

本署前於 90 年參考美國及加拿大之管制規範，訂定醬油類 3-MCPD 衛生標準為 1 ppm。本次調查檢驗結果顯示遠低於衛生標準。由於國人通常僅將醬油作為調味料，食用量不大，不會對民眾健康產生影響，故消費者可以安心食用。

衛生署為保障民眾飲食安全，並與國際規範接軌，積極推動源頭管制及自主管理制度。在此制度之下，業者須負擔確保食品安全最大之責任，因此本次調查之執行方式係針對業者之生產及品管作業先進行全面瞭解，而非直接對市售產品抽樣檢驗。調查及檢驗之結果顯示，業者均遵守規定。衛生署提醒消費者，選購醬油產品時，應注意產品標示，最好選擇具有良好信譽廠商之產品，如有 GMP 標誌者，以確保飲食安全及消費權益。

## 97 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 97 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 62 件。結果有 53 件符合規定，有 9 件檢出農藥殘留，與規定（不得檢出）不符。對於不符規定之蔬果（如下表），皆已立即通知衛生局追查供應農戶，並依法進行後續處理。

1. 油菜、小白菜及青江菜：達滅芬（dimethomorph）0.08、0.04 及 0.03 ppm，其中青江菜同時檢出得克利（tebuconazole）0.04 ppm，皆抽樣自國軍新竹副供站（新竹市），供應者皆為簡阿雲（雲林縣二崙鄉大義村後庄路 23-1 號）。
2. A 菜：亞滅培（acetamiprid）0.32 ppm，亦抽樣自國軍新竹副供站（新竹市），供應者亦為簡阿雲（雲林縣二崙鄉大義村後庄路 23-1 號）。

3. 刈菜：達滅芬 (dimethomorph) 0.05 ppm 及雙特松 (dicrotophos) 0.17 ppm，抽樣自麻豆鎮農會超市 (台南縣)，供應者為廖月華 (雲林縣西螺鎮興農里 168 號)。
4. 小白菜：達滅芬 (dimethomorph) 0.02 ppm，抽樣自太陽生鮮農產股份有限公司 (雲林縣)，供應者為廖書暘 (雲林縣二崙鄉港後村安平路 105 之 5 號)。
5. 小白菜：達滅芬 (dimethomorph) 0.10 ppm，抽樣自巧鄰實業股份有限公司 (台中縣)，供應者為林郁翔 (雲林縣西螺鎮福田里 11 鄰新厝 1 之 1 號)。
6. 芥菜：氟芬隆 (flufenoxuron) 0.17 ppm，抽樣自玉溪農會物流中心 (花蓮縣)，供應者為和圃蔬菜行鍾若容 (花蓮縣花蓮市國富里中央路 3 段 788 號)。
7. 茄子：賓克隆 (pencycuron) 0.27 ppm，抽樣自茂昌蔬果行 (台北市)，供應者為二水鄉農會 (彰化縣二水鎮聖化村員集路 3 段 678 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，除殘留雙特松 (dicrotophos) 之刈菜其農藥攝入量佔 ADI 之 429% 外，其餘農藥攝入量佔 ADI 之 0.08~2.2%。

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菜時，最好選擇具有良好信譽之商家產品，如有 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。