



消費者如何選購及清洗水果？消保處告訴您！（行政院消費者保護處）

(104-10-21)

有鑑於水果農藥殘留問題每每被消費者質疑，為維護消費者之健康，行政院消費者保護處（下稱本院消保處）特配合食品安全聯合稽查專案小組之聯合稽查，於本（104）年 8 月間至臺北市批發市場、傳統市場、大賣場、超市、水果行等通路，採樣 100 件市售水果，針對 310 項農藥殘留進行檢驗。

本次採樣包括番石榴、木瓜、芒果、鳳梨、葡萄、香蕉、梨子 7 種國產水果及蘋果、奇異果、油桃、櫻桃、葡萄 5 種進口水果，計有 8 件檢驗結果不符合規定、國產水果有 7 件（5 件木瓜及 2 件芒果）；進口水果有 1 件（加拿大櫻桃）。就不合格部分，本院消保處已請農委會、臺北市政府衛生局、臺中市政府衛生局及高雄市政府衛生局依法進行後續處理。

本院消保處提醒消費者，面對琳瑯滿目的各式水果，建議除了考慮水果的營養和價格等因素外，還可考慮以下幾項原則：

一、瞭解水果產期、產地：知道水果的生產季節及著名產地，便很容易購得物美價廉的水果。

二、注意新鮮度、成熟度：選購新鮮、成熟的水果。

三、認識水果成熟的特徵：一般水果的成熟過程包括果形變大、重量增加、質地變軟、果皮轉色、香氣變濃、糖度增加、酸度減少、苦澀味消除等現象。

四、慎選當季水果：選購當季盛產的水果，不僅價格便宜，而且美味可口、營養豐富。非當令的水果，不但價格偏高，品質風味也較差。以季節而言，台灣夏秋季水果種類出產最多，春冬季最少，但有些水果因環境合適及產期調節技術進步，可以終年供應。

此外，最重要的是食用前去除農藥殘留的方法，本院消保處建議消費者以不斷流動的清水洗滌方式清洗水果，藉水的沖力及稀釋，重複幾次，二十分鐘以上，即可把殘留在水果表面上的農藥去除掉，不必使用清潔劑、鹽水或長時間浸泡在清水中。如屬瓜果類等有皮的水果，則可利用軟毛刷清洗。葡萄、芒果、香蕉、木瓜等水果用水清洗後再剝皮食用，以免剝果皮時殘留在果皮上的農藥污染到手指，會影響到果肉的乾淨。

※本文摘自—行政院消費者保護會-消費資(警)訊