

建構葡萄生產農場安全作業之研究

戴登燦

摘要

經參考國內外常用之食品安全管理系統產品驗證系統，再結合作物專家之判斷並與葡萄產銷履歷 TGAP 之內容相結合，綜合規劃出一套葡萄安全生產管理模式，這套模式從作業流程的制定、風險評估、製程管制、操作紀錄、進料檢驗、產品檢驗、追蹤及查核制度等過程，依照國家標準及自訂規範來加以管制，防止葡萄在產、儲、運的過程中吸收過量的重金屬、殘留農藥及病原微生物，以保障消費者食的安全。

關鍵字：葡萄、產銷履歷、安全

前言

由於消費者越來越重視農產品的安全衛生，因此逼使政府必須去制定一些農產品安全管理措施來滿足消費者的需求。但像 ISO22000 及 HACCP 等安全管理系統引進到農產品這一塊的案例較少，過去多被應用在畜產、水產或農產加工品方面。

近年來國外因狂牛症的問題特別重視產銷履歷，歐洲地區也興起 EUREPGA.P 驗證，政府參考了這個制度，遂在國內推動產銷履歷驗證，希望藉由驗證制度的建立來管制農產品生產安全的問題。

本研究結合上述國內外的系統驗證與產品驗證，將理論與實務整合成一套作業模式，用以解決葡萄因使用農藥、肥料及灌溉水造成生產安全風險的問題，另外也防範作業人員、作業環境及包裝資材對採收後產品的污染。

研究方法

- 一、調查樣本：逢機抽取農民200戶作為調查樣本。
- 二、問卷：設計問卷調查上述農戶參加ISO品質管理系統、產銷履歷、CAS吉園圃、CAS有機或TGAP等驗證現況，及目前所採取之品質與安全管理之管控項目與衡量方式、方法。
- 三、危害評估：組成農產品安全危害輔導小組，建立葡萄可能遭受危害的識別標準，並以專家專業評估提出重要管制點。並審酌農民安全管制現況，針對可能發生的危害源提出安全產品驗證流程之相關作業標準。
- 四、統計分析：以SPSS統計軟體做描述性統計分析。

結果與討論

從葡萄農之農場安全管理現況及技術專家之專業評估，有關葡萄安全生產模式之建立，應包含作業流程制定、風險評估、製程管制、操作紀錄、進料檢驗、產品檢驗、追蹤及查核制度等項。

一、葡萄驗證現況

葡萄農目前約有 22.2% 的人沒有參加任何認驗證；但也有 14% 參加 ISO9001 品質管理系統認證；另有 55% 參加 CAS 吉園圃驗證及 17.5% 參加 CAS 有機驗證。在 96 年底停止核發 CAS 吉園圃標章之後，將有 28.7% 的人不再參加任何認驗證，但也有 15.2% 仍然要再參加 CAS 吉園圃驗證，顯示政府之政策宣導仍有不足之處。不過有高達 56.1% 的農民會轉到產銷履歷驗證，這些大部分是由參加 CAS 吉園圃驗證的農民轉換而來。同時在政府推廣產銷履歷驗證之後，參加 ISO9001 品質管理系統認證的葡萄農也會由 14% 降至 6.4%，另 2.3% 預計參加有機產銷履歷驗證（表一）。

表一、葡萄驗證現況

項目	已通過認驗證種類	預計參加認驗證種類
	百分比(%)	百分比(%)
無認驗證	22.2	28.7
ISO9001	14.0	6.4
ISO22000	0.6	1.2
HACCP	0	2.9
JGAP	0	0
EUREPGAP	0	0
CAS 吉園圃	55.0	15.2
CAS 有機	17.5	1.2
產銷履歷	4.1	56.1
有機產銷履歷	0	2.3
優良農產品	1.2	7.0

二、葡萄農產銷管控現況

在農場生產階段及集貨場運銷階段都有必要從各流程中及各使用原料資材中，管制可能來自外加之重金屬、不當農藥及病源微生物與有害昆蟲，以避免污染物感染到最終產品。然而葡萄農在這方面顯然做的還不夠，僅由 50% 以上的農民在購入化學肥料的成份、購入防治資材的合法性、防治資材的使用倍數、防治作業的正確用藥、作業農機具的保養維護、採收前產品的農藥殘留量方面有再加以控管，但對重金屬之防範還是比較缺乏，另外本研究也發現葡萄農對食品安全管制系統較為陌生，有必要加強教育與宣導（表二）。

表二、葡萄農產銷管控現況

品項	衡量項目	百分比(%)
有控管種苗的品種來源	種苗證明書	46.8
有控管農場的環境汙染狀況	土壤檢驗報告	49.7
有控管灌溉水的水源品質	水質檢查報告	35.7
有控管購入化學肥料的成份	進貨檢驗單	59.6
有控管購入有機肥的重金屬含量	進貨檢驗單	42.1
有控管土壤改良資材的成份	進貨檢驗單	38.0
有控管購入防治資材的合法性	進貨檢驗單	67.3
有控管防治資材的使用倍數	病蟲害防治曆	81.9
有控管防治作業的正確用藥	農藥講習紀錄	80.7
有控管作業農機具的保養維護	保養紀錄	60.2
有控管採收前產品的農藥殘留量	農藥殘留檢驗報告	63.7
有控管包裝材料的安全衛生	產品證明書	39.2
有控管儲存的环境溫度控制	冷藏溫度紀錄	26.9
有控管集貨場的清潔整理	清潔紀錄	39.2
有控管冷藏設備的清潔整理	清潔紀錄	28.1
有控管出貨容器的清潔整理	清潔紀錄	31.0
有控管車輛的清潔保養	清潔紀錄	41.5
有控管作業人員的健康	健康檢查報告	46.8
有控管作業人員的衛生	衛生檢查紀錄	46.2
有維護食品安全管理手冊完整性	審查紀錄	8.2
有維護安全管理系統審查改善能力	審查紀錄	7.6

表二、葡萄農產銷管控現況(續)

品項	衡量項目	百分比(%)
有維護食品安全危害分析	鑑別紀錄	7.0
有維護食品安全危害評估	評估報告	7.0
有建立先期作業方案(PRPs)	方案文件	7.0
有建立 HACCP 計畫	HACCP 計畫	5.3
有建立重要管制點鑑別(CCP)	鑑別文件	5.8
有建立追溯系統	追溯文件	7.6
有建立不符合管制措施	管制文件	5.8
有建立產品收回機制	回收程序書	8.2

三、產銷作業流程訂定

葡萄產銷作業可切割成下列幾個流程(圖 1)，一般以剪枝作為年度葡萄園工作之開始，而以出貨作為產季工作的結束，中間包括農場管理、栽培作業、施肥作業、病蟲害防治作業、進貨作業、採後處理作業及出貨作業。

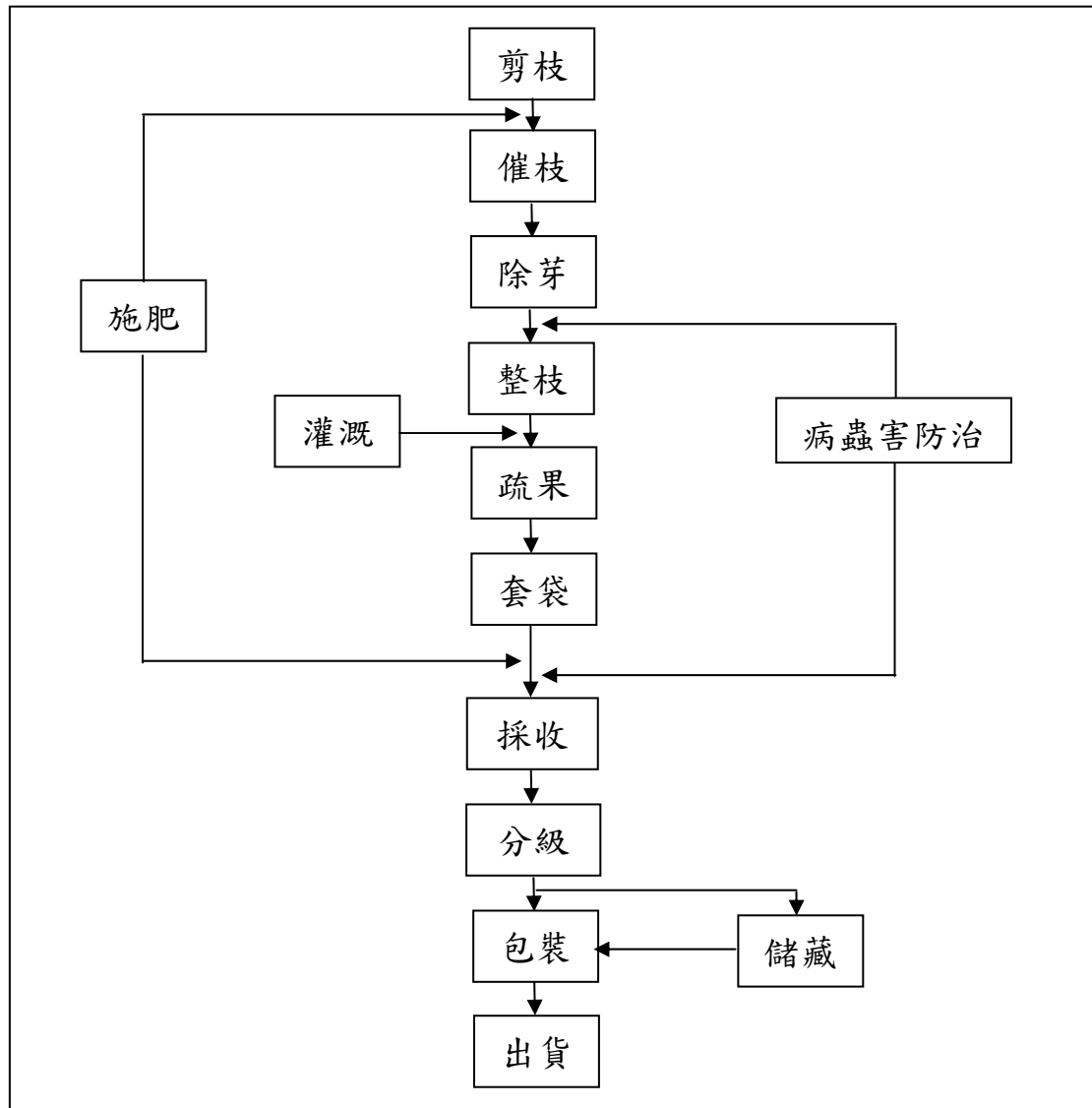


圖1、葡萄產銷作業流程圖

四、潛在安全危害之風險評估

葡萄生產的過程都在農場及集貨場等二個地方進行，只要按生產流程步驟管好各種潛在危害農產品安全的因子，就能降低或控制風險。依此，在農場部分有土壤、灌溉水、肥料及土壤改良資材、病蟲雜草防治資材、樹體（含採收前果實）、果實、套袋材料等幾項及預防重金屬及農藥的污染（表三）。

表三、葡萄農場作業風險分析

管制項目	該潛在危害影響產品安全？ YES/NO	危害嚴重性			危害可能性			本項目是重要管制點？ YES/NO
		高	中	低	高	中	低	
土壤	Y	√			√			Y
灌溉水	Y	√			√			Y
肥料及土壤改良資材	Y	√			√			Y
病蟲雜草防治資材	Y	√			√			Y
作業用具及搬運車輛	Y			√			√	N
種苗	Y		√				√	N
樹體(含採收前果實)	Y		√			√		Y
果實	Y		√			√		Y
套袋材料	Y		√		√			Y
採收容器	Y			√			√	N

而在集貨場部分應管制的則有作業員的衛生、預冷設備及冷藏設備、包裝資材及作業場所，以預防來自作業環境及包裝材料的污染（表四）。

表四、葡萄集貨場作業風險分析

管制項目	該潛在危害影響產品安全？ YES/NO	危害嚴重性			危害可能性			本項目是重要管制點？ YES/NO
		高	中	低	高	中	低	
作業員的衛生	Y			√			√	Y
分級包裝作業用具	Y			√			√	N
包裝資材	Y		√		√			N
預冷設備及冷藏設備	Y	√			√			Y
車輛	Y			√			√	N
作業場所	Y		√			√		Y

五、危害因子管控

將葡萄生產過程中所使用之各種種苗、資材、環境、設備、機具、人員、水資源及車輛等，依 HACCP 管制精神探討葡萄生產潛在之安全危害因子、引發危害之原因、潛在危害之因應策略及應保存之相關文件。在經專家的討論及現有資料的綜合研判後，初步建議將土壤、灌溉水、土壤改良資材、病蟲雜草防治資材、包裝資材及作業場所等加以管制，防止因重金屬吸收、不當農藥使用及病源微生物感染所帶來的食品污染（表五）。

表五、葡萄農場產銷作業風險管理分析

管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	文件
土壤	重金屬	根吸收重金屬後遺留在收穫物上	1.進行土壤分析 2.做好周邊環境的清潔工作	土壤分析報告
灌溉水	重金屬	根吸收重金屬後遺留在收穫物上	檢查水源的水質，確認符合農田灌溉水質標準	水質分析報告
肥料及土壤改良資材	病源微生物	微生物感染植株影響品質	1.選購消毒完成及完全發酵之資材 2.加強貯存環境之管理及清潔	1.採購憑證 2.倉庫清潔記錄
	重金屬	根吸收重金屬後遺留在收穫物上	選購無超量重金屬之資材	1.土壤改良資材成份證明 2.採購單據
病蟲草害防治資材	非合法登記之病蟲草害防治資材	1.施用非合法登記之病蟲草害防治資材，殘留於收穫物上 2.施用方法不當造成農藥殘留	1.透過採購憑證確認合法登記之病蟲草害防治資材 2.確實依照政府公告之病蟲草害防治資材施用方法使用	1.採購憑證 2.防治資材施用紀錄

表五、葡萄農場產銷作業風險管理分析表(續)

管理對象	危害因子	引發危害之原因	因應對策(方法)	文件
作業用具及搬運車輛	異物污染	清潔不良，造成採收收穫物之污染	1.加強清潔管理 2.加強作業用具及機械之維護	清潔(洗)維護紀錄
樹體(含採收前果實)	病源微生物及有害昆蟲	微生物及有害昆蟲感染植株影響品質	1.加強病蟲害防治 2.套袋	1.病蟲害防治紀錄 2.套袋紀錄
果實	病源微生物及有害昆蟲	微生物及有害昆蟲感染植株影響品質	加強病蟲害防治	病蟲害防治紀錄
套袋材料	化學物質	使用不明或含化學污染資材使產品發生污染	選購清潔套袋資材	資材採購紀錄
作業員的衛生	異物	人員衛生習慣不良污染收穫物	1.人員健康檢查 2.實施衛生教育	1.健康檢查報告 2.衛生教育紀錄
預冷設備及冷藏設備	病源微生物	貯(冷)藏設備的溫度設定與管理不良引發病原菌孳生感染收穫物	確認貯藏設備溫度在適合保存範圍內	儲藏設備之溫度紀錄
	有害動物	有害動物(昆蟲小動物等)侵食或污染收穫物	設立有害動物的侵入防範措施	有害昆蟲之防治紀錄
作業場所	有害動物	有害動物(昆蟲小動物等)侵食或污染收穫物	設立有害動物的侵入防範措施	有害昆蟲之防治紀錄
	病源微生物	場所清潔不良微生物增加，感染收穫物	加強 3S 管理	集貨場清潔紀錄

六、建立檢驗標準

生產過程中所使用的資材及場地均應透過檢驗來確保其安全性，檢驗標準應依國家標準或自訂標準來作為管制點，檢驗項目基本上應包含土壤檢驗、水質檢驗、進料檢驗及農藥殘留檢驗等項目。

(一) 土壤檢驗

土壤之重金屬容許量應低於以下標準（表六）。

表六、土壤之重金屬容許量標準

重金屬項目	砷 (As)	鎘 (Cd)	鉻 (Cr)	銅 (Cu)	汞 (Hg)	鎳 (Ni)	鉛 (Pb)	鋅 (Zn)
mg/kg	30	2.5	175	120	2	130	300	260

(二) 水質檢驗

灌溉水質之重金屬容許量應低於以下標準（表七）。

表七、土壤之重金屬容許量標準

重金屬項目	砷 (As)	鎘 (Cd)	鉻 (Cr)	銅 (Cu)	汞 (Hg)	鎳 (Ni)	鉛 (Pb)	鋅 (Zn)
mg/l	0.05	0.01	0.1	0.2	0.002	0.2	0.1	2.0

(三) 進料檢驗：檢驗生物性、化學性及物理性之危害

1. 有機質肥料：

主要檢驗化學性之重金屬含量是否超過以下標準（表八）。

表八、有機質肥料重金屬含量標準

重金屬項目	砷 (As)	鎘 (Cd)	鉻 (Cr)	銅 (Cu)	汞 (Hg)	鎳 (Ni)	鉛 (Pb)	鋅 (Zn)
mg/kg	50	5	150	100	2	25	150	800

2. 一般肥料：檢驗成份是否標示清楚。

3. 農藥：檢驗有效日期及成份。

4. 其他資材：檢驗成份是否標示清楚。

(四) 農藥殘留檢驗

農產品之農藥殘留容許量應依衛生署所公告之標準來檢驗是否合格。

七、建立生產記錄

為管制生產過程中各項污染風險，所有過程均應紀錄，以便在發生危害時可追蹤及矯正，相關紀錄表單可參考葡萄產銷履歷紀錄簿來應用，其項目應包含下列各表：

- (1) 種苗登記表
- (2) 栽培工作紀錄
- (3) 肥料施用紀錄
- (4) 病蟲草害防治施用紀錄
- (5) 採收及採後處理紀錄
- (6) 出貨紀錄
- (7) 肥料資材採購紀錄
- (8) 防治資材採購紀錄
- (9) 其他資材採購紀錄
- (10) 農機具保養維修紀錄
- (11) 集貨場設施保養維修紀錄
- (12) 車輛保養維修紀錄

八、查核生產履歷

查核是否按時及確實做好各項管制措施，是內部管理及對外驗證非常重要的工作，相關查核表格可參考產銷履歷查核表（表九）。

表九、生產履歷查核表

作業流程	分類	查核項目	查核頻率	日期	查核者
共通事項	污染防治措施	△是否已確認果園及周邊環境未遭有害物質污染？	見備註2		
	灌溉水質檢查	△是否已實施水質檢查？	見備註2		
	作業人員教育訓練	◎是否接受生產管理等相關的講習？	2年1次		
	紀錄、文件登錄保存	◎是否保存文件及紀錄並可提供相關產銷資訊？	隨時		
	作業用具、機具及車輛	◎是否良好維護保養與清潔？	隨時		
栽培	果園	園地及週邊環境	△是否進行預防作業，防止土壤及周邊病蟲害傳染發生，並採取適當之措施並紀錄？	隨時	
		廢棄物	◎是否已分類、回收及存放於規定的場所？	1期作1次	
	肥料及土壤改良資材	採購	◎是否確認使用資材的成分？購買憑證是否保管妥善？	1期作1次	
		保管	◎是否留存資材進出庫管理紀錄？	1期作1次	
		施用	◎是否有施肥管理紀錄？	1期作1次	
	防治資材	採購	◎是否確認選用已登記註冊的農藥及保存購買憑證？	1期作1次	
			◎是否進行資材分類與整理？	1期作1次	
		保管	◎是否留存資材及藥劑進出庫管理紀錄？	1期作1次	
			◎是否依據防治曆掌握防治時期並適當進行防治？	1期作1次	
			◎是否依照註冊農藥之使用標準來施用？	1期作1次	
			◎是否定期接受有關農藥使用等講習？	2年1次	
	種苗採購	◎是否留存種苗採購單據及來源紀錄？	每批1次		
	樹體	◎是否已執行清除、銷毀各種病蟲害被害部位(根/莖/葉/果實)？	1期作1次		
採收	果實	◎是否進行採收前之果實農藥殘留檢驗？	1期作1次		
		◎是否紀錄採收日期、園地的區塊、作業人員等？	1期作1次		
	容器	◎是否整理、清潔採收容器？	隨時		
出貨	作業人員及場所健康衛生	◎是否已注意作業前作業人員的健康狀態及衛生習慣？	隨時		
	果實	◎是否觀察果實外觀完整性，未受異物污染？	隨時		
	集貨場所	◎是否於出貨期實施集貨場整理、整頓、清掃？	隨時		
	貯藏設備(含冷藏庫)	△是否整理、整頓、打掃、保養貯藏設備？	1期作1次		
		△是否於出貨期間測定、記錄貯藏設施溫度並保存記錄？	隨時		
	小動物、衛生昆蟲	◎是否執行病蟲害、小動物、昆蟲防治？並將有關的管理紀錄保留下來？	1月1次		
包裝容器、資材	◎是否維護包裝材料及容器的清潔衛生？	1週1次			

備註：1.◎為必要查核項目，△為配合產地實際狀況之選擇項目。

2.生產履歷產品之農地，須經過水質及土壤檢測通過。

結論與建議

葡萄在生產過程中比較容易出現污染風險的地點在生產農場及集貨場，而比較可能的污染來自農藥、有機肥料及包裝資材，只要管制好一些外來資材的使用，並加強檢驗措施，葡萄受到污染而影響到食品安全的可能性極微。只是目前農民多偏重農藥殘留量的管控，並不願多填紀錄表單及參與驗證，因此對現代化大型賣場的吸引力有限，價格容易受市場波動，如能做安全管制，價格及通路一定比較穩定。

參考文獻

1. 吳美娥 2001 品質觀念導入 行政院農業委員會編印 台北
2. 吳美娥 2001 問題分析與解決 行政院農業委員會編印 台北
3. 李田樹 2003 管理是甚麼 天下文化 台北
4. 岳修平、陳明玉 2004 農業產銷經營管理系統操作實務 國立台灣大學農業推廣學系編印 台北
5. 林興龍、李克文、楊朝明、王英鐘、林峻正 2002 ISO 9001：2000版實務與驗證指引 台灣檢驗科技股份有限公司編印 台北
6. 陳世芳 2005 葡萄與甜柿宅配作業與宅配行銷之研究 農業經營管理專輯 76：203-228 台中區農業改良場編印
7. 萬義賅 1996 經營分析 小知堂文化 台北
8. 鄭詩華 1992 台灣農業經營之問題與對策—兼論日本的經驗 豐年社 台北
9. 戴國良 2004 常用的數據圖示及分析圖示法 問題解決完全攻略 pp.225-243 中國生產力中心 台北
10. 蘇佩聰 1999 生產管理案例 下冊 中國生產力中心 台北
11. 蘇佩聰 1999 生產管理案例 上冊 中國生產力中心 台北