

臺灣鳳梨層層把關 提升外銷到貨品質

行政院農業委員會

110年3月30日

鳳梨外銷獎勵措施與執行成果

關於中國大陸暫停臺灣鳳梨輸入
我國外銷輔導措施

措施	強化國際行銷 目標30,000公噸	作法
提高海外拓銷獎勵金	歐美/澳洲/俄羅斯地區 空運 105元/公斤 海運 23元/公斤 中東地區 海空運 15元/公斤 其他地區(不含中國大陸) 海空運 12元/公斤	
銷售業績獎勵金	單一業者出口累計達100公噸以上 獎勵金 2元/公斤	
目標市場行銷活動	總經費1,000萬元	
日本東京奧運行銷	符合TGAP plus認證, 提供東京奧運食材 獎勵金 2元/公斤	

外銷業者申請方式及注意事項

外銷業者最遲應於出口報關日(含)前7日向蔬果公會提出申請以利農委會派員確保外銷鳳梨品質



為了確保農民收益, 果品收購價格(裸果)不可低於21元/公斤 (農委會將依據產銷情形公告調整)



行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN

自110年3月1日至3月29日止，臺灣鳳梨輸往中國大陸以外市場的數量已達4,241公噸，較109年同期(不含中國大陸)外銷量752公噸，增加3,489公噸、成長幅度高達464%。



加強鳳梨外銷品質把關 (1/2)

要求外銷業者於報關日(含)前7天預報出口，並提出收購裸果價格至少21元/公斤，以及是否為外銷供果園，俾辦理產地農藥殘留逐批抽驗，隨時掌握出口數量及最適出口果實熟度，抑止臨時急單搶貨或惡意低價競爭情形。

1

國際處

出口前7天預報
即時掌握出口資訊

2

農糧署

檢核供貨來源是否
為外銷供果園

3

農試所/藥毒所

產地採樣
抽檢農藥殘留

4

防檢局

加強邊境抽樣查驗

鳳梨外銷輔導標準作業流程(SOP)

國際

- 報關日(含)前7日，蒐集外銷業者出口相關資料

處
資訊中
心

- 農糧署即時更新外銷供果園名單，資訊中心協助比對貨源是否來自供果園農民及其地號。
- 無法勾稽地號者，請農糧署聯繫農民提供。

農糧

署
農試
所

- 確認外銷供貨農民之栽培田區
- 田區採樣、送樣(偕同農糧署分署、轄區改良場)

藥毒
所

- 採樣後樣品化驗(快篩法)
- 公布藥檢報告週知相關單位

藥檢報告不合格，
循複驗程序進行第二次送驗
(化學法)

農糧
署

- 將違規農民名單轉知品項團隊介入輔導

國際
處

- 通知外銷業者其供貨來源之藥檢結果，藥檢不合格者，不予補助，並勸導貨品不予出口。
- 外銷業者名單轉知防檢局

防檢
局

- 加強邊境管制，輸日業者查驗頻度提高為原取樣數2倍，貨源非來自外銷供果園、非預報業者、無輸日實績或藥檢不合格者提高為原取樣數4倍。

加強鳳梨外銷品質把關 (2/2)

建立安全用藥銷日供果園名單

農糧署

鳳梨服務團隊(南區分署、農試所嘉義分所、鳳山分所、台南場、高雄場)與農會及供貨農民地號進行對應並建立名冊

鳳梨服務團隊

提供i-PLANT編號

農會

田間採樣

合作社

聯繫農民/田間/簽名

藥毒所

完成質譜快檢農藥殘留檢測

鳳梨服務團隊/農糧署/國際處

建立安全用藥輸日供果園名單



新加坡消費者反映鳳梨品質問題



造成品質不良的可能原因：

- 過早採收，果實成熟度不足，甜度不夠

1

- 低溫貯藏不當引起寒害，造成果肉內部褐化

2

- 運輸貯藏過程處理不當引發病害，靠表皮或果目處褐化腐爛

3



因應措施及解決對策(1/4)

① 過早採收，果實成熟度不足，甜度不夠

籲請農民

勿採未熟果

- 農會跑馬燈、廣播、產地座談會加強宣導
- 注意最適出口果實熟度
- 鳳梨果實中心甜度14度以上再採收

● 外銷鳳梨品質建議標準

- ✓ 果實品質：果實中間部分糖度須 $\geq 14.0^\circ$ Brix
- ✓ 果實大小：每箱6~10粒/10Kg
- ✓ 採收成熟度(如附圖)：4~5月份 3~2號色
6~7月份 2~1號色



因應措施及解決對策(2/4)

採收成熟度

4月

5月

6月

7月



3號色

果目顏色 $1/4 < 1/2$ 轉黃



2號色

果目顏色 小於 $1/4$ 轉黃



1號色

果實基部果目 輕微轉黃



因應措施及解決對策(3/4)

② 低溫貯藏不當引起寒害，造成果肉內部褐化

改善及提升外銷 供應鏈體系

- 建置分級包裝、冷鏈物流及資通訊服務設施(備)
- 媒合外銷業者與農民契作，建立強而穩健的外銷供應體系

國內物流端 確保全程冷鏈

- 包裝後果實降溫至 $13\pm 2^{\circ}\text{C}$
- 全程冷鏈於 $13\pm 2^{\circ}\text{C}$ ，避免冷藏貯運時間超過一週

國外通路端 宣導合適貯藏溫度

- 開櫃後全程貯運溫度 $13\pm 2^{\circ}\text{C}$
- 上架販售溫度與貯運溫度($13\pm 2^{\circ}\text{C}$)，並維持不高於 20°C

因應措施及解決對策(4/4)

③ 運輸貯藏過程處理不當引發病害，表皮或果目處褐化腐爛

加強產銷

供應鏈管理

- 設置外銷供果園，輔導外銷業者與農民契作生產，強化技術諮詢服務與田間管理技術指導
- 110年鳳梨外銷供果園登錄面積543公頃、產量24,435公噸，輸出國家包含日本、澳洲、韓國、中國大陸、香港、新加坡

產地藥檢抽樣

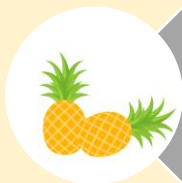
加強臨場檢疫

- 首次輸日鳳梨業者、貨源非來自合格外銷供果園者，加強藥殘抽樣查驗；農藥殘留檢測不合格者，不予補助外銷獎勵且要求業者不能出口
- 臨場檢疫如發現有害生物及品質明顯差異者，通知鳳梨品項服務團隊協助加強輔導

提供海外消費者選購建議



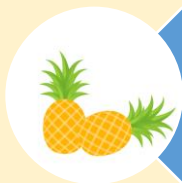
可依食用量需求，挑選適合大小果實



鮮果為即期食品，接近賞味期應儘早食用



選購後如無法立即食用，請置於陰涼處



切開後果實可放在冰箱中冷藏，但應儘快食用

- 本會將協調外銷業者針對新加坡消費者客訴提出積極補償作為



The background of the slide is a repeating pattern of yellow pineapples with green crowns and green palm fronds on a white background. A large, solid yellow rectangle is centered on the page, containing the text.

敬請指教