

CAS蛋品 新鮮·安全一級棒！

文圖／CAS優良農產品發展協會
洪美英

蛋，是日常生活中十分重要的食物之一，除了因為具高營養價值和豐富多變的入菜特色外，其普及化的價格，更讓雞蛋成為消費大眾喜愛的食材。

雞蛋愈吃愈多

依據中華民國養雞協會產銷督導小組日報表統計顯示，台灣雞蛋產地主要分布在彰化、高雄、台南及屏東等幾個農業大縣，93年度雞蛋產量總計近3125萬箱（每箱200枚/12公斤），若以民國93年底國內總人口22,689千人來計算，國人每人每年平均消費國產雞蛋高達275枚，消費量相當驚人。

隨著時代進步，國人對於飲食衛生的要求也隨之提升，現在的消費者除了希望雞蛋能提供我們豐富營養之外，更希望有衛生、安全的雞蛋能安心享用，因此行政院農業委員會自87年起增加了CAS生鮮蛋品驗證類別，開辦初期僅就帶殼蛋給予驗證，然隨著消費者更多的肯定與要求，目前驗證的產品已拓展到蛋加工品與液體蛋等品項。

驗證標準嚴格

CAS生鮮蛋品的驗證標準十分嚴格，不僅要求新鮮、衛生、安全，蛋品中抗生素的殘留一定符合國家標準。因此從畜養雞蛋開始，到雞蛋產出和清洗、包裝都要有嚴格的控管才可以符合標準。

各位讀者可能不知道在CAS工廠內所有的雞蛋都要先經過清洗以去除蛋殼上的污物，而清洗雞蛋時所用的水質與溫度都是有學問的，洗好的雞蛋還要經過光照設備檢查。確保雞蛋的健康，同時看看有沒有細微的裂痕等等，有的CAS蛋品廠商甚至引進高科技的聲納儀器來做這些檢查，當然這些蛋品都是在高度自動化蛋雞場內產出的，除了要有良好的餵飼環境及產品收穫處理流程，還必須搭配嚴格的飼料品質管制與衛生管理，最後在包裝上也都要符合行政院衛生署訂定之食品器具、容具、包裝材料等衛生標準。

在這些層層把關、嚴格控管之下所生產出來的蛋品，才能獲得CAS標章的驗證，在此強烈建議消費者，如果想要品嚐兼顧「新鮮」、「安全」及「營養」的雞蛋，選擇CAS優良蛋品準沒錯！

