

## 生食蔬菜農藥殘留情形嚴重！

### — 監委程仁宏、楊美鈴指出農委會及衛生署五大缺失

監察院財政及經濟委員會於100年12月20日上午通過監委程仁宏、楊美鈴調查小黃瓜、胡蘿蔔、番茄、甜椒等生食蔬菜農藥殘留把關情形乙案之調查報告，及針對農委會、衛生署所提出之5大缺失。

監委程仁宏、楊美鈴指出，近年國人養生風氣盛行，為保留蔬菜更多的營養價值，常以生食方式食用，然小黃瓜、胡蘿蔔、番茄、甜椒等可生食蔬菜，農藥殘留情形嚴重，並就田間及市售階段之農藥殘留管理機制，提出下列5大缺失，應予檢討改進：

一、農委會對於田間生食蔬菜農藥殘留問題，未訂有不同強度管理機制，致主要生食蔬菜不合格率高於整體蔬菜，且常見於前10大不合格蔬菜名列中，亟待檢討改進。

96至99年小黃瓜等田間及集貨場農藥殘留監測情形 (單位：件次；%)

年度	96年		97年		98年		99年		合計		
	抽檢	不合格	抽檢	不合格	抽檢	不合格	抽檢	不合格	抽檢 件次	不合格	
										件數	占率%
小黃瓜	38	3	51	0	279	1	199	21	567	25	4.4%
胡蘿蔔	43	2	30	3	86	3	63	3	222	11	5.0%
甜椒	56	4	28	3	75	16	66	21	225	44	19.6%
番茄	166	1	122	2	358	21	477	54	1,123	78	6.9%
玉米	51	0	41	0	169	0	116	3	377	3	0.8%
甘藷	39	0	91	0	154	0	162	0	446	0	0%

依據農委會的資料，96 至 99 年小黃瓜、胡蘿蔔、番茄及甜椒等田間農藥殘留平均不合格率分如上表；而該 4 年度整體蔬菜類田間農藥殘留不合格率分如下表：

96 至 99 年國內田間及集貨場蔬菜農藥殘留抽驗情形				
年度	抽驗件數	抽檢件次	不合格	
			件數	占率%
96 年		2,509	71	2.8%
97 年		2,460	63	2.6%
98 年		4,815	221	4.6%
99 年		4,942	315	6.4%

結果顯示，小黃瓜平均不合格率高於 96 及 97 年度整體蔬菜不合格率，胡蘿蔔平均不合格率高於 96、97 及 98 年度整體蔬菜不合格率，且甜椒及番茄平均不合格率更達 19.6%及 6.9%，由上可徵，小黃瓜等生食蔬菜農藥殘留問題較一般蔬菜嚴重；又經查，萵苣菜、甜椒、胡蘿蔔及小黃瓜等常見生食蔬菜為 96 年至 99 年主要前 10 大蔬菜農藥殘留不合格者。

監委程仁宏、楊美鈴指出，生食蔬果及生菜沙拉常見食材，亦屬農作物農藥監管計畫監測範圍，但截至 100 年 11 月 9 日止，農委會尚無針對生食蔬菜農藥殘留訂定相關管理計畫或辦法。而近年小黃瓜等生食蔬菜之農藥殘留違規問題普遍存在，不合格率甚高於整體蔬菜農藥殘留率，卻未見該會調整或檢討蔬果農藥殘留抽檢機制，亟待農委會檢討改進。

**二、農委會未督促各縣市政府確實按蔬菜主要生產地**

進行其田間農藥殘留抽檢，致小黃瓜、胡蘿蔔、甜椒及甘藷等抽檢地區與其主要產地未能相符，難以發揮農藥殘留把關成效。

96 年至 99 年小黃瓜田間農藥殘留檢測總計 567 件次，以雲林縣抽檢 220 件次最多，然該 4 年度胡瓜（含小黃瓜、胡瓜）產量，皆以屏東縣最多，而該縣該 4 年度僅抽檢 55 件次；胡蘿蔔該 4 年度總抽檢計 222 件次，以雲林縣 142 抽檢件次最多，而近 4 年胡蘿蔔歷年產量最高者卻均為臺南市；甜椒該 4 年度共抽檢 225 件次，以臺南市之 53 抽檢件次最高，然甜椒歷年產量皆以南投縣最高，而該縣近 4 年卻僅抽檢 10 件；甘藷該 4 年度共抽檢 466 件次，以臺南市抽檢 286 件次最多，然歷年甘藷產量最大者為雲林縣，而雲林縣該 4 年度僅供抽檢 17 件次。顯見，各縣市政府對於小黃瓜、胡蘿蔔、甜椒及甘藷等抽檢地區與其主要產地未能相符。

三、衛生署應配合殘留農藥安全容許量標準之增修，加強研究發展農藥殘留檢驗分析方法，以掌握新增農藥之殘留情形。

衛生署為因應小黃瓜、胡蘿蔔、甜椒、番茄、玉米及甘藷等國內陸續核准登記農藥及進口農產品農藥殘留容許量申請，96 年至 100 年 6 月止，增修農藥容許量標準計 62 項，其中屬刪除者計 2 項；惟按該署公告之農藥多重殘留分析方法，小黃瓜新增 8 項標準，未能檢出者計 6 項；胡蘿蔔新增 10 項，未能檢出者計 1 項；甜椒新增 13

項，未能檢出者計 9 項；番茄新增 16 項，未能檢出者計 9 項；玉米新增 12 項，未能檢出者計 7 項；即小黃瓜等蔬菜之 60 項新增農藥容許量標準，未能檢出者達 32 項。是以，衛生署應配合殘留農藥安全容許量標準之增修，加強研究發展農藥殘留檢驗分析方法，以掌握新增農藥之殘留情形。

四、衛生署應正視市售生食蔬菜之高農藥殘留問題，並檢討現行市售農產品農藥殘留監測機制，以保障食用生食蔬菜之安全。

97 至 99 年市售蔬菜農藥殘留監測發現，生食蔬菜常見食材萵苣菜為各年度前 5 大不合格蔬菜之首（不合格率 28.4%），其次為白菜（不合格率 18.4%）及青江菜（不合格率 13.9%）；復 99 年度小黃瓜（不合格率 25%）及甜椒（不合格率 29%）之不合格率較 98 年度大幅增加，而番茄之不合格率亦未有降低趨勢；且小黃瓜、甜椒及番茄之農藥殘留不合格率均高於 96 年至 99 年整體蔬果不合格率。然按衛生署現行市售品農藥監測計畫，並無規範市售農產品抽樣原則及各農產品類別抽檢比例。衛生署應正視市售萵苣菜、小黃瓜、甜椒及番茄等生食蔬菜嚴重農藥殘留問題，並檢討現行市售農產品農藥殘留抽檢機制，以保障食用生食蔬菜的安全。

五、衛生署應加強宣導生食蔬菜清洗程序之重要性，以降低農藥殘留風險。

不論係國內外研究抑或衛生署自行科技研究發展計

畫，均發現清水沖洗、清水浸泡、清潔劑清洗、鹽水浸泡及加熱等係減少農藥殘留方便又實用方法，鑒於小黃瓜、胡蘿蔔、甜椒及番茄等生食蔬菜省卻一道烹調以破壞農藥結構之程序，衛生署除藉由後市場監測外，更應加強對民眾教育宣導生食蔬菜清洗程序之重要性。

### 總結

監委程仁宏、楊美鈴表示，為求國人健康，衛生署極力倡導「天天五蔬果」，而近年國人不但重視蔬果量的攝取，且養生風氣逐漸盛行，常以生食方式食用，甚習慣以其為主食，主管機關更應確實監督，為民眾食的安全把關。爰依法將函請行政院衛生署及行政院農委會確實檢討改進。

