

輸入地中海果實蠅發生國家或地區鮮果實檢疫條件

88 年 4 月 22 日行政院農業委員會（八八）農防字第 88500022 號公告實施
89 年 7 月 24 日行政院農業委員會（八九）農防字第 891576085 號公告修正
97 年 7 月 29 日行政院農業委員會農防字第 0971490363 號公告修正
99 年 8 月 3 日行政院農業委員會農防字第 0991490659 號公告修正

一、由地中海果實蠅發生國家或地區輸入鮮果實，除依植物防疫檢疫法及其施行細則、中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定乙、有條件輸入植物或植物產品之檢疫條件辦理外，並依本檢疫條件辦理。

二、檢疫處理條件：

（一）檢疫殺蟲處理應採下列表列之一種處理：

處理種類	燻蒸時間 (小時)	低溫處理	
		溫度(°F)	時間(日)
1.低溫處理		32	12(含)以上
		35	14(含)以上
		38	18(含)以上
2.燻蒸後再低溫處理：溴化甲烷用藥量 32 克/立方公尺，溫度 21°C(69.8°F) 以上堆積量不得超過燻蒸室總容積之 80%	2	33-37	4(含)以上
		38-47	11(含)以上
	2.5	38-40	4(含)以上
		41-47	6(含)以上
		48-56	10(含)以上
	3	43-47	3(含)以上
		48-56	6(含)以上

（二）低溫處理應自鮮果實之果溫達到規定溫定時起算，燻蒸時間應自溴化甲烷完全氣化時始予計算。

三、預冷、低溫處理及燻蒸場所之認可注意事項：

（一）預冷及低溫處理設施使用前須報經行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（以下簡稱本局）同意其設施條件應符合低溫要求者。

（二）低溫處理設施之庫（櫃）內溫度變化範圍應在±1°F以內，並應具備測定溫度及加鎖（封）之設備。

（三）燻蒸室在使用前須先經本局氣密度測定合於有效殺蟲條件者（以每立方公尺使用溴化甲烷十克，實施四十八小時燻蒸後，燻蒸室內上、中、下三處之氣體濃度經測定其平均值應在使用量之 70%以上）。

四、檢疫處理場所及要求事項：

（一）預冷

在冷藏倉庫（櫃）預冷之鮮果實裝入載運船艙或貨櫃過程中，其溫度不得超過前點所定溫度。輸出國植物檢疫機構應將其低溫處理情形註明於預冷證明書或核發之檢疫證明書上。

（二）低溫殺蟲處理

- 1、海運時應以運輸船艙或貨櫃內低溫處理，除特殊情形專案經本局認可已達規定之殺蟲處理日數者外，原則上應繼續維持至船駛抵目的地港口，經本局檢疫合格放行為止。
- 2、空運時應在港口碼頭或內陸經本局認可之冷藏設施及燻蒸室辦理，本局必要時得再派員前往查驗。

（三）包裝材料：

在輸出國完成檢疫處理後之鮮果實，其包裝用箱如有通風孔，應使用直徑一．六公釐以下之紗網將孔封妥或用密閉之工具運輸，以災害蟲之侵入。

（四）航運途中之注意事項

- 1、經處理或在航運中低溫處理之鮮果實在運輸途中如須經由地中海果實蠅發生國家地區轉運者須依「植物或植物產品運輸途中經由特定疫病蟲害疫區輸入檢疫作業辦法」規定辦理。
- 2、已殺蟲處理或在航運途中低溫處理之鮮果實，其裝運同一船艙（貨櫃）內不得混裝其他果蔬或物品。
- 3、運輸途中裝鮮果實之船艙（貨櫃），其加封（鎖）在抵達輸入港口未經檢疫人員拆封前，不得自行啟開。

五、輸出國應行配合辦理事項

- （一）非在航運途中低溫處理者，包裝容器上應標有「輸往中華民國臺灣」（或 To Taiwan, Republic of China）等字樣之標識，及經輸出國政府植物檢疫機構封印。
- （二）輸出國政府簽發之植物檢疫證明書應行註明該鮮果實在輸出地低溫殺蟲處理前經檢疫未發現地中海果實蠅及其他規定輸入檢疫條件，且經使用第二點所列其中之一檢疫殺蟲處理。
- （三）預冷證明書與裝載鮮果實之船艙圖或貨櫃號碼、封條號碼、檢疫證明書及自記溫度計放置說明書等有關資料正本提交進口港植物檢疫機關申報檢疫。

六、輸入檢疫注意事項

- （一）輸出國植物檢疫證明書之記載事項應符合前點檢疫規定及要求。
- （二）輸入檢疫程序、方法及抽驗數量依植物防疫檢疫法暨其施行細則及其他有關規定辦理。

(三) 未檢附植物檢疫證明書或經檢疫後發現不合檢疫規定條件者，該批鮮果實應待查明原因後依檢疫規定處理。

(四) 經檢疫如發現活地中海果實蠅時，應將該活地中海果實蠅存在之原因查明後始決定處理方式。

七、輸入鳳梨、椰子及未黃熟香蕉得不受本檢疫條件之限制，另經第二點所定檢疫處理後品質會變劣之果實，不得輸入。