

澳大利亞產地中海果實蠅或昆士蘭果實蠅 寄主鮮果實輸入檢疫條件

95年3月8日行政院農業委員會動植物防疫檢疫局防檢四字第0951490122號令發布

98年3月3日行政院農業委員會農防字第0981490076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

101年1月16日行政院農業委員會農防字第1011490073號公告修正

一、自澳大利亞輸入地中海果實蠅或昆士蘭果實蠅寄主鮮果實(以下簡稱鮮果實)，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、除曾自澳大利亞輸入之鮮果實種類(如附表一)外，其他未有輸入紀錄之鮮果實於首次輸入前，澳大利亞生物安全局應向行政院農業委員會動植物防疫檢疫局(以下簡稱防檢局)提出申請，並檢附下列文件及資料，經審查通過後，始得依本檢疫條件規定輸入：

(一) 生產管理資料，包括產地、產量、產期及收穫後處理方式。

(二) 有害生物清單，其防治方法與使用之藥劑種類。

(三) 其他防檢局指定之相關文件或資料。

自取得同意輸入後五年內無輸入紀錄之鮮果實種類，防檢局得暫緩其輸入；暫緩輸入之鮮果實種類，澳大利亞生物安全局應向防檢局重新申請並依防檢局要求提供相關文件或資料，經評估同意後始得再輸入。

三、澳大利亞地中海果實蠅非疫區及昆士蘭果實蠅非疫區(以下簡稱果實蠅非疫區)生產之鮮果實輸入須符合下列規定：

(一) 鮮果實必須於果實蠅非疫區內經澳大利亞檢疫檢驗局(以下簡稱檢疫檢驗局)認可之包裝場包裝。檢疫檢驗局應於每年鮮果實輸出季開始前提供防檢局其所認可之包裝場名稱及代號。

(二) 包裝箱上應標有包裝場名稱或代號。

(三) 鮮果實應採取下列任一種密閉包裝方式裝運：

1、以完全密封包裝。

2、以密合之包裝箱包裝，如包裝箱有通氣孔，應在通氣孔上加設網孔小於一點六公釐之防蟲紗網。

3、以棧板整盤打包裝運，且以網孔小於一點六公釐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。

4、以密閉式貨櫃裝運，櫃門應予鉛封。檢疫檢驗局應在植物檢疫證明書上註明貨櫃號碼及鉛封號碼。

(四) 檢疫檢驗局簽發之輸出植物檢疫證明書應加註鮮果實生產地、包裝場名稱或代號(須與包裝箱上之標示一致)、檢疫地點及經檢疫未發現地中海果實蠅、昆士蘭果實蠅及

其他經防檢局指定之檢疫有害生物。

四、澳大利亞地中海果實蠅或昆士蘭果實蠅疫區（以下簡稱果實蠅疫區）生產之鮮果實，應經低溫檢疫殺蟲處理（以下簡稱低溫處理，基準如附表二）後，始得輸入，其方式如下：

（一）採海運運輸途中低溫處理方式輸入。

（二）輸出前經低溫處理完成後，以空運或海運方式輸入。

五、海運運輸途中低溫處理

（一）預冷處理

1、鮮果實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、檢疫檢驗局應簽發預冷證明書，註明該鮮果實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。

（二）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檢疫檢驗局或其授權單位進行溫度探針校正。校正紀錄表上須有檢疫檢驗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，應插入鮮果實之果肉中，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的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至一百公分處的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，惟該低溫處理不得於澳大利亞境內完成。

（三）冷藏貨櫃應於開始進行冷藏處理前即予以鉛封，檢疫檢驗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。

（四）上開貨櫃抵達港站後，防檢局未執行輸入檢疫前，不得開啟。

六、輸出前低溫處理

（一）低溫處理設施認可注意事項

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華氏溫度正負一度差 ($\pm 1^{\circ}\text{F}$) 以內。
- 3、低溫處理設施首次使用前，須經防檢局派員審查認可；爾後每年使用前，則由檢疫檢驗局審查。其審查項目包括溫度校正及二十四小時空庫運轉測試。
- 4、檢疫檢驗局應於每年十月前提供防檢局其所審查合格之低溫處理設施名單及審查紀錄，防檢局得派員前往澳大利亞進行設施之抽查。

(二) 低溫處理注意事項

- 1、應在防檢局及檢疫檢驗局認可之低溫處理設施內進行低溫處理，檢疫檢驗局每年應邀請防檢局派員至澳大利亞查證其低溫處理及輸出檢疫情形。
- 2、低溫處理時，應使用四支溫度探針量測鮮果實中心溫度，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。檢疫檢驗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。
- 5、完成低溫處理後之鮮果實，應在有防蟲設施之場所內進行包裝。
- 6、低溫處理後之鮮果實應採用第三點第三款之密閉包裝方式裝運。
- 7、經低溫處理後之鮮果實，輸出檢疫時如發現活果實蠅，該批鮮果實除不得輸往臺灣外，亦不得重新申請檢查。處理該批鮮果實之低溫處理設施應暫停輸臺鮮果實之處理作業，檢疫檢驗局並應進行發現活果實蠅之原因調查；在調查結果及改善措施完成之後，該處理設施始得重新開始處理輸臺之鮮果實。檢疫檢驗局應將上述發生、調查及改善情形通知防檢局。
- 8、檢疫檢驗局簽發之植物檢疫證明書應註明該鮮果實低溫處理之溫度、起迄時間及處理日期，經檢疫未發現地中海果實蠅、昆士蘭果實蠅及其他經防檢局指定之檢疫有害生物。另須檢附完整之低溫處理溫度紀錄表，紀錄表上須有檢疫檢驗局之章戳及檢疫人員之簽名。

七、輸出檢疫注意事項

- (一) 果實蠅非疫區生產之鮮果實輸出檢疫作業應在果實蠅非疫區進行；果實蠅疫區生產之鮮果實輸出檢疫作業則應在具有防蟲設施或經登記核可之場所內進行。
- (二) 鮮果實輸出時，檢疫檢驗局應就每一批貨品隨機取樣六百粒或百分之二進行檢疫檢查。
- (三) 經輸出檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之鮮果實，應在十四日內輸出，否則須在出貨前重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。

八、輸入檢疫注意事項

(一) 果實蠅非疫區生產之鮮果實輸入時，應符合本檢疫條件第三點及前點之規定；如無法補正，應予退運或銷燬。

(二) 以海運運輸途中低溫處理者，其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、鮮果實運抵臺灣後，其低溫連續處理時間如未達規定時間者，得在抵達港站後繼續處理，待符合規定處理要求後再行申報臨場檢疫。惟冷藏貨櫃已遭開啟或經防檢局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。

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，該批鮮果實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，該批鮮果實應判定處理溫度不符規定，評定檢疫不合格。

(三) 採輸出前低溫處理之鮮果實，如於輸入時發現其包裝方式不符密閉要求、破損者，不得輸入，應予退運或銷燬。

(四) 輸入之鮮果實如未檢附檢疫檢驗局簽發之植物檢疫證明書（含預冷證明書及溫度探針校正紀錄表）或植物檢疫證明書內容不符本檢疫條件及相關檢疫規定者，應予補齊正確之證明書，否則應予退運或銷燬。

(五) 防檢局執行輸入檢疫時如發現活果實蠅，除評定該批鮮果實檢疫不合格外，並應立即通知檢疫檢驗局停止該國鮮果實以該種低溫處理基準處理後輸臺，直到檢疫檢驗局將發現活果實蠅之原因查明並採取有效之改善措施，經防檢局認可後，始得恢復以該種低溫處理基準處理後輸臺。

(六) 防檢局執行輸入檢疫時，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。

九、本檢疫條件規定須由防檢局派員執行產地查證，包括設施查驗認可與抽查、低溫處理情形查證等作業時，其所需費用由澳大利亞負擔。

附表一、曾自澳大利亞輸入之鮮果實種類

學 名	中 名	英 名
<i>Actinidia deliciosa</i>	奇異果	Kiwi fruit
<i>Citrus limonia</i>	檸檬	Lemon
<i>Citrus paradisi</i>	葡萄柚	Grape fruit
<i>Citrus reticulata</i>	橘子	Mandarin / Tangerine
<i>Citrus reticulata</i> × <i>C. paradisi</i>	桔柚	Tangelo
<i>Citrus reticulata</i> × <i>C. sinensis</i>	桔橙	Tangor / Murcott
<i>Citrus sinensis</i>	甜橙	Orange
<i>Diospyros kaki</i>	柿	Persimmon
<i>Lycopersicon esculentum</i>	番茄	Tomato
<i>Malus pumila</i>	蘋果	Apple
<i>Prunus avium</i>	櫻桃	Cherry
<i>Prunus domestica</i>	歐洲李	Plum
<i>Prunus persica</i> var. <i>nucipersica</i>	油桃	Nectarine
<i>Prunus persica</i> var. <i>persica</i>	桃	Peach
<i>Prunus salicina</i>	日本李	Plum
<i>Pyrus</i> spp.	梨	Pear
<i>Vitis vinifera</i>	葡萄	Table grape

附表二

1.地中海果實蠅低溫處理基準

(1)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	奇異果、柿、蘋果、櫻桃、歐洲李、油桃、桃、日本李、梨、葡萄	1.11°C (34°F) 以下	十四天以上
		1.67°C (35°F) 以下	十六天以上
		2.22°C (36°F) 以下	十八天以上
(2)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	葡萄柚、橘子、桔柚、桔橙、甜橙	2°C (35.6°F) 以下	十八天以上
		3°C (37.4°F) 以下	二十天以上
(3)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	檸檬	2°C (35.6°F) 以下	十六天以上

2.昆士蘭果實蠅低溫處理基準

(1)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	奇異果、葡萄	0°C (32°F) 以下	十三天以上
		0.56°C (33°F) 以下	十四天以上
		1.11°C (34°F) 以下	十八天以上
		1.67°C (35°F) 以下	二十天以上
		2.22°C (36°F) 以下	二十二天以上
(2)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	葡萄柚、橘子、桔柚、桔橙、甜橙	2°C (35.6°F) 以下	十八天以上
		3°C (37.4°F) 以下	二十天以上
(3)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	檸檬	2°C (35.6°F) 以下	十六天以上
(4)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	櫻桃	3°C (37.4°F) 以下	十四天以上
(5)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	油桃、桃	3°C (37.4°F) 以下	十四天以上
(6)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	日本李	3°C (37.4°F) 以下	十四天以上

3.低溫處理溫度指果實中心溫度。

4.處理時間計算應自果實中心溫度達到規定溫度時起算。

