

# 有機食品經常被提到的問題

## 1. 有機食品是甚麼？

有機談論的不是食物的本身，而是這食物是如何製造出來，有機食品的製造是基於使土地肥沃而利用輪耕的方式來種植的一種耕作系統。有機食品的製造絕對不含任何的化學肥料及任何農藥，最基本的製造過程是不可加任何的人工添加物，防腐劑或色素。

## 2. 有機認證之食品和其他一般之有機食品有何差別？

認證意味著食品是在一個經由嚴格標準下所種植出的作物，而此標準也是由某些獨立或有公信力之私人機構所審核通過。認證包括了農地和製造過程的檢查，包括了每一個細節的存檔，土地及水的測驗，無論是種植者或是製造者都需要絕對達到那些所設定的標準。

## 3. 誰設立這些有機認證之條件？

美國聯邦政府 1990 年製定有關有機認證及製造過程之條款。由當時的國際有機標準到現在已經演變成一部指南及過程，包括所有農作物由從五穀雜糧、肉製品、酪農品、蛋類至成品的一切規定。這些條款在 1994 年將被認定是一個認證的工具，在當時所有售出的有機食品將被要求需要認證。美國農業部將監督這些計劃的實施。

## 4. 有機食品絕無農藥殘留嗎？

有機食品不是經由化學肥料種植而成，絕對無農藥殘留。但

是在某些情況下可能會感染一些殘留，如來自隔壁農場或是環境的污染，這類作物在認證過程已被淘汰，不可發證。

## 5. 有機作物的農民曾使用過殺蟲劑嗎？

只有在限於農作物在受到收成失敗威脅的最後一刻時，可使用天然的殺蟲劑。農民們的基本策略是預防。藉著健康的土地，健康的植物才可防止病菌及蟲害的產生。當蟲害數量減少時，農民會使用其他方式減少蟲害，如以蟲剋蟲，混淆秩序及設捕蟲器。如果這些方法都失敗時，有機認證機關會允許農民在某些限制的情況下使用天然植物性的殺蟲劑，此植物性之殺蟲劑是由植物中提煉出，對人體無毒害。

## 6. 有機食品對你會比較好嗎？

這個答案是毫無疑問的。大家都知道由肥沃的土地所生長出健康的植物可確定它的口味滋味比較好，而且含豐富的營養素。許多餐廳的大廚都走了很遠的路來購買使用有機產品，因為他們認為這種食品的味道較好，農民們不僅以外表也透過不同口味來選擇不同的作物。

## 7. 為甚麼有機食品會比較貴？

有機食品的成本和一般食品的成本一樣得包括種植，翻土，運輸和儲存。有機種植生產的食品必需符合那些嚴格的規定，且強化那些規定，所以生產的過程使用較多的人工及徹底的管理經

營，且耕種方式較偏於小規模的經營，另外有機食品尚需付認證費用，故成本較一般食品僅用低廉化肥而非成本較高之有機質肥料相對來的貴。

更明顯的證據：有機食品還顯示那些間接成本（如：污染水質的淨化，腐質土壤的整理，農民及農場工作者的健康保養）。另外讓我們不可忽視的是我國的進口關稅高達 40% 至 50%，現只期待在我們加入 WTO 之後，成本會因關稅的降低而價格普遍化。

## 8. 有機食品只是一種流行嗎？

不可能的。有機食品在 1992 年銷售總量是美金 1,400 億，每年並列有 25% 至 45% 的成長率。在美國有更多的廠商開始加入使用有機認證條例。今天在美國約有 1% 的食品是來自有機種植之食品。預計在 2000 年時將會增加到 10%。以全世界而言在 70 個國家裡已經有 600 個有機食品協會。日本與德國也以最快的速度成為有機食品界很重要的市場。

## 9. 我要去那裡找尋有機食品呢？

有機食品銷售於有機天然食品專賣店，和未來發展成有機食品專賣區。一些廠商也開始用有機生產方式製造其他食品如：嬰兒食品、即食麥片、零嘴、餅乾、果汁飲料、優酪乳、湯點，甚至於冷凍食品。 [圖]