

爲了賣相好 農民水洗蔥蒜，反而不宜生食！

物價持續上漲，百姓普遍叫苦連天，靠天吃飯的農民應該最沒有能力抵抗這個壓力，他們開源不易，必須深思如何節流？近日消基會發現種蔥和種蒜，從收成到出貨若省去作業流程中的一部分，不但可以減少成本、更能使他們的產品合乎「生食」衛生的要求！

他們把成熟的蔥或蒜從農地拔下後，放入從溪水收集來的水池、灌溉渠道，甚至馬路旁的水溝裡泡浸、沖水、洗滌，去除根部附著的一些土，同時在水中撕剝掉長相不好的外層，消基會從消費者和醫師的眼光看，有三個理由，認為這個步驟非常不宜，應該停止：

一、無論看起來多麼白淨的蔬果，一般家庭主婦買回家之後，仍會仔細清洗，不可能原貨下鍋或讓家人原貨下肚，所以蔥、蒜農們越俎代庖，多此一舉；

二、泡浸、沖水、洗滌、撕剝等動作一定會造成蔥、蒜（或其他蔬果）一些看得到或看不到的折、斷、裂傷口，若使用的水曾被「經糞口傳染」的病毒、細菌和寄生蟲污染，這些致病原就可能透過這些傷口坎入到蔥（管）、蒜（管）或其他構造較複雜的蔬果內，對這種污染，即使再負責的廚師或再有潔癖的家庭主婦也無能為力，所以這些食材實在不宜生食。

2003年賓州就爆發A型肝炎流行，有575個患者，其中三人死亡，他們都在同個餐廳、都吃了同樣某種醬（salsa），此醬都是未經煮熟的蔥，此蔥都來自墨西哥同一個農場，追究後發現感染原不是農場的工作人員，而是用來清洗或運送蔥的水（或冰水）。

美國食物藥品管理局和疾病管制局為此特別發出全國通報，建議他們國人「蔥不要生食，食前要徹底地（thoroughly）煮熟」；雖然A型肝炎多可自癒並不可怕，由於我國大多數成人已有抗體（表示過去得到過），對一般人不是太大的問題，但是慢性肝病患者和免疫不好的人，若再感染到A型肝炎，結果就比較嚴重，而我們國人慢性肝病流行率本來就高，不能不注意。

另外，在衛生環境愈好的地方，人們體內有A型肝炎抗體的人愈少，尤其是都市裡20歲以下絕大多數的青少年孩童都如此，所以我

們疾病管制局就警告「臺灣將來仍有機會發生 A 型肝炎的爆發流行」，如果先進國家來訪的遊客若發生像賓州這樣的集體流行，我們的觀光旅遊業必受重創！

三、蔥、蒜經過泡浸、沖水、洗滌、撕剝之後絕對比較容易腐敗，營養師表示：「這是常識，其他蔬果也一樣」，而農友送親友蔥或蒜時也都送未經處理的，原因是「比較不會壞，可以多保存好幾天」（以蔥的觀察為例，在室溫裡至少多 5 天）。

種蔥和種蒜的農民表示，這樣做的目的是使蔥或蒜的「賣相」比較好，否則賣價「差很大」，甚至可能被統銷的農會退貨，而且異口同聲地抱怨站在水裡泡浸、沖水、洗滌蔥、蒜是整個產銷中最辛苦的工作，若要請人代為洗滌處理，每公斤卻需要 5 元（以蔥而言，現價每 3 公斤僅有 100 元），他們（其中一位還是當地產銷班的班長）表示，只要買菜的人不介意外觀、能接受根部帶一些土的蔥、蒜，他們可以大幅減少成本，絕對樂於省去這個步驟！

農民們在攝氏 8~9 度的冬天，站在冷冽的流水中（雖然穿著青蛙裝），用裸露的雙手、雙臂伸到水裡洗滌、撕剝蔥、蒜，20 公斤的蔥、蒜，一個人需 1 小時才能完成，原來好吃的蔥、蒜是他們如此辛苦換來的，心頭充滿感激，也很感慨！

其實，只要適當剪去帶土的根部、稍微撕剝掉外層，賣相略為不如經過充分泡浸、沖水、洗滌、撕剝的蔥、蒜，但是新鮮的維持與完全不加任何處理的完全一樣！

我國鄉下農村沒有、也用不起乾淨的自來水，不乾淨的水使產品中看卻不中用（不宜生食），農友們樂意停止這個泡浸、沖水、洗滌「ㄉ一ㄠㄨ錢」又折磨他們的「ㄍㄠㄨ（三聲）工」，聰明的消費者買蔥蒜時不要計較外觀或是有些泥土，農委會應該立即規定全國各級農政單位強力要求全國各地種蔥、蒜或類似產品的農民大家一起不要再為了表面賣相好，出貨前浸泡、沖水、洗滌這些農產品了！

（文摘自財團法人中華民國消費者文教基金會）

嘉義區監理所關心您