

# 秘魯產藍莓鮮果實輸入檢疫條件

109 年 2 月 25 日行政院農業委員會農授防字第 1091493041A 號公告訂定

一、自秘魯輸入藍莓 (*Vaccinium* spp.) 鮮果實 (以下簡稱藍莓)，除依據「中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定」辦理外，依本檢疫條件辦理。

## 二、供果園條件

(一) 供果園須經秘魯農業檢疫局(SENASA，以下簡稱農業檢疫局)登錄，登錄內容應包括供果園名稱及代號、地點等資料。

(二) 供果園應具有可回溯機制，並於農業檢疫局監督下進行地中海果實蠅 (*Ceratitis capitata*) 及其他有害生物之偵測及防治，並應保有防治紀錄備查。

## 三、包裝場條件

(一) 包裝場應為農業檢疫局登錄之輸臺包裝場，登錄內容應包括包裝場名稱及代號、地點等資料。

(二) 包裝場應有防蟲設施，窗戶或通風孔均應以孔隙直徑一點六毫米以下之紗網封妥，出入口或門須設有向下吹風之風簾、塑膠門簾或其他防蟲設備。

(三) 包裝場應具備包裝設備，並以機械或人工進行藍莓選別，以去除可能之受害果，且光線充足，足以進行檢查。

(四) 包裝場應具備相關儀器及設備，供農業檢疫局之檢疫人員執行檢疫、病蟲害鑑定及其他必要工作之用。

(五) 包裝場於每年輸臺包裝作業開始前，應採取適當措施以去除場內之植物有害生物。包裝場作業期間，亦應保持包裝場清潔，避免植物有害生物進入。

(六) 包裝場應確認其包裝之輸臺藍莓係產自農業檢疫局登錄之輸臺供果園，非產自農業檢疫局核可之輸臺供果園之藍莓不得包裝輸臺。輸臺藍莓不得與非核可輸臺供果園之藍莓同時包裝，其存放時應有適當區隔。

(七) 包裝場應於每年實施包裝作業前，由農業檢疫局之檢疫人員前往檢查，以確認符合本檢疫條件。

(八) 農業檢疫局應於每年七月或另經我國植物檢疫機關同意之時間提供其所認可之包裝場名稱及代號、地點予我國植物檢疫機關。

四、藍莓應以全新包裝材料包裝，每一包裝箱或整盤打包棧板外應標有包裝場名稱或代號，並採取下列任一種密閉包裝方式裝運：

(一) 完全密封包裝。

(二) 以密合之包裝箱包裝，如包裝箱有通氣孔，應在通氣孔上加設孔隙直徑一點六毫米以下之防蟲紗網封妥。

(三) 以棧板整盤打包裝運，且以孔隙直徑一點六毫米以下之防蟲紗網或以能完全防止害蟲侵入之材料將貨品六面密閉包裹。

(四) 以密閉式貨櫃裝運，櫃門應予鉛封。農業檢疫局應在輸出植物檢疫證明書上註明貨櫃號碼及鉛封號碼。

五、秘魯生產之藍莓，應經下列任一檢疫殺蟲處理方法處理後，始得輸入：

- (一) 採海運運輸途中低溫檢疫殺蟲處理(以下簡稱海運運輸途中低溫處理)方式輸入。
- (二) 輸出前經低溫檢疫殺蟲處理(以下簡稱輸出前低溫處理)完成後，以空運或海運方式輸入。
- (三) 輸出前經燻蒸處理完成後，以空運或海運方式輸入。

六、海運運輸途中低溫處理：

- (一) 輸臺藍莓應於第三點規定之包裝場進行包裝。
- (二) 低溫處理基準：果實中心溫度達攝氏一點一一度以下、連續處理十五日以上，或果實中心溫度達攝氏一點六七度以下、連續處理十七日以上。
- (三) 預冷處理
  - 1. 以海運運輸途中低溫處理前，應先經預冷處理，其溫度不得高於低溫處理之規定溫度。
  - 2. 農業檢疫局應簽發預冷證明書，註明該藍莓低溫處理前之預冷溫度，或在其簽發之輸出植物檢疫證明書上加註低溫處理前之預冷溫度。

(四) 低溫處理注意事項

- 1. 海運運輸途中低溫處理使用之冷藏貨櫃須於每次使用前由農業檢疫局進行溫度探針校正。校正紀錄表上須有農業檢疫局之章戳及檢疫人員之簽名，或將校正紀錄加註於輸出植物檢疫證明書。
- 2. 冷藏貨櫃中量測果肉溫度之溫度探針，應插入藍莓之果肉中，並予以固定。
- 3. 冷藏貨櫃內採用具溫度探針之自記式溫度紀錄器者，至少須放置三個溫度紀錄器，其位置應在貨物中央距離貨櫃門五十公分至一百公分處之上方中間及下方左右兩側各放置一個。
- 4. 具溫度探針及電腦溫度紀錄等設備之冷藏貨櫃，應使用三支溫度探針，探針位置在貨物中央距離貨櫃門五十公分至一百公分處之上方中間及下方左右兩側各擺放一支。
- 5. 非以連續方式紀錄溫度者，每小時至少須記錄果實中心溫度一次。
- 6. 低溫處理時間自果實中心溫度達到規定溫度時起算。

(五) 輸出檢疫應配合辦理事項

- 1. 輸出檢疫作業應在具有防蟲設施之場所內進行。
- 2. 藍莓輸出時，農業檢疫局應就每一批貨品隨機取樣至少百分之二進行檢疫檢查。
- 3. 農業檢疫局簽發之植物檢疫證明書應註明該藍莓在低溫殺蟲處理前經檢疫未發現地中海果實蠅及我國植物檢疫機關指定之檢疫有害生物。
- 4. 冷藏貨櫃應於開始進行冷藏處理時即予以鉛封，農業檢疫局簽發之輸出植物檢疫證明書上應註明冷藏貨櫃號碼及鉛封號碼。
- 5. 經檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之藍莓，如未在十四日內出口，須在

出貨前重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。

- (六) 貨櫃抵達港站後，我國植物檢疫機關未執行輸入檢疫前，不得開啟或擅自移動。

#### 七、輸出前低溫處理

- (一) 輸臺藍莓應於第三點規定之包裝場進行包裝，並採用第四點規定之密閉包裝方式裝運。

- (二) 低溫處理基準：果實中心溫度達攝氏一點一一度以下、連續處理十五日以上，或果實中心溫度達攝氏一點六七度以下、連續處理十七日以上。

- (三) 低溫處理設施條件：

1. 低溫處理設施應為固定設施，並具備溫度測定、溫度紀錄及加鎖（封）之設備。
2. 低溫處理設施之溫度變化範圍應在攝氏溫度正負零點六度差（ $\pm 0.6^{\circ}\text{C}$ ）以內。
3. 農業檢疫局應於每年藍莓輸出前提供我國植物檢疫機關其所審查合格之低溫處理設施名單，包括設施名稱、代號、處理容量、地址及負責人等資料。
4. 低溫處理設施每年第一次使用前，農業檢疫局應邀請我國植物檢疫機關派員審查認可，其審查項目包括溫度校正及二十四小時空庫運轉測試。

- (四) 低溫處理注意事項：

1. 應於我國植物檢疫機關及農業檢疫局認可之低溫處理設施內進行。
2. 低溫處理時，應使用四支溫度探針量測藍莓中心溫度，探針應插入果實中並予以固定，另以二支溫度探針量測庫溫；各溫度探針應擺放於適當之位置。
3. 低溫處理進行時，設施應予加封上鎖。
4. 低溫處理期間，設施內之溫度紀錄器每小時至少須記錄溫度一次。農業檢疫局檢疫人員應每日監看低溫處理情形，並在溫度紀錄表上簽名。

- (五) 輸出檢疫應配合辦理事項：

1. 輸出檢疫作業應在具有防蟲設施之場所內進行。
2. 藍莓輸出時，農業檢疫局應就每一批貨品隨機取樣至少百分之二進行檢疫檢查。
3. 輸出檢疫如發現任一發育階段之活果實蠅，該批藍莓除不得輸往臺灣外，亦不得重新申請檢查。處理該批藍莓之低溫處理設施應暫停輸臺藍莓之處理作業，農業檢疫局並應進行發現活果實蠅之原因調查；農業檢疫局應將上述發生、調查及改善情形通知我國植物檢疫機關，並經我方同意後，該處理設施始得重新開始處理輸臺之藍莓。
4. 農業檢疫局簽發之植物檢疫證明書應註明低溫處理設施名稱或代號、處理起迄時間、處理溫度、處理日期，及經檢疫未發現地中海果實蠅及我國植物檢疫機關指定之檢疫有害生物。另檢附農業檢疫局檢疫人員簽名

之溫度紀錄表。

5. 經檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之藍莓，如未在十四日內出口，須在出貨前重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。

#### 八、輸出前燻蒸處理：

- (一) 輸臺藍莓應於第三點規定之包裝場進行包裝，並採用第四點規定之密閉包裝方式裝運。
- (二) 燻蒸處理基準
  1. 燻蒸藥劑應採用溴化甲烷，燻蒸溫度須為攝氏十五點五度以上，藥劑濃度為每立方公尺三十二公克，持續處理三點五小時。
  2. 燻蒸處理時，貨品堆積量不得超過處理設施總容量之百分之八十。
- (三) 燻蒸處理設施之認可應符合下列條件：
  1. 應為農業檢疫局登記並審查合格之設施。
  2. 應為固定設施，並具備以下設備：
    - (1) 可從燻蒸設施外投藥及控制劑量之安全投藥系統。
    - (2) 燻蒸設施內氣體循環、抽風及排氣等設備。
    - (3) 對角上、中、下三處可供自燻蒸設施外檢測燻蒸藥劑濃度之防漏檢測孔。
    - (4) 測定燻蒸設施內溫度之裝置。
    - (5) 加鎖（封）之設備。
- (四) 燻蒸處理設施每年使用前，農業檢疫局應提供經校正合格，並保有一年內校正紀錄備查之溴化甲烷濃度測試儀器，且由農業檢疫局及我國植物檢疫機關檢疫人員會同進行氣密度測試。其氣密度測試應以每立方公尺使用溴化甲烷三十二公克，實施四十八小時空庫燻蒸後，燻蒸設施內上、中、下三處之溴化甲烷濃度經測定其平均值應在使用量之百分之七十以上。
- (五) 農業檢疫局應於每年燻蒸處理設施使用前二個月提供我國植物檢疫機關審查合格之燻蒸處理設施名單，包括設施名稱、代號、處理容量、地址及負責人等資料。
- (六) 燻蒸處理應符合下列規定：
  1. 應在農業檢疫局及我國植物檢疫機關審查認可之燻蒸處理設施內進行處理。
  2. 藍莓進行燻蒸處理時，其包裝方式須足以讓燻蒸藥劑充分滲入，以確保燻蒸效果。
  3. 燻蒸處理進行時，其設施必須加封或上鎖，並應在農業檢疫局及我國植物檢疫機關檢疫人員監督下實施。
  4. 燻蒸完成後之藍莓須於設施內循環排氣一小時以上，始得開封搬離，且應在具防蟲設施之場所或具孔隙直徑一點六毫米以下之防蟲網之包裝內，以風扇或能使空氣對流之裝置於常溫下進行三小時以上之曝氣。
- (七) 輸臺藍莓應於第三點規定之包裝場進行包裝，並採用第四點規定之密閉包

裝方式裝運。

(八) 輸出檢疫應配合辦理事項

1. 每年辦理輸臺藍莓燻蒸處理作業前一個月，農業檢疫局應提出各燻蒸處理設施輸臺藍莓之工作計畫書，包括處理日期及數量，邀請我國植物檢疫機關派員會同辦理輸出檢疫作業。
2. 輸出檢疫作業應在具有防蟲設施之場所內進行。
3. 藍莓輸出時，農業檢疫局應就每一批貨品隨機取樣至少百分之二進行檢疫檢查。
4. 輸出檢疫時如發現任一發育階段之活果實蠅，該批藍莓除不得輸往臺灣外，亦不得重新申請檢查。處理該批藍莓之燻蒸處理設施應暫停輸臺藍莓之處理作業，農業檢疫局並應進行發現活果實蠅之原因調查；農業檢疫局應將上述發生、調查及改善情形通知我國植物檢疫機關，並經我方同意後，該處理設施始得重新開始處理輸臺之藍莓。
5. 農業檢疫局簽發之植物檢疫證明書上應註明下列事項並由我國植物檢疫機關檢疫人員副署：
  - (1) 燻蒸處理設施名稱或代號、使用藥劑種類、濃度、燻蒸起迄時間、燻蒸溫度、處理日期及封條號碼等。
  - (2) 經檢疫未發現地中海果實蠅及其他我國植物檢疫機關指定之檢疫有害生物。
6. 經檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之藍莓，如未在十四日內出口，須在出貨前重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。
7. 如須辦理加班作業，農業檢疫局應於前一日向我國植物檢疫機關駐場檢疫人員提出加班作業申請，加班作業時間如下：
  - (1) 平常日加班時間自下午五時三十分起，不得超過晚上十時三十分。
  - (2) 例假日加班時間自上午八時三十分起，不得超過晚上十時三十分。
8. 檢疫作業時間如超過前述加班時間，須經我國植物檢疫機關駐場檢疫人員同意後始得辦理。

九、輸入檢疫注意事項

(一) 採海運運輸途中低溫處理之冷藏貨櫃溫度查驗規定如下：

1. 冷藏貨櫃溫度紀錄須於查驗時當場判讀，若無法當場判讀者則該溫度紀錄資料須可當場下載後進行判讀；事後仍須列印該溫度紀錄併檢疫紀錄表存檔。
2. 藍莓運抵臺灣後，低溫連續處理時間未達規定時間者，得在抵達港站後繼續處理，待符合規定後再行申請檢疫。惟冷藏貨櫃已遭開啟或經我國植物檢疫機關派員執行檢疫後發現其溫度查驗未符規定者，不得繼續施行低溫處理，應評定檢疫不合格。
3. 冷藏貨櫃中各溫度紀錄器判讀之溫度紀錄均須符合規定之處理溫度，若有任一溫度紀錄器之溫度判讀結果不符規定時，該批藍莓即應評定檢疫

不合格。

4. 冷藏貨櫃內之三個溫度紀錄器若有二個以上溫度紀錄器發生故障或探針脫落而無法判讀溫度時，該批藍莓應判定處理溫度不符規定，評定檢疫不合格。

(二) 輸入之藍莓如未檢附農業檢疫局簽發之植物檢疫證明書或其內容不符本檢疫條件及相關檢疫規定者，應予補正，否則應予退運或銷燬。

(三) 以海運運輸途中低溫處理輸入之藍莓，如未檢附預冷證明書或溫度探針校正紀錄表，或其內容不符本檢疫條件及相關檢疫規定者，應予補正，否則應予退運或銷燬。

(四) 以輸出前低溫處理輸入之藍莓如未檢附溫度紀錄表，或其內容不符本檢疫條件及相關檢疫規定者，應予補正，否則應予退運或銷燬。

(五) 我國植物檢疫機關執行輸入檢疫時如發現活果實蠅，除評定該批藍莓檢疫不合格外，並應立即通知農業檢疫局停止該國藍莓輸出，直到農業檢疫局查明發現活果實蠅之原因並採取有效改善措施，經我國植物檢疫機關核可後，始得恢復輸出。

(六) 我國植物檢疫機關執行輸入檢疫時，如發現果實蠅以外之活檢疫有害生物，則依據相關檢疫規定辦理。

#### 十、特殊條件

(一) 農業檢疫局應於每年七月或另經我國植物檢疫機關同意之時間邀請我國植物檢疫機關派員赴秘魯執行產地查證相關作業。

(二) 採輸出前低溫處理者，農業檢疫局每年另應邀請我國植物檢疫機關派員至秘魯查證其低溫處理及輸出檢疫作業。

(三) 採輸出前燻蒸處理者，農業檢疫局另應於每年燻蒸處理設施使用前二個月，邀請我國植物檢疫機關派員共同進行氣密度測試、燻蒸處理及輸出檢疫作業。

(四) 第一款至前款查證所需費用由秘魯負擔。

(五) 如農業檢疫局確實落實本檢疫條件所規定殺滅有害生物之措施，且符合下列情形者，該年度之查證作業得授權由秘方執行，惟每三年至少應由我國植物檢疫機關派員查證一次：

1. 該年度輸臺藍莓未以輸出前低溫處理或燻蒸處理。

2. 該年度包裝場均為三年內曾經核可且經查證合格。

3. 前一年度藍莓輸入達一定數量，足以評估認定其生產及輸出作業均符合本檢疫條件規範。

4. 前一年度輸入檢疫時，未曾檢出地中海果實蠅或我國植物檢疫機關指定之檢疫有害生物。

(六) 由農業檢疫局代為執行查證時，應於查證完成後一個月內提供查證報告予我國植物檢疫機關。