

外銷新聞

藥毒所協助冷凍菠菜農藥殘留管制，重新開啓日本市場

我國冷凍蔬果外銷已有30餘年歷史，為我國農產品外銷打下良好基礎。唯中國大陸經濟開放後，我國輸日冷凍菠菜因價格因素無法與之競爭，輸日數量日漸減少，由民國85年的290公噸至90年的零輸出。91年3月，日本檢出中國產冷凍蔬菜農藥「陶斯松」超量殘留，嚴格限制中國冷凍菠菜進口。我國廠商把握此商機，在農委會藥毒所的協助下，嚴格控管農藥使用，改善品質，得以重返日本市場。

藥毒所於92年元月起即與外銷廠商合作，密集檢驗菠菜原料及成品之農藥殘留。以當日收樣次日出具檢驗報告之方式，滿足廠商作業及外銷認證需求。銷日的冷凍菠菜由91年137公噸成長至92年1,772公噸，創造近億元新台幣的外銷成績，重啓冷凍菠菜輸日商機，增加農民收入。

92年度起，藥毒所進一步與臺灣區冷凍蔬果工業同業公會合作成立產

學合作計畫，協助各外銷冷凍加工廠充實農藥殘留分析實驗室之設備及人員訓練，同時規劃執行農藥殘留管制作業。各加工廠檢驗人員於藥毒所完成密集農藥殘留分析訓練課程，至93年2月已自行完成超過1,000件以上的農藥殘留檢測工作。由於此一系列的努力，我國93年冷凍菠菜的外銷預期將會持續成長，1月單月已達201公噸，占該月份日本進口量的31.71%，遠超過中國大陸的8.85%。

臺灣區冷凍蔬果工業同業公會在此激勵下，建請藥毒所召開「外銷冷凍蔬菜栽培安全用藥規劃」系列會議，針對外銷需求之田間病蟲害編印綜合防治日曆，並由各單位負責解決各項農藥合理使用之試驗及行政問題，進一步建立長久的外銷冷凍蔬菜安全管理模式，以提高國產農產品國際競爭力，增加台灣農產品國際能見度，擴展外銷廠商行銷空間，保障農民收益。（農委會藥毒所）



南韓制訂進口禽肉產品之新規定

南韓為了保障國人健康並有效杜絕禽流感疫情，特別制訂有關處理出口禽肉製品衛生條例，並決定從4月1日起實施。新規定強調禽肉產品必須進行加熱處理後才能進口，且重點檢查對象主要是曾發生過禽流感的國

家。新規定的具體要求是：在70°C高溫下加熱30分鐘；在75°C高溫下加熱5分鐘；在80°C高溫下加熱1分鐘。而對於禽肉出口地區的加工廠和養雞廠，亦要求其周邊一定範圍內不能有禽流感發生過。

