

國產鮮果實須經檢疫殺蟲處理後外銷之處理條件

108.12.02.

果品種類	處理方式及條件	輸往國家
1. 荔枝	蒸熱及低溫複合處理： 果肉中心溫度在 46.2℃ 以上維持達 20 分鐘後，使果實中心溫度降至 2℃ 以下維持達 42 小時。	日本 韓國
	運輸途中以低溫處理： 果實中心溫度於 0.99℃(含)以下持續達 17 天或 1.38 ℃(含)以下持續達 20 天。	美國
	採下列任一檢疫殺蟲處理方式：輸出前蒸熱殺蟲處理、輸出前冷藏殺蟲處理或運輸途中冷藏殺蟲處理。 (1) 蒸熱殺蟲處理條件：以飽和蒸氣加熱使果肉中心溫度達到 46.5℃ 持續處理 20 分鐘。 (2) 冷藏殺蟲處理條件：果實中心溫度於 1℃ 以下持續處理 13 天。	紐西蘭
	輸出前輸入人須取得澳大利亞農業部核發之輸入許可證，供果園、包裝場及檢疫處理設施須經我國農業部門核可，並採下列任一檢疫殺蟲處理方式：輸出前蒸熱殺蟲處理、輸出前冷藏殺蟲處理或運輸途中冷藏殺蟲處理。 (1) 蒸熱殺蟲處理條件：以飽和蒸氣加熱使果肉中心溫度達到 47℃ 以上持續處理 15 分鐘或 46℃ 持續處理 20 分鐘。 (2) 冷藏殺蟲處理條件：果實中心溫度於 0.99℃ 以下持續處理 17 天或 1.38℃ 以下持續處理 20 天。	澳大利亞
2. 芒果	蒸熱處理： 果實中心溫度於 46.5℃ 以上連續達 30 分鐘。	日本（愛文及海頓）、韓國(愛文及海頓)、美國、紐西蘭、澳大利亞及智利
3. 椪柑	低溫處理： 果實中心溫度在 1℃ 以下連續達 14 天。	日本、韓國

4. 巨峰葡萄	低溫處理： 果實中心溫度在 1°C 以下連續達 12 天。	日本
5. 義大利葡萄	低溫處理： 果實中心溫度在 1°C 以下連續達 12 天。	日本
6. 楊桃	運輸途中以低溫處理： (1)T107-h：果實中心溫度 0.99°C 或以下處理 17 天或 1.38°C 以下處理 20 天。 (2)T107-j：果實中心溫度 0.99°C 或以下處理 15 天或 1.38°C 以下處理 18 天。	美國
	運輸途中以低溫處理： (1)果實中心溫度 0°C 以下持續 10 天。 (2)果實中心溫度 0.56°C 以下持續 11 天。 (3)果實中心溫度 1.11°C 以下持續 12 天。 (4)果實中心溫度 1.66°C 以下持續 14 天。	智利
7. 文旦	低溫處理： 果實中心溫度在 1°C 以下連續達 12 天。	日本
8. 白柚	低溫處理： 果實中心溫度在 1°C 以下連續達 12 天。	日本
9. 臺農 2 號 木瓜	蒸熱處理：果實中心溫度至 43°C 以上，再以飽和水蒸氣加熱至果實中心溫度達 47.2°C。	日本
10. 白肉種紅 龍果	蒸熱處理： 果實中心溫度達 46.5°C 持續 30 分鐘，處理後於常溫環境下以通風方式使果實冷卻。	日本
11. 龍眼(可 帶柄)	低溫處理： (1)果實中心溫度 0.99°C 以下持續 17 天。 (2)果實中心溫度 1.38°C 以下持續 20 天。	美國
12. 棗	低溫處理： 果實中心溫度在 1.2°C 以下連續 14 天。	日本
	低溫處理： 果實中心溫度在 1.0°C 以下連續 12 天。	韓國

13.番石榴	運輸途中以低溫處理： (1) 果實中心溫度 1°C 以下持續 17 天。 (2) 針對瓜實蠅及南瓜實蠅採系統性管理，並以果實中心溫度 0°C 以下持續 12 天。 (3) 針對瓜實蠅及南瓜實蠅採系統性管理，並以果實中心溫度 1°C 以下持續 15 天。	美國
--------	---	----