

# 漫談蜂產品生產衛生管理

李麗玉

從事養蜂業十幾年，有感於科學發達及消費者知識教育、生活水準提高，對於健康食品需求漸大，為了解如何使蜂產品生產過程合乎衛生？最近前往食品工業研究所研習有關課程，希望將食品衛生檢驗所學得知識運用在蜂產品的生產上，使蜂產品成為人人想食用之健康食品。 在此與同行朋友共勉之

## 一、生產蜂產品首先是技術管理和避免藥物殘留。

1. 蜂蟹鴛防治請用推廣藥劑 10%福化利 (Apistan)
2. 使用預防治療藥劑應立即停產，待殘留期過後再生產。

## 二、生產採收盡量減少與污染源接觸

### (一) 蜂蜜

1. 採蜜時應將蜂巢片放置採蜜箱內，蜂巢片勿放置地上以免蜂蜜污染到泥土。採收之後，洗滌晾乾採蜜箱。 嚴防蜂蜜受到泥土污染，因為泥土中可能含有仙人掌桿菌 *Bacillus cereus* 及肉毒桿菌 *Clostridium botulium*。
2. 搖蜜後再割除雄蜂 搖蜂肉汁可能污染沙門氏菌 *Salmonella* sp. 曲狀桿菌 *Campylobact* sp.。
3. 蜂蜜濃度低時盡快濃縮，以免發酵而破壞原有香氣與風味。
4. 容器請選用裝食品用桶，決不用來路不明之容器 尤其注意化學性之污染

### (二) 蜂王漿

1. 掛蚊帳避免蚊、蠅、螞蟻、塵土之污染。
2. 冰桶帶至工作場，回家後盡快處理，放置冷凍庫保鮮。
3. 每次工作完畢即洗滌器具。

### (三) 蜂花粉

1. 放置收粉器前須洗淨。
2. 花粉勿停留粉器盒內太久，因微生物繁殖 20~30 分鐘即完成一代。
3. 花粉之 PH 值及水活性高容易滋生微生物，採收後請儘快乾燥或冷凍，再使用紫外燈殺菌。

總之，個人良好的管裡和衛生習慣是確保蜂產品“新鮮”、“營養”的首要條件。