

# 選購冷凍食品， 請認清 CAS 與優良冷凍食品雙標誌！

在現有的各式加工食品中，以罐頭食品和冷凍食品為兩大主流。罐頭食品由於經過高溫高壓殺菌處理，所以成品品質安定，保存期限較長。冷凍食品則不採高溫高壓方式，卻以攝氏零下18度的低溫來保持食品原有的鮮度、美味、口感，並且不借助化學防腐劑，因此還能符合現代消費者的口味，未來消費量將會超過罐頭食品。

冷凍食品由於具有新鮮、衛生、迅速、方便等適合現代工商社會的優點，毫無疑問的，必定是今後加工食品消費市場的主流。因此，行政院農委會於78年度會同行政院衛生署規劃完成優良農產品CAS標誌（係由中國農業標準：Chinese Agricultural Standard 3個英文字首C.A.S.設計出來），主要目的是在提升農水畜產及其加工品的品質，以促進生產者和消費者的共同權益，並授權食品工業發展研究所為優良農產品C.A.S.標誌的冷凍食品項目執行機關，核准與3F（Fancy Frozen Foods）優良冷凍食品標誌（如圖）合併使用，希望能夠為消費者提供更多一層的保障。

現在，取得《CAS優良冷凍食品》雙標誌的產品計有冷凍餃子雲吞類、冷凍包子類、冷凍肉餅類、冷凍水產煉製品類、冷凍蒲



燒鰻、冷凍米飯類、冷凍蔬果類、冷凍蝦類等12大類，至79年3月底止，擁有上述產品的優良工廠共計15家，122項產品。主辦單位每月到取得CAS優良冷凍食品雙標誌的工廠查核品管執行情形，並抽驗產品，若工廠累積有3次不合格記錄者，即被取消其標誌使用資格，因此，本標誌具有非常高的信賴性。

《零下18℃》是冷凍食品品質的保護神，因此本CAS優良冷凍食品雙標誌主辦單位嚴格要求優良冷凍食品一定要置於低溫冷凍櫃內販賣，絕不可陳列於如菜市場的菜攤子上。今後，消費者選購冷凍食品時，只需認清產品上是否標有CAS優良冷凍食品雙標誌，並確認冷凍櫃的溫度計指針是否指在零下18℃以下，即可安心愉快地享用冷凍食品了。（陳建斌·劉雅玲）