

台灣農產品外銷宣導

# CAS 驗證，養生訴求 打造土雞黃金身價

## — 凱馨實業股份有限公司

文圖 | 莊育鳳 圖片提供 | 凱馨實業公司

下班回家，如果可以不必大費周章地準備食材，就有一碗熱騰騰的雞湯可以喝，該是多麼幸福！為幫助民眾實現這個願望，國內最大有色雞電宰業者凱馨實業公司，積極發展冷凍加工調理食品，94 年成為國內第一家獲得 CAS 烏骨雞驗證的公司，所推出的各式調理加工品，以健康養生為主要訴求，兼具方便性、高品質，在市場逐漸打響名號。

### 年產值突破 10 億元

民國 80 年成立於斗六市的凱馨實業公司，從當年日電宰量約 2,500 隻雞，到現在每日最多可處理 10 萬隻雞，不

但成為亞洲地區規模最大的有色雞專業電宰廠，更是唯一一家垂直經營（種雞、孵化、飼料、飼養、電宰、加工）有色雞（指土雞、烏骨雞、放山雞等）的公司；去年金融風暴席捲全球，凱馨仍踏著穩健的腳步，年產值首度突破 10 億元，表現不俗。

凱馨之所以有如此亮眼的成績，創新的經營理念與不斷改善作業流程是二大主因。由於國人習慣在傳統市場購買現宰土雞，凱馨創立之初，曾遭同業訕笑，認為電宰土雞沒有銷路，但凱馨認為這是正確的方向，努力克服有色雞體型不一、機械化電宰失敗率高的障礙，同時加強開拓通

凱馨公司專養烏骨雞等有色雞





凱馨每隻雞出貨前，都得經過國家派駐獸醫師檢驗，確認無藥物殘留

路，銷售生鮮雞隻給傳統市場盤商及外燴業者等，全力打開市場。

努力加上精準的判斷，使凱馨快速擴展，83年即增建加工生產線、84年向前整合種雞、孵化場，並取得第一筆外銷日本訂單，隨著公司產能不斷提升，凱馨於89年擴建電宰廠、90年新廠正式營運，完成亞洲最大有色雞電宰廠生產線設置，92年又斥資增建有色雞調理加工廠，擴大營業規模。

### 密閉廠房維持恆溫

凱馨實業總經理鄧學凱指出，該公司從萬客隆進駐台灣期間即開始供應生鮮雞隻給超市、量販店，「為讓消費者吃得更安心」，91年決定申請CAS驗證。人員、車輛進出廠房均需經過徹底消毒，避免產品遭受污染，室內明確隔間，維持密閉恆溫，如內臟處理區為18°C、包裝區為12°C，CAS人員首次評鑑就給予高度肯定。

雖然條件大致符合CAS標準，但還有些細節需要改善，其中最讓凱馨傷腦筋的是，生鮮食品業者申請驗證時最常碰到的生菌數問題，經過1年多時間不斷調整、改善

製造流程，凱馨於92年底取得電宰廠CAS驗證，並率先將有色雞冷藏空運外銷日本，隔年正式推出品牌化小包裝生鮮土雞、烏骨雞，解決消費者沒有時間料理或是一次吃不完整隻雞的問題。

鄧學凱坦言，剛取得CAS驗證標章時，由於國人仍習慣到傳統市場買土雞，在超市推出小包裝生鮮土雞肉，消費者接受度並不高，直到93年爆發禽流感疫情，隔年政府大力推廣「台灣黃金雞」，民眾開始認同CAS電宰土雞，銷售量才逐漸增加。如今凱馨的電宰土雞除了符合CAS標準，每隻雞並附有「成長履歷條碼」，讓消費者吃得安心、健康。

### 創設「快樂媽咪」品牌

談起生產履歷，鄧學凱說，起初單純是為了管理的需要，讓貨品「先進先出」，確保品質及商譽，該公司於92年開始規範生產履歷細節，93年完成條碼化，從產程、入庫、出貨，只要刷一下條碼，每個流程清清楚楚，不必擔心弄錯，電宰流程控管完成，



凱馨自創「快樂媽咪」品牌，推出何首烏烏骨雞等加工調理品



凱馨是亞洲最大有色雞專業屠宰場，每日最多可電宰 10 萬隻雞



載運雞隻的車輛必須徹底消毒，才能放行

該公司進一步為契養戶設計飼養流程表，並教導契養戶如何填寫紀錄，落實生產履歷的精神。

因此，當政府開始建置生產履歷制度，凱馨自然成為國內第一家推動生產履歷的有色雞專業公司。如今消費者只要在網路上輸入所購買的凱馨相關商品條碼，

不但可以知道每隻雞何時電宰、雞隻規格，還能溯源飼養者、小雞來源、吃什麼飼料、何時打預防針、飼養密度多大等，吃得更安心。

除了生鮮雞肉外，凱馨也積極發展加工調理食品，創設「快樂媽咪」品牌，94 年取得台灣第一個烏骨雞 CAS 驗證，所生產的加工類產品，包括人蔘雞、何首烏雞、巴西磨菇雞、雞精等，採用該公司自行培育、電宰的 CAS 驗證鮮雞，以養生為主要訴求，而真空調理方式讓產品美好的風味完全保留不流失，頗受消費者歡迎。之後，凱馨陸續取得 HACCP、ISO22000 等電宰加工廠國際驗證，有助於拓展外銷市場。



電宰土雞、烏骨雞全程低溫處理，確保食用安全衛生，消費者吃得安全、健康

### 獲國家品質金像獎

去年是凱馨豐收的一年。除了取得新加坡政府的核准，成為台灣首家外銷雞肉至新加坡的廠商，並榮獲第 8 屆國家品質保證金像獎、取得清真肉品 (HALAL) 認證，並獲選為「雲林綺雞」優質肉品供應

商，顯示凱馨的努力受到各界肯定。其中，「雲林綺雞」是雲林縣政府配合農業首都政策打出的特色品牌，強調產銷履歷、無藥物殘留、安全衛生電宰、黃金 72 小時及聽音樂長大等特色。(黃金 72 小時係指雞隻屠宰後 72 小時內配送至消費者手中，讓消費者吃到最鮮嫩多汁的雞肉)。

鄧學凱表示，台灣雞肉年產值約 330 億元，是僅次於豬肉的第二大畜產品，其中白肉雞電宰率超過 9 成，主要供應賣場、超市或速食、雞排等業者，但有色雞電宰比例卻僅約一成，主要因為民眾習慣現買現宰，認為這樣比較新鮮，卻不了解

低溫電宰雞隻，才能確保食用衛生安全。

### 安全農業是消費趨勢

在高溫的環境下，肉品很容易變質、孳生細菌，鄧學凱表示，按照 CAS 標準，雞隻的電宰作業必須在 18°C 以下進行，不但如此，每隻雞在屠宰前 3 天必須進行檢驗，確認無藥物殘留，且經獸醫師檢查合格才可出貨到市場；該公司電宰有色雞在屠前、屠中、屠後層層把關，每年至少淘汰 100 萬隻雞，就是要讓民眾吃到好吃又安全的雞肉。

隨著人口結構改變，加上政府大力推廣，近 2、3 年來，超市電宰土雞的買氣逐漸升溫，讓凱馨的腳步更加堅定；鄧學凱說，安全雞肉是未來消費趨勢，該公司除持續提升產品後段加工品質，也樂意提

供代宰等相關服務，祈盼提升國內土雞肉品的衛生水準，同時搶攻外銷市場，讓更多通路認識 CAS 優質肉品，帶動國內雞肉市場的經濟效益，與雞農創造雙贏。 

小 啓

### 熱烈招募優質外銷農產品

為拓展我國農產品外銷，農委會特別建置台灣農產品外銷網符 (<http://www.agexporter.com.tw>)，提供農民團體及農產食品業者網路行銷的機會。台灣農產品外銷網有中、英、日文等 3 種版本，以外國買主為對象，為國內農產品免費宣傳平台。若大家有符合衛生安全及具外銷競爭力之產品，請洽 0800-506-088 外貿協會網路行銷中心。



環保 維維

## 「不織布蔬果套袋」

透氣PE膜外層+覆合纖維不織布內層

- 防曬、防水傷
- 防果實蠅、防鳥
- 不怕風雨侵襲，而導致套袋破損
- 透光性好，透氣度佳

### 威欣利實業有限公司

桃園縣龜山鄉文明路66-2號  
 TEL : 03-3288547 FAX : 03-3278819  
 E-mail : lee59315@ms51.hinet.net  
<http://www.welsonli.com.tw>

**蓮霧套袋**

增加果實甜度，果色漂亮，果粒較大重量增加

**葡萄套袋**

果粒外皮較有彈性，口感較好且著色佳