

秘魯產鮮果實輸入檢疫條件

98年3月3日行政院農業委員會農防字第0981490076號公告
99年8月3日行政院農業委員會農防字第0991490659號公告修正
100年3月31日行政院農業委員會農防字第1001490513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、自秘魯輸入地中海果實蠅、南美果實蠅、黑果實蠅或西印度果實蠅寄主鮮果實（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、首次輸入之鮮果實種類（曾自秘魯輸入之鮮果實種類如附表一），秘魯農業檢疫局（以下簡稱農業檢疫局）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鮮果實種類之紀錄，防檢局得暫緩其輸入；暫緩輸入之鮮果實種類，農業檢疫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、秘魯生產之鮮果實，應採海運運輸途中低溫殺蟲處理方式（以下簡稱低溫處理，其基準如附表二）輸入，相關應配合辦理事項如下：

（一）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農業檢疫局或其授權單位進行溫度探針校正。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。

(三) 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.鮮果實輸出時，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鮮果實在低溫殺蟲處理前經檢疫未發現防檢局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。

(四) 貨櫃抵達港站後，防檢局未執行輸入檢疫前，不得開啟或擅自移動。

四、輸入檢疫注意事項

(一) 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，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。

(二) 輸入之鮮果實如未檢附農業檢疫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。

(三) 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，並應立即通知農業檢疫局停止該國鮮果實以該種低溫處理方式輸出，直到農業檢疫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方式輸出。

(四) 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。

附表一

學名	中名	英名
<i>Vitis vinifera</i>	葡萄	Table grape

附表二

1.

鮮果實種類	處理溫度	處理時間
葡萄	1.5℃ 以下	19 天以上

2.低溫處理溫度指果實中心溫度。

3.處理時間計算應自果實中心溫度達到規定溫度時起算。