吃CAS冷凍食品，安啦！

行政院農業委員會為提升國人飲食品質，促銷各項農水畜產原料，並發展冷凍食品產業，自前(77)年7月起正式推行「CAS優良冷凍食品標誌」，由於受到消費大眾的支持和肯定，在目前每年2萬餘公頓的內銷冷凍食品市場中，標有「CAS優良冷凍食品標誌」的產品已達8千頓，成果斐然。

「CAS優良冷凍食品標誌」制度，係由農業委員會會同衛生署及食品工業發展研究所，共同研擬工廠設施標準、產品規格與衛生標準等，聯合督導工廠嚴格品管，需所有條件均符合規定，方能在產品上標示「CAS優良冷凍食品標誌」。主辦單位每月查核優良冷凍食品標誌的工廠品管執行情形，並抽驗產品，若工廠累積有3次不合格紀錄者，即被取消標誌使用資格，所以此標誌具有非常高的可信度。

目前取得優良標誌的產品計有：冷凍包子類、冷凍餃子雲吞類、冷凍肉餅類、冷凍水產煉製品類、冷凍蝦類、冷凍貢丸類、冷凍糯米皮類、冷凍裹麵蝦類、冷凍蒲燒鰻、冷凍米麵類、冷凍珍珠丸等12大類，今後將陸續增加CAS優良冷凍食品產品項目。

截至目前為止，取得CAS優良冷凍食品標誌使用資格的冷凍食品工廠計有：味全、龍鳳、松城、新和興、佳福、裕榮、禎祥、大明、屏榮、全信、龍門、桂冠、統一等13家，消費者可放心選購上列工廠標有CAS優良冷凍食品標誌的產品。

草蝦疾病與蝦苗品質有關

行政院農業委員會表示，為防治草蝦疾病，1年來經各農業研究機構的努力及養蝦業者的配合，已初步掌握病因，認為蝦苗品質是影響蝦類養殖最重要的因素之一。蝦苗繁殖場在不傷害蝦苗品質的前提下，應摒除藥物、高溫的傷害，使培育出來的蝦苗，能適應外界的養殖環境，得以順利成長。

1年來各試驗研究機構的努力，除獲致上述草蝦病因外，並得到以下結論：

一．應加強水污染防治。在水質易受污染地區進行草蝦養殖時，應設特殊水處理系統，以確保養殖用水的安全。

二．蝦池的管理，應盡可能維持底質的優良，及水色的穩定。過多有機質或過濃的水色皆有害蝦體的成長和健康。定期做水質和底質的處理，對蝦的養成很重要。利用免疫方法即疫苗的使用，其潛力不可忽視，但使用方式及效能評估應再加強。

三．飼料的品質應再求改進，並避免不當藥物的添加。

四．健全疾病的處理對策，使養殖戶能了解蝦病的正確處理對策。