



藥物食品安全週報



2024年10月11日
發行人：莊聲宏 署長

歡迎訂閱電子報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER

第 995 期

農藥殘留容許量標準怎麼訂？有請專家來說明

現代人重視健康，對於每天要吃下肚的食品，更有一定的要求！食品藥物管理署（下稱食藥署）針對市售食材進行抽檢，定期發布市售蔬果農藥殘留監測結果，但總有一些餐廳、超市及賣場通路因監測結果超標而榜上有名，讓消費者擔心，若把這些超標產品吃下肚對身體健康有無影響？會中毒嗎？食藥署邀請臺灣大學農業化學系的顏瑞泓教授來為大家解惑。

農藥殘留容許量，確保農民正確使用農藥

顏瑞泓教授指出，衛生福利部針對農產品上的農藥殘留定有「農藥殘留容許量標準（Maximum Residue Limits, MRL）」，這是一種行政管制值，也是農產品的生產標準，目的是確保農民在田間耕作有正確使用農藥，並遵守安全採收期規定。也就是說，這是一種風險控管手段。此外，MRL的數值會參酌國際間標準，亦會參考國際評估原則，根據最新發布之毒理評估結果，並考量作物栽種及生產時病蟲害防治需求，及評估國人對各類農作物攝食量之累積風險



而進行研訂。只要符合殘留容許量標準，並不會有食安的問題。

隨著現代精密儀器檢測技術進步，在作物上檢測到農藥殘留，難以避免。顏瑞泓教授表示，其實，有殘留並不直接等於有危害！因為，所謂的MRL是農產品生產的標準，並非評估農藥殘留是否會對人體造成危害的基準，且MRL距離人體危害界限，還有百倍、甚至千倍距離。因此，是否會對人造成影響，關鍵在於量！

食藥署也強調，未來政府將持續對農藥殘留把關，希望透過風險的管控，確保民眾能食得安全又安心。

文字撰寫 | 遠見編輯群



避免農藥殘留，蔬果清洗有撇步！

想 要避免買到農藥殘留不合格的農產品，以降低攝入農藥的風險，應該怎麼做？顏瑞泓教授建議，民眾可選購具有驗證標章的產品，並儘量選擇當季蔬果。因為，若不是符合安全採收期收穫的農作物，可能會因為農藥尚未消退，而發生殘留量超過標準的情形。最好能廣泛攝取多樣食材，分散風險亦有助營養均衡。

除此之外，選擇可信任的商家並經常更換購買來源，也是一個方法。不同攤位或商家，進貨管道不同，可能來自不同產區，自然有助避免長期吃下同一種農藥殘留的風險。這種選擇的方法，也適用於其他食品的風險管控。

學會最簡單、最有效的清潔方法

買回家的蔬果產品，應該如何清洗，才不會吃下殘留農藥？不少消費者會分享，浸泡鹽水、以小蘇打和醋等中和農藥，甚至是麵粉、貝殼粉等各種妙方。顏瑞泓教授表示，這些坊間偏方，都缺乏科學根據，未必會達到預期的效果，有時過度清洗或是使用不當的清潔用品，反而會減損食品的風味，降低食品的營養價值，「事實上，去除農藥殘留最簡單、最有效的方法，就是流水沖洗。」

食藥署也補充，清洗蔬菜時可先沖洗根部，再將根部摘除，如此就可避免刀具污染，之後再以流動清水清洗葉片部分。其他像是馬鈴薯、蘿蔔等根莖類蔬菜，則可用軟刷加上流動的清水刷洗乾淨，再做去皮動作。透過適當的前處理步驟，更能遠離農藥的威脅與危害。

文字撰寫 | 遠見編輯群

宅配美食新趨勢，維持溫度是關鍵！

不想出門或無暇外出時，不少民眾會使用網路採買食品，其中也包含冷凍與冷藏食品，除了能輕鬆享受各地美食，同時也活絡低溫食品宅配市場。食藥署提醒，如果低溫食品在配送過程中失溫解凍，除了會產生消費糾紛之外，更可能造成食品衛生安全危害，進而影響民眾的健康。



避開「危險溫度帶」，減少細菌繁殖

在日常生活中，您是否聽過「危險溫度帶」？在 7°C - 60°C 之間是細菌最容易生長繁殖的溫度，因此，許多食品會利用冷藏、冷凍的方式進行貯存。依據食品良好衛生規範準則，冷凍食品的品溫應維持攝氏 -18°C 以下，冷藏食品的品溫應保持 7°C 以下、凍結點以上。若是倉儲及配送時，未注意溫度而造成溫度上升，除了會導致細菌大量繁殖，也可能造成食品中毒，讓原本美味的食品反而成為衛生殺手。

為確保低溫食品的品質和安全性，食藥署提醒民眾需留意下列四點：

- (1)**可靠的配送服務**：選擇具備良好冷凍或冷藏設備的配送服務，確保在運輸過程中，食品能在適當溫度下保存。
- (2)**檢查包裝完整性**：收到食品時，應檢查外包裝是否有破損或紙箱軟化變形？是否使用絕緣材料和密封包材，以保持食品的低溫狀態？如包裝不完整或變形，可聯繫物流業者處理。
- (3)**確認食品溫度**：收到食品後，可檢查食品的狀態，觀察表面是否有冷凝水或結霜現象，如包裝表面有大量水滴或冷凍食品有部分軟化情形，可能是食品在運輸過程中溫度不符合要求，可聯繫物流業者處理。
- (4)**妥善儲存食品**：收到食品後，依據包裝上的儲存說明，將食品妥善儲存於冷藏或冷凍庫內，避免與其他食品交叉污染，並將不同食品做分類儲存。

做到上述四點，就可降低食品因失溫而變質的風險，更能吃得安心。

美食外送 安心吃

使用外送平台訂餐

謹記四大原則，並於拿到餐點後
儘速食用，享用美食好安心。



訂餐資訊看清楚
登錄字號優先選

看



查

善用網路查資訊
選擇餐廳找附近



餐點下單要謹慎
要求餐點要離地

慎



取

取餐先檢查包裝
完整無滲無異味



最後，提醒大家，餐點要儘速食用，
若無法馬上食用，建議以適當溫度保存。
(7°C以下冷藏或 60°C以上熱藏)

衛生福利部
食品藥物管理署
FDA
Taiwan Food and Drug Administration

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊名：藥物食品安全週報

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地址：臺北市南港區研究院路一段130巷109號 電話：02-2787-8000 GPN：4909405233 ISSN：1817-3691

編輯委員：李明鑫、許朝凱、廖家鼎、陳俞妃、白美娟、蔡岳樞、吳正寧、張家榮、
廖苑君、曾仁鴻、林澤揚、徐雅慧、董靜馨、林高賢、李啓豪

執行編輯：楊淑真
美術編輯：郭儀君

出版年月：2024年10月11日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次