

2021 APR
四月號

農產運銷報導

主題企劃

質譜化學快檢 - 蔬果農藥虎鼻師

01. CHAPTER
主題企劃 /
質譜化學快檢
蔬果農藥虎鼻師

04. CHAPTER
有機副刊 /
【奧地利】
維也納中央市場

06. CHAPTER
公司要聞 /
交易行情

07. CHAPTER
蔬果介紹 /
木瓜

4月號主題企劃

質譜化學快檢-蔬果農藥虎鼻獅

蔬果農藥殘留向來是消費者人人自危的課題，除了有意識地選購標章蔬果外，多數慣行蔬果在檢驗結果還未出爐前，便已被吃下肚，2018年北農創全臺批發市場先例，設置了質譜化學快檢實驗室，落實拍賣前攔截農藥殘留不合格蔬果。本期將深入介紹北農如何透過提升檢驗技術與攔截機制，為消費者蔬果食安做把關。

消費者對蔬果安全的期待

在現今講求效率與分工的時代，餐桌上的飲食不易與我們的土地、農作物發生連結，每每看到餐桌上的蔬菜，我們很難聯想到它們生長的环境與生產的過程，對於蔬果農藥殘留亦常令消費者感到不安。近年來民眾健康意識抬頭，愈來愈無法接受蔬果遭檢驗不合格，提升檢驗品質及管理成為北農的重要課題。

由於產地生產者對於蔬果的管理方式不同，各種蔬果從栽種到用藥方式也不一，難以確保所有蔬果均符合規定，北農身為產銷間重要的橋樑平臺，肩負著大臺北地區逾600萬民眾的蔬果消費需求與飲食安全，建置一套其效率且準確的檢驗技術，方能滿足消費者期待。在行政院農委會農業藥物毒物試驗所(簡稱藥毒所)合作輔導下，北農2018年5月起選派種子團隊前往受訓，學習質譜儀檢驗作業能力；2019年9月正式設立質譜快檢農產品檢驗室；同年12月，北農成為國內第一個獲頒「殘留農藥質譜快檢實驗室」之單位。

北農領先全國各批發市場，設置批發市場質譜化學快檢制度，每件平均10至15分鐘即可獲知檢驗結果，此外針對風險蔬果，成立專案、持續抽檢追蹤，透過質譜儀這個農藥虎鼻獅，讓不合格蔬果一一現形，並在批發市場拍賣前攔截下來。



檢驗人員開箱抽檢，將蔬果放入抽樣袋。



貼上檢驗貼紙及蓋章的貨品代表抽檢完成且合格。



不合格的蔬果撒上石灰並以鏟土機碾碎，防止外流。

督促產地自主管理 合格始上市

被檢驗到不合格的蔬果何去何從呢？不合格蔬果當下即被撤下拍賣區、禁止交易，另為避免再流入其他市場或被民眾撿拾，市場人員灑石灰後現地進行銷毀，隨後檢驗人員通知供應單位停止供應，通報所屬農政單位、衛生主管機關，請其瞭解農友用藥方式並協助輔導改善。供應人一年內第一次不合格處以停供10日；第二次不合格則停供1個月；第三次不合格則廢止供應人資格，透過嚴謹的檢驗規則，將消費者對於食安的重視更完整地傳達予產地供應單位。

而北農又是如何追溯產地，有效控管不合格蔬果進場拍賣呢？2010年北農全面實施「供應人實名制」，意即所有進入市場的供應人都必須提供身分證字號，以確保每一件蔬果都可以追溯到生產者，這是對於消費者的保障，也是提升蔬果進場品質的管理方式。

追溯生產農友的用意在於落實產地採收前的自主管理，督促農友遵守農藥管理法、鼓勵主動於採收前取樣送驗，檢驗合格才採收上市，不合格者延後採收、檢討用藥方式或解決鄰田/交叉汙染情形，改正後重新檢驗，合格者始得恢復供應市場。由產地供應單位直接把關上市的蔬果食安，不僅嘉惠大臺北地區消費者，其他縣市的消費者也都能享用到此制度成果。

目前行政院農業委員會農糧署於全臺廣置質譜化學快檢站達22處，其中17處已取得藥毒所核准認可，藉由在各地建立區域檢驗中心，輔導及檢驗動作雙向進行，農友們遵守相關規範，取得與消費者之間的信賴，其所生產的蔬果更能在市場上獲得好價格，進而促進產、銷、消三贏的局面。



國內相關農政單位及企業蒞臨參訪北農質譜儀化學快檢實驗室。



全臺已有17處質譜化學快檢站取得藥毒所認可。

質譜檢驗導入市場應用

面對農產銷售通路的多樣化，為能擴增檢驗的效能與應用層面，除了針對批發市場進場蔬果進行抽檢，北農更將質譜化學快檢應用於供應連鎖超市的蔬果與校園午餐有機菜，同時也提供代客檢驗服務。



檢驗人員不定期親赴有機農場取樣抽驗。

一、批發市場進場果菜：北農轄下兩大批發市場是全臺灣最具規模的果菜集散中心，北農每日進場約有2,300公噸的蔬果，拍賣前檢驗人員晚上10時即開始開箱抽驗，拍賣開始前完成抽查及檢驗程序，確保不合格蔬果於拍賣前撤下。

二、供應連鎖超市：北農是大台北地區連鎖超市通路之重要蔬果供應商之一，進貨蔬果均以質譜化學快檢法進行抽驗，不合格者依照合約辦理停止供應，並輔導產地供應單位改善用藥方式。



經檢驗把關的有機菜，供應臺北市中小學學童食用。

三、臺北市校園午餐有機菜：自108學年度起，北農受臺北市政府委託供應中小學校園午餐有機菜，於每學期開學前，派員至合作的有機農產採樣檢驗，不合格者立即停止供應；此外，每週送至截切廠之有機蔬菜亦派員全部採樣檢驗，若有不合格則立即攔下，避免不符有機標準的蔬果進入截切過程，使學校師生及家長更為安心。

四、代客檢驗服務：檢驗費用每件收取800元，相較於費用昂貴且檢驗分析結果耗時的化學法，更為平價且有效率。歡迎批發市場承銷人、產地供應單位、農民市集等單位送件檢驗，讓北農的農藥虎鼻師為您把關蔬果農藥殘留情形，提升農產品的安全品質。



(統計資料檢驗期間:108年07月01日至109年12月31日)

北農質譜化學快檢應用於四大層面的蔬果把關。



【奧地利】維也納中央市場 Naschmarkt

文/林珮芸 圖/unsplash

在歐洲，市民廣場是連結所有人的聚集地。人們的生活、休閒、社交、公共事務等，都在此發生連結。從中央廣場(plaza)輻射出去，是市民們習慣的路線。歐洲的每一個城市，都有這樣一個市民廣場。維也納最古老的市場-中央市場Naschmarkt，又被稱為納許市場。

位在捷運Kettenbrückengasse站與Karlsplatz站之間，從16世紀以來就是個菜市場，販賣許多奧地利當地生產的新鮮蔬果、魚貨。時至今日，它的環境乾淨且動線簡單，在告示牌上，條列出每個攤位的編號，一目了然，是來到維也納體驗當地人採買生活的必去的推薦行程。

不大的空間卻有高密度的攤位，中央市場主要由三排房舍集合而成，總長僅約1.5公里，市場外及市場內共有4條走道，約有120個攤位和餐館，種類包括從肉類、海鮮、農產品、水果到香料等特色食材。維也納市場反應了一種生活美學。攤位或是店面皆有各自的特色，低尺度的建築創造出溫馨可愛，親密小巧的魅力。在這裡可以找到精美的用餐器皿和玻璃工藝品，鮮少塑膠廉價物，代表了人們對於用餐的重視程度。



比較特別的是，中央市場有一半是餐館，露天餐桌融入市場中，召喚著客人坐下來歇息一番。其中還有各種異國餐廳，包含亞洲美食，吸引大量的人潮到此，假日幾乎都是客滿的盛況。當地的超市可以買到土耳其、中國、印度等食材，代表了當地美食對於異國文化的包容度。比較特別的是，市場中大約有1/2的攤商來自中東，主要原因是中東的農產品相對物美價廉，更易端上一般人的餐桌上，又或者是當地屬於移民區。

當地知名排隊餐廳NENI以平價好吃聞名，愜意的室外用餐區晚上搖身一變成為酒吧。中央市場最吸引人的是老奶奶手工甜點，融合各自祖傳的配方，像是寶石般令人垂涎欲滴。雖然許多店家因為觀光氣息過熱而失去理念，但市場內仍然有一些堅持不變的攤主，日復一日堅持著最初的味道。奧地利國菜維也納蘋果餡餅(Strudel)，酥皮果餡卷是奧地利飲食中最具代表性，其食譜的歷史可以追溯至1696年，今日在機器早已取手工的時代，來到中央市場依舊可以找到蘋果餡餅的經典風味，這就是市場的價值，讓匠人可以承襲對美味的堅持。市場除了有展示食材的功能，也與當地學校合作，傳承奧地利菜的文化歷史。



維也納吃什麼？不外乎遊客最愛三大名店 Figlmuller(比臉大炸豬排)、ribs of vienna(一公尺肋排)、Salm Bräu(美味豬腳/生啤酒)，大家從早到晚都可以在這裡買到各種水果、蔬菜、海鮮、醃製食品、奶酪、乾果和甜食，說是維也納的廚房一點不為過。新鮮、在地、生活氣息濃厚、加上世世代代在此繁衍的攤商，讓中央市場散發出一種古老且深厚的底蘊。無論時代如何改變，人們對於三餐的需求、美食的追求、風味的凝鍊都不曾改變。也因此旅客總會選擇到此朝聖，假裝當一天的維也納公民。



除了生鮮市集，每週六在中央市場另一端的「跳蚤市場」，歷史悠久且更新引人，規模之大，幾乎快要跟一個中央市場一樣大了，從1977年就存在的跳蚤市場，販售各式各樣的二手商品，像是畫作、首飾、衣服、玩具、燈具等應有盡有，來這邊淘寶也是一種樂趣。中央市場離人們的距離一點也不遠，無論是觀光客、本地人都可以在此愜意的找到自己心儀的食物和寶物。時常看見許多家庭，爸媽帶著孩子直接到此外食解決一餐，似乎像是臺灣的小吃攤那麼平易近人。其中背後要歸功於維也納市政府的策略，將市場納入都市更新的一部分，讓這個超過數個世紀的古老菜市場，至今依然沒有消失，並且在人們的生活中佔了舉足輕重的位置。

維也納中央市場 Naschmarkt

交通方式：搭乘1,2,4號地鐵在Karlsplatz站下車，再走2分鐘即可抵達。

跳蚤市場地鐵站則為4號Kettenbrückengasse站

營業時間：週一～週五06:00~16:30、週六06:00~17:00、週日休息

週六跳蚤市場

營業時間：每週六 06:30~18:00(雨天停辦，聖誕節和新年只營業到中午)

地點：地鐵Kettenbrückengasse站

4/08北農挺農民 銷售鳳梨突破二十二萬顆

統計3月起至4月7日間北農媒合供應連鎖超市、團膳單位、善心民眾、電商平台、友善企業及外銷，已超過22萬顆，共282公噸。



4/10 臺北傳統市場節隆重登場

董事長黃向羣陪同市長柯文哲，赴圓山花博公園長廊廣場參加「臺北傳統市場節-美食嘉年華」，與民眾、參展攤商們同樂。



4/16 新北特殊教育學校 一日職場體驗

董事長黃向羣及總經理翁震忻迎接新北特殊教育學校師生到訪，一同體驗有機蔬果包裝作業實習，同學們透過流水線式專業分工，從中體驗到團隊合作的重要性。



4/21市場冷鏈設備改善及健檢

邀請農試所徐敏記助理研究員實地為兩市場的冷鏈設備進行健檢，從批發市場帶頭做起，延續產地低溫配送的蔬果品質。

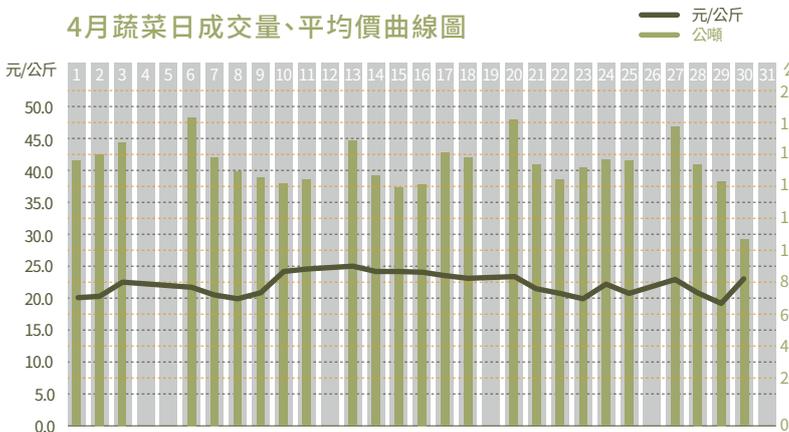


4/26加強環境消毒 市場購物更安心

為提供消費者、承銷業者安心舒適的購物環境，進行第二果菜批發市場病媒蚊跳蚤防治工作，定時清潔消毒，讓民眾安心逛市場。



4月蔬菜日成交量、平均價曲線圖

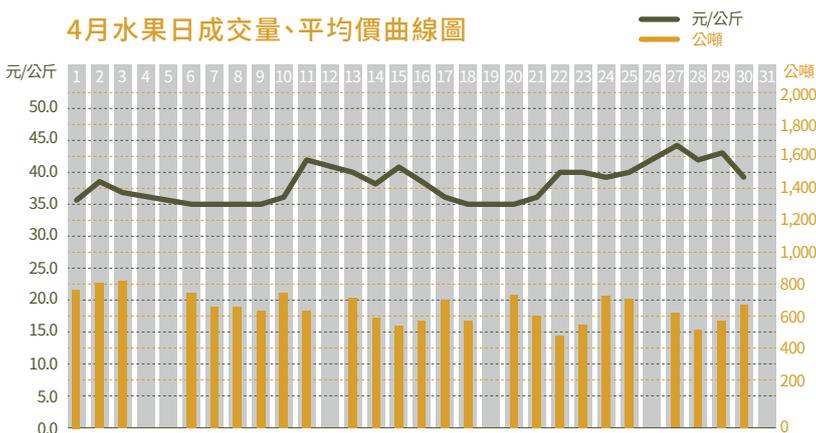


文.業務部

4月份蔬菜行情分析

本(4)月截至25日止，交易日為21天，每日平均成交量1,554公噸，與3月份每日平均成交量1,630公噸比較，減少76公噸，跌幅4.66%；平均批發價格為每公斤22.7元，較上月份之20.8元，上漲1.9元，漲幅9.13%。本月適逢產季與產地交替之際，部分冬令蔬菜因接近產季尾聲，但由於產區天氣型態晴朗穩定，利於蔬菜生長，部分早期夏季蔬菜陸續進入產期，供貨量互有增減，加上部分高冷大宗蔬菜已陸續採收上市，整體到貨量平穩，交易順暢。

4月水果日成交量、平均價曲線圖



4月份水果行情分析

本(4)月份截至25日止，日均量約636公噸，較上(3)月574公噸，增加約62公噸，增幅10.8%；均價為37.9元，較上月44.7元，下跌6.8元，跌幅達15.2%。本月4日因清明節前祭祀及廟會慶典活動水果是必備供品，需求量增加，節後承銷人進場交易減少，惟夏季果品如木瓜、西瓜、洋香瓜、鳳梨、番石榴等供應量日益漸增，成交量較上月同期大幅成長，整體平均批發價因消費需求減弱，故呈量增價跌之情形。5月5日(星期三)「立夏」，俗語說「立夏小滿雨水相趕」，進入立夏小滿之交，多為雷雨期，籲請各供應單位重視分級包裝及貨源掌握，依市況調節供需，並落實安全用藥，以維品牌信譽。

木瓜

Papaya (臺語: bók-kue)

本期介紹木瓜，產區主要分布於屏東、高雄、雲林、南投等地，每年二至三月(夏果)及七至十月(冬果)為盛產期，主要栽種經濟品種為臺農2號，果形大且產量高，成熟速度快，但貯運能力較不佳，建議農友夏果採收熟度落於果溝1至3明溝黃、冬果至少3明溝黃。

品質標準:

特級:成熟度轉黃比例5-25% (果溝暗黃至3明溝黃)，果形完整，果溝色澤橙黃，外觀無瑕疵。

優級:成熟度轉黃比例50%以下 (果溝5明溝黃)，果形尚完整，果實轉色良好，外觀輕微瑕疵。

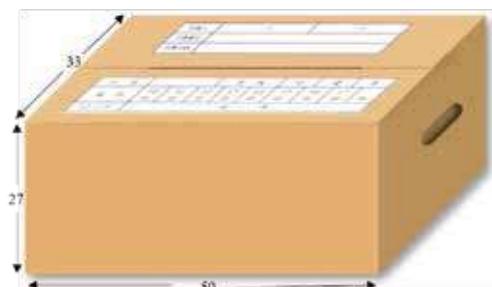


大小規格:

品名	2 L	L	M	S
木瓜 (臺農2號)	1公斤以上 每箱12粒以內	0.8公斤~1公斤 每箱12~14粒	0.6公斤~0.8公斤 每箱15~20粒	未達0.6公斤 每箱20粒以上

包裝規格:

- 長(48~50cm)*寬(31~33cm)*高(27cm) (單位:公分、外徑)，每箱12公斤，長寬可內縮微調1至2公分，紙箱尺寸(七號箱)適合以每層7箱排列於1012型棧板，記得與製作廠商溝通採「外徑」測量。
- 箱側應適度打孔，便於蔬果透氣及提升冷藏效率。



包裝方式:

(自採收至包裝完畢皆應避免人為、機械或其他傷害)

- 採收後先去除田間熱，以免包裝後造成耗損；修整時，不留果梗，並拭去果皮污物。
- 每果套以舒果套，箱底鋪設白紙絲或柔軟襯墊物，並按相同品種、等級及大小規格，整齊排放於箱內。
- 包裝後於箱面上清楚標示供應人資料、品名、重量、規格及件數等。
- 封箱宜採膠黏，取代封箱釘。

收貨人	一市	二市
供應單位		
供應代號		

品名	等級							特	優	良
	10粒	11粒	12粒	13粒	14粒	15粒	16粒			
12公斤	共							件		

編輯團隊

發行單位 臺北農產運銷股份有限公司
 發行人 黃向羣
 總編輯 翁震忻
 編輯 企劃部
 本期圖片 企劃部/有機誌
 設計 蕭采芹
 印刷 傳暢國際事業有限公司
 出刊日期 2021年5月
 地址 臺北市中山區民族東路336號
 電話 (02)2516-2519



臺北農產 @tapmc



臺北農產



北農嚴選
<https://store.tapmc.com.tw>

總公司(含第二果菜批發市場)
 臺北市中山區民族東路336號
 電話: (02)2516-2519

第一果菜批發市場
 臺北市萬華區萬大路533號
 電話: (02)2307-7130