

植物檢疫燻蒸消毒處理基準--害蟲部份

植物及害蟲 種類	處理方法		
	濃度(g/m ³)	時間(小時)	溫度(°C)
附著或寄生於蘋果、櫻桃、梨、杏、葡萄、油桃、桃、李等之捲葉蛾、綠椿象、象鼻蟲、叩頭蟲及蝻類害蟲。	24	2.5	27-32
	32	2.5	21-26
	40	2.5	16-20
	48	2.5	10-15
附著或寄生於栗子、橡子之姬捲葉蛾及象鼻蟲類。	64	3	33-36
	64	4	27-32
	80	4	21-26
	80	5	16-20
1. 附著或寄生於蕈苔屬蔬菜之外食性害蟲或潛葉類害蟲。 2. 附著或寄生於萵苣、菊苣之外食性害蟲。 3. 附著或寄生於其他葉菜類之外食性害蟲或潛葉類害蟲。	32	2	≥21.1
	40	2	15.5~21.0
	48	2	10.0~15.4
	56	2	7.2~9.9
附著或寄生於芹菜之外食性害蟲	64	2	4.4~7.1
	24	2	≥26.7
	32	2	21.1~26.6
	40	2	15.5~21.0
附著或寄生於洋蔥之外食性害蟲、肉食性害蟲或潛葉類害蟲	48	2	10.0~15.4
	48	2	4.4~9.9
	48	2	≥32.2
	48	2	26.7~32.1
附著或寄生於溫室栽培之植物、切花、草本植物之體表面害蟲、潛葉蠅、薊馬、蝻類、介殼蟲、蚜蟲、粉蟲。(例：柑橘、奇異果、蘿蔔)	48	2	21.1~26.6
	48	2.5	15.5~21.0
	48	3	10.0~15.4
	48	3.5	4.4~9.9
附著或寄生於繁殖用乾種子體表面之害蟲。(例：缺證)	24	2	27-32
	32	2	21-26
	40	2	16-20
	48	2	10-15
附著或寄生於繁殖用乾種子體表面之害蟲。(例：缺證)	40	2.5	27-32
	48	2.5	21-26
	48	3	16-20
	48	3.5	10-15

選用燻蒸基準原則：

1. 優先選用同時符合寄主植物及有害生物之基準。
2. 若不適用上述情形，則選用符合該有害生物之基準。
3. 若再不適用上述情形，則選用符合該寄主植物之基準。