

Dua (2) dokument penting untuk urusan permohonan pengeksportan durian sejuk beku dalam bentuk biji (Whole Fruits) adalah:

- i- Sijil GMP-Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM)
- ii- Sijil Pendaftaran ladang (No. Pendaftaran National Plant Protection Organization (NPPO) BBT-DoA)

Pemeriksaan oleh 2 pegawai kuarantin daripada GACC ke kawasan penanaman durian dan fasiliti pemprosesan durian sejuk beku di mana kedua-duanya akan dinilai dan jika memenuhi keperluan protokol akan diberi kelulusan oleh GACC.

Setelah kesemua syarat-syarat/protokol ini dipenuhi, maka proses pengeksportan durian sejuk beku dalam bentuk biji ke negara China dapat dijalankan.



FASILITI PEMPROSESAN

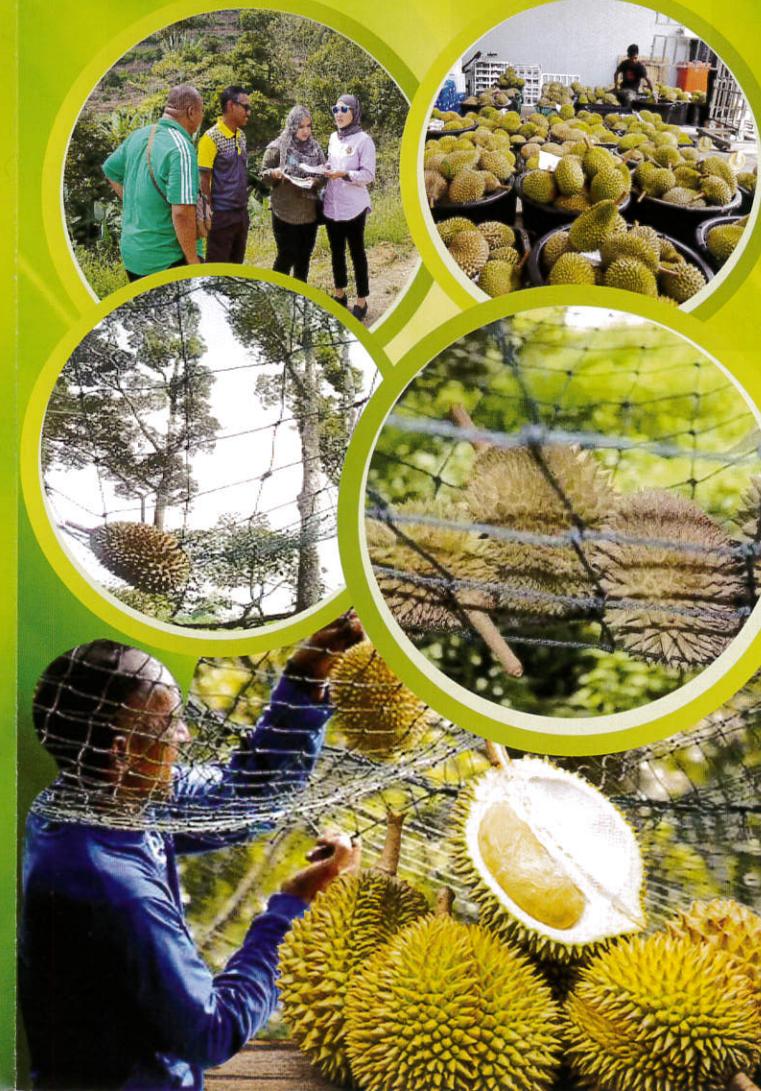
Cryogenics & Blast-Freezer



Tangki Gas Nitrogen



PENGEKSPORTAN DURIAN SEJUKBEKU *(whole fruit)*



Sebarang pertanyaan, sila hubungi:

Bahagian Biosecuriti Tumbuhan
Wisma Tani, Jabatan Pertanian
Jalan Sultan Salahuddin
50632 Kuala Lumpur, Malaysia.

Tel: 603-2030 1415 | Fax: 03-2697 7164

Durian sejuk beku dalam bentuk biji telah boleh dieksport ke negara-negara seperti Jepun, Korea Selatan, USA dan juga ke negara-negara yang tidak mengenakan protokol atau syarat SPS yang ketat.

Bagi pengeksportan durian (whole fruit) ke China, syarat-syarat adalah seperti :-

- i) Menjalankan rawatan sejuk beku dengan suhu di antara -80°C ke -110°C selama 1 jam;
- ii) Pengusaha ladang durian hendaklah mengamalkan Good Agriculture Practices (GAP) dan Integrated Pest Management (IPM) di ladang;
- iii) Memasang jaring di bawah pokok bagi mengelakkan buah durian terkena tanah, rosak atau lebam semasa proses penuaian dan rawatan selepas tuai;
- iv) Pengusaha fasiliti hendaklah mengamalkan Good Manufacturing Practice (GMP) dinilai dan diluluskan oleh The General Administration of Customs, China (GACC).

PROSEDUR PENGEKSPORTAN DURIAN SEJUKBEKU (*Whole Fruit*)

PENUAIAN (LADANG)



Buah matang masak di pokok dan gugur secara semulajadi ke atas jaring yang dipasang di bawah pokok. Pemeriksaan secara visual dibuat untuk mengesan simptom kulat *Rhizopus artocarpi* dan *Rigidoporus lignosus*

PUSAT PENGUMPULAN



Buah dikumpulkan dan dibawa ke pusat pengumpulan di mana buah yang berkualiti baik dipilih



Buah dibersihkan dari bendasing menggunakan berus dan dibawa ke pusat pengumpulan

PEMBUNGKUSAN & PENGANGKUTAN



PENGANGKUTAN

Buah yang siap dibungkus dalam kotak diangkut dalam suhu -18°C



Buah disimpan dalam stor penyimpanan bersuhu -18°C

MAKLUMAT KEBOLEHKESANAN

Kotak pembungkus dilabel dengan maklumat seperti nama syarikat, alamat, nombor siri batch, gred, berat dan lain-lain. Setiap palet hendaklah mempunyai perkataan Cina berikut yang dengan dipaparkan jelas.

"本产品输往中华人民共和国"
(for the People's Republic of China).



Buah dibungkus dalam kotak polisterine

PUSAT PEMPROSESAN (Kawasan rawatan)



Durian sejukbeku (*whole fruit*)



Buah disejukbeku pada suhu -80°C selama 1 jam

PUSAT PEMPROSESAN (KAWASAN PENERIMAAN)



Buah-buah terpilih yang diterima dari pusat pengumpulan



Buah-buah terpilih dicuci menggunakan pam air bertekanan tinggi (*water jet*)