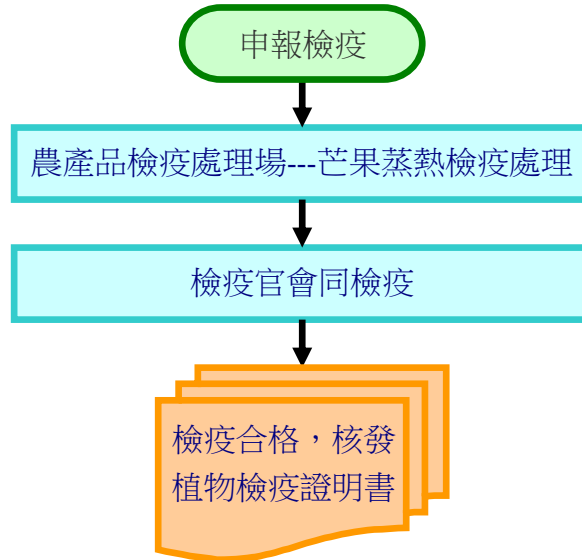


輸日、韓芒果鮮果實檢疫處理作業流程

一、流程圖：



二、應檢附文件及注意事項：

1. 芒果（蒸熱處理）：鮮果實之中心溫度須達 46.5°C ，並持續處理達 30 分鐘。
2. 目前高雄分局轄區有 3 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」）