

警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章 / 內容 / 資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章 / 內容 / 資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及律師費用。

蔬果專用清潔劑隨時弄巧反拙

市面上有標榜可去除農藥、污垢甚至細菌的蔬果專用清潔產品出售，究竟產品是否比只用清水更有效清潔蔬果？外地衛生機關和本港食物安全中心對產品的評價又如何？



近年，市面出現了專門清潔蔬果的清潔劑，售價由每瓶\$19.9 (300毫升)至每盒\$120 (30包，每包1克)不等，聲稱可去除蔬菜和水果上的殘餘農藥、污垢、蠟、細菌和其他化學物質，大部分產品聲稱成分天然，甚至聲稱含「可食用」成分。

不同品牌用法差異大

本會搜集了8款蔬果專用清潔產品，包括清潔液和清潔粉，查看產品標籤資料和使用說明。不同蔬果使用清潔劑的方法不同，以結實的蔬果(如青瓜、青椒、紅蘿蔔及馬鈴薯)和表面柔軟及葉片較細的蔬果(如草莓和西蘭花)為例，清潔液使用的方法、分量、浸洗的時間大有不同。

一般而言，產品建議清洗前者可用清潔液直接塗抹在蔬果表面，用刷子洗滌；後者則需要先稀釋清潔液再浸洗蔬果。清潔劑如屬粉狀，則要先用水溶解，再將蔬果放入浸泡。本會發現，按使用說明使用時，部分產品出現較多泡沫及較強烈的清潔劑氣味，需花時間沖洗才可減低蔬果上殘留的氣味。無論使用任何清潔劑，用哪一種方法，用後均需要用清水徹底沖洗。

在研究的樣本中，有產品聲稱只需浸洗30秒，亦有的要浸泡長達15分鐘，差別甚大。至於使用濃度方面，有5個清潔液樣本具清楚指示，標明浸洗的稀釋用量，清潔液和清水比例由1:32 (1茶匙清潔液對16安士



西蘭花及草莓等表面柔軟的蔬果可用水浸泡清洗，結實的蔬果可用刷子洗擦。

清水)至1:833 (1.2毫升清潔液對1公升清水)；但大多沒有標明直接噴灑的用量。此外，有個別產品聲明不適用於一些蔬菜，例如菇類，亦有產品稱可用作清潔嬰兒奶瓶和玩具。

產品說明不足

消費者須瞭解清潔劑的適用性，浸洗方法、使用濃度和時間均會影響清潔劑殘留在蔬果上的可能。所以詳細的使用說明對消費者來說十分重要，有助避免因為誤用而殘留清潔劑在蔬果上。

不過，本會發現有半數樣本欠缺中文說明，部分更只有簡單的英文使用指示，或只建議使用濃度而未有說明浸洗時間，另有2個樣本沒有說明使用分量及浸洗時間，標籤資料明顯不足。

標榜「可食用」或「天然」成分

大多數蔬果清潔劑均聲稱成分萃取自可食用的植物，例如玉米、椰子、柚子和橙等，容易令消費者以為即使進食留有殘餘清潔劑的食物，對身體構成健康問題的機會不大，但必須留意是產品說明用後須用清水清洗，不排除產品有成分未必適宜吃進肚子。

香港中文大學化學系陳建成教授表



示，消費者不要以為產品聲稱成分取自可食用植物，就忽略其殘留在食物上的潛在危機。即使產品聲稱「水中完全溶解」或「無殘留」(Leaves no residue)，消費者不宜掉以輕心，如過水後在蔬果上留有產品氣味如檸檬味，顯示蔬果上仍有清潔劑殘留，需



- 採用先進德國殺菌配方，有效將細菌破壞及完全於水中分解，不會殘留
- 成份源自天然，不損蔬果的營養價
- 水中完全溶解

產品雖標示「水中完全溶解」或「無殘留」，但消費者仍須徹底沖洗清潔劑。

浸洗30秒
lettuce and strawberries. Dilute ¼ cup in large bowl or half sink full of water 30 seconds; rinse thoroughly. Not reco

浸洗最少10分鐘
法容易：將15毫升蔬果清洗液(約唧3次)(約6杯)清水混和
蔬果完全浸於蔬果清洗液中**最少10分鐘**
清水沖洗乾淨即可

各種蔬果專用清潔劑的建議使用濃度和浸洗時間差別大，消費者需留意產品說明。



有產品是噴霧裝，方便直接噴灑在蔬果上。無論用哪一種蔬果清潔劑，用後仍須以清水徹底沖洗。

再徹底用水清洗。陳教授認為如無必要，消費者應避免使用額外清潔劑清潔蔬果，慳錢之餘又可避免小童誤服的意外。

使用注意事項

本會發現部分產品包裝與其他常見的家用清潔劑的外形十分相似，因此，儲存和使用都要份外留神，以免誤用其他清潔劑清洗蔬果。此外，個別型號更有檸檬氣味，幼童容易誤以為是果汁，要避免家中幼童接觸和使用。

另有樣本聲稱不可近火，在廚房使用時須留意，切勿噴向火源，儲存亦不可接近火源或熱的表面。

另外，如用手直接接觸產品後，有不適或敏感反應，宜戴上手套使用。進食處理過的食物感覺有異的話，應立即停止使用。

海外研究及衛生機關意見

美國食品及藥物管理局 (U. S. Food and Drug Administration, 簡稱FDA) 和台灣行政院農業委員會，均不建議消費者使用任何肥皂、清潔劑或聲稱專門用作清潔蔬果的清潔用品清洗蔬果。

多個海外消費者組織都指出，以清水反覆沖洗蔬果，或配合刷子洗擦，已經能夠有效去除蔬果上的微生物、殘餘農藥和污垢。使用專門的清潔劑未必比清水更有效去除蔬果上的污染物，使用不當更有可能進一步污染蔬果。

食物安全中心的意見

家用蔬果清潔劑的配方不一，對去除不同蔬果表面的殘留農藥及微生物的功效未經證實。**蔬果表面有細孔，清潔劑一旦滲入，不易徹底清洗，因此不建議市民使用清潔劑清洗蔬果。**

該中心曾進行研究，發現把葉菜用流動的清水沖洗幾次，或浸泡在清水中一小時，可有效清除60%以上的甲胺磷（其中一種可溶於水的農藥）含量。因此，為免因進食受農藥污染的蔬菜，市民可以流動的清水沖洗蔬菜幾次，然後把蔬菜浸泡在清水中一小時；亦可用沸水把蔬菜煮一分鐘，棄掉用過的水。同時採取上述措施可減低與農藥和微生物有關的健康風險。如市民依然擔心，可去掉蔬菜的外葉，或削去外皮，進一

步減低農藥的攝入量。

蔬菜是健康飲食不可或缺的組成部分。市民應注意均衡飲食，進食各種蔬果，避免因偏食而攝取過多的污染物。

本會意見

雖然未有研究證實食物上的蔬菜清潔劑殘餘對人體健康會有嚴重負面影響，不過為安全計，使用專用清潔劑清洗蔬果，必須依照產品說明使用，用後再用清水徹底洗淨，盡量減少蔬果上的清潔劑殘餘，以免弄巧反拙，未能清潔蔬菜之餘，反而增加清潔劑污染食物的危機。

本會藉此呼籲有關產品供應商改善產品標籤資料，應以中、英文詳細說明用法和分量、浸洗和過水時間、注意事項和其他安全警告，指示消費者正確使用。

綜合多方意見，用清水配合適當磨擦和浸洗蔬果是有效的清潔方法，別以為用清潔劑就可省卻功夫，而已變壞或發芽的蔬果就要丟掉，清潔劑並不能將腐壞情況逆轉。



部分產品使用時出現較多泡沫。

