



吃飯皇帝大，食安擺第一

食安稽查，食在安心

文 / 蘇湘雲

秋蟹肥美，到了秋天，許多民眾會與家人、朋友享受螃蟹等海鮮滋味，當大家正在吃飯、聚餐的時候，衛生福利部的食安稽查團隊或許正為了食安查核忙得不可開交，有時得到零下低溫倉庫查看冷凍海鮮是否過期，有時得忍受近40°C高溫，到鐵皮屋廠房觀察業者作業環境，所有的努力，都是為了讓民眾享有更安全的食安環境。

進行食安稽查，並不是一件輕鬆的工作，衛生福利部食品藥物管理署（簡稱食藥署）南區管理中心專員廖怡清很能深刻體會，不只需要忍受酷寒，在冷凍庫執行稽查工作，有些食品加工場所設在鐵皮屋，夏天廠房非常悶熱，她也得親自前往。稽查時，常需要久站，常忙到沒時間吃東西、上廁所、喝水，不管白天、晚上，或是假日，只要有需要，她就得出動，執行稽查工作。

冷凍倉庫溫度低 執行任務不容易

廖怡清說，「冷凍海鮮儲藏必須在-18°C以下，冷凍庫溫度甚至更低到-20°C或-30°C，進倉庫查核對稽查員實在是一大挑戰，就算穿了外套，還是很冷，待不到5分鐘，寫紀錄的手指就會冷到發麻，拍照時，相機還會因為太冷當機，有時得配合檢警調偵辦案件，清點不法產品，可能一整天都必須在冷凍庫進進出出，才能把稽查工作完成。」即使身處如此酷寒的環境，她還是堅守崗位，仔細地完成工作。

食藥署南區管理中心科員蕭珮珊分享道，過去到水產品加工廠進行稽查工作，發現有的廠商沒有建立「先進先出」的觀念，只要進貨，貨品就雜亂堆疊，清點時發現，有的產品已過期2、3年，還有整排堆疊1、2層樓高的貨品全部過期。為了釐清過期產品品項、數量，必須把貨品搬下來一一檢視，冷凍倉庫溫度很低，地板很濕滑，在稽查同時還需分外小心，以免滑倒受傷。

下班、假日趴趴走 就為了找尋抽驗產品

食藥署常觀察社會趨勢、輿情，針對特定食品品項進行稽查抽驗專案。廖怡清印象較深刻的是，有次需要抽驗薑黃，薑黃雖然是很夯的養生食材，但並不是到處都有販售，那時稽查員跑遍超市、有機商店、市場攤販，花了很多時間才找到薑黃。有時為了後續抽驗工作順利進行，她先利用下班、假日四處找尋，以確認哪裡有在販售相關產品，為了取得抽驗品項，也曾一路坐火車再輾轉騎腳踏車到販售地點，就是希望可以達成任務。

廖怡清執行抽驗、稽查工作時，也碰過不友善、不願配合的商家，此時就得反覆溝通，解釋這項



食藥署每年也會對水產品加工廠製程與倉儲環境衛生管理等進行稽查。

工作的意義，所幸經過溝通後，多數商家都能理解這是維護食安必要過程，也都給予配合。

蕭珮珊表示，食藥署配合行政院食安五環中的第三環「加強市場查驗」政策，每年均針對市售蔬果農產品與禽畜水產品執行農藥殘留及動物用藥殘留監測，部份特殊農產品，會加驗重金屬，此外，食藥署每年也會對水產品加工廠製程與倉儲環境衛生管理等進行稽查，特別是歷年有違規紀錄的高違規、高風險商品，更會加強監測。不只食藥署，各地方政府衛生局也會針對當地特色農產品、禽畜水產品進行抽驗。

業者自主管理 食安更有保障

在食安領域，食品業者是重要守門員，根據「食品良好衛生規範準則」，食品業者要注意倉儲管理，食品冷藏儲存溫度要在7°C以下，冷凍儲存溫度也要符合-18°C以下標準，食品要離牆、離地放置。作業環境衛生要符合規定，從業人員也要遵照規定穿戴工作衣帽，手上不要戴飾品，或有外傷傷口，以減少食品受污染風險。

蕭珮珊觀察到，在稽查時較常受到忽略的是食品廠從業人員、外籍勞工等都必須定期接受健康檢查，有些廠商會忘記安排外籍勞工接受健康檢查而廠商也要保留進貨記錄、製程紀錄、交易單據等文件，如果有狀況，透過記錄，才能知道問題根源，也較能追蹤產品流向。

廖怡清認為，維護食品安全，除了靠政府稽查、抽驗，食品業者也要做好自我管理，多向信譽良好、合法廠商進貨，並確保產品及標示是否符合規定。

蔬果有蟲 不見得沒農藥

提升食安品質，必須靠政府、業者與消費者共同合作，才能事半功倍。像消費者選購蔬果、海鮮時，得充分了解選購與清洗技巧，且要慎選商家，才比較有保障。

以選購蔬菜為例，常有人認為，蔬菜有蟲，或被蟲咬過，就代表沒噴農藥，這種想法並不正確。

廖怡清解釋，有時菜農雖然噴了農藥，可是這款農藥可能殺不死這種蟲，或者蟲對農藥有了抗藥性，導致蔬菜上有蟲在爬，或有蟲咬痕跡。像這些常見錯誤觀念，或民眾對食藥議題有疑惑，都可以在食藥署官網上的「食藥關謠專區」獲得正確資訊。

廖怡清也提醒，購買蔬果後，不管上面有沒有被蟲咬，都建議洗淨後再食用。也建議多選購當季蔬果，不只品質較好，也較不會產生農藥殘留問題。

另外，選購蔬菜時，應選擇信譽良好商家，建議優先購買「4章1Q」產品，所謂4章是指行政院農業委員會推動的「CAS有機農產品標章」、「CAS臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷農產品標章」與「吉園圃安全蔬果標章2.0」等4項農產品標章，1Q則是生產追溯QR-Code，透過QR-Code就可達到生產責任追溯目標，消費者選購時，也能獲得更多產品相關資訊。

吃得安心看這邊！

1.認明「4章1Q」



CAS台灣優良農產品標章



CAS台灣有機農產品標章



生產追溯QRcode



吉園圃台灣安全蔬果標章



產銷履歷農產品標章



2.蔬果清洗小撇步



- 1.包心菜、高麗菜
記得去掉外葉後再剝成單片清洗。
- 2.大火炒菜時，不要加蓋，
殘留農藥會隨水蒸氣蒸發。
- 3.青江菜、小白菜切除近根部部位，
之後張開葉片直立清洗。
- 4.苦瓜、小黃瓜
要用軟毛刷將凹陷處清洗乾淨。
- 5.青椒果蒂凹陷處宜先去除，再進行清洗。

*將蔬果泡在清水清洗，換水1到3次，
浸泡時，可用軟毛刷或手搓洗蔬果表面；
之後再用清水洗一遍。

正確清洗蔬果 不用擔心農藥殘留

至於清洗蔬果，清洗原則為「少量多次清洗，最後再一次沖洗」。可先將蔬果泡在清水當中清洗，換水1到3次，浸泡時，可用軟毛刷或手搓洗蔬果表面，最後再用清水洗一遍。

像包心菜、高麗菜，去掉外葉後再剝成單片清洗，如果是青江菜、小白菜，則先將近根部部位切除，之後張開葉片直立清洗，苦瓜、小黃瓜要用軟毛刷將凹陷處洗乾淨，若是青椒，果蒂凹陷處宜先去除，再進行清洗。有些農藥經過加熱烹煮會隨水蒸氣蒸發，因此炒青菜建議大火快炒、不要加蓋，這也是減少農藥殘留好方法之一。此外，民眾喝花草茶時，可以將第一泡倒掉，有助於減少農藥殘留。

海鮮外觀、味道 才是重要觀察指標

針對海鮮部份，民眾對選購海鮮也常有一些錯誤觀念，較常見的是認為活跳跳的蝦子最新鮮。事實上，蝦子體內存有一種酵素，只要離開水，酵素就會進行反應導致變色、產生異味，面臨捕撈壓力，蝦子雖然活著，身體卻很容易受損，不見得就代表新鮮、安全。



在冷凍庫中，食藥署稽查人員正仔細檢視產品。

因此選購蝦子，不應該只看有沒有活跳跳，還要聞聞看蝦子有沒有臭味或化學異味，蝦頭與身體有沒有緊密相連，外觀是否明亮、有光澤，蝦身要自然捲曲，也要觀察肉質是否飽滿、有彈性。

螃蟹、魚類部份，選購原則也是大同小異，盡量都不要有刺鼻臭味，螃蟹腿及蟹螯要「硬挺」，並與身體牢固連接，蟹殼、腹部都要有光澤。買魚時，也要觀察魚外觀有沒有完整，魚身、魚眼也要明亮、有光澤，魚鰓要是鮮紅色。

讓親友、民衆吃得安心 是她們工作最大動力

對廖怡清、蕭珮珊來說，執行食品抽驗、稽查專案時，雖然有不少挑戰需要克服，但想到這是在為家人、朋友與臺灣民眾食安把關，她們就充滿動力，也期待與食品業者、民眾一起合作，讓食安環境更升級，所有人都能吃得安全、有品質。 MOHW

聽說聽誰說，闢謠看這邊！

衛生福利部食品藥物管理署
食藥闢謠專區



特別誌謝

衛生福利部食品藥物管理署 南區管理中心
專員 廖怡清
科員 蕭珮珊