

輸往加拿大金針菇附帶經消毒無土栽培介質之設施要求

一、所有栽培介質及金針菇必須在經動植物防疫檢疫局檢查及核可的設施內生產，且須符合下列條件：

(一) 栽培介質

1. 所有栽培介質必須在混凝土或不透水性材料鋪設之地面配製及進行發酵，以避免遭土壤污染；
2. 生產金針菇必須使用乾淨水源（經處理、消毒或加熱者）或使用經處理之自來水；
3. 所有栽培介質必須以 121°C ， $1.2\text{kg}/\text{cm}^2$ 消毒 1 至 4 小時，或以 100°C ， $1.2\text{kg}/\text{cm}^2$ 消毒 6 至 10 小時；
4. 栽培介質之原料不得曾用於栽種植物或其它農業用途；
5. 所有栽培介質之操作過程必須避免與污染源接觸。

(二) 生產與包裝設施

1. 未經授權且熟悉本生產要求條件的人員不得進行作業；
2. 設施內必須無土壤、砂及相關物質；
3. 入口及地板必須鋪設不透水性之材質，如水泥、陶磚、混凝土、鋼鐵、瓷磚等，以避免遭土壤污染；
4. 必須定期消毒，以避免病原菌污染。

二、僅同意供消費附帶少量栽培介質之金針菇輸入；接種金針菇菌之栽培介質不得輸入。