

## 如何清洗蔬果

### 如何清洗蔬果

蔬果應以清水沖洗，切忌用清潔劑或鹽水，以免二次污染或養分流失。

- 包葉菜類，如包心白菜、高麗菜等，應先剝除外葉後，再剝成單片沖洗。
- 小葉菜類，如青江菜、小白菜等，應先將近根處切除，把葉片張開，直立沖洗。
- 花果菜類，如苦瓜、小黃瓜等，如連皮食用，可用軟毛刷刷洗，另如甜椒，有凹陷之果蒂，應先切除再行沖洗。
- 根莖菜類，如蘿蔔、菜心等，應先清洗後再去皮，以除去附著於表皮的不潔蟲卵、病菌等。
- 剝皮類的水果，如荔枝、柑橘等，應先清洗後，再剝皮食用。
- 不須去皮的水果，如葡萄先用剪刀剪除果柄；草莓則可用濾籃先在水龍頭下沖一遍，再浸泡數分鐘後，分別再用清水逐顆沖洗。

## 認識產銷履歷認證



「橫式」零售標籤



「正方形」零售標籤



- 「TGAP」：Taiwan Good Agriculture Practice的縮寫，代表臺灣良好農業規範，TGAP是產銷履歷農產品的生產準則，也是驗證機構的查核基準。
- 「第三方驗證」：公平公正的驗證機構來查核農友生產過程，是否合乎法律及TGAP，通過查核才能使用標章。
- 「資訊公開」：產銷履歷農產品資訊網公開所有產品生產資訊，包含農產品經營業者、產地、驗證機構、生產紀錄等。
- 「可追溯」：使用產銷履歷追溯號碼或二維條碼，農場到餐桌資訊一目瞭然。
- 「安全永續」：產銷履歷可確保農產品安全，農業永續經營。

善用產銷履歷追溯號碼或二維條碼，農場到餐桌資訊一目瞭然！

- 查詢方式1：掃描產品上的二維條碼。
- 查詢方式2：至「產銷履歷農產品資訊網」輸入追溯號碼查詢。

詳細內容請上行政院農業委員會【產銷履歷農產品資訊網】



## 農藥的正確觀念

農藥是「植物保護劑」，主要功效為促進作物生長、提升品質、增加產量、調節產期，根據資料顯示，若不施用農藥，農作物平均將減產35%。

農藥的發展從天然物無機農藥，進而現今的第五代農藥更是朝安全劑型、微生物農藥發展，屬低毒、高效化、低量化、易於環境中分解，對人畜、作物安全，以及對非標的生物無影響的要求。據專家指出85%的農藥毒性比口紅還低。

農藥的上市是經八年至十二年花費數億元經費研發，再經過層層的試驗、審查、登記才能上市，使用時的規範管理及至於使用後的效果及殘留追蹤，與醫藥一樣相關規定非常嚴謹，管理更是嚴苛。

台灣地處亞熱帶，高溫多濕，易滋生病蟲草害，而使用農藥防治為農民普遍使用，且為最便捷、有效的方法。農民只要確實遵守安全採收期，蔬果的農藥殘留量符合規定，即對人體是安全無慮的。

## 農藥如何消退

田間生長的作物，表面殘留的農藥可由下列幾種環境因素消退：

1. **雨水及露水**—經由雨露沖淋，可將部分農藥從表面沖下。
2. **日光**—日光中的紫外線可破壞及分解農藥的化學結構，減少原有的毒性。
3. **溫度**—氣溫越高農藥揮發越快。
4. **風**—風能加速葉面農藥的揮發。
5. **氧化及酶作用**—作物外表農藥因暴露在空氣中，可與空氣中的氧結合，產生分解，改變農藥原有性質，農藥亦可由植物酶的作用而逐漸分解。

## 安全合理使用農藥

安全合理使用農藥就是在確保人畜、環境、作物安全的前提下，以最少的農藥用量達到最好的防治效果，獲得最大的經濟效益。

使用者在使用農藥時應詳閱標示後再使用該農藥，農藥的調配、施用、防護及容器的回收各方面依規定處理，並確實遵守農藥的使用作物範圍及安全採收期，以免農藥殘留，才能確保有效、安全與合理使用。

## 農藥中毒應如何處理

醫藥使用不當或劑量過高，可能威脅生命。農藥使用對象為作物病蟲草害，但如不幸誤食，有些農藥亦可能危及生命。農民使用時確實遵守使用規範，並無安全疑慮。由於不同農藥中毒機制不同，萬一中毒，千萬不可自行解毒，應即時送醫及提供資訊協助醫生作正確判斷。急救時可先減少中毒者繼續接觸農藥，如移至空氣流通處，去除污染的衣物等，並連同中毒物、嘔吐物、容器等一起送至醫院。必要時可電詢台北榮民總醫院毒藥物諮詢中心電話：

02-2871-7121



### 臺灣植物保護工業同業公會

10479台北市建國北路二段96號7樓

TEL:02-25034666

FAX:02-25034405

網址:<http://www.tcpia.org.tw>

E-mail:[tcpia@ms54.hinet.net](mailto:tcpia@ms54.hinet.net)