

## 輸澳去冠芽鳳梨外銷供貨及輸出檢疫作業流程

### 重要注意事項

採收

鳳梨採收自農糧署認可之輸澳供果園，農藥殘留檢測應符合澳洲規定

輸出前應向澳大利亞申請輸入許可證

集貨

鳳梨運至集貨場  
鳳梨集貨場初級選果、分級

輸澳供果園及包裝場應經農糧署登錄認可

貨品應以空氣槍澈底清潔並避免澳方觀切之檢疫有害生物侵染

包裝

去冠芽鳳梨運至認可包裝場內後再次檢視，剔除被害果、清潔及去冠芽情形並進行包裝  
包裝後以密閉貨車運輸

1. 包裝箱應有通氣孔，通氣孔上加設網孔小於 1.6 mm 之防蟲紗網
2. 包裝箱上應標示檢疫處理設施名稱或代號及處理批次代號及包裝場代號

貨車運輸(須密閉式或以網孔小於 1.6 mm 之防蟲紗網防護)

燻蒸

去冠芽鳳梨運至防檢局認可之燻蒸設施進行燻蒸處理  
輸出前以下列之燻蒸處理基準處理 2 小時後，經檢疫合格，始可輸出

1. 果溫 21°C 以上時，溴化甲烷 32g/m<sup>3</sup>
2. 果溫 16-20°C 時，溴化甲烷 40 g/m<sup>3</sup>
3. 果溫 11-15°C 時，溴化甲烷 48 g/m<sup>3</sup>
4. 果溫 10°C 時，溴化甲烷 64 g/m<sup>3</sup>

1. 貨品取樣準則以每一張植物檢疫證明書對應貨品隨機抽取 600 件或等量，依規定程序進行輸出檢疫檢查所有可視檢疫有害生物及其他管制物品（包括土壤、動物及植物殘骸）。每件係指一顆去冠芽鳳梨
2. 發現有害生物殘骸應於密閉清潔區域重新理貨並確認清潔後輸出，以維商譽
3. 植物檢疫證明書應載明：
  - (1) 檢疫處理設施及處理批次及包裝場代號
  - (2) 檢疫處理資訊包括日期、濃度、溫度、處理時間
4. 儲藏及輸出途中應使用密閉式包裝

檢疫

輸出業者向防檢局申請輸出檢疫

貨品取樣檢疫

經檢疫合格，簽發輸出植物檢疫證明書

輸出

裝櫃輸出，去冠芽鳳梨維持冷鏈

抵澳

去冠芽鳳梨抵達澳洲申報輸入檢疫

臺灣去冠芽鳳梨上架