

## 臺東鳳梨釋迦輸往大陸品質管理規範與採後處理程序書修正草案總說明

為強化臺東鳳梨釋迦品質管理，使規範與程序書用詞定義更臻明確，並符合產業實務，爰修正「臺東鳳梨釋迦輸往大陸品質管理規範」與「臺東鳳梨釋迦採後處理程序書」，其修正要點如下：

1. 刪除每一果農只能註冊於單一包裝廠文字。
2. 增修品質管理文件內容、有效清潔設備文字、包裝外箱應有資訊。
3. 增列環境場域管理、品管人員職責、果品應更換蔬果網、其他有效清潔設備條件、果品儲藏注意事項、作業紀錄表單管理、暫停認證資格紀錄作為評鑑與補助參考等條文。
4. 增修部分文字。
5. 調整條文順序。

臺東鳳梨釋迦 (*Annona × atemoya*) 輸往大陸品質管理規範修正草案對照表

| 修正規定   | 現行規定   | 說明   |
|--|--|--|
|  | <p>1. 總則</p> <p>1.1 目的和範圍</p> <p>為使臺東鳳梨釋迦順利輸往大陸，確保有害生物不會隨臺東鳳梨釋迦傳入大陸，在有害生物風險分析的基礎上，制定本管理規範。經任一方要求，可對本保證措施進行回顧。本規範適用於提升臺東鳳梨釋迦品質，以符合國際農產品貿易相關規定。</p> <p>臺灣向大陸輸出番荔枝果實（番荔枝屬，以下簡稱鳳梨釋迦），應遵守大陸相關農產品輸入規定。輸出貨物應隨附一份臺灣農業部門出具的每個產季核准文件，確保輸出貨物中沒有有害生物。本規範的各條款適用於所有輸出至大陸的臺東鳳梨釋迦。</p>   |  |
| <p>2. 註冊登記</p> <p>2.1 輸往大陸的鳳梨釋迦果園、包裝廠應經臺灣農業部門註冊。註冊資訊包括名稱、地址及編號，以便輸出貨物不符合相關規定時準確溯源。註冊名單應在每年輸出季節開始前，由臺灣方面向大陸提供。</p> <p>2.2 果園註冊基本條件</p> <p>2.2.1 註冊果園應於輸出前取得產銷履歷驗證文件。</p> <p>2.2.2 建立完善的農用化學品使用、病蟲監測、防治、果實套袋以及其他農事操作紀錄。生產管理、監測和防治措施應滿足輸出大陸品質要求。</p> <p>2.3 包裝廠註冊基本條件</p> <p>2.3.1 包裝廠建立完善的品質管理文件，包括<u>包裝廠之基本資料表、合作果園之產銷履歷資料、包裝廠之各項作業紀錄表</u>等。</p> <p>2.3.2 包裝廠應乾淨整潔，應有相對獨立且隔離的區域分別滿足存放、清潔和包裝等作業。</p> | <p>2. 註冊登記</p> <p>2.1 輸往大陸的鳳梨釋迦果園、包裝廠應經臺灣農業部門註冊。註冊資訊包括名稱、地址及編號，以便在輸出貨物不符合相關規定時準確溯源。註冊名單應在每年輸出季節開始前，由臺灣方面向大陸提供。</p> <p>2.2 果園註冊基本條件</p> <p>2.2.1 註冊果園應於輸出前取得產銷履歷驗證文件。</p> <p>2.2.2 建立完善的農用化學品使用、病蟲監測、防治、果實套袋以及其他農事操作紀錄。生產管理、監測和防治措施應滿足輸出大陸品質要求，<u>且每一果農只能註冊於單一包裝廠。</u></p> <p>2.3 包裝廠註冊基本條件</p> <p>2.3.1 包裝廠建立完善的品質管理<u>工作手冊</u>，包括<u>組織架構、職責分工、人員培訓、作業流程、病蟲害防疫、包裝、儲藏、溯源</u>等。</p> <p>2.3.2 包裝廠應乾淨整潔，應有相對獨立且隔離的區域分別滿足存放、清潔和</p> | <p>1. 刪除每一果農只能註冊於單一包裝廠文字。</p> <p>2. 增修品質管理文件內容。</p> <p>3. 增修有效清潔設備等文字。</p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>2.3.3 包裝廠應有足夠的空間且照明充足，並配備高壓氣槍或其他有效清潔設備和防蟲隔絕設施。</p> <p>2.3.4 包裝果品所使用的水源及使用的農用化學品應符合臺灣及大陸相關規定。</p> <p>2.3.5 包裝廠內應配有受訓完成人員，負責果品驗收、清潔、包裝、存放等環節防疫管理措施工作。</p>   | <p>包裝等作業。</p> <p>2.3.3 包裝廠應有足夠的空間且照明充足，並配備高壓氣槍等先進的清潔設備和防蟲設施。</p> <p>2.3.4 包裝果品所使用的水源及使用的農用化學品應符合臺灣及大陸相關規定。</p> <p>2.3.5 包裝廠內應配有受訓完成人員，負責果品驗收、清潔、包裝、存放等環節防疫管理措施工作。</p>   |   |
| <p>3. 果園和包裝廠管理</p> <p>3.1 果園管理</p> <p>3.1.1 所有輸出註冊果園應依據臺灣良好農業規範 (TGAP) 種植鳳梨釋迦，包括果樹適時修剪、人工授粉、完成套袋、維持果園衛生條件、即時清理落果、季節末剪枝等，並執行有害生物綜合防治 (IPM)、包括病蟲害監測、化學或生物防治以及農事操作等控制措施。</p> <p>3.1.2 所有輸出註冊果園應保留有害生物的監測和防治紀錄，供臺灣農業部門查核。防治紀錄應包括生長季節使用所有化學藥劑的名稱、有效成分、使用日期及使用濃度等詳細資訊。</p> <p>3.1.3 臺灣農業部門官員或授權人員應在果品採收前至少抽檢 2% 果園的果品進行農藥殘留檢測，檢驗不合格者應暫停輸往大陸，直至檢驗合格後才得輸往大陸。</p> <p>3.2 包裝廠管理</p> <p>3.2.1 針對鳳梨釋迦包裝、儲藏和裝運過程，臺灣農業部門應定期查核。</p> <p>3.2.2 在鳳梨釋迦輸出大陸前應經高壓氣槍或其他有效清潔設備清理。分級和包裝期間如有畸形、蟲蛀或病害感染跡象的果品要從輸出品中剔除。</p> <p>3.2.3 包裝過程中，工作人員應確保果品包裝中沒有樹枝、樹葉、植物殘體以及其他污染物。</p> <p>3.2.4 鳳梨釋迦包裝材料應乾淨衛生、未使用過，確保農產品品質。</p> <p>3.2.5 輸往大陸果品包裝外箱應於明顯</p> | <p>3. 果園和包裝廠管理</p> <p>3.1 果園管理</p> <p>3.1.1 所有輸出註冊果園應依據臺灣良好農業規範 (TGAP) 種植鳳梨釋迦，包括果樹適時修剪、人工授粉、完成套袋、維持果園衛生條件、即時清理落果、季節末剪枝等，並執行有害生物綜合防治 (IPM)、包括病蟲害監測、化學或生物防治以及農事操作等控制措施。</p> <p>3.1.2 所有輸出註冊果園應保留有害生物的監測和防治紀錄，供臺灣農業部門查核。防治紀錄應包括生長季節使用所有化學藥劑的名稱、有效成分、使用日期及使用濃度等詳細資訊。</p> <p>3.1.3 臺灣農業部門官員或授權人員應在果品採收前至少抽檢 2% 果園的果品進行農藥殘留檢測，檢驗不合格者應暫停輸往大陸，直至檢驗合格後才得輸往大陸。</p> <p>3.2 包裝廠管理</p> <p>3.2.1 針對鳳梨釋迦包裝、儲藏和裝運過程，臺灣農業部門應定期查核。</p> <p>3.2.2 在鳳梨釋迦輸出大陸前應經高壓氣槍清理。分級和包裝期間如有畸形、蟲蛀或病害感染跡象的果品要從輸出品中剔除。</p> <p>3.2.3 包裝過程中，工作人員應確保果品包裝中沒有樹枝、樹葉、植物殘體以及其他污染物。</p> <p>3.2.4 鳳梨釋迦包裝材料應乾淨衛生、未使用過，確保農產品品質。</p> <p>3.2.5 每個包裝箱上應標註產銷履歷標</p> | <p>1. 增修包裝外箱應有資訊。</p> <p>2. 增修有效清潔設備文字。</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><u>處標註溯源與包裝廠認證資訊。</u></p> <p>3.2.6 包裝好的鳳梨釋迦如需儲藏應立即入庫或單獨存放，並與其他市場鳳梨釋迦明顯區隔，避免受到有害生物再次感染。</p> | <p><u>章、溯源資訊及包裝廠資訊。</u></p> <p>3.2.6 包裝好的鳳梨釋迦如需儲藏應立即入庫或單獨存放，並與其他市場鳳梨釋迦明顯區隔，避免受到有害生物再次感染。</p>   |  |
|   | <p>4. 輸出前品質管理</p> <p>4.1 臺灣農業部門官員或其授權人員對登錄包裝廠進行訪廠，確保包裝廠遵循品質作業規範程序，並對每月輸往大陸的鳳梨釋迦品管抽樣，如發現有害生物，應重新清潔包裝並採取改進措施，待符合規範後才可輸往大陸。同時保存查獲紀錄以便後續勾稽。</p> <p>4.2 臺灣農業部門官員或其授權人員應出具每個產季品質管理核准文件，確保該批產品無有害生物。</p>                  |  |
|   | <p>5. 輸出後的品質監控與因應措施</p> <p>5.1 鳳梨釋迦到達大陸口岸時，海關總署將對核准文件進行核查，並實施有害生物檢測。如發現有害生物的果園與包裝廠應實施對應改進措施，確保無有害生物。</p>   |  |
|   | <p>6. 赴產地訪視品管作業</p> <p>6.1 本規範啟動前，臺灣農業部門得邀請兩名海關總署人員或其授權人員赴臺灣，對輸往大陸的臺東鳳梨釋迦有害生物防治、包裝與冷藏管理情況進行實地訪視，並與臺灣農業部門官員或其授權人員對首年輸出大陸的臺東鳳梨釋迦確認是否符合規範。如發現有害生物，該批貨物於改進完成前不得輸往大陸。</p> <p>6.2 赴臺東產地訪視品管作業所需費用，包括交通及住宿等費用由臺灣方面承擔。</p> |  |
|   | <p>7. 回顧性檢視</p> <p>7.1 臺東鳳梨釋迦發生有害生物截獲情況，海關總署將作進一步的風險評估，並與臺灣農業部門協商，調整有害生物清除措施。</p> <p>7.2 為確保風險管理措施和有效落實清潔操作流程，海關總署將在貿易開始後</p>  |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>每 5 年對本管理規範執行情況進行回顧性檢視，包括派專家赴臺灣進行品質管制檢視。根據檢視情況，經雙方同意後，對本管理規範進行修訂。</p>  |  |
|  | <p>8. 附件、主要有害生物<br/>8.1 桔粉介殼蟲 <i>Planococcus citri</i> Risso<br/>8.2 太平洋臀紋粉介殼蟲 <i>Planococcus minor</i> (Maskell)</p> |  |

臺東鳳梨釋迦採後處理程序書修正草案對照表

| 修正規定   | 現行規定  | 說明                       |
|--|---|--------------------------|
|  | 1. 目的：經本程序進行採後處理之鳳梨釋迦可以達成外銷品質管制要求。  |                          |
|  | 2. 範圍：適用於外銷鳳梨釋迦採後處理。  |                          |
|  | 3. 參考資料：臺東鳳梨釋迦田間與集貨環境研究與改善計畫研究報告書。  |                          |
|  | 4. 定義：<br>4.1 果品：具產銷履歷驗證的鳳梨釋迦。<br>4.2 選別場：工作項目為挑選符合外銷果品的外觀規格。<br>4.3 包裝廠：工作項目為清除鳳梨釋迦中的有害生物、包裝及出貨。選別場與包裝廠的各空間可設置於相同或不同場區範圍，但設置於相同場區範圍時，各空間應有效區隔，並分別進行品質管制。<br>4.4 鳳梨釋迦採後處理方法：鳳梨釋迦於田間採收後至完成包裝出貨前，中間過程的標準化處理方法。<br>4.5 外銷供果園：供外銷鳳梨釋迦果園，其品質要求與農藥殘留量，應符合輸出國標準。 |                          |
| 5. 權責：<br>5.1 <u>品管人員</u> ：確實查核送至包裝廠的供果農戶及果園登錄於註冊果園名單並具產銷履歷資格，並檢視果品是否符合外銷標準。<br>5.2 清潔人員：鳳梨釋迦進到清潔線後，負責果品有害生物去除作業。<br>5.3 包裝人員：將完成分級及清潔後的鳳梨釋迦進行包裝及儲存。<br>5.4 <u>包裝廠人員應於每年鳳梨釋迦採收前 (12 月 1 日)，完成至少 24 小時的訓練，才能取得該產季果品清潔、品管人員資格。</u> | 5. 權責：<br>5.1 <u>品保人員</u> ：確實查核送至包裝廠的供果農戶及果園登錄於註冊果園名單並具產銷履歷 (TAP) 資格，並檢視果品是否符合外銷標準。<br>5.2 清潔人員：鳳梨釋迦進到清潔線後，負責果品有害生物去除作業。<br>5.3 包裝人員：將完成分級及清潔後的鳳梨釋迦進行包裝及儲存。   | 1. 增修部分文字。<br>2. 調整條文順序。 |
| 6. <u>環境場域管理：</u><br>6.1 <u>包裝廠應明顯標示進貨區、清潔區、</u>   |   | 1. 增列環境場域管理。             |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><u>包裝區、出貨區等，且應有效區隔，並分別進行品質管制。</u></p> <p><u>6.2 作業場所應有效區隔且密封，應使用 50 目以上防蟲網或其他有效隔絕設施。</u></p> <p><u>6.3 為避免交叉污染，清潔區至包裝區應設置果品輸送口，區隔物流與人流。</u></p> <p><u>6.4 包裝廠應乾淨整潔，包裝廠內及其四周，不得任意堆置廢棄物；廢棄物與棄果等應設置專用儲存設施，以防孳生病媒。</u></p> <p><u>6.5 作業場所照明光線應充足並保持清潔，使用之光源不得改變果品之顏色。</u></p> <p><u>6.6 授權人員應每年定期辦理包裝廠查核一次以上，並得不定期查核；必要時，相關單位亦得實施查核。</u></p>   |   |   |
| <p><u>7. 作業程序：</u></p> <p><u>7.1 農民應預先將果品進行重量分級標準如下：大果—果品單顆超過 16 台兩、中果—果品單顆重量介於 12.0 至 15.9 台兩間、小果—果品單顆重量介於 9.0 至 11.9 台兩間、格外品—果品單顆不足 9 台兩。</u></p> <p><u>7.2 選別場將果品經外觀及重量篩選後，僅挑選外觀無畸形、無明顯病斑壞疽、無蟲蛀咬痕損傷之品質良好果品作為後續外銷主要果品。</u></p> <p><u>7.3 果品從選別場送至包裝廠，品管人員應確認供果農戶及果園已登錄於註冊果園名單並具產銷履歷資格後，進行有害生物去除作業。</u></p> <p><u>7.4 清潔人員進行果品有害生物去除作業，不得同時段兼任包裝人員，且清潔區與包裝區人員的動線應區隔。</u></p> <p><u>7.5 果品應在清潔區拆除蔬果網後進行清潔，並在包裝區套上新的蔬果網，以降低有害生物檢出。</u></p> <p><u>7.6 包裝廠進行果品有害生物去除作業：建議每顆果實處理之時間不得小於 30 秒鐘。果品有害生物去除作業，是以高壓氣槍或其他有效清潔設備進行有害生物（主要為粉介殼蟲類及薊馬類等）</u></p> | <p><u>6. 作業程序：</u></p> <p><u>6.1 農民應預先將果品進行重量分級標準如下：大果—果品單顆超過 16 台兩、中果—果品單顆重量介於 12.0 至 15.9 台兩間、小果—果品單顆重量介於 9.0 至 11.9 台兩間、格外品—果品單顆不足 9 台兩。</u></p> <p><u>6.2 選別場完成果品外觀及重量篩選後，僅挑選果實外觀無明顯病斑壞疽、蟲蛀咬痕損傷之品質良好果品作為後續外銷主要果實。</u></p> <p><u>6.3 選別場運送至包裝廠：將果品自選別場運送至包裝廠，經品保人員確認查驗後，進入有害生物去除作業程序。</u></p> <p><u>6.4 清潔人員進行果品有害生物去除作業。果品有害生物去除作業應專人進行，不得同時間以相同人員進行果品外觀選別作業，以及果品有害生物去除作業。果品清潔人員於每年鳳梨釋迦採收前(12月1日)，應完成至少 24 小時的訓練，才能取得該產季果品清潔人員資格。</u></p> <p><u>6.5 包裝廠進行果品有害生物去除作業：建議至少每人每小時處理果實數量不得超過 120 顆，亦即每顆果實處理之時間不得小於 30 秒鐘。果品有害生</u></p> | <p>1. 增修部分文字。</p> <p>2. 調整條文順序。</p> <p>3. 增列品管人員職責。</p> <p>4. 增列果品應更換蔬果網。</p> <p>5. 增列其他有效清潔設備條件。</p> <p>6. 增列果品儲藏注意事項。</p> <p>7. 增列作業紀錄表單管理。</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>的吹除。<u>人工清除方式為清潔人員的慣用手持高壓氣槍，非慣用手以掌心捧著果品，果蒂朝上，以果蒂開始由上環狀向下吹拂，果品可上下旋轉，但高壓氣槍槍口務必朝下，避免因不同的高壓氣槍氣流方向導致有害生物二次污染其他已處理完成之果品；其他有效清潔設備應確保有害生物清除率達 99%。</u></p> <p><u>7.7 包裝廠對有害生物二次污染之預防措施：已清潔果品不得直接放置地面，且應建立預防污染設備或立即放入大型密封箱或籃子加上覆蓋網等降低風險。</u></p> <p><u>7.8 品管人員應於作業期間以專業檢查設備抽樣檢查果品有害生物。</u></p> <p><u>7.9 包裝好的果品如需儲藏應立即入庫或單獨存放，並與其他市場果品明顯區隔，避免受到有害生物再次感染。</u></p> <p><u>7.10 作業紀錄表單應放置或懸掛於各區，並於作業期間確實填寫。</u></p> <p><u>7.11 果品輸出時間為每年 12 月 1 日至翌年 4 月 30 日止。</u></p> | <p>物去除作業，<u>是以高壓氣槍進行有害生物（主要為粉介殼蟲類及薊馬類等）的吹除，吹除方式以作業人員的慣用手持高壓氣槍，非慣用手以掌心捧著果品，果蒂朝上，以果蒂開始由上環狀向下吹拂，果品可上下旋轉，但高壓氣槍槍口務必朝下，避免因不同的高壓氣槍氣流方向導致有害生物二次污染其他已處理完成之果品。</u></p> <p><u>6.6 包裝廠對有害生物二次污染之預防措施：由於高壓氣槍吹拂能力強，極易造成二次污染，已清潔之果品應建立預防或隔離設施或設備。例如果品吹拂區域地面鋪設黏紙，定期更換，或者立即放入密閉容器內，如大型密封箱或隔離箱等降低風險。</u></p> <p><u>6.7 包裝廠的果品包裝作業：包裝區應與清潔區隔離，包裝人員需另由獨立作業的人員完成，清潔人員不得同時段兼任包裝人員，且動線應區隔。</u></p> <p><u>6.8 品保人員應確認供果農戶及果園已登錄於註冊果園名單並具 TAP 資格，同時確保清潔及包裝階段符合本處理程序。</u></p> <p><u>6.9 果品輸出時間為每年 12 月 1 日至翌年 4 月 30 日止。</u></p> |  |
| <p>8. 終止認證資格要件</p> <p>8.1 通過登錄之包裝廠應遵守本作業程序，完成以上<u>人員受訓、環境場域管理、各項作業操作與品管紀錄</u>。經授權人員查訪發現未符合以上作業程序，或包裝成品仍有明顯有害生物殘留狀況，予以記點 1 次並暫停認證資格，限期 10 天內完成改善，並向臺東縣政府提出書面改善報告，經臺東縣政府覆核通過後，恢復認證資格，同一產季記點超過 3 次者或暫停認證資格期間逕行出貨並查核屬實者，終止該產季認證資格。</p> <p>8.2 海關總署第 1 次查獲未符合規定並通報臺東縣政府之包裝廠，逕行暫停認證資格 10 天，並向臺東縣政府提出書面改善報告，經臺東縣政府覆核通過</p>  | <p>7. 終止認證資格要件</p> <p>7.1 通過登錄之包裝廠應遵守本作業程序，完成以上<u>空間管理、人員受訓與各項作業操作與品管紀錄</u>。經授權人員查訪發現未符合以上作業程序，或包裝成品仍有明顯有害生物殘留狀況，予以記點 1 次並暫停認證資格，限期 10 天內完成改善，並向臺東縣政府提出書面改善報告，經臺東縣政府覆核通過後，恢復認證資格，同一產季記點超過 3 次者或暫停認證資格期間逕行出貨並查核屬實者，終止該產季認證資格。</p> <p>7.2 海關總署第 1 次查獲未符合規定並通報臺東縣政府之包裝廠，逕行暫停認證資格 1 個月，並向臺東縣政府提出書面改善報告，經臺東縣政府覆核通</p>   | <p>1. 增修部分文字。</p> <p>2. 增列暫停認證資格紀錄作為評鑑與補助參考。</p> |



|   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| <p>後，恢復認證資格，倘同一產季再被查獲，終止該產季認證資格。</p> <p><u>8.3 包裝廠暫停認證資格紀錄將列為臺東縣政府評鑑與各項補助之參考依據。</u></p> | <p>過後，恢復認證資格，倘同一產季再被查獲，終止該產季認證資格。</p> |  |
|---|---------------------------------------|--|