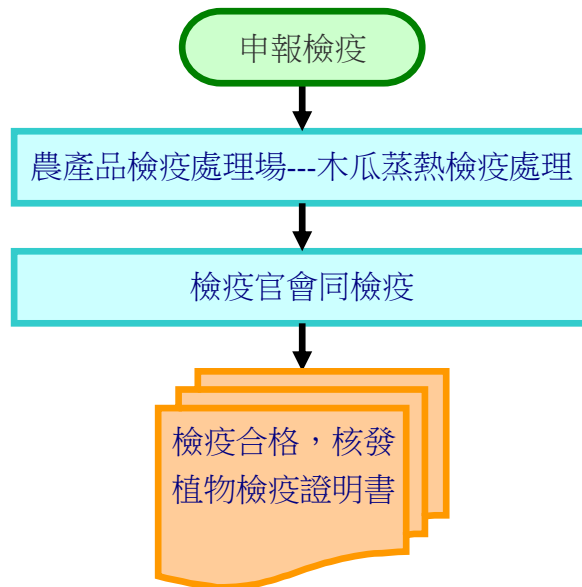


輸日木瓜鮮果實檢疫處理流程

一、流程圖：



二、應檢附文件及注意事項：

1. 木瓜（蒸熱處理）：鮮果實在相對濕度 40~60%條件下，中心溫度達 43.5℃ 後，以飽和濕度持續加溫，使果實中心溫度達 47.2℃。
2. 目前高雄分署轄區有三家審查合格輸出檢疫處理場 (詳見防檢署總署網站「輸出植物檢疫認可名單」)