

## 專題報導

文圖 | 方怡丹 農糧署

# 因應日本農藥殘留檢驗新制 台灣冷凍毛豆產業採行之措施

台灣地處亞熱帶氣候，蔬菜栽培種類極為廣泛，但生鮮蔬菜因受限於產期及成本，外銷季節短；然台灣食品加工技術發達，以急速冷凍方法產製一次加工蔬菜，不僅有效保持產品鮮度，亦有利全年供貨外銷，使冷凍蔬菜發展為重要之外銷產業。其中，冷凍毛豆產業係高度倚賴日本市場之產業，為保持國際競爭力，政府已輔導相關業者進行生產安全衛生原料之管理措施，成果良好。

## 台灣冷凍毛豆產業概況

冷凍毛豆原料分春秋 2 期栽培，近 10 年來栽培面積在 7,720 公頃至 1 萬 113 公頃間變動，其中製作面積約占總生產面積之 70%，主要產地分布於雲林、嘉義、台南、高雄、屏東等縣。

為協助毛豆加工原料之穩定供應以拓展外銷市場，政府自 70 年代起訂定

「外銷冷凍毛豆原料契約產銷實施辦法」，輔導建立農工製作制度，台灣冷凍毛豆產業遵行該規範施行農工產銷合作，使毛豆產業迄今仍持續擴大生產規模與績效，實為最成功之合作典範。其施行方式係由冷凍食品公司負責產品加工、貯藏、運輸及市場開拓，契約生產農民代表負責產地經營包括覓地訂約、供應種子、播種、施藥及採收，農民則負責施肥及田間管理工作。為徹底掌握毛豆之衛生安全，原料屆採收前，必須經廠商及契約生產農民代表派員會同採樣送農業委員會農業毒物及藥物試驗所檢驗，經檢驗合格後方可採收進廠加工。

## 針對日本實施農藥殘留檢驗新制採行之因應措施

日本已於 95 年 5 月 29 日實施新修正之食品衛生法，因此，為積極配合該新制



毛豆田區以大型噴藥機統一防治施藥情形



2006年台日冷凍農產貿易懇談會雙方踴躍參與及發言提問

之規範，以維持冷凍毛豆產業之競爭力，相關食品加工廠針對日本採購商社之需求及建議，進行原料毛豆生產之管理措施，茲略述如下：

#### (一) 建立半成品追蹤管理系統操作規範

鑑於日本將以更為嚴格方式管制農藥之施用及維護產品安全性，為即早因應，台灣區冷凍蔬果工業同業公會及相關會員廠早於 91 年起即開始規劃建置各工廠之農藥安全管制體系，且依據日本冷凍食品公司所訂定之半製品追蹤管理系統操作規範，輔導契作農場逐批建立原料生產履歷紀錄資料，並於原料毛豆採收完畢後，將每批次原料之生產履歷紀錄連同農藥殘留檢驗資料建立電腦檔案並隨包裝出貨之貨櫃批次，逐批傳送日本採購商，以確保原料安全，藉由內外包裝上之批號，日商公司可快速回溯該批進口冷凍毛豆之生產資料。另在台所有生產資料 (包括農民之作業紀錄紙本) 均須保存 3 年以上，其實際作業步驟如下：

1. 產地履歷調查，調查契作田區前 3 年栽培作物之履歷及農藥使用情況，並需繪製本期作周邊作物栽培圖。

2. 契作農民代表與農民召開生產作業

規劃會議，並由工廠統一發給所需之藥劑。另外大面積集團栽培或工廠自營農場部分，則排定用藥與施肥日期，以利機械施藥(肥)。

3. 每廠均派有田間巡視員不定期抽查田區作業情況，及核對契作農民之紀錄紙本，另利用影像紀錄 (如照片或錄影等)，將抽查當日田間情況作成紀錄表，全數建置為電子檔案，以利日後與

日商電腦系統連線使用。

4. 每一契作田區最後均需將所有用藥及施肥紀錄作成管理表，並自原料預計採收前 1 周，採樣回廠進行第 1 次自主檢查，通過檢查之原料始可採收入廠、清洗、選別、急速冷凍等，所有過程需在 4 - 5 個小時內完成。每輛入廠貨車之原料均需再進行第 2 次抽檢，所有檢查資料均需鍵入資料庫存檔。

5. 產品出口前需逐批將原料毛豆之田間生產履歷及衛生檢測資料提供日本採購商社，始完成出口檢查及自主管理。

#### (二) 加強辦理農藥殘留管理講習會

為加強宣導契作農民安全管理之知識，每年辦理訓練講習 6 至 7 場次，由台灣區冷凍蔬果工業同業公會邀請國內專家講述冷凍毛豆原料之肥培管理、病蟲害防治、提升原料品質安全等課程，使農民及田間工作人員對農藥殘留及品質安全之管制有更深入的了解。此外，台日雙方藉由每年在日本舉行台日冷凍農產貿易懇談會，針對每年貿易重點及重要議題進行協商與溝通，以確保貿易順暢。

### (三) 建立冷凍毛豆輸日安全管理體系

為落實安全管理與追蹤，由農業委員會農糧署輔導建立輸日蔬菜之安全管理體系，相關管制重點如下：

#### 1. 外銷業者登錄及輔導

(1) 加強出口業者登錄及掌握生產者資料，所登錄之出口業者名單刊登於農業委員會及農糧署網站公告。

(2) 建立外銷蔬菜輔導工作聯繫網，組成外銷蔬菜產業輔導小組，提供諮詢與技術服務，並於產期間隨時至產地農場、集貨包裝場及加工廠等巡迴服務。

#### 2. 加強安全用藥管理及監測

(1) 建立農藥殘留檢驗管制點，加強於採收前自田區及集貨場農藥殘留抽測。除工廠自主檢測外，另增加管制點抽檢數量，由農糧署派員會同至田區或集貨場採樣送檢，抽檢符合日本新制農藥基準者，始可包裝出口。另於實施新制前所生產之庫存品，均需再行抽檢合格後，始予進行包裝出口。

(2) 檢測結果如經查出不符日本規定者，除通報當地縣市政府加強管理外，並取消該出口商登錄，並列入觀察名單。

#### 3. 建立安全追蹤管制系統

(1) 輔導出口業者建立製作農戶供應鏈，指導農民從實記錄用藥情形，包括防治藥劑種類、名稱、稀釋倍數、施用量及施用人等。

(2) 由農糧署、出口業者、合作生產農場、縣政府及各區農業改良場等共同監督生產流程及稽核生產作業與紀錄。

(3) 規劃開發及輔導設置條碼追溯系統，以立即追蹤管制，並釐清責任。

### 結語

鑑於食品安全問題攸關產業生存及國家形象，為使台灣冷凍毛豆產品能爭取更多國外市場之認同，同時持續日本市場之競爭優勢，國內冷凍食品業者莫不盡心竭力，以安全、衛生之原料，產製優質產品供應消費者，此外，台灣區冷凍蔬果工業同業公會為區隔市場及創造地區性產品之價差，針對外銷市場推行台灣毛豆標章，試行 2 年以來，亦獲取日本市場之認同與肯定，相信透過安全嚴密之管理，必能逐步擴大推展國外市場，進而向國內消費大眾推薦國產優良之冷凍毛豆產品，使國內民眾也能分享廠農雙方努力之成果。

(摘錄自農政與農情第 169 期)

## 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 (<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、日文等三種版本，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。