

97 年度 1 月市售農產品殘留農藥檢驗結果

衛生署藥物食品檢驗局進行 97 年度市售農產品殘留農藥監測，1 月共抽驗蔬果 71 件。結果有 64 件符合規定，有 7 件蔬果與規定不符。分別為 A 菜、油菜及小白菜各 1 件分別檢出達滅芬(dimethomorph) 0.06、0.26 及 0.41 ppm，1 件菠菜檢出達滅芬 0.50 ppm 及氟芬隆(flufenoxuron) 0.23 ppm，1 件高麗菜檢出芬普尼(fipronil) 0.16 ppm (安全容許量 0.03 ppm)，1 件皇宮菜檢出腐絕(thiabendazole) 0.03 ppm，1 件柳丁檢出百利普芬(pyriproxyfen) 0.01 ppm。其中高麗菜檢出芬普尼超過殘留容許量，其餘 6 件則不得檢出。

不符規定之蔬果，已立即通知衛生局追查來源，並依法進行後續處理。依其送驗單記載資料及後續之追查，各相關供應者 A 菜為栗源開發股份有限公司(新竹市湳雅街 107 號)。油菜及小白菜皆為程昆生(雲林縣西螺鎮詔安里 37-1 號)。菠菜為謝青松(台南市怡安路 2 段 102 號)。高麗菜為萬興合作農場(彰化縣二林鎮振興里民生巷 61-1 號)。皇宮菜為陳昆聰(嘉義縣大林鎮中山路 88 號)。柳丁為香泉青果社(嘉義縣梅山鄉永興村九芎坑 49 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，除殘留芬普尼 0.16 ppm 之高麗菜，其攝入量佔 ADI 之 133%外，其餘農藥攝入量佔 ADI 之 0.02~2%。

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。