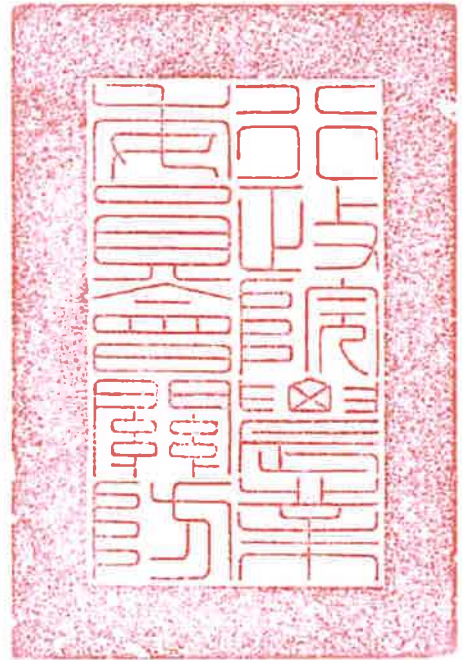


檔 號：
保存年限：

行政院農業委員會 公告

發文日期：中華民國108年12月6日
發文字號：農授防字第1081495069A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第十九項及其附件「土耳其產櫻桃鮮果實輸入檢疫條件」，並自即日生效。

依據：植物防疫檢疫法第十四條第一項。

公告事項：附修正「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第十九項及其附件「土耳其產櫻桃鮮果實輸入檢疫條件」1份。

主任委員 陳吉仲

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第十九項修正規定

乙、有條件輸入植物或植物產品之檢疫條件

依據：植物防疫檢疫法第十四條第一項第二款規定。

二、「禁止輸入之植物或植物產品」經行政院農業委員會動植物防疫檢疫局認

證同意輸入之國家、地區及其輸入植物或植物產品之檢疫條件如下表：

植物名稱及其部位	國 家 或 地 區	病 蟲 害 名 稱	檢 疫 條 件
19. 下列植物之鮮果實； (1) 櫻桃 (<i>Prunus avium</i>)	亞洲及太平洋地區 (1)土耳其	地中海果實蠅 (<i>Ceratitis capitata</i> Wiedemann)	依土耳其產櫻桃鮮果實輸入檢疫條件辦理輸入。

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第十九項附件土耳其產櫻桃鮮果實輸入檢疫條件修正規定

一、自土耳其輸入櫻桃 (*Prunus avium*) 鮮果實，除依據「中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定」辦理外，依本檢疫條件辦理。

二、供果園條件

(一) 輸往我國之櫻桃鮮果實應產自土耳其農業與森林部(T.C. Tarım Ve Orman Bakanlığı, Ministry of Agriculture and Forestry，以下簡稱農林部)登記認可之供果園，並於農林部監督下進行地中海果實蠅 (*Ceratitis capitata*) 及其他有害生物之偵測及防治。

(二) 供果園應具有可回溯機制，農林部應將供果園名稱及代號、地址、及防治措施等資料造冊備查。

三、包裝場條件

(一) 包裝場應為農林部認可之輸臺櫻桃包裝場。

(二) 包裝場應有防蟲設施，有窗戶或通風孔，均應有直徑一點六毫米以下之紗網裝置，出入口或門須設有向下吹風之風簾、塑膠門簾或防蟲設施。

(三) 包裝場應具備專用之櫻桃包裝設備，對櫻桃果實進行清洗、挑選、分級及選別，以去除可能之受害果，且光線充足，足以進行檢查。

- (四) 包裝場應具備相關儀器及設備，供植物檢疫人員執行檢疫、病蟲害鑑定及其他必要工作之用。
- (五) 包裝場於每年包裝作業開始前，應採取適當防治措施以去除場內之活植物有害生物，必要時亦應消毒處理，以保持包裝場清潔。
- (六) 包裝場應確認其包裝輸臺櫻桃鮮果實係產自核可輸臺供果園，非產自核可輸臺供果園之櫻桃不得包裝輸臺。冷藏庫內如同時儲放非核可輸臺供果園之鮮果實，應有適當區隔。
- (七) 農林部檢疫人員應於每年實施包裝作業前，前往包裝場檢查，以確認輸臺櫻桃鮮果實符合本檢疫條件，我國植物檢疫機關應派員會同檢查；另農林部應於每年櫻桃鮮果實輸出季開始前提供我國植物檢疫機關其所認可之包裝場名稱及代號。

四、土耳其生產之櫻桃鮮果實應經低溫檢疫殺蟲處理（以下簡稱低溫處理）後，經檢疫合格，始得輸臺，其處理條件如下：

- (一) 低溫處理基準：果實中心達攝氏溫度 1℃ 以下、連續處理十六日以上。
- (二) 低溫處理設施條件：
 - 1. 低溫處理設施應為固定設施，並具備溫度測定、溫度紀錄及加鎖（封）之設備。
 - 2. 低溫處理設施之溫度變化範圍應在攝氏溫度

正負零點六度差（ $\pm 0.6^{\circ}\text{C}$ ）以內。

3. 低溫處理設施每年第一次使用前，農林部應邀請我國植物檢疫機關派員審查認可，其審查項目包括溫度校正及二十四小時空庫運轉測試。
4. 農林部應於每年櫻桃鮮果實輸出前提供我國植物檢疫機關其所審查合格之低溫處理設施名單。

（三）低溫處理注意事項：

1. 應於我國植物檢疫機關及農林部認可之低溫處理設施內進行，農林部每年應邀請防檢局派員至土耳其查證其低溫處理及輸出檢疫情形。
2. 處理時應使用三支溫度探針量測櫻桃鮮果實中心溫度，探針應插入櫻桃果實中並予以固定，另以二支溫度探針量測庫溫；各溫度探針應擺放於適當之位置。
3. 低溫處理進行時，設施應予加封上鎖。
4. 低溫處理期間，設施內之溫度紀錄器每小時至少須記錄溫度一次。農林部檢疫人員應監看低溫處理情形，並在溫度紀錄表上簽名。
5. 完成低溫處理之櫻桃鮮果實，應在有防蟲設施之場所內進行包裝，並應採用前點規定之密閉包裝方式裝運。

6. 輸出檢疫時如發現活地中海果實蠅（任一發育階段），該批鮮果實除不得輸往臺灣外，亦不得重新申請檢查。處理該批鮮果實之低溫處理設施應暫停輸臺櫻桃鮮果實之處理作業，農林部並應進行發現活地中海果實蠅之原因調查；調查結果及改善措施完成並經我方同意後，該處理設施始得重新開始處理輸臺之鮮果實。農林部應將上述發生、調查及改善情形通知我國植物檢疫機關。

五、完成低溫處理之櫻桃應符合下列規定：

（一）應採取下列方式包裝：

1. 以全新材料進行包裝。
2. 完全密封包裝，或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毫米之防蟲紗網。

（二）應採取下列方式之一運輸：

1. 以棧板整盤打包裝運，且以網孔小於一點六毫米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。
2. 以密閉式貨櫃裝運，櫃門應予鉛封。農林部應在輸出植物檢疫證明書上註明貨櫃號碼及鉛封號碼。

（三）包裝箱上應標有包裝場名稱或代號。

（四）輸臺櫻桃鮮果實包裝容器外應標示輸往臺灣「To

Taiwan」字樣。

六、輸出檢疫注意事項

- (一) 櫻桃鮮果實輸出檢疫作業應在具有防蟲設施或經登記核可之場所內進行。
- (二) 櫻桃鮮果實輸出時，農林部檢疫人員應對每一批貨品隨機取樣百分之二進行檢疫檢查。
- (三) 經檢疫合格之輸臺櫻桃鮮果實，應檢附農林部檢疫人員簽發之植物檢疫證明書，另須檢附溫度探針校正紀錄表及完整之低溫處理溫度紀錄表，紀錄表上須有農林部之章戳及檢疫人員之簽名。
- (四) 農林部檢疫人員簽發之植物檢疫證明書應註記事項如下：
 - 1. 包裝場名稱或代號（須與包裝箱上之標示一致）。
 - 2. 低溫處理設施代號、低溫處理之溫度、起迄時間、處理日期及輸出檢疫日期。
 - 3. 輸出植物檢疫證明書上應加註「本批櫻桃經檢疫未發現地中海果實蠅、蘋果蠹蛾（*Cydia pomonella*）、桃蚜蛾（*Anarsia lineatella*）、西方花薊馬（*Frankliniella occidentalis*）及火傷病（*Erwinia amylovora*）」；我國植物檢疫機關之相關檢疫規定變更時，加註條件亦應隨之更改。
 - 4. 經檢疫符合本檢疫條件。

七、輸入檢疫注意事項

- (一) 輸入時經檢疫發現該批櫻桃鮮果實低溫處理不符規定者，或輸入櫻桃鮮果實包裝方式不符密閉要求、破損者，不得輸入，應予退運或銷燬。
- (二) 輸入櫻桃鮮果實時，如未檢附農林部簽發之植物檢疫證明書（含溫度探針校正紀錄表及低溫處理溫度紀錄表）或植物檢疫證明書內容不符本檢疫條件及相關檢疫規定者，應予補正，否則應予退運或銷燬。
- (三) 我國植物檢疫機關執行輸入檢疫時如發現活地中海果實蠅，該批櫻桃鮮果實除應退運或銷燬外，我國植物檢疫機關應立即通知農林部停止該國櫻桃鮮果實以低溫處理後輸臺；俟農林部將發現活地中海果實蠅之原因查明並採取有效之改善措施，經我國植物檢疫機關認可後，始得恢復櫻桃鮮果實以低溫處理後輸臺。
- (四) 我國植物檢疫機關執行輸入檢疫時，如發現地中海果實蠅以外之活檢疫有害生物，則依據相關檢疫規定辦理。

八、農林部應於每年輸出季前二個月正式邀請我國植物檢疫機關派員至土國執行產地查證，包括包裝場作業、低溫處理設施審查認可、低溫處理過程及輸出檢疫程序查證等作業，其所需查證相關費用由土方負擔。