

## 96 年度超市包裝場蔬果 殘留農藥監測第三次檢驗結果

衛生署藥物食品檢驗局進行 96 年度超市包裝場蔬果殘留農藥監測，於 7 月執行第三次檢測，各指定衛生局於其轄區內之包裝場共抽樣蔬果檢體 61 件。結果有 57 件符合規定，有 4 件檢出農藥殘留，與規定（不得檢出）不符。分別為小白菜及芥菜各 1 件分別檢出亞滅培( acetamiprid) 0.03 及 0.05 ppm，1 件青椒檢出賓克隆( pencycuron) 0.02 ppm，1 件大陸妹檢出滅普寧( mepronil) 1.43 ppm。

為監測超級市場及量販店所陳售之蔬果，是否針對消費者所關切之農藥殘留問題，建立進貨檢驗之自主管理措施，衛生署藥物食品檢驗局持續針對超市包裝場蔬果殘留農藥進行監測。對於不符規定之蔬菜，皆已立即通知衛生局追查供應農戶，並依法進行後續處理。不符規定之蔬果，依其送驗單記載資料及後續之追查，小白菜是抽樣自巧鄰實業股份有限公司（台中縣），供應者為李國彰（雲林縣二崙鄉永定村光厝崙 156 號），芥菜及青椒是抽樣自光豐農會生鮮處理中心（花蓮縣），供應者為泰興蔬果行（花蓮市中央路 3 段 188 號）。大陸妹則抽樣自屏東縣萬大果菜市場（屏東市），供應者為油車果菜生產合作社（雲林縣二崙鄉油車村文化路 335 號）。

衛生署訂定蔬果「殘留農藥安全容許量」是行政上之管制點，並不是會造成健康危害之臨界點。本次檢驗結果與規定不符之檢體，依據該等農藥之每日可接受攝取量（ADI）及殘留量進行健康風險評估，以體重 60 公斤成人計，若攝取 100 g（一碟），其農藥攝入量佔 ADI 之 0.1~5%，尚不致於對民眾健康產生影響。

查獲不符規定之蔬果包裝場，應再檢討加強其品管，例如進貨時執行自主檢驗，或選擇具有認證標誌之蔬果，以落實自主管理，並達成源頭管制之目的。

建議消費者在選購蔬果時，最好選擇具有良好信譽之商家產品，如 CAS 吉園圃標誌者，以確保飲食安全。蔬菜清洗時，先以水沖洗蔬菜根部，將根部摘除，再以水浸泡 10 至 20 分鐘，之後再沖洗二至三遍，有助於去除殘餘之農藥。