

蛋雞產業現況 與

CAS 生鮮蛋品之特性

本省蛋雞飼養戶數約 1,200 戶，蛋雞數 20,302 千隻，日產雞蛋箱數 69,386 箱（即日產約 13,877,200 個），平均飼養規模多在 20,000 隻至 50,000 隻 / 場。

由於勞工短缺現象嚴重，國內蛋雞場紛紛設置自動化設備以解決此問題，使國內雞蛋生產結構朝向集中化統合經營方式發展，惟目前蛋雞戶仍散布於中部以南地區。雞蛋運銷方式維持過去 60 年代之傳統包銷制度，該制度在產業發展初期扮演著極重要的角色，不但拓展雞蛋運銷領域，也保障雞農基本生計，因此具有促進產業發展之作用。

然而產業發展至今，包銷制度反而阻礙了雞蛋產銷之現代化，其原因包括不分等級之雞蛋計價方式易生紛爭，蛋農對於蛋商的過度依賴造成主動加入農民團體共同運銷之意願低落，以及雞蛋生產資料與行情由蛋商主導。此外，傳統的雞蛋集運方式對於雞蛋衛生安全影響亦甚鉅。

為提升雞蛋的清潔衛生，保障消費者權益並增加消費者購買之便利性，民國 70 年政府大力推廣雞蛋洗選分級制度，當時並由雜糧發展基金會自美國引進小型雞蛋洗選分級機 7 台，補助農民使用，囿於當時洗選技術未臻成熟，且市場接受度低，至該 7 部洗選機器之產能未能全數發揮。

隨著都會區雞蛋消費形式之改變，洗選分級雞蛋市場亦漸漸打開，至民國 83 年經重新檢討後訂定新的雞蛋分級標準，將重要區分為特大蛋(LL)、大蛋(L)、中蛋(M)、中小蛋(MS)、小蛋(S)等五級，級距每個雞蛋 6 公克，每盒(10 個)重量自最小的 420 公克至最大的 720 公克，截至目前

為止，洗選分級雞蛋之市場佔有率，約佔雞蛋總產量之 18%。

洗選分級雞蛋之標準作業流程包括供蛋、外觀檢查、洗淨、風乾、照蛋檢查、分級及包裝，於洗選過程中，供洗選雞蛋在外觀檢查及照蛋檢查過程中已經過兩次的篩選，分級包裝部分，全面電腦化處理，依重量進行分級，在剔除不良或格外蛋品後，約僅有八成左右的成品上市，也因此，消費者買到瑕疵品的機率亦隨著降低，消費者權益較能獲得保障。

在過去民生物質匱乏的年代，消費者僅求溫飽，對於品質要求並不那麼重視，隨著時代的演進，個人消費能力的大幅提升，消費者意識逐漸抬頭，消費者對於食物的要求，亦以精緻與安全為導向，據此，產業面隨著時代的轉變，在經濟上亦不同於以往的精神，生產者不僅生產產品，還要賦予生產者自身的責任感，生產好的產品，否則，在消費者意識抬頭的今天，將很快的被社會淘汰。

現代的消費者有四種基本權利，即求安全的權利、認知的權利、選擇的權利和表達意見的權利。為確保消費者此四項基本權利，84 年度由台灣區家禽發展基金會與食品科學研究所(84 年 7 月起改由台灣區肉品發展基金會)著手 CAS 優良蛋品標準的擬定及推廣目標的落實，其基本精神是要透過嚴格的生產管理及產品檢驗制度建立標誌的公信力，確實溝通消費者與生產者對品質的共識，使標誌成為消費者的選擇指標。截至目前為止，CAS 優良食品標誌-生鮮蛋品類已有 4 廠(場)家取得認證資格。

CAS 生鮮蛋品之特性

1.品質均一旦優良

獲得CAS生鮮蛋品認證之洗選分級雞蛋，分S、MS、M、L、LL五個等級，每級級距6公克，各級產品品質均一旦優良。

2.營養均衡風味美

CAS生鮮蛋品含有之蛋白質、脂質、維生素及礦物質，為營養最為均衡之天然食品；方便調理，可廣泛應用於食品工業及家庭烹調上。

3.衛生安全有保障

CAS生鮮蛋品場（廠）不但需設置於無污染之區域，並有嚴格之蛋品污染防治措施，軟硬體衛生管理均良好，且經學者專家評鑑才能獲得認證生產，產品及生產場飼料均由肉品發展基金會



檢驗合格，合乎CAS國家安全標準，所以衛生安全有保障。

4.兼顧新鮮與方便

CAS生鮮蛋品包裝符合行政院衛生署訂定之食品器具、容具、包裝材料衛生標準，消費者不需於傳統蛋箱中挑選無雞糞污染者或破蛋。同時兼顧「新鮮」及「方便」之消費訴求。 圖

關懷・效率・創新・穩健



耀眼登場



臺灣銀行
BANK OF TAIWAN

穩健經營、無與倫比

台灣銀行成立多年，最值得您的信賴，走遍各地，處處倍受肯定。

靈活理財、倍享尊榮

最低合理循環利息及彈性的繳款方式，讓您付款輕鬆。

全球通行、彰顯非凡

無論您在任何地點消費，最後皆以新台幣結付，免結匯，免換幣，出國輕輕鬆鬆。

掛失處理、安心無慮

卡片掛失一通電話，萬無一失。