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	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-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
	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℃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
包裝檢疫處理	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
	低溫處理	低溫檢疫處理 果實中心溫度在1℃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
輸出檢疫	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	

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