

# 蘋果蠹蛾發生國家或地區蘋果輸入檢疫條件

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

97年3月27日行政院農業委員會農防字第0971490156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

由蘋果蠹蛾發生國家或地區輸入鮮果，除依「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，其中蘋果檢疫須依本檢疫條件甲項或乙項擇一辦理，本檢疫條件必要時得隨時修訂。

## 甲、實施產地檢疫條件

### 一、供果園之設置條件

- (一) 供果園應在輸出國政府農業病蟲害防治機關之指導下進行病蟲害防治。
- (二) 供果園於蘋果盛花期前應於田間懸掛經我國審查認可之性費洛蒙誘殺器，八公頃(含)以下果園每公頃設一個，八公頃以上果園每增二公頃增設一個，並至少每兩週調查一次，以偵測蘋果蠹蛾之發生，如偵測到蘋果蠹蛾密度達每週每誘殺器三隻或以上，應適時作有效防治，性費洛蒙誘餌應定時更換，偵測及防治兩者均應保有完整紀錄備查。如未懸掛性費洛蒙誘殺器時，應持續採行有效之防治措施以避免蘋果蠹蛾為害，該項防治也應保有完整紀錄備查。
- (三) 供果園之周圍五百公尺內，如有栽培管理不善或未施藥防治蘋果蠹蛾之寄主植物，包括蘋果、梨、桃、杏、榲桲、李、櫻桃、胡桃、油桃及石榴，亦需比照設置性費洛蒙誘殺器，如偵測到蘋果蠹蛾，發生密度達每週每誘殺器三隻或以上，該果園應作適當之防治，並保有紀錄備查。如未懸掛性費洛蒙誘殺器時，應持續採行有效之防治措施以避免蘋果蠹蛾為害，該項防治也應保有完整紀錄備查。
- (四) 符合上列各項條件之供果園，應編造代號，並將編號、業者姓名及地址資料提供我國植物檢疫人員審查。

### 二、冷藏倉庫之規定

- (一) 冷藏倉庫需為輸出國政府登記有案的合法倉庫。
- (二) 冷藏倉庫儲存果需完全來自供果園，若欲與非經審查合格供果園所採之鮮果混合儲放，則需有完善之區隔。
- (三) 符合上列各項條件之冷藏倉庫，應編造名冊送我國備查。

### 三、執行產地檢疫之基本條件及程序

#### (一) 基本條件：

輸出國政府應於每年水果收穫前二個月，正式邀請我國植物檢疫機關派員赴產地會同輸出國植物檢疫人員實地勘察，其所需費用由輸出國負擔；並應同時將上述所需費用、供果園、包裝場及冷藏倉庫名冊寄達我國檢疫機關，我國檢疫機關得派員赴輸出國會同辦理查證。

(二) 必備條件：

1、供果園之勘查：

輸出國政府植物檢疫人員每年需赴供果園執行檢疫，以確認有無依照供果園之設置條件實施，我國檢疫機關得派員赴輸出國會同辦理。

2、材料及包裝場所勘查：

輸出國供應之鮮果，其包裝材料及場所需符合下列條件：

(1) 包裝場需為輸出國政府登記有案的合法包裝場。

(2) 包裝場於每年實施作業前，應由輸出國政府檢疫人員前往檢查，以確認是否符合規定，我國檢疫機關得派員赴輸出國會同辦理。

(3) 包裝場所處理之鮮果應完全來自我國審查認可之供果園或冷藏倉庫。

(4) 包裝材料之需求：

包裝用箱如有通風孔，應使用直徑 1.6 公釐以下之紗網將孔封妥或用密閉之工具運輸以妨害蟲之侵入。

(5) 包裝場所之需求：

① 包裝場應有防蟲設施，如有窗戶或通風孔，均應有直徑 1.6 公釐以下之紗網裝置，出入口或門需設有向下吹風之風簾或塑膠門帘或防蟲設施。

② 包裝場所應具備鮮果選別之儀器設備，且光線充足，足以進行檢查。

③ 包裝場需設置有植物病蟲害專業人員，負責協助檢疫相關工作。

④ 包裝場所必須具備相關儀器及設備，供植物檢疫人員執行檢疫、病蟲害鑑定及其他必要工作之用。

⑤ 每年使用前，包裝場內部如發現活的植物害蟲，須徹底殺蟲，必要時亦需加作消毒處理，以保持包裝場所清潔。

⑥ 包裝前鮮果應經植物病蟲害專業訓練過之人員兩次以上之選別，將畸型果及損害果完全去除，廢棄果需用容器裝妥，且應每天清除。

⑦ 符合上列各項條件之包裝場，應編造代號並將名冊提供我國審查。

⑧ 包裝後鮮果由包裝場搬運至載運機、船或貨櫃時，應有防止危險病蟲害感染之措施。

四、輸出檢疫程序：

(一) 基本條件：

輸出國政府須於每年水果輸出前二個月，正式邀請我國植物檢疫機關派員會同輸出國植物檢疫人員實施出口檢疫，我國檢疫單位得派員赴輸出國會同辦理，其所需費用由輸出國負擔，輸出國應將所需費用於輸出前二個月寄達我國檢疫機關。

- (二) 必備條件：  
檢疫取樣方法，每次檢疫數量為每批包裝數之 2%，每箱最少檢查五十粒，至少要切開一粒做檢查，必要時則增加之。
- (三) 檢查結果不得有蘋果蠹蛾或其他我國指定之危險性病蟲害，若發現時，該堆鮮果即處分不合格，輸出國不得要求複驗。若發現活蘋果蠹蛾時，該批鮮果之供果園及包裝場應暫停輸出，直到輸出國查明原因，並經我國認可後始得恢復。
- (四) 經檢疫合格之鮮果，應於植檢疫證明書附記欄內註明「經檢疫結果未染蘋果蠹蛾及我國指定之該鮮果其他危險性病蟲害」，及加註官方檢疫識別印、檢疫日期、包裝場代號及供果園代號。
- (五) 包裝容器上應標有供果園代號及包裝場代號等字樣之標示。
- (六) 經處理之鮮果在運輸途中不得經由蘋果蠹蛾及其他危險病蟲害發生國家地區港口轉運。若必須經由上述地區轉運者，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要點」規定辦理。
- (七) 運輸途中裝載鮮果之船艙（貨櫃），其加封（鎖）在抵達輸入港口且在未經檢疫員拆封前，不得自行開啟。

## 五、輸入檢疫注意事項

- (一) 輸出國植物檢疫證明書之記載事項，應符合本項檢疫條件之規定與要求。
- (二) 輸入檢疫程序、方法及抽驗數量，依照我國植物防疫檢疫法施行細則及其他有關規定辦理。
- (三) 未檢附輸出國政府之植物檢疫證明書或經檢疫後發現不合檢疫規定條件者，該批鮮果不得輸入。
- (四) 經檢疫如發現活蘋果蠹蛾時，該批貨物應退運或銷毀，我國植物檢疫機關將立即通知輸出國停止輸出，直到輸出國查明原因，並通知我國，獲我國植物檢疫機關認可後，該項檢疫作業始得恢復進行。惟該批鮮果之供果園所產鮮果該年度應停止輸出，且負責包裝之包裝場應取消其認可。
- (五) 輸出國若有任何其他重要疫情發生，我國認為足以影響我國農作物生產安全之虞時，我國得隨時終止本項工作之進行。

## 乙、實施燻蒸處理條件

### 一、燻蒸倉庫設置條件基準

- (一) 燻蒸倉庫需為輸出國政府登記有案之合法燻蒸庫。
- (二) 燻蒸倉庫之設置條件

#### 1、外部構造：

- (1) 需為密閉式場所（包括地面部份），且具備防止氣體滲漏之功能。

- (2) 倉庫須具備門、通風孔及排氣設備。
- (3) 須有測定燻蒸室內氣體濃度及溫度之裝置或儀器。

## 2、內部構造：

- (1) 倉庫內部四週牆壁須塗有或具備不吸收燻蒸氣體之漆料。
- (2) 設置有完善之空氣循環設備，能使燻蒸室內燻蒸氣之循環迅速。
- (3) 須有抽風排氣設備，燻蒸後得以將燻蒸氣迅速完全排出。
- (4) 倉庫內須具備溫度調節儀器設備。

## 3、附帶設備及其要求事項：

- (1) 倉庫氣密度應以每立方公尺使用溴化甲烷十克，實施四十八小時燻蒸後，氣體濃度應在使用量之 70% 以上。
  - (2) 倉庫內至少須有一銅管或塑膠管連通室內外，以備使用氣態燻蒸劑燻蒸時之用。
  - (3) 備有急救設備、藥品、防毒面具及防火設備。
  - (4) 備有溫濕度計或測定氣體濃度之儀器。
  - (5) 室內須有照明設備。
  - (6) 設有毒氣外洩測定器。
  - (7) 至少應有一位技術員，該技術員需具有藥劑使用合格執照或為有實際工作經驗者。
- (三) 符合上述各項條件之燻蒸倉庫，每年應編造代號並將名冊供我國審查。
- (四) 經審查認可之燻蒸倉庫每年使用前，需由輸出國政府植物檢疫單位進行氣密度審查，我國檢疫機關得派員會同審查，如經發現有不合規定者，即撤銷其認可。
- (五) 輸出國政府須於每年鮮果輸出前二個月，正式邀請我國植物檢疫機關派員會同輸出國植物檢疫人員進行前項審核，其所需費用由輸出國負擔。輸出國應將所需費用於輸出前二個月寄達我國檢疫機關。

## 二、燻蒸檢疫處理條件

鮮果 種類	處 理 條 件				備註
	溫度 (°C)	溴化甲烷劑量 (每立方米)	時間 (小時)	壓力	
蘋果	22 以上	32 克	2	正常壓力	包裝後實施燻蒸處理者 時間須增加 0.5 小時
	17—21.5	40 克	2		
	12—16.5	48 克	2		
	6—11.5	64 克	2		

上項燻蒸檢疫處理須在我國審查核可之燻蒸倉庫內進行，燻蒸期間輸出國政府須派植物檢疫人員全程參與監督，並留有完整記錄。輸出國植物檢疫機關則應將上項之處理情形註明於檢疫證明書之附記欄內。

## 三、包裝之基本條件及程序

### (一) 基本條件：

輸出國政府應於每年水果輸出前二個月，正式邀請我國植物檢疫機關派員赴產地會同輸出國植物檢疫人員實地勘察，其所需費用由輸出國負擔；並應同時將上述所需費用及包裝場名冊寄達我國檢疫機關，我國檢疫機關得派員赴輸出國會同辦理查證。

### (二) 必備條件：

輸出國供應之蘋果，其包裝材料及場所需符合下列條件：

- 1、包裝場需為輸出國政府登記有案的合法包裝場。
- 2、包裝場於每年實施作業前，應由輸出國政府檢疫人員前往檢查，以確認是否符合規定，我國檢疫機關得派員赴輸出國會同辦理。
- 3、包裝場所處理之鮮果應完全來自我國審查認可之燻蒸倉庫。
- 4、包裝材料之需求：包裝用箱如有通風孔，應使用直徑 1.6 公釐以下之紗網將孔封妥或用密閉之工具運輸以妨害蟲之侵入。
- 5、包裝場所之需求：
  - (1) 包裝場應有防蟲設施，如有窗戶或通風孔，均應有直徑 1.6 公釐以下之紗網裝置，出入口或門需設有向下吹風之風簾或塑膠門帘或防蟲設施。
  - (2) 包裝場需光線充足，以利進行檢查。
  - (3) 輸出國之包裝場須置有植物病蟲害專業人員，負責執行檢疫相關工作。
  - (4) 包裝場所必須具備檢疫室、相關儀器及設備，供植物檢疫人員執行檢疫、

病蟲害鑑定及其他必要工作之用。

(5) 每年使用前，包裝場內部如發現活植物害蟲，須徹底殺蟲，必要時亦需加作消毒處理，以保持包裝場所清潔。

6、符合上列各項條件之包裝場，應編造代號並將名冊供我國審查。

7、包裝後鮮果由包裝場搬運至載運機、船或貨櫃時，應有防止蘋果蠹蛾及其他危險病蟲害感染之措施。

#### 四、運輸之要求事項

(一) 燻蒸處理倉庫在輸出港碼頭或內陸產地者，由燻蒸庫搬運至載運機、船或貨櫃時，應有防止蘋果蠹蛾及其他危險病蟲害感染之措施。

(二) 經處理之鮮果在運輸途中不得經由蘋果蠹蛾及其他危險病蟲害發生國家地區港口轉運。若必須經由上述地區轉運者，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要點」規定辦理。

(三) 經殺蟲處理之鮮果，若裝運在同一船艙（貨櫃）內，不得與其他未經處理鮮果或物品混裝。

(四) 運輸途中裝載鮮果之船艙（貨櫃），其加封（鎖）在抵達輸入港口且在未經檢疫員拆封前，不得自行開啟。

#### 五、輸出檢疫程序：

(一) 基本條件：

輸出國政府須於每年水果輸出前二個月，正式邀請我國植物檢疫機關派員會同輸出國植物檢疫人員實施出口檢疫，我國檢疫單位得派員赴輸出國會同辦理，其所需費用由輸出國負擔，輸出國應將需費用於輸出前二個月寄達我國檢疫機關。

(二) 必備條件：

檢疫取樣方法，每次檢疫數量為每批包裝數 2% 以上，每箱最少檢查五十粒，至少要切開一粒做檢查，必要時則增加之。

(三) 檢查結果不得有蘋果蠹蛾或其他我國指定之危險性病蟲害，若發現時，該堆鮮果即處分不合格，輸出國不得要求複驗。若發現活蘋果蠹蛾時，該批鮮果之燻蒸庫及包裝場應暫停輸出，直到輸出國查明原因，並經我國認可後始得恢復。

(四) 經檢疫合格之鮮果，應於植檢疫證明書上註明「經檢疫結果未染蘋果蠹蛾及我國指定之該鮮果其他危險性病蟲害」，及加註官方檢疫識別印、檢疫日期、燻蒸場代號及包裝場代號。

(五) 包裝容器上應標有「輸往中華民國台灣」字樣、燻蒸場代號及包裝場代號之標示。

(六) 經處理之鮮果在運輸途中不得經由蘋果蠹蛾及其他危險病蟲害發生國家地區港口轉運。若必須經由上述地區轉運者，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要點」規定辦理。

(七) 運輸途中裝載鮮果之船艙(貨櫃)，其加封(鎖)在抵達輸入港口且在未經檢疫員拆封前，不得自行開啟。

#### 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本項處理條件之規定與要求。
- (二) 輸入檢疫程序、方法及抽驗數量依照植物防疫檢疫法施行細則及其他有關規定辦理。
- (三) 未檢附輸出國政府之植物檢疫證明書或經檢疫後發現不合檢疫規定條件者，不得輸入。
- (四) 經檢疫如發現活蘋果蠹蛾時，該批貨物應退運或銷毀，我國植物檢疫機關將立即通知輸出國停止輸出，直到輸出國查明原因，並通知我國，獲我國植物檢疫機關認可後，該項檢疫作業始得恢復進行。唯負責該批鮮果燻蒸之燻蒸倉庫應取消其認可，且一年內不得申請回復。
- (五) 輸入之鮮果經檢疫處理後品質變劣者，不得輸入。