

## 行政院農業委員會公告

中華民國 96 年 2 月 14 日

農防字第 0961490052 號

主 旨：預告修正「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規定」二、9 之附件「泰國產檳榔鮮果實輸入檢疫作業要點」。

依 據：「行政程序法」第一百五十一條第二項準用第一百五十四條第一項。

公告事項：

- 一、修正機關：行政院農業委員動植物防疫檢疫局。
- 二、修正依據：「植物防疫檢疫法」第十六條第二項。
- 三、「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規定」二、9 之附件「泰國產檳榔鮮果實輸入檢疫作業要點」修正草案如附件，本案另載於動植物防疫檢疫局全球資訊網（網址：<http://www.baphiq.gov.tw>）。
- 四、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於本公告刊登公報之日起 7 日內陳述意見或洽詢：
  - (一) 承辦單位：行政院農業委員會動植物防疫檢疫局
  - (二) 地址：10075 台北市重慶南路 2 段 51 號 9 樓
  - (三) 電話：02-23431401
  - (四) 傳真：02-23570679
  - (五) 電子郵件信箱：[baphiq@mail.baphiq.gov.tw](mailto:baphiq@mail.baphiq.gov.tw)

主任委員 蘇嘉全

## 泰國產檳榔鮮果實輸入檢疫作業要點修正草案總說明

為防範番石榴果實蠅及木瓜果實蠅入侵，我國於九十二年九月二十二日公告修正「中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定」甲項、禁止輸入之植物或植物產品之檢疫條件，增列檳榔等鮮果實為該等檢疫害蟲之寄主，泰國產檳榔鮮果實因係該等檢疫害蟲之寄主，禁止輸臺。泰國政府為使該國產檳榔鮮果實能持續輸臺，於九十三年三月向我國提出檢疫殺蟲燻蒸處理措施，經我國審查通過並派員赴產地確認後，於九十五年五月二十五日公告「泰國產檳榔鮮果實輸入檢疫作業要點」，並於同年五月二十九日正式實施。泰國產檳榔鮮果實須由行政院農業委員會動植物防疫檢疫局派員會同該國檢疫人員辦理燻蒸檢疫處理及輸出檢疫後始得輸臺。

本要點經九十五年實際派員赴泰國辦理檢疫作業後加以檢討，為使檳榔鮮果實輸臺檢疫作業執行完備並順利進行，爰擬具「泰國產檳榔鮮果實輸入檢疫作業要點修正草案」，其修正要點如次：

- 一、增訂邀請派員之時間。（修正要點第四點）
- 二、增訂燻蒸後於設施內排氣時間及曝氣方式之規定，刪除處理完成後二十四小時後輸出之規定。（修正要點第五點）

三、增訂封條及封識須具編號之規定。（修正要點第六點）

四、規範產地檢疫設備、增加檢疫證明書加註及檢疫人員簽署事項。（修正要點第七點）

五、增訂輸入時檢疫發現果實蠅以外之活檢疫有害生物之規定。（修正要點第八點）

泰國產檳榔鮮果實輸入檢疫作業要點修正草案條文對照表

修 正 規 定	現 行 規 定	說 明																								
一、泰國檳榔鮮果實須產自配合泰國農業技術廳指導施行病蟲害防治措施之供果園。	一、泰國檳榔鮮果實須產自配合泰國農業技術廳指導施行病蟲害防治措施之供果園。	本點未修正。																								
二、自泰國輸入檳榔鮮果實，輸出前應在泰國農業技術廳及我國行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（以下簡稱防檢局）認可之燻蒸處理設施，以下表之燻蒸處理基準處理後，經檢疫合格，始可輸出： <table><tr><td>燻蒸藥劑</td><td>藥劑濃度</td><td>燻蒸時間</td><td>燻蒸溫度</td></tr><tr><td>溴化甲烷</td><td>三十二公克／立方公尺</td><td>四小時</td><td>二十一℃以上</td></tr><tr><td colspan="4">燻蒸處理時貨品堆積量不得超過處理設施總容量之百分之八十。</td></tr></table>	燻蒸藥劑	藥劑濃度	燻蒸時間	燻蒸溫度	溴化甲烷	三十二公克／立方公尺	四小時	二十一℃以上	燻蒸處理時貨品堆積量不得超過處理設施總容量之百分之八十。				二、自泰國輸入檳榔鮮果實，輸出前應在泰國農業技術廳及我國行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（以下簡稱防檢局）認可之燻蒸處理設施，以下表之燻蒸處理基準處理後，經檢疫合格，始可輸出： <table><tr><td>燻蒸藥劑</td><td>藥劑濃度</td><td>燻蒸時間</td><td>燻蒸溫度</td></tr><tr><td>溴化甲烷</td><td>三十二公克／立方公尺</td><td>四小時</td><td>二十一℃以上</td></tr><tr><td colspan="4">燻蒸處理時貨品堆積量不得超過處理設施總容量之百分之八十。</td></tr></table>	燻蒸藥劑	藥劑濃度	燻蒸時間	燻蒸溫度	溴化甲烷	三十二公克／立方公尺	四小時	二十一℃以上	燻蒸處理時貨品堆積量不得超過處理設施總容量之百分之八十。				本點未修正。
燻蒸藥劑	藥劑濃度	燻蒸時間	燻蒸溫度																							
溴化甲烷	三十二公克／立方公尺	四小時	二十一℃以上																							
燻蒸處理時貨品堆積量不得超過處理設施總容量之百分之八十。																										
燻蒸藥劑	藥劑濃度	燻蒸時間	燻蒸溫度																							
溴化甲烷	三十二公克／立方公尺	四小時	二十一℃以上																							
燻蒸處理時貨品堆積量不得超過處理設施總容量之百分之八十。																										
三、燻蒸處理設施之認可應符合下列條件： (一) 應為泰國政府登記之合法設施。 (二) 應為固定設施，並具備以下設備： 1、可從燻蒸設施外投藥及控制劑量之安全投藥系統。 2、燻蒸設施內氣體循環、	三、燻蒸處理設施之認可應符合下列條件： (一) 應為泰國政府登記之合法設施。 (二) 應為固定設施，並具備以下設備： 1、可從燻蒸設施外投藥及控制劑量之安全投藥系統。 2、燻蒸設施內氣體循環、抽風及排氣等設備。	本點未修正。																								

<p>抽風及排氣等設備。</p> <p>3、對角上、中、下三處可供自燻蒸設施外檢測燻蒸藥劑濃度之防漏檢測孔。</p> <p>4、測定燻蒸設施內溫度之裝置。</p> <p>5、加鎖（封）之設備。</p> <p>(三) 燻蒸處理設施每年使用前，應由泰國農業技術廳及防檢局檢疫人員會同進行氣密度測試。其氣密度測試應以每立方公尺使用溴化甲烷三十二公克，實施四十八小時空庫燻蒸後，燻蒸設施內上、中、下三處之溴化甲烷濃度經測定其平均值應在使用量之百分之七十以上。</p>	<p>3、對角上、中、下三處可供自燻蒸設施外檢測燻蒸藥劑濃度之防漏檢測孔。</p> <p>4、測定燻蒸設施內溫度之裝置。</p> <p>5、加鎖（封）之設備。</p> <p>(三) 燻蒸處理設施每年使用前，應由泰國農業技術廳及防檢局檢疫人員會同進行氣密度測試。其氣密度測試應以每立方公尺使用溴化甲烷三十二公克，實施四十八小時空庫燻蒸後，燻蒸設施內上、中、下三處之溴化甲烷濃度經測定其平均值應在使用量之百分之七十以上。</p>	
<p>四、泰國農業技術廳應於每年檳榔輸出二個月前，將燻蒸處理設施名單，包括設施名稱、代號、處理容量、地址及負責人等資料提供防檢局。</p>	<p>四、泰國農業技術廳應於每年檳榔輸出前，將燻蒸處理設施名單，包括設施名稱、代號、處理容量、地址及負責人等資料提供防檢局。</p>	<p>為利派員之前置作業，故增訂邀請派員之時間。</p>
<p>五、燻蒸處理應符合下列規定：</p> <p>(一) 應在泰國農業技術廳及防檢局審查認可之燻蒸處理設施內進行處理。</p> <p>(二) 檳榔鮮果實進行燻蒸處理時，其包裝方式須足以讓燻蒸藥劑充分滲入，以確保燻蒸效果。</p> <p>(三) 燻蒸處理進行時，其設施必須加封上鎖，並應在泰國農業技術廳及防檢局檢疫人員監督下實施。</p>	<p>五、燻蒸處理應符合下列規定：</p> <p>(一) 應在泰國農業技術廳及防檢局審查認可之燻蒸處理設施內進行處理。</p> <p>(二) 檳榔鮮果實進行燻蒸處理時，其包裝方式須足以讓燻蒸藥劑充分滲入，以確保燻蒸效果。</p> <p>(三) 燻蒸處理進行時，其設施必須加封上鎖，並應在泰國農業技術廳及防檢局檢疫人員監督下實施。</p>	<p>一、為確保燻蒸後搬運人員及檢疫人員之安全，故增訂須於設施內先排氣後，始得開封作業之規定。</p> <p>二、為加速溴化甲烷揮發速度，增訂燻蒸設施排氣時間、曝氣方式及增加曝氣時間，以降低藥劑殘留量。</p>

<p>(四) <u>燻蒸完成後之鮮果實須於設施內循環排氣一小時以上，始得開封搬離燻蒸設施，且應在具防蟲設施之場所或具防蟲網之密閉包裝內，以風扇或能使空氣對流之裝置於常溫下進行三小時以上之曝氣。</u></p>	<p>(四) 完成燻蒸處理後之檳榔鮮果實，應在具防蟲設施之場所或具防蟲網之密閉包裝內進行二小時以上之曝氣。</p> <p>(五) <u>檳榔鮮果實須於燻蒸處理完成二十四小時後始可輸出。</u></p>	<p>三、九十五年執行輸出實際作業時，檳榔於燻蒸及檢疫完成後，為保持其品質，均採冷藏方式留置二十四小時再輸出，反而抑制藥劑之揮發，無法達到降低藥物殘留之目的，故刪除原規定，增修排氣及曝氣之規定。</p>
<p>六、檳榔鮮果實之包裝應符合下列規定：</p> <p>(一) 檳榔鮮果實應採取下列任一之密閉包裝方式裝運：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、完全密封包裝。</li> <li>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。包裝箱開口處應以泰國農業技術廳封條封妥。</li> <li>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。防蟲包裝開口處應以泰國農業技術廳封條封妥。</li> <li>4、以密閉式貨櫃裝運，櫃門應予鉛封，並於泰國農業技術廳簽發之植物</li> </ol>	<p>六、檳榔鮮果實之包裝應符合下列規定：</p> <p>(一) 檳榔鮮果實應採取下列任一之密閉包裝方式裝運：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、完全密封包裝。</li> <li>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。包裝箱開口處應以泰國農業技術廳封條封妥。</li> <li>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。防蟲包裝開口處應以泰國農業技術廳封條封妥。</li> <li>4、以密閉式貨櫃裝運，櫃門應予鉛封，並於泰國農業技術廳簽發之植物檢疫證明書上註明貨櫃號碼及封條號碼。</li> </ol>	<p>為利輸入時檢疫人員查核，並降低完成燻蒸處理及檢疫之檳榔於運輸途中遭掉包之風險，故增訂封條或封識須具備號碼。</p>

<p>檢疫證明書上註明貨櫃號碼及封條號碼。</p> <p>(二) 包裝箱封口處應以<u>具編號之</u>封條或封識封妥，泰國農業技術廳應事先提供防檢局該封條或封識之樣式。</p> <p>(三) 輸臺之檳榔鮮果實包裝容器應標有「To Taiwan」字樣。</p>	<p>(二) 包裝箱封口處應以封條或封識封妥，泰國農業技術廳應事先提供防檢局該封條或封識之樣式。</p> <p>(三) 輸臺之檳榔鮮果實包裝容器應標有「To Taiwan」字樣。</p>	
<p>七、輸出檢疫應符合下列事項：</p> <p>(一) 每年辦理輸臺檳榔鮮果實燻蒸處理作業前，泰國應邀請防檢局派員查證其燻蒸處理設施、檢疫處理程序及輸出檢疫情形，防檢局應派員會同辦理輸出檢疫作業。</p> <p>(二) 輸出檢疫作業應在具有防蟲設施並備有<u>充足照明設備</u>之場所進行。</p> <p>(三) 經檢疫處理之檳榔鮮果實輸出時，應就每一批貨品隨機取樣百分之二之包裝箱進行全數檳榔鮮果實之檢查。</p> <p>(四) 輸出檢疫時發現活番石榴果實蠅或木瓜果實蠅者，該批檳榔鮮果實不得輸往臺灣，亦不得重新申請檢查。處理該批檳榔鮮果實之燻蒸處理設施應暫停輸臺檳榔鮮果實之處理作業，泰國農業技術廳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，該燻蒸處理設施始得重新開始處理輸臺之檳榔鮮果實。泰國農業</p>	<p>七、輸出檢疫應符合下列事項：</p> <p>(一) 每年辦理輸臺檳榔鮮果實燻蒸處理作業前，泰國應邀請防檢局派員查證其燻蒸處理設施、檢疫處理程序及輸出檢疫情形，防檢局應派員會同辦理輸出檢疫作業。</p> <p>(二) 輸出檢疫作業應在具有防蟲設施之場所內進行。</p> <p>(三) 經檢疫處理之檳榔鮮果實輸出時，應就每一批貨品隨機取樣百分之二之包裝箱進行全數檳榔鮮果實之檢查。</p> <p>(四) 輸出檢疫時發現活番石榴果實蠅或木瓜果實蠅者，該批檳榔鮮果實不得輸往臺灣，亦不得重新申請檢查。處理該批檳榔鮮果實之燻蒸處理設施應暫停輸臺檳榔鮮果實之處理作業，泰國農業技術廳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，該燻蒸處理設施始得重新開始處理輸臺之檳榔鮮果實。泰國農業技術廳應將上述發生、調查</p>	<p>一、為使檢疫作業順暢，增訂檢疫用之照明設備。</p> <p>二、配合第六點增訂封條或封識須具備號碼之規定，增加植物檢疫證明書加註事項。</p> <p>三、為確認輸臺之檳榔鮮果實確實於我國檢疫人員監督下辦理輸出前檢疫處理，增訂我方檢疫人員須於輸出檢疫證明書上簽署。</p>

<p>技術廳應將上述發生、調查及改善情形通知防檢局。</p> <p>(五) 泰國農業技術廳簽發之植物檢疫證明書上應註明下列事項<u>並由防檢局檢疫人員副署</u>：</p> <p>1、<u>燻蒸處理設施名稱</u> 或代號、使用藥劑種類、濃度、燻蒸起迄時間、燻蒸溫度、處理日期及<u>封條或封識之號碼</u>等。</p> <p>2、經檢疫未發現番石榴果實蠅、木瓜果實蠅及其他防檢局指定之檢疫有害生物。</p> <p>(六) 經檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之檳榔鮮果實，如未在十四日內出口，須在出貨前重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。</p>	<p>及改善情形通知防檢局。</p> <p>(五) 泰國農業技術廳簽發之植物檢疫證明書上應註明下列事項：</p> <p>1、燻蒸處理設施名稱或代號、使用藥劑種類、濃度、燻蒸起迄時間、燻蒸溫度、處理日期等。</p> <p>2、經檢疫未發現番石榴果實蠅、木瓜果實蠅及其他防檢局指定之檢疫有害生物。</p> <p>(六) 經檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之檳榔鮮果實，如未在十四日內出口，須在出貨前重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。</p>	
<p>八、輸入檢疫應符合下列事項：</p> <p>(一) 輸入檳榔鮮果實之包裝不符合第六點規定者不得輸入，應予退運或銷燬。</p> <p>(二) 輸入之檳榔鮮果實如未檢附泰國植物檢疫機關簽發之植物檢疫證明書或植物檢疫證明書內容不符檢疫規定者，輸入人應予補正，否則應予退運或銷燬。</p> <p>(三) 輸入檢疫時如發現活番石榴果實蠅或木瓜果實蠅，除評定該批檳榔鮮果實檢疫不合格，應予退運或銷燬外，防檢局並應立即通知泰國農業</p>	<p>八、輸入檢疫應符合下列事項：</p> <p>(一) 輸入檳榔鮮果實之包裝不符合第六點規定者不得輸入，應予退運或銷燬。</p> <p>(二) 輸入之檳榔鮮果實如未檢附泰國植物檢疫機關簽發之植物檢疫證明書或植物檢疫證明書內容不符檢疫規定者，輸入人應予補正，否則應予退運或銷燬。</p> <p>(三) 輸入檢疫時如發現活番石榴果實蠅或木瓜果實蠅，除評定該批檳榔鮮果實檢疫不合格，應予退運或銷燬外，防檢局並應立即通知泰國農業</p>	<p>輸入時若發現果實蠅以外之活檢疫有害生物，為確保檢疫物品質及消費安全，不再進行第二次藥劑處理。</p>

<p>技術廳停止該批檳榔之燻蒸處理設施之作業，俟泰國農業技術廳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，該燻蒸處理設施始得恢復輸臺燻蒸處理作業。</p> <p>(四) 輸入檢疫時如發現番石榴果實蠅及木瓜果實蠅以外之活檢疫有害生物者，<u>不得採行檢疫處理，應予退運或銷燬。</u></p>	<p>技術廳停止該批檳榔之燻蒸處理設施之作業，俟泰國農業技術廳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，該燻蒸處理設施始得恢復輸臺燻蒸處理作業。</p> <p>(四) 輸入檢疫時如發現番石榴果實蠅及木瓜果實蠅以外之活檢疫有害生物者，依據相關檢疫規定辦理。</p>	
<p>九、防檢局依據本要點派員赴泰國查證燻蒸處理設施及會同檢疫所需費用，如交通費、生活費、加班費、雜費、保險費及簽證費等，應由泰國負擔。</p>	<p>九、防檢局依據本要點派員赴泰國查證燻蒸處理設施及會同檢疫所需費用，如交通費、生活費、加班費、雜費、保險費及簽證費等，應由泰國負擔。</p>	<p>本點未修正。</p>