

外銷香蕉處理過程改進要點

任恕生

本省外銷香蕉的處理作業，由於生產季節的不同，高屏地區的出蕉旺季集中於三、七月；台中地區集中於八、十二月，且蕉農數眾多，每於出蕉旺季，各方香蕉、人、車湧集而至，集貨場面積不敷，形成集貨秩序擁擠、雜亂現象。因此無論是選別、水洗、塗藥、包裝，常發生草率現象。

在陸運過程中，由於集運時間緊迫，集運數量巨大，卡車裝載，捆紮作業，亦經常發現有動作粗率與超速、超載等違規現象。港口作業，亦多有類似情形發生，這對外銷香蕉品質的影響很大。

經濟部商品檢驗局、國際貿易局及農林廳等機構，有鑒於此，於民國五八年起逐年組織「香蕉督導小組」，從事督導產地及港口的香蕉集運作業，並繼於六〇年三月成立「經濟部香蕉集運督導小組」，下分設四個督導隊，分別担任督導採蕉、集貨、處理、陸運、港口裝船等作業的改進，以維護外銷香蕉品質。

茲將近三年來，本省外銷香蕉處理過程的改進辦法，摘要說明如下：

宣導蕉農改進採運

- (1) 提早蕉農採蕉時間，限於上午十二時以前辦理。
- (2) 自產地至集貨場，勸導蕉農，盡量以整串果房豎立運送，如整房橫放時，堆積以不超過三層為限，各層間，均應以綿軟物襯墊。
- (3) 如整房運送有困難，改採分把運送時，每層均應以綿軟物襯墊，並限載六層。
- (4) 在產地處理時，地面應有綿軟物襯墊，(禁用乾枯蕉葉)並應避免陽光照射。
- (5) 蕉農運蕉送達集貨場時間，不得超過下午六時。

午六時。

(6) 各季節香蕉，應依蕉季繳蕉，不合季節蕉，不得繳驗。

(7) 蕉農於採割果房後，應摘除蕉花，清除果房殘留污物。

(8) 採蕉熟度應依據不同季節作適當控制：即分寒冷季節(十二月、一月)八·〇—八·五分。涼爽季節(三、六月、十一月)七·五—八·〇分。炎熱季節(七、十月)七·〇—七·五分。

此外並規定以集貨場為範圍，釐定繳蕉區域，蕉農不得越區繳蕉。農林廳並分在若干適當地區，以集貨場為單位，設置共同經營示範蕉園，實施共同防治病虫害，共同耕作、採蕉、運送等作業。

充實集貨場設備

- (1) 提早集貨時間，選別、包裝作業自上午六時開始，限於當日下午五點三十分前結束。
- (2) 香蕉集貨處理作業過程，不得與地面接觸。堆積高度，不得超過六層。
- (3) 盛果盤堆置，不得超過盤緣一把。
- (4) 實施水洗作業，第一個洗果槽內的香蕉，超過水面時，應停止過磅作業。容器不足時，應停止選別，合乎規定後，再恢復作業。
- (5) 水洗作業池底，每隔一小時清槽一次，由技術員監視。
- (6) 塗藥工應先將果軸上的水分，以海綿或代用品擦乾，再行塗抹防腐劑。
- (7) 場內工作線，應加設圍欄，非指導人員及工作人員，不得進入。
- (8) 集貨場工作人員應帶標幟執行工作。

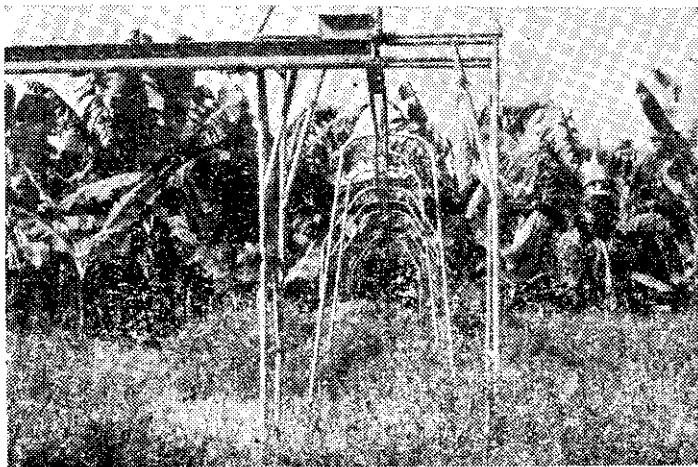
(9) 加強選別技工管理，如選別不認真，或所選別香蕉檢驗不合格，負責選別技工，應由青果社處分。

(10) 在出貨期間，應切實注意改善場區秩序及環境衛生，不得髒亂。

(11) 集貨場應加遮蓋物，以防日晒。

(12) 為加強集貨場的整理，訂定「外銷青果香蕉集貨場登記標準」，規定設場地面積為一、〇〇〇坪，場屋面積為五〇〇坪。如以前設的集貨場面積不足，限在三年內分期改善。

(13) 充實集貨場集貨檢驗設備，規定應有滑輪、自動磅秤、水洗設備、消毒設備、工作檯、檢驗台、標示牌、盛果容器、吊秤、擴大鏡、電動釘箱機、乾濕球溫度計、解剖刀、手推車、磅秤、比色板、飽滿度測定器等。



巴拿馬香蕉園有索道通往集貨場(蘇朝鴻)

紙箱性能要合標準

(1) 外銷香蕉包裝紙箱、紙板要符合標準，以充分保護香蕉品質。
(2) 凡製造紙箱原料的紙板進廠，及紙箱製成送集貨場前，均應由承製工廠向檢驗局或分局，報請檢驗。

(3) 紙箱外面應標明承製工廠、製造日期、耐增強度，以及破裂度保證值，以利檢查。

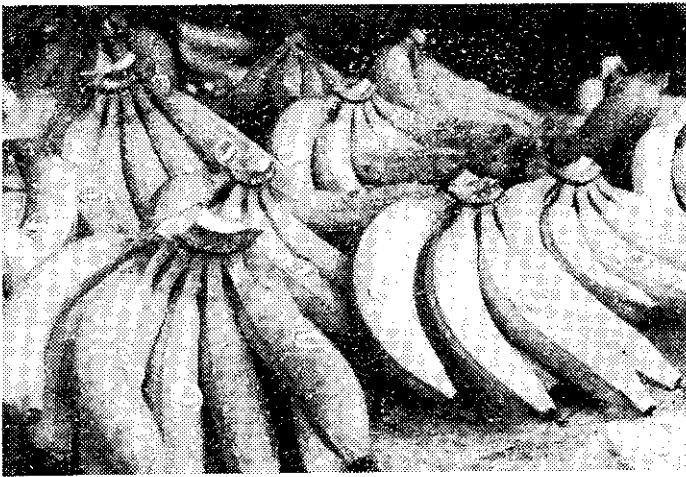
(4) 紙箱檢驗：

① 標幟須符合商品檢驗局及商品檢驗法施行細則規定。

② 破損：不得破裂或損害。

③ 清潔：無污染。

④ 潮濕：箱內不得有水濕現象。



貼上商標的巴拿馬香蕉(蘇朝鴻)

⑤ 釘合：符合規定。
⑥ 物理性能及尺度要合標準。

檢驗人員要確實負責

(1) 產地檢驗以駐場檢驗為原則。但如有必要，可兼抽驗他場。

(2) 執行檢驗時間，自上午七點三十分起，至下午六時止。

(3) 修正外銷香蕉國家標準：

① 每批外銷香蕉不合格果手的容許度改為一〇%，其中金齒、軸腐、過熟，不得超過五%。

② 蕉指長度改為十五公分以上。

③ 每果手重量改為一·二公斤以上。但輸日香蕉，則照中日蕉貿易協議辦理。(每果手一·五—五·五公斤，每箱裝四—八把。)

④ 擦傷、壓傷、擠背傷、風傷疤、鳥虫傷疤、虫孔、口燒、凍傷、藥害等均改為每果手不得超過十分之一果指。水銹不得超過十分之二果指。

(4) 檢驗員應輔導考核技術員，及選別技工的品質情形。

(5) 檢驗員檢驗時，應照有關規定辦理。

(6) 檢驗採用工具設備，如利用比色板、飽滿測定器、解剖刀、吊秤等以測定香蕉的色澤、飽度、熟度、重量等。

(7) 檢驗完畢後，檢驗員應在所取樣品箱旁簽字，以供督導人員查考。

運蕉卡車應有帆布

(1) 運蕉卡車裝運香蕉作業，應小心搬運，禁止任何粗暴作業。

(2) 運蕉卡車車頂，禁止載人，及禁止踐踏紙箱。

(3) 卡車裝蕉，不得超過七層，車身後板應關上。

(4) 運蕉卡車，應準備防雨帆布。

(5) 裝蕉卡車捆紮，蕉箱上層四周邊緣，應襯以三角木板或鐵板，並使用踏板作業。

(6) 運蕉卡車，不得裝載其他貨物。

(7) 當日採蕉，應按時運達港口。(高屏區

採蕉，限當日晚間十二時前運達港口入儲冷氣庫。台東、台南地區香蕉，限次晨六時前運達港口。)(8) 運蕉卡車，應按裝蓬架，以利運輸途中的隔熱通風。

港口冷氣庫要合規定

高雄港三一號冷氣庫的管理作業改進事項：

(1) 應維持規定溫度。

(2) 蕉箱堆置應整齊，並保持適當通道。

(3) 冷氣庫作業時間，應配合進出倉作業需要。

(4) 確保作業安全，以保護品質。

港口抽驗配合裝船

(1) 商品檢驗局在港口執行外觀及品質驗對

(2) 驗對按場喀或分割小單位抽驗。

(3) 抽樣數量及標準，按照規定辦理。

(4) 港口驗對，以採取機動為原則。

(5) 港口驗對，應配合裝船出貨。

裝船注意保護品質

(1) 蕉船於裝蕉前，應先作預冷至攝氏十度，並清潔貨倉。

(2) 艙口處，應留板合。

(3) 按照規定排列方式，堆積層數與數量。

(4) 同一冷氣系統內禁裝其他有損香蕉品質的貨品。

(5) 各船艙必須有自動溫濕度表。

近數年來，本省對於外銷香蕉處理過程的改進，各有關機關十分重視，無論是宣傳蕉農、改善採蕉、運蕉技術、輔導青果社改善集貨場的環境衛生、增加各項半自動操作設備、協助訓練技術員工、及加強香蕉品質與包裝容器的檢驗等，都已積極在實施。此外為避免集運過程中發生意外事故及粗暴作業，從本年起，增加對於陸運及港口裝船的督導改進辦法，實施以來，已獲初步效果。

但本省香蕉栽培，以小蕉農經營為主，處理過程繁多，若能力求大規模共同經營，簡化集運程序，採用一貫作業，定能提高外銷香蕉品質。