

# 食物含殘餘除害劑 怎做好?

## 除害劑 (俗稱「農藥」)

- ◆ 用來殺死或控制雜草、有害昆蟲、真菌、老鼠或其他害蟲的物質
- ◆ 例子：除蟲劑、除草劑、殺鼠劑、除真菌劑
- ◆ 恰當使用，可保護農作物，增加收成，使農產品價格更合理



## 除害劑殘餘在食物的成因

由於現代耕種經常使用除害劑，食物難免會含有少量的殘餘除害劑。另外，過量殘餘除害劑可以是由於農民：

- ◆ 沒有遵從優良務農規範，即沒有遵從一套國家認可安全施用除害劑的規定，以達到盡量降低食物中的殘餘除害劑水平，而又不影響除害劑效用的目的。
- ◆ 過量使用除害劑於農作物。
- ◆ 沒有讓除害劑有充分時間分解便收割。



# 食物含殘餘除害劑 怎做好?

## 過量的殘餘除害劑，對健康有甚麼影響？

- ◆ 除害劑殘餘對市民健康的影響，視乎除害劑的性質，以及攝入量和攝入期長短而定。
- ◆ 一般而言，農民若根據優良務農規範使用除害劑，其殘餘含量在農作物收割時已減至很低的水平，一般食用不會對健康造成影響。
- ◆ 過量攝入某些除害劑殘餘，可能對健康帶來急性及/或慢性的不良影響。
- ◆ 急性中毒的病徵包括嘔吐、腹瀉、肚痛、暈眩和身體麻痺等。嚴重者更會呼吸困難、視力模糊和抽筋等。
- ◆ 有資料顯示長期過量攝入某些除害劑殘餘對動物的神經系統、肝或腎等造成損害，亦可能影響其胎兒發育。

## 對人體健康的安全參考值

「急性參考劑量」(Acute Reference Dose) 是按人體的體重計算，估計人 24 小時內從食物或食水攝取除害劑殘餘，而不致帶來急性中毒風險的分量。

「每日可攝入量」(Acceptable Daily Intake) 是按人體的體重計算，估計人於一生中每天從食物或食水攝取除害劑殘餘，而不致帶來慢性中毒風險的分量。

# 食物含殘餘除害劑 怎做好

## 食物中除害劑殘餘限量的標準

- ◆「最高殘餘限量」(Maximum Residue Limit) 指按照優良務農規範使用除害劑後，在食物中允許的最高殘餘除害劑限量。
- ◆釐定「最高殘餘限量」的主要目的，是為保障公眾健康，為農民釐定耕種的指標，鼓勵正確使用除害劑，以確保為防治蟲害而在食物施用的除害劑分量減至最少。
- ◆「再殘餘限量」(Extraneous Maximum Residue Limit) 是指一些化合物（曾在農業上用作除害劑，但已遭取消註冊）的殘餘物在食物中的允許最高限量。這些殘餘物可能因環境污染，或其他非農業上的應用而殘留在食物中。
- ◆若食物內的除害劑殘餘量少於「最高殘餘限量」或「再殘餘限量」，則表示該食物可安全食用。

## 如果吃了殘餘除害劑含量超出殘餘限量標準的食物，健康就會受損嗎？

- ◆若食物的殘餘除害劑含量超出「最高殘餘限量」，一般表示產地的農民沒有按照優良務農規範使用除害劑，所以，農民須審視其使用除害劑的方法是否適當。
- ◆一般而言，我們進食的食物，其殘餘除害劑含量需超過「最高殘餘限量」很多倍，才會導致攝入量超過「安全參考值」，而引致急性或慢性的中毒症狀。
- ◆所以，從食物攝入殘餘除害劑的分量偶然高於「安全參考值」，健康也不一定受到影響。

# 食物含殘餘除害劑 怎做好?

## 農民及入口商的責任

- ◆ 農民應實行優良務農規範，正確使用除害劑，以確保施用的除害劑分量減至最少，並符合食物安全的要求。
- ◆ 向內地採購供港的蔬菜時，應向國家質量監督檢驗檢疫總局名單上的供港蔬菜種植基地和收購加工企業購買。
- ◆ 向外地採購蔬菜時，亦應向可靠的供應商或菜場購買。



# 食物含殘餘除害劑？怎做好？

## 政府的責任

### 食物規管標準

- ◆ 食物安全中心現時採用的除害劑殘餘限量標準，是參考國際食品標準權威機構「食品法典委員會」所釐定的「最高殘餘限量」及「再殘餘限量」。
- ◆ 不過，「食品法典委員會」的標準並不涵蓋本港主要進口國家使用的所有除害劑，以及所有本地食品。
- ◆ 同時，香港亦無相關附屬法例規管食物中的殘餘除害劑，因此構成規管及執法問題。
- ◆ 中心為加強保障公眾健康，正建議制定新的附屬法例，為食物中的殘餘除害劑限量設定規管標準。建議的規管方案包括參考「食品法典委員會」和香港主要食物進口國的標準，以及有關除害劑和其他相關詞彙的定義。
- ◆ 中心為個別除害劑設定「最高殘餘限量」時，會考慮人從不同食物中攝入該種除害劑殘餘的總分量，以確保所定下的「最高殘餘限量」能保障公眾健康。



### 食物監察

- ◆ 中心透過恆常的食物監察計劃，在進口、批發及零售層面抽查蔬菜和水果，檢測除害劑殘餘。
- ◆ 中心在文錦渡的食品管制中心，抽查由內地入口的蔬菜。按照現時的安排，所有內地供港的蔬菜應來自國家質量監督檢驗檢疫總局名單上的供港蔬菜種植基地和收購加工企業。蔬菜在運抵文錦渡後，中心會檢查有關文件，如有需要，亦會隨機抽取樣本檢測殘餘除害劑。



食物環境衛生署  
Food and Environmental  
Hygiene Department



食物安全中心  
Centre for Food Safety

[www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)

# 食物含殘餘除害劑 怎做好?

## 消費者的責任

- ◆ 購買沒有損壞的蔬果
- ◆ 適當清洗蔬果：



蔬菜

蔬菜用清水洗數次



浸水一小時

或



在沸水中焯一分鐘

然後把水棄掉

如果依然擔心的話，可同時進行以上兩個程序，及再去掉外莖。

生果及果菜

硬皮生果



用流動清水洗數次

如果依然擔心的話，可考慮削去外皮。



用流動清水清洗，

並用只用於清洗蔬果用的刷子洗刷生果的硬皮。