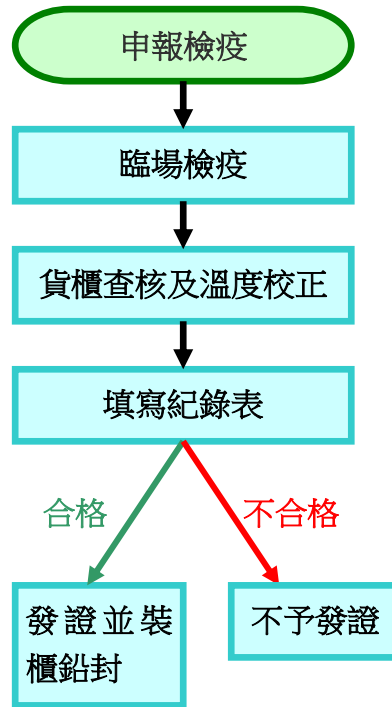


輸美荔枝、楊桃及龍眼檢疫作業流程

一、流程圖：



二、注意事項：

- (一)、本分署轄區目前有五家輸美荔枝、楊桃及龍眼之冷藏檢疫處理設施：台南市佳里區(和長興業股份有限公司)、台南市佳里區(仟和興業股份有限公司)、台南市楠西區(盈全國際開發有限公司)、高雄市路竹區(啟照企業有限公司)及高雄市岡山區(擁固企業有限公司)(詳見防檢署總署網站「輸出植物檢疫認可名單」)。
- (二)、輸美荔枝、楊桃、龍眼、番石榴目前採用運輸途中冷藏檢疫處理，規定如下：

冷藏處理溫度	冷藏處理天數		
	荔枝	龍眼	楊桃
0.99 °C (33.8 °F) 以下	17 天	17 天	15 天或 17 天
1.38 °C (34.5 °F) 以下	20 天	20 天	18 天或 20 天

冷藏處理溫度	冷藏處理天數
	番石榴
1°C 以下	17 天或 15 天並搭配果實蠅誘殺計畫，執行至少 12 個月之果實蠅防治控管
0°C 以下	12 天並搭配果實蠅誘殺計畫，執行至少 12 個月之果實蠅防治控管