

花農賣菜有何不妥？

——從竹子湖看海芋吃野菜說起

假日旅遊，田間休憩，已成為都市人消除緊張生活不可或缺的消费項目。例如，每到假日台北市郊陽明山上的竹子湖地區，眾多登山民眾皆於路旁飲食店販裡，來份熱「野菜」，呼朋引伴，闔家同樂亦人生一大樂事！但是，竹子山以「海芋花」聞名，農民多以「種植花木」為生。「種花賣菜」只是一種副業。花農賣菜有何不妥？主要是「農藥殘留」問題較為嚴重，因為一般花農「種花」「賞花」較不重視「農藥殘留」所致。

從消費者權益角度觀察，田間作物之經濟效用，主要可分二種。一種為食用，另一為觀賞用。前者（食用），關於「農藥殘留」的重視程度遠超過後者（觀賞用），故花農在「養花」「賣花」時，常以較多量的農藥防止病蟲害，也不太重視「延期採收」的問題。反之，菜農在「種菜」「賣菜」時，習以「食品衛生安全」為考慮，對農藥施用量，採收時農藥殘留及延期採收較為重視，對消費者權益也較有保障。尤其田間作物為「食品」者，除由農政機關主管用藥外，亦有衛生機關介入，以保障食品衛生安全。略述於右：

一、農藥的定義

農藥的定義，依農藥管理法第三條規定，指成品農藥、農藥原體及增加成品農藥藥效的製

品。

二、農藥許可證的核發

農藥非經中央主管機關檢驗合格，核准登記發給許可證，不得製造，加工，或輸入，其許可證有效期間為四年。

三、田間試驗

農藥製造業或販賣業者，於申請核准登記許可前應辦理「田間試驗」。田間試驗應包括藥效、藥量及殘留量的測定。

四、成品農藥的標示

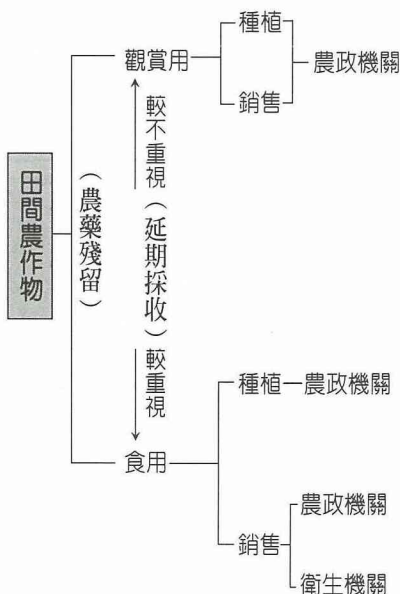
成品農藥標示，應記載農藥預防中毒及解毒方法，施用後至收穫時應間隔日數。

五、成品農藥的販賣

成品農藥的販賣應由專任管理人員管理之。

六、農藥殘留之測定

為測定田間農作物之殘留農



藥，農業主管機關得隨時派員抽取檢驗樣品，並得就農藥使用情形，有所查詢，生產者不得拒絕。農藥殘留量如超過規定容許量時，農作物應延期採收。

食品衛生檢驗之方法依國家標準之規定，無國家標準者，由中央主管機關公告之。省市衛生主管機關得抽查食品並檢驗之。

七、蔬果「吉園圃」標章

1. 標章圖樣



附註：本標章於83年7月1日實施，接受蔬菜、水果產銷班及觀光果農園經營班、農場等之班員申請使用。

2. 發證單位

台灣省政府農林廳
南投縣中興新村光華路8號
電話：(049) 341085
傳真：(049) 341067

3. 標示說明：

(1)『吉園圃』是英文(GAP)之音譯，「GAP」有二種意義：Good Agricultural Practice是優良農業操作，即農民能把握適時適地適種，合理病蟲害防治及遵守安全採收期等三個原則，也就是實行優良農業操作之農民，其生

產之農產品也必為優良之農產品（Good Agricultural Product）。

『吉園圃』圖案中綠葉代表農業，三個圓圈亦有二個意義，一是強調農民要把握上述三個達到優良農業操作之原則，另一個意義是在整個標章之推行上需要輔導、檢驗及管制三方面配合。本標章之公信力建立在作物生產及害物管理上，由改良場等有關單位進行輔導，農產品之安全由檢驗來證明其符合衛生標準，任何違反農藥使用及食品安全之行為，必須立即依法處理。因此消費者可藉此標章，認明市售蔬果是否為優良農業操作者之產品。

（2）經許可使用吉園圃標記之蔬果產銷班，屆至民國85年11月前之統計，計有農會系統之165個產銷班，消費者如有詢問需要請逕洽發證單位。

八、蔬果選購及清洗簡易方法

1. 選購方面

（1）超級市場販售之蔬菜已經分裝且來源確定，對消費者較有保障。

（2）選購蔬菜時宜變換攤位，分散購買；不同的菜販可能有來自不同菜園的蔬菜，消費者若長期吃來自同一菜園的菜，如果這個菜園的農藥殘留特別嚴重，便有可能吃進較多的農藥，累積在體內，因此，時常更換攤位是必須的。

（3）有蟲咬的蔬菜噴灑的農藥較少，是比較安全的：蔬菜在栽培期間須噴灑農藥以避免病蟲害，但有些農民還不到採收期就搶先採收，致使農藥殘留量偏高，所以消費者如一昧只注意外觀完好，那麼受害可就是消費者

了。

（4）購買當令的蔬菜：一般說來，不合時令或提早上市的蔬菜不僅價格昂貴，更重要的是蔬菜所含的殘留農藥比較高。因為在不適合的生長氣候下，農民為使作物能收成，往往需要大量農藥來維持，因此農藥殘留的危險性也提高。

（5）食用比較沒有農藥中毒危險之蔬菜：

- 對病蟲害抵抗力較強的蔬菜：栽種時不需大量施用農藥，比較安全，這類蔬菜有萵苣、韭菜等。

- 帶有特殊氣味的蔬菜：蟲兒不愛吃，當然不需大量用藥。這類蔬菜有洋蔥、大蒜、蔥、九層塔等。

- 需去皮才能食用的蔬菜：經去皮的手續，可以除去絕大部份的農藥殘留，食用較安全，這類蔬菜有竹筍、馬鈴、甘藷、芋、冬瓜、蘿蔔等。

（6）選購非連續採收作物的農藥殘留較低：連續採收作物有碗豆、四季豆、胡瓜、小黃瓜、韭菜花等，因採收期長，為預防部份未成熟的作物遭到蟲害，必須持續噴灑農藥，所以會有較多農藥殘留。

2. 清洗方面

蔬果應以大量清水漂洗（約10～15分鐘），去除外葉、外果皮，再切除果蒂接莖處，或以刷洗方式去除果蒂外的水溶性農藥殘留。

（1）清洗包菜類如包心菜、甘藍菜（高麗菜）等，應去除外圍的葉片後，再拆成單片沖洗，方能洗得乾淨。

（2）清洗小葉菜類如青江白

菜、小白菜等，應先將根處切除，把葉片張開，直立沖洗。

（3）花果菜類，如苦瓜、花胡瓜（小黃瓜）等，如需連皮食用，可用軟毛刷刷洗，另如甜椒（青椒），有凹陷之果蒂，易沈積農藥，應先切除再行沖洗。根莖菜類，如蘿蔔、大心菜（菜心）等應先清洗後再去皮，可削厚一點，以除去仍附著於表皮的農藥及不潔蟲卵、病菌等。

（4）對連續採收作物（同一顆作物，可以連續分幾次採收其成熟部分）如菜豆、碗豆、敏豆（四季豆）、韭菜花、胡瓜、花胡瓜（小黃瓜）、芥藍芽（格蘭菜嬰）等，由於採收期長，為了預防未成熟之部份，遭受蟲害，必須持續噴灑農藥，所以可能會殘留農藥，故必須多清洗幾遍。

（5）剝皮類的水果，如荔枝、柑橘等，應先清洗後，再剝皮食用。

3. 其他常識

（1）蔬果清洗以大量清水沖洗為宜，若以鹽水或清潔劑來浸泡與洗淨，不見得正確。水溶性農藥，用水即可洗除，脂溶性之農藥，用鹽水反而較不易洗除；如用清潔劑來洗，固然對脂溶性農藥可能比清水有效，可是洗完後，我們又得用大量清水來把清潔劑洗除，否則，會吃下「清潔劑」餘毒。由於農藥均有不同程度之水溶性，所以仍以清水大量沖洗為宜。另清洗蔬果，不可先切後洗，以免營養流失。蔬菜少以生吃方式進食，如要生吃，應澈底清洗，一般經過烹煮之蔬菜，部份農藥會隨熱氣蒸發或隨油溶出，如果加蓋就減少除去殘留農藥。

(2) 冰箱冷藏不能降低農藥殘毒，因為農藥在低溫情況下，較為穩定，仍以注意前述各項事宜較有幫助。

註：本資料摘錄自台北市政府衛生局「食品衛生手冊」。

九、認識食品中毒

1. 什麼是食品中毒

二人或二人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，並且自可疑的食餘檢體及患者糞便、嘔吐物、血液等人體檢體，或者其它有關環境檢體（如空氣、水、土壤等）中分離出相同類型（如血清型、噬菌體型）的致病原因，則稱為一件「食品中毒」。

但如因攝食肉毒桿菌素或急性化學中毒而引起死亡時，即使只有一人，也視為一件「食品中毒」。

2. 引發食品中毒的原因

(1) 食物放在4°C～65°C之間，超過4小時以上的食物，只要經細菌污染，均可能發生食品中毒。

(2) 台灣地處亞熱帶，一年四季從早到晚的溫度均適合細菌繁殖，民眾需特別注意。

(3) 常見原因：

- 存放及調理方式不當。

- 冷藏或保溫的溫度不足或貯存太久。

- 未充分煮熟。
- 生、熟食交互污染。
- 刀具、砧板及用具不潔。
- 人員污染。
- 食用已被污染的食物。
- 使用添加物不當。

3. 細菌性食品中毒的預防方法應遵守之原則

(1) 新鮮：所有農、畜、水產品等食品原料及調味料添加物，盡量保持其鮮度。

(2) 清潔：食物應澈底清洗，調理及貯存場所、器具、容器均應保持清潔。

(3) 迅速：食物要儘快處理、烹飪供食，做好的食物也應儘快食用。

(4) 加熱：食物要煮熟再食用，一般超過70°C以上細菌易被殺滅。

(5) 冷藏：7°C以下可抑制細菌生長，-18°C以下則不能繁殖。所以食物之調理及保存應特別注意溫度控制。

(6) 注意調理工作人員衛生：

- 養成良好個人衛生習慣，調理食物前澈底洗淨雙手。
- 手部有化膿傷口，應完全包紮好才可調理食物（傷口勿直接接觸食品）。

4. 食品中毒之一般分類

細菌性食品中毒

致病原因菌	潛伏期(小時)
沙門氏桿菌	6-72
腸炎弧菌	2-48
金黃色葡萄球菌	1-8
肉毒桿菌	12-30
仙人掌桿菌	8-16
病原性大腸桿菌	5-48

天然毒素食品中毒

致病食品種類	潛伏期
毒貝類	數分鐘～30分鐘
毒河豚	10分鐘～數小時
毒菇或毒扁豆等	數分鐘～數小時
不新鮮或腐敗的魚、肉類等	視攝入量多寡：由數小時至數天不等

化學性食品中毒

致病原因物質	潛伏期
農藥、有毒化學物質（如多氯聯苯等）、有毒非法食品添加物（如硼砂、非食用色素）	視攝入量多寡：急性中毒：數分鐘至數小時
有害重金屬：砷、鉛、銅、汞、鎘等重金屬類。	慢性中毒：可潛伏數年之久。

註：潛伏期：食用後到引起症狀發生之期間。

5. 發生食品中毒之處理

(1) 迅速送醫急救。

(2) 保留剩餘食品及患者之嘔吐或排泄物，並儘速通知衛生單位。

(3) 醫療院（所）發現食物中毒病患，應在24小時內通知衛生單位。

6. 個人衛生要做好飲食衛生保平安

- 有相當多的中毒案例，肇因於烹飪者自身與環境的衛生問題，因此養成良好的衛生習慣，調理食物前澈底洗淨雙手，都是必須的。

- 當手部出現化膿傷口時應避免烹調食物。

- 食物烹調後最好立即食用，方保新鮮、衛生。

- 飯菜夠吃就好，避免剩菜，既浪費又造成垃圾處理問題。

- 剩菜丟棄前應善加處理，避免造成公害，污染環境衛生。

◎

★ 利用家庭廚餘 栽培有機蔬菜

專題演講預告

時間

86年12月20日下午二點

地點

台北市溫州街14號二樓

★