

拓展國際市場，分散出口風險

# 突破外銷檢疫 拓展紐日市場

拓展國際市場，分散出口風險

陳俊憲<sup>1</sup> 陳俊宏<sup>1</sup> 陳素琴<sup>1</sup>

## 壹、前言

為順利推動農產品外銷，農業部相關單位及產業團體合作分工，共同商定農產品申請品項之諮商順序；以時間軸方式（申請案前、中、後期）建立我國對外國提出市場進入農產品品項各業管單位應配合辦理事項檢核表，俾於談判進行過程敦促各方資源投入，使談判結果與產業實務需求相符，並力爭最佳外銷條件。113年度農業部動植物防疫檢疫署（簡稱防檢署）持續依外銷諮商檢核表積極辦理雙邊



首批臺灣紅肉紅龍果外銷日本記者會。

| 註 1：農業部動植物防疫檢疫署。

諮詢等事宜，並配合輸入國檢疫規定落實輸出檢疫，協助優質農產品順利外銷，績效卓著。

## 貳、成功爭取去冠芽鳳梨輸銷紐西蘭

為拓展我國鳳梨外銷版圖，並配合紐西蘭於106年4～5月啟動制訂鳳梨鮮果實之輸入健康標準（Import Health Standard, IHS）。我國於106年1月23日整備鳳梨鮮果實之生產栽培、主力品項、有害生物清單及管理等資料向紐國申請市場准入，經諮詢並依紐方要求多次補充資料，歷經數度雙邊會議提案及SPS聯繫窗口催洽。紐方於113年4月9日臺紐經濟合作協定（ANZTEC）SPS聯合管理委員會議確認我國鳳梨供果園生產管理、集貨包裝條件、病蟲害檢查及輸出檢疫等規範措施符合其要求，臺紐雙方於會中共同簽署「臺灣蔬果輸紐輸出工作計畫」並自即日起生效。我方應配合辦理事項摘錄如下：

- 一、建立輸紐鳳梨輸出作業系統，包含果品生產、採後處理及運輸過程之追溯，包裝場及供果園應登錄管理，確保生產、檢疫處理及運輸階段均能回溯，並使用核准之農業藥劑進行有害生物管理。
- 二、每年生產季節前針對輸紐鳳梨之參與人員（包括生產場所、包裝場和處理設施等）進行輸出計畫相關教育訓練。參與人員並應配



輸紐鳳梨須符合綠熟且去冠芽。

- 合整體輸出體系之年度審查，俾確認符合紐方要求。必要時紐方得來臺進行審查。
- 三、輸紐鳳梨鮮果實須於綠熟狀態（CO階段）下採收，並去除冠芽及基部葉片。不得帶有土壤等污染物，以全新乾淨材料進行包裝，且須採防蟲包裝方式。
- 四、輸出檢疫依據國際植物檢疫措施標準第31號規範進行取樣，依輸出量多寡至多檢查600顆，以確認無罹染紐西蘭管制有害生物。嚴重不符規定之業者應予剔



檢疫人員執行輸紐鳳梨檢疫。

除，待確認落實改善措施後始可恢復資格。依據不合格原因，MPI可能暫停我國鳳梨輸紐、暫停採行特定措施，或要求剔除不符規定業者。

五、全程相關作業均應記錄，並保存紀錄至少兩年。

為提前準備輸出作業，防檢署於確認檢疫條件後，立即函請農業部農糧署（簡稱農糧署）辦理輸紐鳳梨供果

園及包裝場登記及溯源管理，並轉知相關業者。再依據計畫內容，由鳳梨品項團隊針對包括輸紐鳳梨生產者、包裝場、輸出業者辦理教育訓練。防檢署並依農糧署所提供之登錄清單，於113年5月7日完成核可包裝場公告。接續由轄區分署依規定落實輸出檢疫處理，最終於產官學各方協力下，於113年5月7~8日完成首批輸紐鳳梨之檢疫並核發輸出植物檢疫證明書，



臺日檢疫人員共同確認檢疫處理探針插置情形。

空運抵達紐西蘭並通關，力促國產鳳梨於最短時間內成功輸銷紐國。

### 參、我國產三角柱屬紅龍果成功叩關日本

我國是東方果實蠅及瓜實蠅發生地區，紅龍果鮮果實（簡稱紅龍果）為其寄主，我國紅龍果外銷至非疫區國家如日、韓、美、紐、澳等，須提

出滅除果實蠅的檢疫處理措施及科學文獻及試驗資料等向其申請市場准入。日本早於民國 99 年即開放我國白肉紅龍果 (*Hylocereus undatus*) 採蒸熱殺蟲處理輸日。近年來紅肉種 (*Hylocereus costaricensis*) 及紫紅肉種 (*Hylocereus polyrhizus*) 紅龍果之栽培面積已超越白肉種，經評估具市場競爭力，我國於 105 年整備三角柱屬紅龍果鮮果實之病蟲害清單、

有害生物管理及蒸熱檢疫殺蟲試驗報告等資料向日本提出市場准入申請。

經多次補充科學文獻及回應日方所提問題，終獲日本完成書面審查，於112年8月1～9日派遣檢疫處理專家安達浩之來臺，會同防檢署檢疫處理團隊進行實地試驗認證。經完成推估有效殺蟲數達1萬隻以上之試驗認證，確認操作流程及檢疫蒸熱處理細部條件可達檢疫殺蟲標準；期間並赴供果園查核，試驗認證及查核結果均

通過日本專家審查。日方接續辦理公聽會及預告修正自臺灣輸入三角柱屬紅龍果之檢疫規定並募集各界意見，終於113年6月5日正式刊登該國官報，我國產三角柱屬紅龍果可經檢疫處理後輸往日本，輸出條件說明如下：

### 一、檢疫處理

(一) 白肉種紅龍果：利用飽和蒸氣使鮮果實中心溫度達46.5°C之後，於該溫度以上處理30分鐘。



臺日（左）檢疫人員執行輸日紅龍果檢疫。

(二) 紫紅肉種、紅肉種及雜交種鮮果實：利用飽和蒸氣使庫內溫度達48℃以上，處理136分鐘後，維持庫內溫度48℃以上繼續使鮮果實中心溫度達46.5℃（含）以上連續處理至少30分鐘，並以通風方式使果實冷卻。

## 二、輸出檢疫及植物檢疫證明書

輸出檢疫須由雙方檢疫人員共同執行，確認鮮果實依檢疫處理規定完成處理，並取樣檢疫確認未罹染檢疫有害生物，植物檢疫證明書應加註該批處理果實未罹染東方果實蠅種群及瓜實蠅，且業經檢疫處理，同時註明處理條件。

## 三、包裝及包裝場所

檢疫處理過之鮮果實應使用能防止果實蠅類侵染之材料包裝。包裝上應有我國植物檢疫機關之封印及「日本」、「日本向け」或「To Japan」之標示。

我國三角柱屬紅龍果獲日方開放准入後，防檢署即著手規劃輸出檢疫之各單位分工、流程及作業細節，整備規定及注意事項，聯繫產業界及檢疫處理場提供輔導及協助。積極洽請日方同意由目前在臺執行檢疫處理的2位日本檢疫官完成相關設施認證及

測試，確認作業程序順暢且果實品質良好。

為推動輸銷，農業部7月3日於青果社臺中分社豐原處理場辦理「Home Run Go 紅肉紅龍果邁向日本」外銷日本首運記者會，首櫃紅肉紅龍果近4.8公噸完成輸出檢疫處理，行政院副院長鄭麗君、農業部部長陳駿季、立法院副院長江啟臣等多位民意代表及業界代表均出席記者會，並由臺日雙方檢疫官示範蒸熱檢疫處理程序及果品入庫過程，獲眾多媒體正面報導。目前仍持續輸出且抵日後順利通關，市場銷售反應良好。

## 肆、結語

近來各國針對農產品申請准入案件所設定之適當保護水準趨向審慎嚴謹，要求技術資料也較以往繁複。又輸入國為防範其關切有害生物隨農產品輸入造成危害，除要求於輸出時進行嚴格檢疫外，有時更要求系統性管理措施，以有效降低貨品罹染有害生物之風險。防檢署基於成功叩關及輸銷經驗，將持續致力於拓展農產品外銷，偕同相關單位強化申請資料整備、落實教育訓練、登記、產品溯源管理及輸出檢疫處理作業等，以協助我國優質農產品拓展國際市場。