緻的包裝，抓住消費者目光，抬高傳統貢丸身價。

白金山精品貢丸

攤名：白金山貢丸
 網站：<http://www.gold3.com.tw>
 臉書：<https://www.facebook.com/GOLD3.tw>
 Tel：02-2769-5121 Fax：02-2762-4534
 地址：臺北市信義區松山路294號（永春市場2樓）
 營業時間：週二至週日 10:00~17:00
 E-mail：gold-3@hotmail.com.tw

要留住消費者靠的是貢丸的品質和貼心的服務。所以他們每顆貢丸都是純手工、不計成本，用料紮實，原料都經過檢驗認證，不含防腐劑和化學添加物，在這一波食品衛生安全疑慮中，讓消費者買得非常安心。另外，他們也藉由和客戶的往來互動，磨練出應對進退的準則，由於主打網路銷售，所以非常重視客戶服務的品質。她坦言有少數的抱怨難免的，但消費者只要願意抱怨，都是他們改善商品的大功臣。另外，他們將永春市場二樓作為提貨站，作為和買家面對面接觸的地點，增加網友信賴感。

市仔草根能量，點燃無限可能

而一般人總以為網路商店經營要24小時且全年無休，但白白說，為了保有一定的生活品質，白金山還是跟著傳統市場作息，週一休市，晚上電話也只接到六點，這就是年輕人的個性！未來，姐弟倆計畫改裝一台試吃車在街頭趴趴走，透過臉書或推特告知行車路線，吸引夜貓族。或許有一天，我們會在深夜街頭追尋著神祕攤車，只為喝到一碗熱呼呼的美味精品貢丸湯！她笑說，這樣的堅持，其實是來自於她血液中那股菜市仔不服輸的草根且正面的能量。

黑狗兄 傳統手工餅舖

民國55年創立

五十年香氣傳承

老眷村的懷舊好滋味



老眷村ㄟ口味，老市場ㄟ人情味~
 短短一句話，說明五十年老字號黑狗兄餅舖對眷村的情懷...

傳承是延續的開始.....

坐落於南投市中興新村第三市場的黑狗兄餅舖，創始於民國55年，早期祖父母為了維繫生計，搬遷落居於南投市中興新村，多年後父親接手繼承了老榮民的傳統手藝，經營了文華早餐店，並不斷地鞭策自我，以提升技術與顧客經營，造就難以忘懷的味道。

老闆張榮傑於南投土生土長，高中二年級就下定決心畢業後跟著父母學習經營早餐店，因此習慣了這樣的生活，小本經營的餅舖並無承接問題，服務品質好的他們，靠著口耳相傳建立了不少在地居民的客群，累積了許多老客人，深受當地人的喜愛，以至於居民第二代於外地工作時，也熱心做宣傳，擴大了市場與客群，吸引外地人到此採買。



老闆和生命中最重要的兩個女人（老婆、母親）一同打拚經營。

老店新裝後，風味卻堅持傳統，在親切的傳統中有創新的理念。黑狗兄的可愛標誌是他兒子畫的，張老闆說，他繼承祖母及父母的餅舖，又用兒子畫的黑狗當logo，所以這個餅舖可說是他們一家四代的心血結晶。在101年獲得經濟部中部辦公室樂活名攤三星認證，更是南投縣第一家獲得三星殊榮的攤舖。



上等精選豬肉、青蔥為主要原料，純手工製作。



酥脆黃金燒餅可隨意搭配生菜、肉片、煎蛋等。

黑狗兄 傳統手工餅舖

民國55年創立

餅香飄飄客人口碑相傳

黑狗兄餅舖是賣傳統手工燒餅，傳承了三代的好手藝，且不加其它添加物，適合各種年齡層的客人享用。燒餅入口香氣四溢、毫不油膩且口感酥脆、紮實，令人回味無窮；口味創新且多樣化，舉凡傳統口味的黃金燒餅、甜酥餅、鹹酥餅，還有肉鮮味美又有胡椒香的胡椒肉餅，都是顧客所津津樂道的，最重要的是價位平易近人、物美價廉，因此吸引了不少固定客群。

老闆未來希望以半機器化的方式製作商品，期望能朝向中央廚房的統一作業方式來經營餅舖，以確保燒餅的品質，並搭配宅配的方式來開發新市場，藉以增加競爭優勢。這家「黑狗兄餅舖」，傳承了半世紀的家鄉口味，兼具傳統及美味的好味道，值得您細細品嚐！



黑狗兄傳統手工餅舖

攤名：黑狗兄傳統手工餅舖

Fb粉絲專頁：第三市場文華小吃部

FB社團：BLACK DOG MAN'S CLUB

Tel：049-2329350(上午)、049-2317813(下午) 熱線：0928-317813

Fax：049-2317813

地址：南投市中興新村光榮西路11-3號(光榮國小旁第三市場內)

營業時間：平日06:00~11:00、假日06:00~12:00



菜市仔～菜鳥， 在南海18街享受甜美的果實

這是一個菜市仔菜鳥的故事。一個腦袋停不下來的年輕人，憑著一股莫名的樂觀，在菜市仔叢林衝鋒陷陣。

最近，你如果到了花蓮市的中華市場，不時會聽到一個爽朗的笑聲，憑著聲音尋找，就會看到一個娃娃臉的少年～！他是鄧秉鈞，一位剛進入傳統市場不到三個月的卅歲菜鳥大兵。

做自己喜歡的事，是快樂的

看起來斯文的秉鈞，從辦公室的白領階級，捨棄高薪，一腳踏入菜市仔的行列，努力追求自己的夢想，原本反對的家人，看到他的付出與努力，也給予肯定和支持，他說，「任何工作都很辛苦，但做自己喜歡的事，是樂在其中的」。

原本在南科台積電和奇美企業擔任「勞工安全衛生管理師」長達六年，雖然薪水不錯，但慢慢會發現因為工作而失去了自己的時間和空間，只能用物質來滿足心靈的空虛。讓他開始想：「然後了ㄟ？我就這樣過下去嗎？」因此，他決定回到故鄉花蓮。回鄉後，先後在遠雄悅來飯店及慈濟任職，並考上甲級的勞安管理師證照，還連續兩年協助公司拿到全國工安獎，也利用假日於東華大學修習在職專班，甚至拿到游泳教練證照。這時候他又開始想：「然後了ㄟ？我就一直做這個工作嗎？」有些人在一間公司待上一輩子，世界卻只有眼前的辦公桌和電腦，他想要做自己真正想做的事！

白領上班族變身青年攤商

後來，秉鈞透過同事牽線，認識了番茄產銷班班長並學種番茄，為克服天候與季節障礙，並考量

現代人健康飲食的取向，決定改種有機農作。他也透過政府的補助計畫，蓋了四間溫室，並透過網路和臉書販售自己的有機蔬菜。但花蓮常常因為天候造成道路中斷而阻礙運輸，讓他的有機蔬菜宅配成為問題；另外，也為了希望地產地銷，把最新鮮最好的蔬菜在最短的時間提供給消費者，並和消費者有直接溝



通的機會，所以他在中華市場找了一個攤位，也申請經濟部中部辦公室的樂活創業輔導，希望把自己的攤鋪變成像國外市集那樣豐富，從菜市仔新鮮人晉身為菜市仔創業達人！

路難行能行，有願就有力

雖然他在菜市場時間很短，但攤商們和市場管員玉芳姐都非常照顧他，不但幫他「看頭看尾」，也常常提醒他許多在菜市場營業的技巧。他笑說，他的娃娃臉深受菜市場婆婆媽媽的歡迎，幾乎可說是菜市場的金城武，許多婆婆媽媽把每天來市場和他聊天當作一天的重要工作。當然，他也藉由這個機會，推廣他的有機蔬菜。秉鈞帶著自信且豪爽的笑容說：剛開始婆婆媽媽會認為他的菜比別人貴，但是長久下來大家慢慢會發現有機蔬菜的好處，而且為了家人的健康，有機蔬菜即使價格稍微偏高也是值得的！

秉鈞非常喜歡一句話：「路難行能行，有願就有力」。或許，有許多人覺得他傻，但是他認為：作一個快樂的傻瓜，其實才是真聰明！



● 99年投入種菜，101年就獲獎，成就斐然。



● 南海13街販售的蔬菜都經過有機認證。

南海13街

攤名：南海13街
網址：<http://www.ok-food.url.tw/info.html>
臉書：<https://www.facebook.com/nan13th/info>
TEL：0912-091-861
地址：花蓮縣花蓮市中華路199號(中華市場)
E-MAIL：u1723@yahoo.com.tw

樂活創業 · 菜市仔做頭家

為減少國內失業人數、有效引進新血進入傳統市仔創業，帶入創新思維，經濟部依據今年的「改進傳統市場經營管理-樂活菜市仔競爭力提升計畫」，實施「傳統市集樂活創業輔導計畫」，透過三區輔導團隊，針對不同的就業輔導對象，協助進行樂活創業培訓、空攤媒介申請、創業計畫書撰寫指導、創業貸款申請、市場營運、進駐輔導及轉型升級等，期望導入年輕活力，提升傳統市仔產業競爭力。

有夢就追-築夢最美！

報名後將針對營業前、營業後，提供必要的培訓課程、營運輔導，並另視輔導對象之需求進行輔導內容的微調，以提高攤商的整體經營競爭力。

	輔導項目	輔導內容
未營業	樂活創業培訓	安排參加樂活創業免費培訓課程，以學習傳統市場攤(鋪)位經營知識與技能
	協助空攤媒介申請	申請書、合約書、保證書等協助
	創業計畫書撰寫指導	指導攤位命名、攤招設計、攤位規劃、商品/設備採購、進銷存管理、人力配置、財務計畫等
	協助創業貸款申請	1. 協助申請營利事業登記 2. 協助提出申請表、計畫書、個人資料表、切結書、擔保品申請資料等
	市場進駐指導	協助生財器具、商品進銷存、銷售技巧、商品陳列等初期營運指導
已營業	提供營運輔導	輔導新營運模式、或轉型升級輔導：如新技術、新技能、新商品開發、或網路商務等新行銷方法營運輔導



傳統市集樂活

創業報名須知

- 一、報名期間：自即日起至102年7月31日止。
- 二、申請名額：三區各限額50名，總共150名。
- 三、受理之輔導對象：
 - (一) 有市集進駐創業需求之失業者。
 - (二) 有市集進駐創業需求之應屆畢業生。
 - (三) 有市集進駐創業需求之退休人士
 - (四) 市場攤商第二代有意承接者。
 - (五) 各傳統市場原有攤商欲轉型者。
 - (六) 有興趣進駐市場者。
- 四、輔導之申請步驟：
 - (一) 鄉鎮市區公所協助將申請資訊傳達給符合受理對象者瞭解，並鼓勵踴躍報名申請。
 - (二) 請欲報名之攤商或民眾將申請輔導表格資料填寫完畢後，以傳真或e-mail的方式傳送至各區執行單位窗口完成申請。
- 五、入選之審查條件：
 - (一) 申請者為有心進入市集經營之新創者優先入選。
 - (二) 有意願配合樂活創業輔導。
 - (三) 依照申請順序、資料、資格條件評估是否符合實際市場創業輔導之需求進行審核。



傳統市集樂活

創業通

即日起至102年7月31日止，想要報名菜市仔創業的民眾，請各別洽詢北區、中區、南區輔導團隊完成報名，名額只有150位喔！

北區

- (一) 行政區域：臺北市、新北市、基隆市、宜蘭縣、桃園縣、新竹市、新竹縣、金門縣
- (二) 輔導單位：純粹創意整合行銷有限公司
 - 聯絡人：黃韻如 電話：02-2958-0011#269
 - 電子郵件：yuinlu@oad.com.tw 傳真：02-2958-6658

中區

- (一) 行政區域：苗栗縣、臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣、嘉義縣、嘉義市、連江縣
- (二) 輔導單位：財團法人中國生產力中心
 - 聯絡人：柯元植 電話：02-2698-2989#6594
 - 電子郵件：6594@cpc.tw 傳真：02-2698-9177

南區

- (一) 行政區域：臺南市、高雄市、屏東縣、花蓮縣、臺東縣、澎湖縣
- (二) 輔導單位：智策整合行銷有限公司
 - 聯絡人：黃文冠 電話：02-2735-0315#610
 - 電子郵件：topgun@smartimc.com.tw 傳真：02-2735-1065

創業百寶箱

為提升國家經濟發展，鼓勵青年創業，政府針對不同年齡層、目的之創業民眾，設有因應的合適貸款項目及免費創業培訓課程。輔導團隊將協助有意願進入菜市仔創業者申請合適貸款，使民眾創業不愁資金來源，自己當老闆，生活更愜意！

青年創業貸款 最多人申請 門檻較低



凡20-45歲之中華民國國民(男需役畢或免役)，且過去三年內受過政府認可之培訓單位相關訓練至少20小時以上，擔任所創事業之負責人或股東，至遲應於該事業完成公司或商業登記之5年內向承貸金融機構提出申請青年創業貸款。

貸款額度分信用貸款及抵押貸款兩種。信用貸款：每人貸款額度上限壹百萬元，每一事業體貸款上限三百萬元。抵押貸款：每人貸款額度上限四百萬，每一事業貸款上限為一千兩百萬。

(相關訊息請洽詢：經濟部中小企業處創業圓夢網站<http://sme.moeasmea.gov.tw>或電洽0800-056-476)

婦女及中高齡民眾—微型創業鳳凰貸款

最高可貸100萬元 享有超低利率1.9%

政府為建構我國婦女及中高齡人民的就業機會，於96年起將原「微型企業創業貸款」與「鳳凰婦女貸款」整合，推出「微型創業鳳凰貸款」。針對20至65歲婦女及中高齡男性(45-65歲)企業負責人申辦，貸款前另可參加免費顧問諮詢服務，以及一系列免費的創業輔導課程，降低創業風險！有意申辦或想參加免費的創業諮詢與輔導，請洽詢政府創新行動網<http://www.be-boss.org.tw>或電洽創業諮詢服務專線0800-092-957、0800-777-888。

一起返鄉吧—青年築夢創業啟動金

最高可貸200萬元

政府為鼓勵青年返鄉築夢創業，從101年7月1日至102年12月31日開放辦理「青年築夢創業啟動金貸款」。凡20至45歲具中華民國國籍者，且三年內受過30小時以上的政府認可相關訓練課程，都有機會申請。(相關訊息請洽詢經濟部中小企業處<http://www.moeasmea.gov.tw>或電洽0800-000-366)





Fun 暑假酒市仔

快樂瘋一夏

暑假將近，開始煩惱不知道要帶孩子去哪裡玩？和同學約到什麼地方走走逛逛？如何和阿娜達花小錢享受大樂趣？來來來，無論你是一個人的輕旅行、兩個人的甜蜜遊、一群人要瘋台灣，還是一家老小吃喝玩樂，傳統市集之旅都是最好的選擇！

品嘗政商名流的御膳料理

臺北市南門市場

臺北市南門市場

- 市場地址：臺北市中正區羅斯福路一段8號
- 市場電話：02-2321-8069
- 營業時間：B1生鮮賣場及1F南北雜貨點心週一休；2F精品百貨、美食廣場全年無休

號稱「千歲市場」，商品齊全豐富

南門市場位於臺北市羅斯福路一段，在捷運中正紀念堂站2號出口，交通相當便利。日治時期就是蔬果的集散中心，名為「千歲市場」(千歲町)。後來市場經改建成為大樓，一樓專門販賣南北雜貨、熟食點心類，地下一樓則是生鮮賣場。民眾到南門市場常會看到在其他地方沒見過新的東西，例如最近可看到長得像香蕉又像是茄子的「義大利節瓜」，還有名符其實的矮冬瓜—「芋香冬瓜」，甚至生鮮魚蝦也都擺放整齊，看起來特別生猛鮮活，對於很少去菜市場的大小朋友來說，非常有趣。



芋香冬瓜矮矮胖胖，可說是名符其實的「矮冬瓜」。

其他市場少見的「義大利節瓜」。

生猛鮮活、排列整齊的海鮮。



2樓美食街，中午用餐人聲鼎沸。

環境媲美百貨公司，服務設備一流

南門市場不但是買菜、辦年貨的超人氣市集，對於喜愛美食的人來說，這裡更是夢寐以求的聖地，各類南北熟食料理、包子、糕點應有盡有，深受政商名流及一般消費者喜愛。而在去年11月經過臺北市政府耗資億元改造重新開幕後，搖身變成「五星、貴婦級」菜市場。不只有全新空調，環境也更整潔明亮，2樓美食街的裝潢更媲美百貨公司，燈光柔美，用餐的原木桌椅也更顯氣派，一旁還有服飾街，讓民眾有得吃又有得逛。另外，市場還貼心提供免費無線上網及AED(Automated External Defibrillator)急救器，公共設施相當完善。老牌名店在一班，送禮自用免煩惱。

「南門市場」內北方糕點、南北雜貨、各式醬料、菜色小碟應有盡有，特別是在過年期間，各式年貨的採買或是年菜的制作，這裡永遠是不會被錯過的地方。此外，還可以找到許多知名美食，保證讓您吃遍大江南北、百吃不膩。頗為知名的老店，如：販賣南北雜貨與各式醬料的「南園」、「常興」名聲響亮；知名的肉品名店「萬有全」，要找金華火腿、臘腸、臘肉，來這裡就沒錯；「合興糕糰店」的各式北方糕點、包子、饅頭人氣鼎盛，而其中的紅豆鬆糕，更是當年老蔣夫人宋美齡女士最偏愛的甜點；「億長御坊」熟食店，各類熟食、菜餚又具特色又好吃，人人喜歡，甚至還在臺北101設立分店，知名程度可見一斑。而由年輕攤商第二代接手經營的「快車肉乾」也是101年經濟部四星認證樂活名攤，更是「網路人氣賣家100強」的臺北市知名伴手禮。

「南門市場」裡頭不只藏滿了各式各樣的美食記憶，許多食材及傳統美味更是其他地方採買不到的，您若有機會來到臺北，千萬別忘了到此逛逛。

市場周邊景點

臺北市南門市場



A 中正紀念堂

地址：臺北市中正區中山南路21號
開放時間：
中正紀念堂：每日上午9：00至下午5：00
中正紀念公園：每日上午5：00至下午12：00

整個園區均屬於國定古蹟，全區25萬平方公尺，主樓高76公尺，落成以來即為臺北市著名地標。左右分列戲院與音樂廳，提供國際性的藝文表演，古色古香的中國宮殿式建築，莊嚴宏偉，許多國內外之文化表演均在此進行。廣場占地廣闊、建築美麗，是大臺北地區民眾假日休閒旅遊、活動聚會及婚紗攝影的最佳旅遊地，更成為外國人來臺旅遊必訪的景點。此外，每天上午10時至下午4時整點的儀隊交接，也是特色。

B 臺灣當代工藝設計分館

地址：臺北市中正區南海路20號10樓〈南海開發大樓〉
開放時間：週二~週日上午9:00至下午5:00
電話：02-2356-3880

臺北當代工藝設計分館是國立臺灣工藝研究所位於臺北的窗口，旨在發展成為一個當代工藝、設計及文化之國際交流中心。成立廿餘年來陸續辦理國內工藝類最高層級的「國家工藝獎」、「國家工藝成就獎」及「臺灣工藝獎」等競賽活動；並鼓勵工藝創作設計，推薦青年工藝家參與國際競賽、駐村及交流展覽；策劃國內、外工藝特展，以發揚臺灣工藝特色文化，激勵設計創新與文化創意產業發展，培養國民生活美學素養，並促進國際工藝文化交流為目標。非常適合全家大小一同前往。

市集之旅



手扶梯方便民眾上下樓。



2樓服飾街，媲美百貨公司的寬敞購物空間。



五星級的洗手間，氣氛及環境一流。



免費無線上網，方便民眾打卡分享。



AED急救器以備不時之需。



端午節大排長龍的各式南北粽子。



南北貨、臘肉品項齊全豐富。



乎你一直 思念的滋味

雲林縣斗六市雲林溪美食廣場

雲林縣斗六市雲林溪美食廣場

- 市場地址：雲林縣斗六市城頂街
(雲林溪攤販臨時集中場)
- 營業時間：週一至週日上午 11:00-下午8:00



室內燈光明亮，鋪位整齊規劃於兩側，空間寬敞清爽。

斗六人的自家廚房

短短一條加蓋廣場，聚集了80多家原本在公正街，也就是斗六人俗稱「么鬼街」的美食名攤，19年來一直以美食聞名。有多種特色小吃，熱炒、台式古早味、西式、日本及創意料理應有盡有，如同斗六人的自家廚房。而其中許多老牌老店的美食小吃更是一絕，是讓許多外地遊子魂牽夢縈的好滋味。

方便舒適的用餐環境

自治會林鈺傑會長表示，經濟部曾補助許多經費在硬體的建設上，80多個鋪位規劃整齊，利用高頂採光罩及通風設施，提供乾淨、舒適及清潔的用餐環境，很多鋪位的內部裝潢更不輸給外頭的店面，也幾乎都裝設有冷氣。許多美食小吃都是料好實在的讚，而且絕對平價。更有一些攤商第二代接手經營，將傳統的小吃美食創新改變，迎合時下年輕人挑剔的嘴。



大門入口處。



附有大型停車空間，方便享受美食。

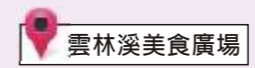
發展美食觀光市場，讓思念的滋味永遠飄香

斗六是美食的一級戰區，餐飲業競爭相當激烈。尤其是近年來許多連鎖餐飲集團、大型餐廳及店面林立，瓜分了许多上班族和家庭族群的客源，雲林溪美食廣場業者受到不少衝擊。林會長認為，廣場應強化整體行銷，以「美食觀光型市場」為發展願景，例如今年初廣場19周年慶時就與市公所合作，推出「雲林溪美食大辦桌」活動，由廣場特色美食組合成A、B、C餐，每桌10道菜有主食、配菜、湯，價值近3,000元，但以每桌2,000元促銷，一推出馬上造成搶購風潮。此外，為了強化整體形象，今年6月9日也與世界和平會及FB社團「斗六人·社交圈」合作舉辦「端午愛心義賣及甲美食送關懷」拯救受飢兒愛心義賣活動，吸引市民熱情響應。未來市公所與自治會將不斷努力行銷廣場美食，讓雲林溪美食廣場思念的滋味永遠飄香。



雲林溪美食融入辦桌文化，以美食及公益打造市場特色！

市場週邊景點



A 太平老街

地址：雲林縣斗六市太平路上

太平老街長約600公尺，最大的特色是有80多棟以巴洛克式風格為主體設計於日治時期所建的老洋房，至今已超過90多年歷史之久。每棟樓房建築多為兩層樓高，於牆面及女兒牆上皆刻有精美華麗及栩栩如生的雕飾圖案，例如花草、人物、獸類、幾何圖樣、家族姓氏等，呈現建築藝術的美感。



B 行啓紀念館

地址：雲林縣斗六市府前街101號

營業時間：

週三-週五下午1:00-下午9:00

週六-週日上午10:00-下午9:00

電話：05-5339479

當年為紀念日本裕仁皇太子於大正12年(1923)行啓台灣各地事蹟所興建八處紀念館之一，為當時斗六仕紳吳克明發起與地方鄉親捐款、官方共同集資興建而成，提供事務空間以及作為民眾集會、演講場所的公共建築。



C 官邸兒童館

地址：雲林縣斗六市公正街212號

電話：05-5345951

網址：<http://163.27.240.124/~chiya/children/>

原舊縣長官邸區，拆掉圍牆打造成一處具童趣、優質又悠閒的兒童遊戲空間。提供兒童益智童玩、閱讀、探索、創意學習等內容不斷推陳出新的活動場所。如果一遊未盡，附近還有斗六籽公園、斗六繪本館等相同深受小朋友喜愛的遊憩空間。





在海洋之都販售 **新鮮海產** 與熱情

高雄市武廟市場

高雄市武廟市場

- 市場地址：高雄市苓雅區武廟路與輔仁路口
- 市場電話：07-7233738、07-7515438(自治會辦公室)
- 營業時間：下午2:00至晚上7:30(每月農曆16號休市)



全新改建！充滿海洋之都在地風情

武廟市場成立至今已20餘年，過去主要是將其它早市販售的商品，轉戰武廟黃昏市場繼續擺攤，俗稱「畚埭市仔」。雖然生意不錯，但因面臨建築物設備老舊、漏水的問題，高雄市政府於101年12月底耗資完工重新打造特色建築，市場外觀結合高雄海洋之都的在地風情，採波浪型的鋼骨結構，內部亦挑高9米，使用環保、自然通風、採光良好的特殊設計理念，改建後的武廟市場給人耳目一新的視覺感受。



外觀波浪型，內部採自然採光、通風的造型設計，購物空間非常舒適。

交通便捷環境一流，配合禁宰活禽

武廟市場自治會運作緊密、團結度高，且攤商均大力配合，不斷支持武廟市場創新與進步。於傳統市場禁宰活禽政策實施後，市場活禽攤商已全面配合向合法屠宰場進貨。又因鄰近高雄捷運技擊館站、中正運動場，市場後方設有停車場，以及正籌備興建的三層樓立體停車場，交通、停車非常便利，常吸引附近關帝廟香客以及觀光客前往消費、遊逛。



攤商全力配合傳統市場禁宰活禽政策，開心展示合格屠宰場進貨證明。



當日從屏東直送的新鮮黑鮪魚，在武廟市場可以輕易找到！

特色攤位雲集，打造觀光型市場

武廟市場業種齊全，其中又以海鮮類佔絕大多數，各式攤臺上擺放著當日由屏東、澎湖直送的海鮮，其他還有飯店主廚欽點的粽類特色攤，內行人都知道，要找尚「青」的海鮮、好吃又具特色的地方美食，來武廟市場準沒錯！

未來武廟市場將著手以市場內八大特色攤位進行輔導，以及充分利用空間，於早上或是休市期間，舉辦小型展覽、市集活動，以吸引外來觀光客前來，讓武廟市場從專業特色型市場，搖身一變成為觀光型的市場。

市場週邊景點

高雄市武廟市場

A 高雄關帝廟

地址：高雄市苓雅區武廟路52號
開放時間：上午5:00至下午11:00

高雄關帝廟原名「關帝廳」，二次大戰後改名「五塊厝武廟」，光復後又稱「武廟」，廟宇於民國六十九年重建落成後，威嚴壯麗、煥然一新，佔地兩千坪，由陸軍一級上將何應欽將軍親臨賜「高雄關帝廟」匾額，此後即稱為「高雄關帝廟」。

正殿供奉十八尺高關帝君像，栩栩如生，威武莊嚴；廟內藏有明宣德年間的銅製香爐，以及明末鄭芝龍所贈之石勒香爐、清咸豐辛酉年曾元福所設之石香爐各乙座，因保存完整無缺，實屬稀世珍寶。

民國八十三年，因引進大陸燈藝來台展示，精美絕倫的手藝，吸引大批人潮前往觀賞，為傳統的元宵燈藝注入新血，也帶動民俗手工藝品的風潮，廣受各界好評。近年廟方致力將宗教文化與觀光結合，於每年春節至元宵期間，舉辦各項民間傳統節慶活動，如花燈大展、猜燈謎等，吸引各方遊客前來共襄盛舉，成為高雄市元宵賞燈的一大重要據點。

廟內香火鼎盛，觀光客眾多。宵賞燈的一大重要據點。





世界上 **最快樂** 的魚市場

美國西雅圖派克魚市場

- 美國西雅圖派克魚市場**
Pike Place Fish Market Inc
- 地址：86 Pike Place Seattle, WA 98101 USA
 - 服務時間：週一至週六 上午 6:30~下午 6:00
週日上午 7:00~下午 5:00
 - 官網：http://www.pikeplacefish.com



■ 魚販傳遞的不僅是鮮魚，也是歡樂。

美國西雅圖有個世界知名的魚市叫Pike Place Fish Co.，號稱全世界最快樂的魚市場。這家才17名員工的小小魚市，竟然可以做到日入5萬元美金，成為一個國際著名觀光景點。派克魚市成名的原因不僅因為海鮮豐富，還有魚販身手矯健的賣魚技巧和現場歡愉的氣氛，更重要的是魚販工作態度所蘊含的哲理。

派克魚市場創立於1907年，原本是一個死氣沉沉、充滿敵意的地方，叫罵、吼叫、員工偷竊、酗酒鬧事、吸毒、派系爭鬥...大家都受不了，於是決定改變自己。魚市致力於公司文化轉變，開始吸收員工創意，充份授權，引爆員工能力與熱情，並將創意與現實生活結合，發揮影響力。



開心高唱，用快樂的歌聲感染所有的人。

一進入派克市場，就可以看到身穿鮮豔工作服和黑色橡膠長靴的年輕人，一邊唱著歌，一邊拋接手中的魚，大聲吆喝、中氣十足的喊「三條鱈魚飛往華盛頓」、「五隻螃蟹奔向堪薩斯」，冷凍的魚像飛盤一樣在空中飛來飛去，每個人的動作就像雜耍演員一樣流暢熟練。魚販笑容高掛、歌聲不斷、合作無間，就如同遊戲一般的快樂。面對顧客詢問，他們耐心十足、經驗老到、充滿熱情與誠意。在這裡，魚販們傳遞的不只是鮮魚，而是歡樂，所以顧客鮮少空手而回，他們不僅帶給顧客新鮮漁獲，也帶來歡樂，更給人生遇到困境的人們帶來一些省思。

每位員工選擇自己正向歡樂的工作態度，全心投入，把玩樂的心情當成工作氣氛，並將這種心情帶給顧客，讓顧客也快樂，耐心解答、服務認真，這樣快樂的工作氣氛不僅改變了自己，也感染了前來買魚的人們。在圍觀的人群中，有許多上班族、公司主管及世界各地的遊客，甚至還有人願意無償來此工作...。這個神奇魚市的經驗，更被寫成專書、拍成企業管理錄影帶，成為「世界上最知名、最快樂的魚市場」。



從工作中找到快樂，更能體會工作的價值。



圖片來源：派克魚市場官網 <http://www.pikeplacefish.com>

新 傳統市場微電影開拍

為建立傳統市場的嶄新形象，經濟部中部辦公室今年於傳統市場取景，於5/23(四)、5/24(五)開拍時下相當火紅的微電影！

故事內容主要是：男主角(阿明)為體恤長期於市場擺攤的病母，經過一番考量後，最終從繁華都市，返鄉接手媽媽攤子的感動與心路歷程。

傳統市場微電影 拍攝花絮



■ 美麗女主角-阿雪(張春雲 飾)，因臥病在床的媽媽(金美滿 飾) ■ 回鄉阿明已下定決心回鄉接手及帥氣男主角-阿明(洪健藏 飾)，執意要回市場擺攤，阿明萌生媽媽的攤子！
正努力的溫習台詞、揣摩情境。 接手攤子的念頭。

這次拍攝主要場景為臺南市新市第一公有零售市場，特別感謝會長-林沈秀琴、姐妹精品服飾老闆娘-王美玉的熱情演出，以及副會長-吳瑞興、管理員-許原彰等相關人員於拍攝期間的大力協助，雖然過程辛苦，但殺青時大家都對自己的演出成果感到非常滿意！影片將於六月下旬完成，歡迎大家至樂活市集網站、粉絲團及Youtube等相關影音平台觀賞。



■ 馮光偉導演正在捕捉阿明接手媽媽攤位後的認真工作模樣。 ■ 攤商老闆(會長 飾)與阿明於拍攝時的互動情形。 ■ 市場常客-王太太(姐妹服飾老闆娘 飾)上門跟阿明買雞。

感 研商傳統市場禁宰活禽及相關配套措施

為因應H7N9流感防疫之需，行政院農業委員會公告自本(102)年5月17日實施禁止我國傳統市場屠宰活禽政策。經濟部中部辦公室也多次邀集行政院農業委員會及衛生署疾病管制局，向各地方政府市場管理單位說明疫情及傳統市場防疫的各項措施。

另外，考量禁宰政策實施後，現有傳統市場內合法列管的活禽攤商將面臨生計及轉型壓力，經濟部針對配合政策之傳統市場合法列管活禽攤商，提供每攤新台幣10萬元轉型補助金。經過審查會議審查核可者，經濟部中部辦公室已於5月16日將該補助款撥付各地方政府轉發攤商。



經濟部中部辦公室邀集農委會與衛生署及各地方政府代表與會商討禁宰活禽政策配套措施。

動 市集輔導開跑

新北市林口區東勢市場營運輔導

新北市政府經濟發展局陳世正專員、林口區公所經建課柯俊雄課長、承辦李玉琴小姐與東勢市場儲備幹部於5月20日、23日分別前往臺南市南門市場拜訪自治會會長王詮國先生，請教王會長有關市場經營、自治會運作與攤商管理等工作要點。並於5月29日召開第一次會員大會，邀請王會長針對市場之攤商進行演講，藉由王會長之經驗傳承，學習南門市場的經驗，並協助東勢市場自治會成立，輔導新成立之市場快速成長與發展，建立新北市新創市場之模範。



林口區東勢市場儲備幹部參觀南門市場並與王會長請教市場相關營運事項。

辦理綠色市集訓練課程與宣導H7N9流感防疫措施

5月20日中區輔導團隊於台中市霧峰市場辦理「綠色行銷管理人才培訓」課程，由弘光科技大學食品科學系黃至盛教授講授綠色市集攤商衛生自主管理之實踐，符合現代消費者對於食品有「健康」、「自然」、「美味」、「流行」、「合理化」等五大項要求，其中所謂的「健康」，就是安全、衛生、營養、無中毒之虞，而近期H7N9流感病毒，就是一種常見於鳥禽類中傳播之流感病毒，雖衛生單位與農政單位已持續加強病毒監測與諸多政令宣導，但人民難免恐慌，所以，惟市集攤商自主加強食品衛生管理及環境清潔管理，才能讓消費者買的安心、吃的放心。



辦理「綠色行銷管理人才培訓課程」，攤商參與踴躍。

啟動輔導規劃說明會



輔導團隊逐一針對各輔導攤進行輔導項目說明及講解，上圖為屏東縣枋寮鄉建興公有零售市場。

本年度改進傳統市場經營管理計畫自3月啟動後，南區輔導團隊針對輔導市集及輔導攤均已如火如荼展開輔導工作推動，首先成立輔導顧問團隊，邀請具傳統市場經營輔導專業領域的專家學者實地前往各市場進行訪視診斷，並針對診斷內容規劃市集輔導主題及輔導項目，也為了讓地方政府及傳統市場攤商充分了解今年度的推動重點，5月起陸續進行輔導規劃說明會，與會地方政府及輔導市場的自治會代表與攤商均踴躍參加，會中也十分肯定經濟部中部辦公室及輔導團隊的用心，希望經過本年度輔導後能讓傳統市場煥然一新，也讓民眾有感傳統市集的改變，再次創造菜市仔的庶民經濟。

新鮮美味 安心加倍

廣告

合格屠宰優於現宰

為降低禽流感的威脅，減少大眾與活禽的接觸，提供衛生安全的環境
傳統市場禁宰活禽政策，102年5月17日上路，攤商不得再販售現宰活禽

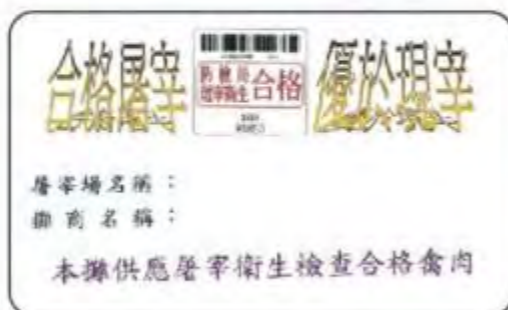
合格屠宰禽肉，一樣是生鮮禽肉，還有獸醫師把關
選購可認明「防檢局屠宰衛生合格」標誌、「禽肉來源屠宰場出貨單」
及「攤商販售屠宰衛生檢查合格禽肉」看板

禽肉來源屠宰場出貨單		屠宰日期： 年 月 日	
屠宰場名稱	屠宰場地址	屠宰場電話	屠宰場負責人
防檢局電話	防檢局地址	防檢局電話	防檢局負責人
禽肉種類	數量	單位	備註
品名	數量	單位	
品名	數量	單位	
品名	數量	單位	
品名	數量	單位	

「禽肉來源屠宰場出貨單」



「防檢局屠宰衛生合格」標誌



「攤商販售屠宰衛生檢查合格禽肉」看板

合格屠宰最用心
品質衛生有保障
專業檢查最安全
新鮮味美尚好呷



行政院農業委員會
防檢局服務電話 0800-039-131

吃得安全 禽流感絕緣

禽流感病毒於常溫(37℃)下，可在禽肉存活約6天，為了您及家人的健康，
請注意食品安全及個人衛生，別把病毒吃下肚囉!!



選購產品要合格。
不要購買來源不明或走私的禽類製品，宜選購具有合格屠宰證明之產品。

料理用具要衛生。
處理生食與熟食應使用不同的刀具及砧板，且要澈底清洗後才能再度使用。

處理生鮮禽肉及蛋類後應立即洗手。

烹調食物要煮熟。
禽肉及蛋類相關產品要煮熟才能食用，烹調食物最少需加熱至攝氏70度。

健康上菜 食在安全

行政院
Executive Yuan



衛生署疾病管制局
TAIWAN CDC

疫情通報及諮詢專線：1922
<http://www.cdc.gov.tw>

疾管局小叮嚀：

合格標章 清洗用具 勤洗手 要熟食



廣告



我們有
粉絲專頁囉!



來按個讚吧!

facebook

樂活市集

想知道
國內外菜市仔
好玩、好吃、
好新奇的消息，
請上

樂活市集粉絲團



在這裡，天天都有「新鮮市」

哪裡有最齊全的菜市場資訊？
哪裡可以快速查詢到全國市場的相關活動？
通通在樂活市集網站

樂活市集

<http://market.cto.moea.gov.tw>

整合各市場及優良攤商資訊、特色商品、
活動公告、花絮照片及影音等內容，
讓您可輕鬆掌握市場第一手消息，
並提供了市集電子刊物可線上直接閱讀，
讓你不用出門，也能得知市場大小事。
未來也將加入「市集伴手禮」專區、
「部落客推薦」等功能，
讓您更快了解我們的傳統菜市仔。
歡迎大家多多上樂活市集網站！



趕快來喔！

