

美國產蘋果鮮果實輸入檢疫條件

102 年 10 月 04 日農防字第 1021493607A 號公告訂定

一、自美國輸入蘋果(*Malus* spp.)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、供果園條件

- (一) 輸臺蘋果之供果園應依照美國農業部動植物檢疫局（以下簡稱檢疫局）規定之方式進行有害生物防治。
- (二) 前款有害生物之防治方法包括蘋果蠹蛾之監測、參考蘋果蠹蛾之生長積溫啟動防治、化學防治、生物防治與交配干擾，或綜合上述方法或其他防治方法。生產者應於檢疫局檢疫人員及（或）行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（以下簡稱防檢局）檢疫人員執行例行查證時，提供防治方法之手冊或管理原則備查。
- (三) 生產者應保留當年度蘋果蠹蛾監測與防治紀錄，並在防檢局檢疫人員執行例行查證時提供查閱。
- (四) 蘋果供包裝前，應由有害生物防治顧問或經美國政府訓練合格之人員評估供果園之防治效果，罹染蘋果蠹蛾風險高之供果園所生產之蘋果不得輸臺。

三、包裝場條件

- (一) 包裝場應經美國主管機關登記在案。
- (二) 包裝場及冷藏庫內之輸臺蘋果應來自符合前點規定之供果園，且輸臺蘋果之包裝應保持完整。
- (三) 包裝場應具有選別之設備。
- (四) 工作區域應有足夠之照明供目視檢查。
- (五) 每一包裝場應有一名有害生物防治顧問供諮詢。
- (六) 包裝場應提供適當設備供執行檢查及相關作業。
- (七) 包裝場在當年度輸出季（每年七月一日至隔年六月三十日）包裝作業開始前應採取適當管理措施，以去除場內任何活的檢疫有害生物，必要時則應予以消毒，以確保包裝場之清潔。
- (八) 蘋果於包裝前應經過選別，以剔除畸形果與受害果。包裝場應提供蘋果蠹蛾為害徵狀相關圖片以輔助負責選別及包裝之員工辨識，並鼓勵員工對感染疑慮之蘋果提出報告。剔除果須放置於專用容器內，並於每日作業結束時立即移離包裝場。
- (九) 包裝後之蘋果自包裝場移至載運工具或貨櫃時，應有適當防護措施以防範罹染檢疫有害生物。

四、前篩選作業

- (一) 每一包裝場應具備二名以上經檢疫局或州農業廳或郡農業食品廳授權之官員訓練合格之技術人員執行前篩選作業。
- (二) 前篩選作業應自每日每批不同品種蘋果之剔除果中隨機取樣檢查六百粒，其中所有疑似受害果皆須切開檢查，如疑似受害果未達六十粒，則至少須切開六十粒作檢查。

- (三) 前篩選作業中如發現活蘋果蠹蛾，除該批蘋果不得輸往臺灣外，檢疫局應立即取消該輸出季該生產者代號之供果園當季輸臺資格，其所生產之蘋果不得再輸往臺灣。但依第六點經燻蒸處理者，不在此限。
- (四) 前篩選作業中如發現具蟲孔之蘋果超過百分之一時（即六百粒中有六粒），檢疫局檢疫人員應立即取消該輸出季該生產者代號之供果園生產之該品種蘋果輸臺資格。但依第六點經燻蒸處理者，不在此限。
- (五) 包裝場人員應提供每日各生產者代號別及品種別之前篩選紀錄予檢疫局檢疫人員或指定之官員查核，該人員須確認經前篩選作業檢查後之該批蘋果符合輸往臺灣之要求。
- (六) 前篩選紀錄應顯示包裝場執行前篩選作業時所發現之蘋果蠹蛾為害程度。
- (七) 包裝場應確保每一包裝箱上明確標示生產者代號、品種及包裝或選別之日期。

五、輸出檢疫程序

- (一) 檢疫局檢疫人員檢疫時，取樣檢查數量為該批蘋果包裝箱數之百分之三。每一取樣包裝箱（或單位包裝）之蘋果應全數檢查，並至少切開百分之一蘋果（至少二粒）進行檢查，且所有疑似受害果均須切開檢查。
- (二) 檢疫時若發現具蟲孔或蛀食孔道之蘋果，檢疫局檢疫人員不得簽發植物檢疫證明書。但依第六點經燻蒸處理者，不在此限。
- (三) 檢疫時若發現蘋果蠹蛾咬痕之蘋果數量超過百分之零點五時，檢疫局檢疫人員不得簽發植物檢疫證明書。但依第六點經燻蒸處理者，不在此限。
- (四) 輸出檢疫若發現活蘋果蠹蛾，則該批蘋果不得輸銷臺灣，且檢疫局應立即取消該輸出季該生產者代號之供果園當季輸臺資格，其所生產之蘋果不得再輸銷臺灣。檢疫局並應對上述事件進行調查，以確認並處理所有作業系統之缺失。
- (五) 不合格之蘋果不得重新包裝或重新申請檢疫。
- (六) 輸出植物檢疫證明書上應加註本批蘋果經檢疫未罹染蘋果蠹蛾（*Cydia pomonella*）、李象鼻蟲（*Conotrachelus nenuphar*）、火傷病（*Erwinia amylovora*）、西方花薊馬（*Frankliniella occidentalis*）、蘋果果實蠅（*Rhagoletis pomonella*）及桃蚜蛾（*Anarsia lineatella*）。如防檢局變更美國蘋果輸入檢疫條件時，上列加註內容亦隨之更改。
- (七) 植物檢疫證明書上應加註包裝場名稱或代號及其地點（州別及市別）。包裝場應有可追溯蘋果至生產者代號之系統。
- (八) 蘋果包裝箱上或裝載蘋果的棧板標籤上須標明包裝場名稱或代號。包裝箱上另須註明生產者代號及包裝或選別之日期。
- (九) 完成檢疫之鮮果實於完成檢疫翌日起算十四天內仍未輸出者，出貨前必須由檢疫局檢疫人員重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。

六、燻蒸處理之條件

- (一) 第四點第三款及第四款、前點第二款及第三款所述情況之蘋果，應採行本點規定之燻蒸處理方式後，始可輸臺。除前述情況，其餘不符合本檢疫條件之輸臺蘋果，不得採行燻蒸處理後輸臺。

- (二) 燻蒸處理必須在檢疫局認可符合 USDA-APHIS-PPQ 處理手冊規定之燻蒸設施中進行，且燻蒸設施每年辦理輸臺蘋果燻蒸作業前應取得檢疫局認可。
- (三) 檢疫局於每年蘋果輸出季開始前，應提供防檢局經認可之燻蒸場名單資料，包括設施名稱及所在地。
- (四) 執行供果園及包裝場例行查證作業時，防檢局得挑選燻蒸場測試燻蒸庫之氣密度，而測試方法及基準則依美方之法規辦理。
- (五) 經燻蒸處理後輸出之蘋果，輸出植物檢疫證明書上除應加註本批蘋果經檢疫未罹染火傷病 (*Erwinia amylovora*) 外，亦應註明處理日期、溫度、藥劑濃度、燻蒸場名稱及燻蒸時間。
- (六) 輸出檢疫程序
檢查人員須就該批經燻蒸處理之蘋果進行抽檢，取樣檢查數量為該批包裝箱（或包裝單位）之百分之二，所有取樣包裝箱之蘋果應全數檢查。
- (七) 輸出檢疫時若檢出活蘋果蠹蛾，除應依前點第四款規定辦理外，該燻蒸場之燻蒸作業應立即暫停，俟檢疫局完成調查並確認缺失已經改善後，始得重新作業。
- (八) 採燻蒸處理之蘋果輸入檢疫時若發現活蘋果蠹蛾，除應依第八點第四款至第七款及第九點規定辦理外，處理該批蘋果之燻蒸場應立即暫停燻蒸作業。檢疫局應進行調查並將調查報告提送防檢局審閱。防檢局於接獲檢疫局報告翌日起十四日內，以書面告知檢疫局重新開放或告知須提供之特定資訊或改善措施。
- (九) 燻蒸處理基準
燻蒸處理之蘋果應裝在木箱或具有適當通風之輸出用包裝箱，採附表之燻蒸處理基準處理。

七、轉運之防護規定

- (一) 經第三地轉運之蘋果必須符合我國「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」之規定。
- (二) 蘋果運輸途中及抵達臺灣時，除防檢局檢疫人員或其他政府機關人員外，任何人不得開啟或破壞船艙或貨櫃之封條。

八、輸入檢疫程序

- (一) 檢疫局簽發之輸出植物檢疫證明書應依第五點第六款及第七款或第六點第五款之規定加註。
- (二) 輸入檢查之程序、方法及比例依我國「植物防疫檢疫法」及相關規定執行。
- (三) 未檢附檢疫局簽發之輸出植物檢疫證明書，或不符合本檢疫條件之蘋果禁止輸入。
- (四) 輸入檢疫若發現活蘋果蠹蛾，該批蘋果應予以退運或銷燬。
- (五) 蘋果輸入檢疫發現活蘋果蠹蛾，防檢局將立即通知檢疫局，並提供該批蘋果包裝箱上所有資料及該批蘋果所檢附之植物檢疫證明書影本。
- (六) 檢疫局接到通知後，應立即暫停該受感染蘋果之生產者代號及包裝場之蘋果檢疫及發證作業，同時取消該輸出季生產該批蘋果之生產者代號之輸臺資格。由該包裝場包裝

且於暫停日之前已取得輸出植物檢疫證明書之蘋果，於接獲通知翌日起算三日內裝船（機）者，可輸往臺灣，但須接受較嚴格之輸入檢疫。若再檢出活蘋果蠹蛾，依第四款及第五款規定辦理。

（七）檢疫局應提供防檢局前款包裝場之名稱、所在地及暫停日期之確認資料。

九、自美國輸臺蘋果發現活蘋果蠹蛾，除應依前點第四款至第七款之規定辦理外，另應遵守下列規定：

（一）檢疫局自接獲防檢局通知翌日起算十四天內，應進行調查並實施必要之改善措施，且於十四天內將調查結果及改善措施以書面提送防檢局審閱。

（二）調查結果顯示包裝該批罹染活蘋果蠹蛾蘋果之包裝場無缺失時，檢疫局應將調查結果以書面提送防檢局，並可取消前述包裝場之暫停措施。調查結果顯示包裝該批罹染活蘋果蠹蛾蘋果之包裝場有缺失時，檢疫局應提出確認改善之報告。在防檢局審查並認可檢疫局所提報告，並收到美方確認不符規定之矯正措施已實施後，由防檢局通知檢疫局取消前述包裝場之暫停措施。

（三）檢疫局除取消該批罹染活蘋果蠹蛾蘋果之生產者代號當季輸臺資格及暫停其包裝場之輸臺資格外，其他生產者代號生產與包裝場包裝之蘋果仍可輸往臺灣，須接受防檢局較嚴格之輸入檢疫。

（四）輸出檢疫日期在調查改善期（指檢疫局接獲防檢局通知翌日起算十四天內）結束前且已檢疫合格之輸臺蘋果，防檢局若於輸入時發現活蘋果蠹蛾，該批罹染活蘋果蠹蛾蘋果之包裝場不計入遭截獲蘋果蠹蛾之紀錄。

（五）當年度被取消或暫停輸臺資格之生產者代號、包裝場及燻蒸場，如下年度仍列於辦理輸臺蘋果登錄清單時，應排入防檢局派員執行之例行查證行程，以確認落實矯正措施。

（六）於首次發現活蘋果蠹蛾的調查改善期結束後，該輸出季防檢局若再度自同一家包裝場之輸臺蘋果檢出活蘋果蠹蛾，取消該輸出季包裝該批蘋果之包裝場之輸臺資格，並依前點第四款至第七款之規定辦理。

（七）自不同包裝場之輸臺蘋果檢出活蘋果蠹蛾時，依本點及前點第四款至第七款之規定辦理。

（八）同一輸出季內若累積三家包裝場被取消輸臺資格，則防檢局將立即全面暫停美國產蘋果輸臺作業。

（九）依前款規定全面暫停後，非由前款三家包裝場包裝且檢疫局已簽發輸出植物檢疫證明書之蘋果，其裝船（機）日期在檢查日期起十四天內，仍可輸臺，但須接受較嚴格之輸入檢疫。輸入時發現活蘋果蠹蛾，應依本點及前點第四款至第七款之規定辦理。

（十）檢疫局收到防檢局暫停通知後，應進行調查並實施必要之改善措施及邀請防檢局派員參與調查，其所有必要之費用由美國負擔。檢疫局須提出調查報告予防檢局，防檢局審查後以書面回應可重新開放或告知檢疫局須提供之特定資訊或改善措施。

（十一）調查結果顯示系統有缺失且必須加以改善時，檢疫局應提供防檢局已確認改善之報告。

(十二) 在防檢局審查並認可檢疫局所提報告，並收到檢疫局確認不符規定之矯正措施已實施後，暫停措施始得取消。

(十三) 各生產者代號及包裝場之取消或暫停措施得於下一輸出季開始前恢復。

十、特殊條件

(一) 每年輸出季開始前二個月，檢疫局應正式邀請防檢局派遣檢疫人員會同至生產地執行產地查證作業。於查證時，檢疫局人員應依防檢局檢疫人員之要求提供登錄之包裝場清單。

(二) 符合下列情形，檢疫局得在防檢局授權，自行執行檢疫查證工作：

1. 前一輸出季之輸入檢疫無查獲活蘋果蠹蛾之紀錄。

2. 前一年度由防檢局執行檢疫查證工作。

(三) 由檢疫局人員代為執行檢疫查證時，應於查證完成後一個月內提供該查證報告予防檢局。

(四) 所有查證費用由美國負擔。

附表、燻蒸處理基準

溫度	溴化甲烷劑量 (克/每立方公尺)	時間 (小時)
6°C 以上，未達 12°C	64	2
12°C 以上，未達 17°C	48	2
17°C 以上，未達 22°C	40	2
22°C 以上	32	2