



高雄一日農夫體驗趣新創舉 開放平日接受團體報名秒殺

高雄市政府農業局輔導農村再生社區辦理的「一日農夫體驗趣」活動，自去年開辦以來，場場爆滿，有的行程甚至於一開放報名，馬上秒殺。今年開始，報名方式又有新創舉，過去採個人報名方式的，今年度以團體方式報名者，已經開辦。

為帶動高雄市的農村產業活化，提供民眾休閒及農事體驗的機會，高雄市政府農業局自去年起，積極輔導農村再生社區辦理的「一日農夫體驗趣」活動，所有活動遊程，都是由社區規劃、執行，解說導覽也都是由瞭解在地文化的人員擔任。「一日農夫體驗趣」活動，擺脫一般旅遊，走馬看花的

形式，讓遊客親自深入體驗農事及採果的樂趣。

由於活動豐富且具變化性又物超所值，遊客參與多次者大有人在，一位退休的陳老師說道，高雄市政府農業局輔導農村社區辦理的當日農夫活動真是太棒了，又知性、又感性，尤其是社區媽媽所烹飪的風味餐，真是爽口極了，採果也讓人感覺當一日農夫的樂趣；帶著家人及同事參加過六次的王小姐表示，「一日農夫體驗趣」活動，富有教育意義，除了可學習作年糕、蔴鳳梨、玉荷包荔枝梳打、...外，讓孩子們知道農夫們的辛苦，也是應要學習的。

之前，高雄「一日農夫



體驗趣」活動，都是採個別網路報名方式，常常有人向隅。今年開始又創新辦理，於平日非假日期間，開放團體報名，3月1日開放5梯次的六龜一日農夫行程，當日就額滿，可見此遊程的熱門程度。

農業局長蔡復進表示，想要參與「一日農夫體驗趣」於平日活動的團體，只要35人以上，自備車輛前往者，就可報名參加。蔡復進說，未來農業局還是會輔導農村再生社區辦理更具新奇的農事體驗及採果樂活動，希望來參與的遊客，多多採購在地農民所種植及製作農特產品，讓農民增加收益，活化農村。

有關「一日農夫體驗趣」活動消息及報名詳情，可至「高雄市政府農業局」官網或上網址 <http://agri.ccocker.com.tw>查詢。(文/轉載高雄市政府網站)



▲高雄市政府結合農村社區與農會開發一日農夫路線，生動有趣，叫好叫座。(圖/高雄市政府 <http://kca.info-kca.gov.tw/Upload/epublication/2013/tk/r040/03-01.jpg>)

繫蔬果「卸妝」 減少農藥殘留

在我們生活四周的大自然及田園中，原生存著數不盡的昆蟲及微生物，當它們影響到個人健康或農作物的品質與產量時，人們就會採取各種措施來加以控制，以維持人類生存所需的環境衛生與糧食生產。農藥就是被廣泛使用的化學藥劑，是保護農林作物免受病蟲草鼠及其它生物危害的化學品。

我國農藥管理的主管機關是行政院農業委員會，訂有「農藥管理法」規範我國農藥的使用；食藥局也依「食品衛生管理法」，就農藥的毒性資料，再以最敏感的動物實驗結果，加上國人膳食習慣及攝食量，研訂每一類作物中的農藥殘留安全容許量(Maximum Residue Level, 簡稱MRL)。沒有訂定安全標準者，依法不得有

殘留也不得使用。容許量標準是政府為確保農民依規定用藥，以及對不合格產品採取行動的界線，並非超過就是不安全。

農藥殘留在作物上，經過風吹、日晒、雨(露)水後，附著在作物上的農藥量會隨著曝曬及時間而降低；因此農民需要遵守農藥的使用規定施用，並在安全期後採收，才能確保農藥已降解到可接受的範圍。農作物在食用前，經過清洗、去皮、去殼、榨汁、磨粉、烹煮等處理，加工食品也會有殺菌、醱漬、發酵、製罐等加工步驟，這些步驟都會減少農藥殘留。

由於農藥一般的水溶性佳，消費者除了在食用前充分清洗、去皮、烹煮之外，選擇購買食用當季的蔬果，

也是減低農藥殘留的好方法。要當個聰明的消費者，建議您牢記以下的採購原則及清洗方法：

- (1) 選購當令蔬果、經常更換店家、每日食用不同種類蔬果。
- (2) 購買後將蔬果置於室溫下幾日讓農藥散發。
- (3) 盡量選購有安全標章的產品。
- (4) 依蔬果特性，採不同方式來清洗，包葉菜類要先去除外葉再剝成單片沖洗；小葉菜類要先切除近根處後，張開葉片，直立沖洗；花果菜類中可連皮食用者必須用軟毛刷刷洗；果蒂凹陷者易沉積農藥，須切除果蒂後再清洗；而帶皮皮的蔬果，最好先洗過再削皮。

資料來源：高雄市衛生局轉載衛生福利部食品藥物管理署<http://www.fda.gov.tw/TC/PublishOther.asp>

肉品處理需知

近年來，由於溫室效應的產生，使得全球各地氣溫都有明顯上升趨勢，氣候炎熱正是細菌孳生的好時機。根據報告指出，新鮮肉品中的一般細菌，當室溫在27°C則1小時內即可繁殖1倍，而在4°C(冷藏)，細菌數要繁殖1倍需12小時；至於冷藏0°C，要繁殖1倍須達38小時以上。請記住，只有保存在低溫狀態下才能有效的減緩微生物的增殖速率，並可減緩肉中酵素作用，保持肉品的鮮度。

肉品包裝與貯存溫度	
項目	肉品處理須知
迅速	1.購買肉品後，應於20至30分鐘內則運回家，若購買冷藏(凍)肉時，應採用專用保冷袋，並且在1小時內回家冷藏(凍)之。 2.若未能立即煮食，應先放進冰桶保存。
清潔	1.去除汗漬、過多脂肪肉及骨質部分，再清洗並瀉乾水分。 2.按肉每次可能會食用的份量，分裝於清潔之塑膠袋(或保鮮盒)內，儘可能排除袋內空氣，再移入冷藏室或冷凍室內貯存。 3.肉類與其他食物應分開包裝以免交叉污染。

肉品於不同溫度之微生物活動情形		
肉品狀況	溫度	肉品中微生物活動情形
肉品急速凍結溫度	-40	細菌休眠或死亡
冷凍肉品保存的溫度	-18	細菌休眠或死亡
肉品凍結溫度	-1.7	細菌停止增值
解凍、肉品冷藏溫度	-1.7~5	一些極低溫細菌緩慢增值
解凍分切及肉品加工室所用的溫度	10~5	有些食物中毒菌開始增值
肉品危險區： 肉品迅速腐敗產生異味及惡臭	20~60	細菌增值快且可能有些細菌產生
肉品半熟	60	某些細菌可生長，大部份細菌仍殘存
肉品加熱專熟的中心溫度	77	一般細菌被殺滅

如何判斷肉品鮮度

除了認明合格標章外，對於肉品鮮度亦要注意，通常可由肉品顏色、彈性及氣味來判斷。各項肉品正常顏色詳如下表。

各類肉品正常顏色表		
肉品別	正常顏色	說明
豬肉	鮮紅色	1.新鮮肉品表面有光澤，以手擠壓應具有彈性。 2.不新鮮肉品為肉品表面呈現乾燥脫水，有破損且顏色比正常色較深。
牛肉、羊肉、鴨肉	深紅色	3.正常肉品之氣味應佳，不應有腥羶、酸臭或腐臭等異味。
雞肉	淡紅色	

包裝完整及儲存溫度很重要

在超市或量販店購買之生鮮或加工肉品，除注意上述之肉品鮮度外，亦須注重其包裝及儲存溫度，說明如下：

肉品包裝與貯存溫度	
肉品別	應注意事項
冷凍肉品	1.選擇包裝完整、外觀良好的肉品，應注意肉品包裝軟、肉品正常有冰凍現象，一定要用保鮮袋密封。 2.認明包裝內之有效日期及保質期。
冷藏肉品	肉品應堅硬，包裝牢固，無破損現象。
加工肉品	1.應包裝良好，無破損，選購有效日期內之產品。 2.看品質、標示清楚，包括製造日期、有效日期、保存條件及原料內容，應仔細看加工肉品之產品。

資料來源：財團法人中央畜產會編印肉品選購保存及調理

103年使用牌照稅開徵了!

繳納期間 自4月1日起至4月30日止

當期稅款可使用本人活期(儲蓄)存款帳戶轉帳繳納，方便又省時，請多加利用。

網址<https://paytax.net.gov.tw>
 語音電話：412-6666或412-1111按166

電子發票e起來，智慧生活百分百

服務電話:0800-726969 戶政業務諮詢專線:166
 業務專線:0800-726906 消費服務專線:195

高雄市東區稅務局徵收處 吳盛忠