

蜂蜜產銷履歷推動現況

作者：黃子豪（助理研究員） 電話：(037) 222111 # 706

前言

蜂蜜是民眾熱愛的天然食品之一，主要由蜜蜂採集花蜜或蜜露等甜味物質，並經蜜蜂釀製而成。在臺灣蜂蜜的生產，除了要跟隨特定蜜源植物之開花而搬遷蜂箱外，也需要氣候相配合，植物才會泌蜜，蜂蜜的採收費工費時，價格也相對較高。因蜂蜜國際市場需求量大，產地與出口貿易價格差異大，常有不肖商人透過摻偽方式，降低成本以獲取暴利。歐盟曾在 2014 年票選最易摻偽的食品，蜂蜜名列第 6 名；2018 年美國藥典委員會食品詐欺資料庫中，蜂蜜被列為食品摻偽的第 3 大目標，顯示蜂蜜摻偽問題，在國際上相當的嚴重。

蜂蜜產銷履歷的誕生

為了解決蜂蜜摻偽問題及提高蜂蜜品質，除了積極研發檢驗技術外，另一個方向是建立公開透明的生產過程，也就是產銷履歷。產銷履歷是一項自願性農產品驗證制度，生產者遵循「臺灣良好農業規範 (TGAP)」生產農產品，將生產過程詳實記錄，該資訊公開且可追溯，並第三方審查及驗證後，才可宣稱「產銷履歷」。苗栗區農業改良場自 108 年開始撰寫蜂蜜良好農業規範 (TGAP) 草案，並配合農糧署及農會舉辦講習，講解「蜂蜜 TGAP」，同時收集產業相關意見，之後經過多次召開會議討論及修改，最終農糧署在 109 年 1 月完成「蜂蜜 TGAP」公告，蜂蜜產銷履歷正式上路。

如何申請蜂蜜產銷履歷

蜂蜜產銷履歷要求申請的經營業者必須先完成「農民從事養蜂事實申請及登錄作業」，之後依照「蜂蜜 TGAP」所規定之各階段標準生產作業流程，控管各項風險相關項目，並且結合台灣養蜂協會核發之「國產蜂產品證明標章」。該標章屬於產品逐批檢驗核發，除了需符合蜂蜜國家標準 CNS1305 外，還必須通過農藥及抗生素殘留，以確保蜂蜜品質安全無虞。首次申請蜂蜜產銷履歷的經營業者，可能會碰到常見的問題如下：

Q1：想要申請蜂蜜產銷履歷應先準備什麼？

A1：蜂產品經營業者必須先完成「農民從事養蜂事實申請及登錄作業」，之後依照蜂蜜 TGAP 的標準生產流程，具備 2 個月以上的蜜蜂養殖記錄，並至農產品產銷履歷系統 (<https://resume.afa.gov.tw>) 上申請帳號，上傳生產記錄，才可向驗證單位提出申請。

Q2：我常常搬遷蜂箱，每搬動一次就要變更養蜂事實登錄的地點會很麻煩，怎麼辦？

A2：養蜂事實登錄可以預先登錄預計搬遷的時間和蜂箱數，減少一直變更申請的麻煩。

Q3：我沒有自己的蜂蜜濃縮廠，可以尋求其他的濃縮廠處理嗎？

A3：蜂蜜濃縮可委託已通過蜂蜜產銷履歷驗證且具有濃縮加工設備的經營業者協助。

Q4：產銷履歷要將生產記錄登打到線上系統，我不擅長用電腦要怎麼辦？

A4：可聘請專人協助登打生產記錄，之後可根據驗證通過的蜂箱數，申請登打補助 5~160 人天不等的資訊服務專員薪資。或是也可以撥打電話至臺大農發中心 (02-33664846) 或產銷履歷專案辦公室 (0800-580-111)，申請輔導員協助教學，以使用產銷履歷系統。

Q5：我想申請蜂蜜產銷履歷，有哪些驗證公司可以找？

A5：可點選產銷履歷農產品資訊網 (<https://taft.coa.gov.tw/>)> 如何加入產銷履歷 > 產銷履歷的驗證機構，辦理農糧作物的驗證公司皆可詢問，多方比較，找尋適合自己的驗證公司。

蜂蜜產銷履歷推動現況

民國 109 年 1 月正式公告蜂蜜產銷履歷，109 年 7 月舉辦「產銷履歷蜂蜜首發上市記者會」，公開頒發證書給第一批取得蜂蜜產

銷履歷驗證的 14 家經營業者，截至 110 年 7 月，已有 58 家經營業者取得蜂蜜產銷履歷，超過 18,000 個蜂箱通過驗證，通過的經營業者逐漸增加，顯示蜂蜜產銷履歷確實可以增進消費者購買意願，並吸引經營業者申請驗證。

蜂產類 TGAP 規劃

臺灣除了蜂蜜以外，蜂王漿、蜂花粉等也是主要的蜂產品，尤其蜂王漿的生產是蜂農的主要收入之一。為了進一步提升蜂農收益，推廣多元蜂產品以及保障消費者權益，苗栗場另撰擬「蜂王漿 TGAP」，和原先的「蜂蜜 TGAP」整併成為「蜂產類 TGAP」，而蜂王漿生產過程中，採漿時移出的幼蟲又稱為蜂王子，亦是營養豐富的蜂產品，也一併列入「蜂產類 TGAP」中。蜂產品經營業者在申請蜂產類產銷履歷驗證時選擇需要驗證的項目即可。

新鮮蜂王漿（子）營養豐富且水分含量高，常溫下放置很快就會變質，因此新鮮蜂



圖一、產銷履歷蜂蜜首發上市記者會，黃俊彥理事長（左1）、許輔主任（左2）、陳吉仲主委（左3）、胡忠一署長（左4）、呂秀英場長（左5）及陳雅萍執行董事（左6）合影（農糧署提供）。

王漿（子）需要以冷凍方式保存，為了確保蜂王漿（子）生產過程衛生條件及蜂王漿（子）品質，在規劃蜂王漿（子）TGAP時，特別著重採漿過程、分裝及保存時溫度的控管，例如採漿過程中，裝蜂王漿（子）之採收容器必須放置在冰桶上，使採收的蜂王漿（子）維持在低溫環境，避免變質，採收後之蜂王漿（子）也需在一定時間內放入冷凍環境保存。蜂王漿（子）分裝時不論退冰還是分裝過程，都需要遵守一定的溫度及時間控管，維持低溫環境並儘速完成。



圖二、採漿過程使用冰桶維持低溫，避免變質。

除了生產及保存過程中控管溫度，蜂王漿亦需通過儀器檢驗來確保品質，因此必須先向台灣養蜂協會申請「國產蜂產品證明」，通過檢驗取得標章，才可取得產銷履歷。與蜂蜜產銷履歷相同，蜂王漿需逐批檢驗，檢驗項目除了蜂王漿國家標準 CNS15474 外，也必須通過農藥及抗生素殘留，確保蜂王漿品質符合規定。

結語

臺灣蜜粉源植物種類豐富，適合蜂產業發展，而蜂蜜及蜂王漿等皆是受國人喜愛的蜂產品。然而因氣候變遷導致產量不穩，加上摻偽產品層出不窮，蜂農權益受損，消費者也無保障。為食品安全及提升消費者對國產蜂產品的信心，推出蜂產類產銷履歷制度，經由第三方驗證，確保產品安全及可追溯性，消費者可認明產銷履歷標章購買蜂產品，就不必擔心買到摻偽產品。未來將以「蜂產類 TGAP」為基礎，將其他蜂產品品項逐一納入，以完善「蜂產類 TGAP」，作為高品質蜂產品之基準，以提升蜂產業整體競爭力。