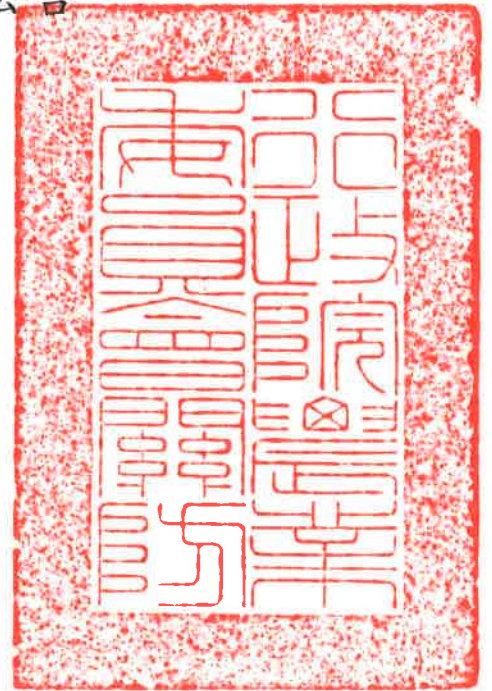


## 行政院農業委員會 公告

發文日期：中華民國103年05月23日  
發文字號：農防字第1031493298A號



主旨：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條件第二點「輸入地中海果實蠅發生國家或地區鮮果實檢疫條件」第四點如附件，並自即日生效。

依據：植物防疫檢疫法第十六條第二項規定。

公告事項：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條件第二點「輸入地中海果實蠅發生國家或地區鮮果實檢疫條件」第四點。

主任委員 陳保基

# 輸入地中海果實蠅發生國家或地區鮮果實 檢疫條件第四點修正規定

## 四、檢疫處理場所及要求事項：

### (一) 預冷

在冷藏倉庫(櫃)預冷之鮮果實裝入載運船艙或貨櫃過程中，其溫度不得超過前點所定溫度。輸出國植物檢疫機構應將其低溫處理情形註明於預冷證明書或核發之檢疫證明書上。

### (二) 低溫殺蟲處理

1、海運時應以運輸船艙或貨櫃內低溫處理，除特殊情形專案經本局認可已達規定之殺蟲處理日數者外，原則上應繼續維持至船駛抵目的地港口，經本局檢疫合格放行為止，並應符合下列規定：

- (1) 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心，並予以固定，低溫處理時間自果實中心溫度達到規定溫度時起算。
- (2) 冷藏貨櫃內採用具溫度探針之自記式溫度紀錄器者，至少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；如未滿櫃，其位置應在貨物中央距離貨櫃門最近處上方中間及下方左右兩側各放置一個。
- (3) 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；如未滿櫃，其位置應在貨物中央距離貨櫃門最近處上方中間及下方左右兩側各放置一個。
- (4) 非以連續方式記錄溫度者，每小時至少須記錄果實中心溫度一次。

2、空運時應在港口碼頭或內陸經本局認可之冷藏設施及燻蒸室辦理，本局必要時得再派員前往查驗。

### (三) 包裝材料：

在輸出國完成檢疫處理後之鮮果實，其包裝用箱如有通風孔，應使用直徑一·六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。

### (四) 航運途中之注意事項

- 1、經處理或在航運中低溫處理之鮮果實在運輸途中如須經由地中海果實蠅發生國家地區轉運者須依「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辦法」規定辦理。
- 2、已殺蟲處理或在航運途中低溫處理之鮮果實，其裝運同一船艙(貨櫃)內不得混裝其他果蔬或物品。

3、運輸途中裝鮮果實之船艙（貨櫃），其加封（鎖）在抵達輸入港口未經檢疫人員拆封前，不得自行啟開。