

## 農場運作 – 採收

農產品的品質及食物安全最為重要。



1. 為確保農產品的味道最佳及質素最好，應於農產品成熟的最佳時候採收。
2. 為避免採收的農產品受除害劑殘餘所污染，應嚴格遵守除害劑標籤所指明的停藥期及採收前應相距的日數。
3. 採收過程應小心避免令身體受傷(如割傷及趾傷)。
4. 為維持採收後的品質，應小心處理農產品，避免碰傷或令其破損，否則會令其腐壞或縮減其儲存期。
5. 採收的農產品應健康完整，沒有任何植物疾病、蟲害侵擾或外皮受損的表徵。
6. 為免農產品流失水分及令品質變差的速度減慢，一般應在一天當中最涼快的時間(清早或黃昏)採收。



### <良好農業規範-作物生產>

《良好農業規範-作物生產》為本地農友提供指引，協助他們以可持續發展的方式生產安全食用及有益健康的蔬果。有關規範的重點，在於減低農場受化學品(例如除害劑和重金屬)污染的風險。這套規範訂有 12 項操作守則，本文是其中的第九項。農友可自行決定遵守此守則、找出其農場的潛在問題、採取適當的監控及緩解措施，並監察有關措施的成效。





7. 採收的農產品應立刻移往太陽不能直接照射及陰涼之處。

8. 為更有效維持農產品的質素，應預冷農產品(採收後盡快降低農產品的溫度)。

9. 如須清洗採收的農產品，在包裝或儲存前應去除多餘的水分(以排水或蒸發的方法)，清洗用的水必須沒有被污染。

10. 採收用的容器及工具必須潔淨及未受污染，這些容器不得臨時用來盛載農用化學品。



**下一項操作守則:**  
農場運作 – 採收後

如欲查詢更多關於<良好農業規範-作物生產>資料，請聯絡漁農自然護理署農場發展科作物農場發展組。

電話: (852) 2668 0197

