

# 看不見的威脅～鮮食蔬果衛生安全從田間把關



以滴灌方式供給蔬菜水分，可減少產品感染風險

今年5月以來，歐洲連續爆發出血性大腸桿菌污染西班牙小黃瓜及德國豆芽菜事件，造成上千人感染出血性腸炎，並奪走數十條人命，甚至透過患者污染食物而傳染他人，對於習慣生食蔬菜的歐美國民而言，無疑是一大威脅，鮮食蔬果的衛生安全也從此更受到重視。

蔬果的衛生安全不只是食用前應仔細清洗，更要從「田間生產」開始。美國康乃爾大學編定的《食品安全從田間做起(Food Safety Begins on the Farm)》栽培手冊介紹了許多可以從田間降低食物感染風險的方法，提供給農友們參考。

**灌溉方面：**採「滴灌方式」供水，避免產品在田間接觸灌溉水，不僅可降低感染風險，也可減少病害，並節約用水。如果利用上方噴灌，應確保水源清潔，並儘量於早晨灌溉，日照下可縮短葉面乾燥所需的時間，且日光中的UV光可抑制作物或人體病原菌的繁衍；若水源為河水、溪水或溝渠水，則應在採收前一週內避免上方灌溉，以確保產品衛生安全。



田間隨工作人員交通車提供便利且清潔的廁所

**施肥方面：**不可在果樹或蔬菜植株旁施用糞肥，若要施用，需經一年以上的醱酵腐熟，施用後的農機具和工具需清洗後才能進入即將採收的園子。接近採收期，不可讓家禽、畜或寵物等動物在園內漫遊，以免污染產品。

**人員衛生管理方面：**田間及包裝場應提供便利且清潔的廁所，並隨時補充清潔劑及擦手紙巾，工作人員如廁後或進行採收工作前應確實清潔雙手；身體不適的人員應安排不需接觸產品的工作，並教育員工個人衛生與食品安全的關係。

**採收方面：**採收容器及包裝場應定時清潔並消毒，人員應在進入包裝場前換下田間工作服。為避免口腔內的微生物污染雙手，在包裝場內不可飲食、抽菸，需另外隔離出用餐的空間，在用餐後返回工作前亦需清潔雙手。

病原菌的汙染肉眼看不見，但看不見的威脅也最常被忽略而不容易防範，為維護食品安全與消費者健康，需要靠田間工作人員從生產的源頭做第一道把關，讓優質農產品不只美味、營養，更具安全、健康。🍓



田間採收及包裝人員應確實清潔雙手



JACOBS有機農場鮮食香草產品包裝人員配戴髮帽及手套，以維持產品衛生安全。