

檔 號：  
保存年限：

## 農業部農糧署 函

地址：54044南投縣南投市光華路8號  
承辦人：朱慧敏  
電話：049-2332380分機1027  
傳真：049-2341116  
電子信箱：chm1212@mail.afa.gov.tw

受文者：全民儲碳股份有限公司

發文日期：中華民國113年6月18日  
發文字號：農糧企字第1131109125號  
速別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：如說明（附件1.pdf、附件2.pdf）

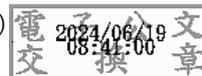
主旨：函轉農業部動植物防疫檢疫署有關我國產三角柱屬紅龍果鮮果實，自113年6月5日起可輸銷日本，相關檢疫規定及注意事項如說明，請查照並惠予轉知相關農產品經營者。

說明：

- 一、依據農業部動植物防疫檢疫署113年6月7日防檢四字第1131882290號函（附件1）辦理。
- 二、檢附輸日紅龍果供貨及檢疫處理作業流程（附件2）供相關單位參酌使用。

正本：環球國際驗證股份有限公司、中華驗證有限公司、采園生態驗證有限公司、國立中興大學農產品驗證中心、成大智研國際驗證股份有限公司、國立屏東科技大學農水產品檢驗與驗證中心、安心國際驗證股份有限公司、雲嘉國際驗證股份有限公司、暉凱國際檢驗科技股份有限公司、財團法人農業科技研究院、環虹鋨騰科技股份有限公司、台灣食農安全檢驗股份有限公司、藍鵲驗證服務股份有限公司、朝陽科技大學、彩虹大地有限公司、亞瑞仕國際驗證股份有限公司、全民儲碳股份有限公司、稻香驗證有限公司、奕嘉國際有限公司

副本：財團法人全國認證基金會、本署企劃組（均含附件）



## 農業部動植物防疫檢疫署 函

地址：100060臺北市中正區和平西路  
二段100號9樓

承辦人：郭珮琪

電話：(02)2343-1446

傳真：(02)2304-7455

電子信箱：kpc@aphia.gov.tw

受文者：農業部農糧署

發文日期：中華民國113年6月7日

發文字號：防檢四字第1131882290號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：自113年6月5日起我國產三角柱屬紅龍果（*Hylocereus* spp.）鮮果實可採蒸熱處理方式輸銷日本，相關檢疫規定詳如說明，請查照。

說明：

一、依據日本令和6年6月5日農林水產省令第三十二號及農林水產省告示第千百十八號辦理。

二、三角柱屬紅龍果鮮果實輸日檢疫規定：

（一）適用於臺灣產三角柱屬紅龍果（*Hylocereus* spp.）鮮果實（以下稱紅龍果鮮果實）。另黃龍果鮮果實（*Hylocereus megalanthus*）非果實蠅寄主故無須經蒸熱處理後輸日，惟黃龍果與三角柱屬其他種紅龍果之雜交種仍禁止輸日。上述鮮果實須以海運貨物或空運貨物方式輸日。

（二）紅龍果鮮果實輸日前須經蒸熱處理，將果實放置於蒸熱處理設施中，利用飽和蒸氣使庫內溫度達48°C以上，同時維持90%以上濕度，至少136分鐘，當果實中心溫度達46.5°C（含）以上須連續處理至少30分鐘，並以通風方式使果實冷卻。再由臺日雙方檢疫人員共同檢疫合格後，始可輸往日本。倘白肉種紅龍果與三角柱屬其他種紅龍果鮮果實同時處理時，須採上述三角柱屬紅龍果檢疫處理基準。

（三）包裝材料如有通風孔，應使用網目孔徑小於1.6mm之紗網封妥；包裝箱上須標示「日本」、「日本向け」或「To Japan」字樣，另於開封處須貼有本署檢疫標識。

農業部農糧署總收文



- (四)輸出檢疫時由臺日雙方檢疫人員共同確認未罹染檢疫有害動植物，特別是東方果實蠅種群及瓜實蠅，檢查數量為包裝件數之5%以上；植物檢疫證明書除應加註蒸熱處理條件及檢疫結果外，亦須由臺日檢疫人員共同於植物檢疫證明書上簽署。
- (五)上開檢疫蒸熱處理及鮮果實包裝須於日方核可及認證之設施中進行，並由臺日雙方檢疫人員共同檢疫合格後，始得輸往日本。
- (六)紅龍果鮮果實抵日輸入檢疫時，如檢疫發未檢附植物檢疫證明書、檢疫蒸熱處理未經日本植物檢疫官確認、包裝箱上未標示「日本」、「日本向け」或「To Japan」字樣或開封處未有本署檢疫標識、包裝破損或被打開時，則該箱或該批紅龍果鮮果實應予銷燬或退運。

三、貴單位若欲輸銷紅龍果鮮果實至日本，相關作業方式請逕洽核可之檢疫處理設施（核可名單詳本署官網<https://www.aphia.gov.tw/>>主要業務>植物檢疫>輸出植物檢疫>輸出植物檢疫認可名單>國產鮮果實外銷檢疫處理設施名單），或逕洽本署臺中分署與高雄分署。

正本：臺灣區蔬果輸出業同業公會、臺中市政府、彰化縣政府、南投縣政府、雲林縣政府、嘉義市政府、嘉義縣政府、臺南市政府、高雄市政府、屏東縣政府、花蓮縣政府、臺東縣政府、保證責任台灣省青果運銷合作社、保證責任台灣省青果運銷合作社臺中分社、盈全國際開發有限公司、南瀛農產國際行銷股份有限公司、福爾摩沙物產國際股份有限公司高雄分公司、保證責任嘉義縣打貓果菜生產合作社、有限責任臺南市宏新果菜運銷合作社、臺南市楠西福農果菜運銷合作社、高雄市新農果菜生產合作社、高雄市南友農青果生產合作社、高雄市冠瀧果菜生產合作社、有限責任高雄市旺來果菜生產合作社、保證責任屏東縣雙豐農特產品生產合作社、有限責任屏東縣藍天農業生產合作社、保證責任屏東縣環球果菜運銷合作社、屏東縣龍潭果菜生產合作社、屏東縣銀獅青果生產合作社、屏東縣綠地農特產品生產合作社、屏東縣夥磊果菜生產合作社、保證責任屏東縣農業聯合生產合作社(大樹分廠)、屏東縣聖元蔬果生產合作社、保證責任屏東縣源泉農特產品生產合作社、保證責任屏東縣密菓子生產合作社、屏東縣高永果菜運銷合作社、屏東縣泉鳳果菜運銷合作社、屏東縣南荔果菜生產合作社、保證責任屏東縣東泰果菜運銷合作社、屏東縣川農果菜生產合作社、保證責任屏東縣綠菓園農特產品生產合作社、洪德露、旭集貨場、桂寶麟集貨場、神果子有限公司、孫家農場、自然農場、雲林縣永興果菜生產合作社、大新包裝場、屏東縣鮮豐農業生產合作社、金子宏集貨場、嘉義縣峰翔果菜生產合作社、慶得農果業有限公司、高雄市鳳鑫果菜生產合作社、保證責任屏東縣大同蔬果生產合作社、保證責任屏東縣綠森林果菜運銷合作社、嘉義縣嘉祥果菜運銷合作社、寶島南方蔬果生產合作社、水木興業有限公司、台農發股份有限公司、亞泰物產國際有限公司、台灣建士川國際企業股份有限公司、奧爾瑪行銷股份有限公司、大盛農業有限公司、帝勇國際有限公司、保證



責任屏東縣綠地農特產品生產合作社、農全企業股份有限公司、弘運物產開發有限公司、啟津企業有限公司、一亨國際企業有限公司、裕毛屋企業股份有限公司、佳世城國際股份有限公司、大日成功青果有限公司、台灣雲林農產物流中心股份有限公司、彬瑪貿易股份有限公司、溢達實業有限公司、典記貿易有限公司、保證責任屏東縣龍潭果菜生產合作社、太森國際貿易有限公司、仕商達貿易有限公司、協盛發興業有限公司、帝諾斯國際股份有限公司、大九屋有限公司、台灣瓦克國際股份有限公司、利展明實業有限公司、台華貿易股份有限公司、勝銘貿易有限公司、旗鎮貿易有限公司、興誠實業有限公司、永泉國際企業有限公司、禾泰國際企業股份有限公司、有限責任苗栗縣卓蘭鎮傑農合作農場、和新生鮮有限公司、欣隆貿易實業有限公司、富士站國際事業股份有限公司、臺北農產運銷股份有限公司、集星國際行銷貿易股份有限公司、福農貿易股份有限公司、聚善貿易有限公司、日喆貿易有限公司、金子宏貿易有限公司、宏騰傳媒行銷有限公司、曜豐企業有限公司、福和生鮮農產股份有限公司、穗興食品工業股份有限公司、保證責任高雄市冠瀧果菜生產合作社、雲壇青果有限公司、口米創意社、禾安國際有限公司、富豪原料有限公司、禾耕有限公司、瑞荃國際有限公司

副本：經濟部國際貿易署、財團法人中華民國對外貿易發展協會、農業部國際事務司、農業部農糧署、農業部農業試驗所、本署基隆分署、本署桃園分署、本署臺中分署、本署高雄分署、本署植物檢疫組

2024-06-07  
交15:34章

訂



# 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