

輸日文旦供貨及低溫檢疫作業流程

作業流程

注意事項

供果園登錄

業者與農戶簽訂外銷供果園合作意願書，至本署外銷作物生產供應鏈系統登錄，函送供果園所屬地方政府審查，及本署轄區分署備查

外銷作物生產供應鏈系統

([https://ex-](https://ex-fruit.afa.gov.tw/AfaFruit/Login.aspx)

[fruit.afa.gov.tw/AfaFruit/Login.aspx](https://ex-fruit.afa.gov.tw/AfaFruit/Login.aspx))

服務窗口：中興大學翁郁凱老師(04-22857602、0937-296627)

自主檢驗

業者於採收前5-7天會同供果農戶自主採樣送農業藥物試驗所(含區檢中心)以食品中殘留農藥檢驗方法-多重殘留分析方法(五)檢驗果實農藥殘留情形

●藥檢合格者，應將檢驗合格報告傳送至中興大學及檢疫處理場備查。(本署補助1/2藥檢費用)

●倘發現未合格用藥，業者應立即通知農戶停止供貨

供果

採收選別辭水

- 1.採收適期：視產區特性及栽培管理預估採收適期
- 2.初選：採後由柚農汰除病蟲害或擦壓傷果
- 3.統一辭水：放置通風處或約25°C恆溫環境或指定集貨場，避免堆積，視果實成熟度及果品條件至少辭水5天以上，確保供貨品質
- 4.複選：進行第二次選別，合格果品放置檢疫籃，並須落實溯源管理

文旦採收避免果皮油胞受損及按壓傷注意事項：

- 1.避免下雨及露水未乾時採收
- 2.採收時要戴著手套及避免大力按壓
- 3.採收下的果實應小心輕放至採收籃
- 4.果實至少辭水5天以上再進行選別分級，避免造成油胞破裂

農藥殘留抽驗

低溫檢疫處理前，本署將派轄區分署抽驗農藥殘留檢驗情形，符合日方規定者，方可進行低溫檢疫處理

以食品中殘留農藥檢驗方法-多重殘留分析方法(五)檢驗農藥殘留情形，相關藥檢費用由本署支應

包裝檢疫處理

低溫處理

低溫檢疫處理

果實中心溫度在1°C以下連續達12天

包裝

包裝外箱須密封；或以網目孔徑小於1.6mm防蟲紗網將通風孔封妥；包裝箱須標示「日本」、「日本向け」或「To Japan」字樣；打包帶上須貼有防檢署檢疫標識

包裝箱樣式須經日方核可後方可使用

檢疫

臺日雙方檢疫人員共同確認未罹染檢疫有害生物

合格：輸出

不合格：禁止輸出

輸出檢疫



農業部農糧署
AGRICULTURE AND FOOD AGENCY,
MINISTRY OF AGRICULTURE