

# 輸日紅龍果供貨及檢疫處理作業流程

## 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，並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-fruit.afa.gov.tw/Fruit/>)  
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7-10天會同供果農戶自主採樣送農業藥物試驗所或區檢中心，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檢疫處理場參用。(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

採收與分級

1. 視採收季節、品種特性及目標市場，決定果實採收成熟度。
2. 淘汰瑕疵果、清除萼口內異物、清潔果皮鱗片，依市場需求落實分級。

1. 建議清晨氣溫冷涼時採收，採後置於陰涼處，避免陽光直射，並儘速降溫，移除田間熱。
2. 採收前應調減供水，並避免於雨天採收，以減少病害傳播與增加儲架壽命。
3. 採收、運輸、分級、包裝等過程均應小心輕放，避免果實表皮鱗片斷裂。

農業殘留抽驗

1. 自主檢驗用藥符合日方規定者，方可集運至檢疫處理場。
2. 檢疫處理前，本署將派轄區分署抽驗農藥殘留情形，符合日方用藥規定者，方可輸出。

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。

蒸熱處理

1. 白肉種：利用飽和蒸氣使果實中心溫度達46.5°C以上時，處理30分鐘，並以通風方式使果實冷卻。
2. 三角柱屬紅龍果\*：利用飽和蒸氣使庫內溫度提升至48°C以上，維持至少136分鐘；當果實中心溫度達46.5°C以上時，須維持至少30分鐘，並以通風方式使果實冷卻。

\*含白肉種、紫紅肉種、紅肉種及紫紅肉、紅肉與白肉種三種間之雜交種

包裝

包裝材料如有通風孔，應以網目孔徑小於1.6mm之紗網封妥；包裝箱須標示「日本」、「日本向け」或「To Japan」字樣；開封處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

檢查數量為包裝件數之5%以上

合格：輸出

不合格：禁止輸出



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

供果

包裝蒸熱處理

輸出檢疫