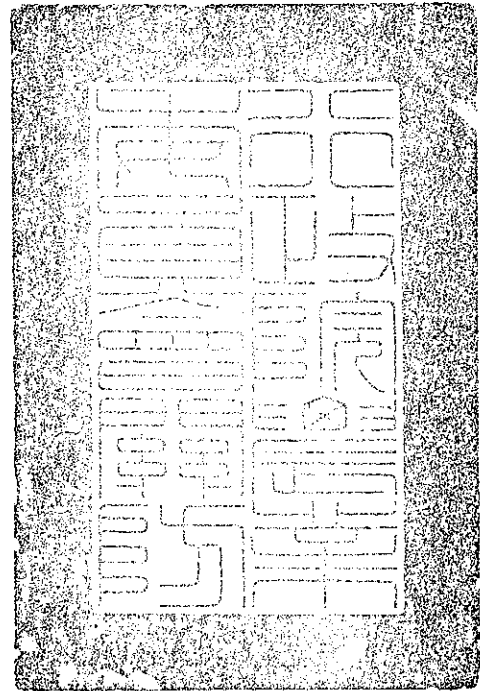


檔 號：
保存年限：

行政院農業委員會 公告

發文日期：中華民國99年8月3日
發文字號：農防字第0991490659號
附件：如文



主旨：公告修正「中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定」部分規定如附件，並自即日生效。

依據：植物防疫檢疫法第十六條第二項規定。

公告事項：修正「中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定」部分規定如下：

- 一、修正乙、有條件輸入植物或植物產品之檢疫條件第一點第十四項之「植物名稱及其部位」欄中「毛茛科」為「鐵線蓮屬」、「芍藥屬」及「毛茛屬」；刪除「檢疫條件」欄中「未檢附植物檢疫證明書者應予退運或銷燬」等文字。
- 二、修正乙、有條件輸入植物或植物產品之檢疫條件第二點第八項「植物名稱及其部位」欄部分寄主植物，及葡萄柚學名。另增列「國家或地區」欄澳大利亞Sunraysia地區為地中海果實蠅非疫區。
- 三、於乙、有條件輸入植物或植物產品之檢疫條件第二點第十二項「病蟲害名稱」欄，增列黑果實蠅。
- 四、修正「輸入木材檢疫條件」第四點第二款自「櫟樹猝死病菌」發生國家或地區輸入木材規定內容。

- 五、修正「輸入貨品使用之木質包裝材料檢疫條件」部分規定內容。
- 六、修正「日本產桃蛀果蛾寄主鮮果實輸入檢疫條件」第三點及第四點規定內容。
- 七、修正「澳大利亞產地中海果實蠅或昆士蘭果實蠅寄主鮮果實輸入檢疫條件」部分規定內容。
- 八、修正「秘魯產鮮果實輸入檢疫條件」部分規定內容。
- 九、修正「輸入地中海果實蠅發生國家或地區鮮果實檢疫條件」第五點第一款規定內容。
- 十、修正「蘋果蠹蛾發生國家或地區蘋果輸入檢疫條件」甲、第四點及乙、第五點規定內容。
- 十一、刪除「荷蘭產鮮果實輸入檢疫條件」第五點第五款規定。
- 十二、修正「智利產鮮果實輸入檢疫條件」第四點規定內容。
- 十三、修正「南韓產桃蛀果蛾寄主鮮果實輸入檢疫條件」第三點第六款第一目規定內容。
- 十四、修正「荷蘭產穿孔線蟲寄主植物種苗輸入檢疫條件」第五點規定內容。
- 十五、修正「紐西蘭產蘋果輸入檢疫條件」第三點第十一款規定內容。

副本：

主任委員 陳武雄

中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定部分規定修正規定

乙、有條件輸入植物或植物產品之檢疫條件

依據：植物防疫檢疫法第十六條第二項規定。

一、植物或植物產品之名稱及其部位、國家或地區及其輸入檢疫條件如下表：

植 物 名 稱 及 其 部 位	國 家 或 地 區	病 蟲 害 名 稱	檢 疫 條 件
14. 下列植物生植株之全部、部分(種子及地下部除外)	亞洲及太平洋地區	西方花薊馬 (<i>Frankliniella occidentalis</i> (Pergande))	應檢附輸出國植物檢疫機關(構)簽發之植物檢疫證明書,證明經檢疫未染本害蟲或在輸出前先經適當之檢疫處理。
(1) 七葉樹屬(<i>Aesculus</i> spp.)	(1)澳大利亞		
(2) 蔥屬(<i>Allium</i> spp.)	(2)中國		
(3) 赤楊屬(<i>Alnus</i> spp.)	(3)喬治亞		
(4) 百合水仙屬(<i>Alstroemeria</i> spp.)	(4)印尼		
(5) 蜀葵屬(<i>Althaea</i> spp.)	(5)以色列		
(6) 莧屬(<i>Amaranthus</i> spp.)	(6)日本		
(7) 琉璃繁縷(<i>Anagallis arvensis</i>)	(7)北韓		
(8) 火鶴花屬(<i>Anthurium</i> spp.)	(8)南韓		
(9) 金魚草(<i>Antirrhinum majus</i>)	(9)科威特		
(10) 馬利筋屬(<i>Asclepias</i> spp.)	(10)馬來西亞		
(11) 蘆筍(<i>Asparagus officinalis</i>)	(11)紐西蘭		
(12) 秋海棠屬(<i>Begonia</i> spp.)	(12)俄羅斯		
(13) 布魯尼亞科之一屬(<i>Berzelia</i> spp.)	(13)黎巴嫩		
(14) 九重葛(<i>Bougainvillea spectabilis</i>)	(14)斯里蘭卡		
(15) 寒丁子屬(<i>Bouvardia</i> spp.)	(15)泰國		
(16) 十字花科(<i>Brassicaceae</i>)	(16)土耳其		
(17) 布魯尼亞屬之一	非洲		
	(17)卡那利群島(西班牙屬)		
	(18)肯亞		
	(19)賴索托		
	(20)留尼旺島(法屬)		
	(21)南非		
	(22)史瓦濟蘭		
	(23)辛巴威		
	歐洲		
	(24)歐洲國家、地區		
	北美		
	(25)加拿大		
	(26)墨西哥		
	(27)美國		
	中南美		
	(28)阿根廷		
	(29)巴西		
	(30)智利		
	(31)多明尼加		

種 (<i>Brunia laevis</i>)	(32)厄瓜多		
(18) 荷包花屬	(33)瓜地馬拉		
(<i>Calceolaria</i> spp.)	(34)哥倫比亞		
(19) 歐石楠(<i>Calluna</i>	(35)哥斯大黎加		
<i>vulgaris</i> = <i>Erica</i>	(36)法屬圭亞納		
<i>vulgaris</i>)	(37)蓋亞納		
(20) 牛角瓜屬之一種	(38)馬丁尼克島		
(<i>Calotropis</i>	(法屬)		
<i>gigantica</i>)	(39)秘魯		
(21) 長山核桃(<i>Carya</i>	(40)波多黎各		
<i>illinoensis</i>)	(41)烏拉圭		
(22) 南蛇藤屬	(42)委內瑞拉		
(<i>Celastrus</i> spp.)			
(23) 青葙屬(<i>Celosia</i>			
spp.)			
(24)球序卷耳			
(<i>Cerastium</i>			
<i>glomeratum</i>)			
(25)風蠟花屬			
(<i>Chamelaucium</i> spp.)			
(26) 藜科			
(<i>Chenopodiaceae</i>)			
(27) 柑桔屬(<i>Citrus</i>			
spp.)			
(28) 鐵線蓮屬			
(<i>Clematis</i> spp.)			
(29) 變葉木屬			
(<i>Codiaeum</i> spp.)			
(30) 菊科(<i>Compositae</i>)			
(31) 葫蘆科			
(<i>Cucurbitaceae</i>)			
(32) 仙客來屬			
(<i>Cyclamen</i> spp.)			
(33) 石竹屬(<i>Dianthus</i>			
spp.)			
(34)升馬唐(<i>Digitaria</i>			
<i>ciliaris</i>)			
(35) 柿 (<i>Diospyros</i>			
<i>kaki</i>)			
(36) 稗草(<i>Echinochloa</i>			
<i>crus-galli</i>)			
(37) 藍薊(<i>Echium</i>			
<i>plantagineum</i>)			

(38) 獨尾草屬 (<i>Eremurus</i> spp.)			
(39) 花菱草 (<i>Eschscholzia californica</i>)			
(40) 大戟屬(<i>Euphorbia</i> spp.)			
(41) 洋桔梗屬(<i>Eustoma</i> spp. = <i>Lisianthus</i> spp.)			
(42) 榕屬 (<i>Ficus</i> spp.)			
(43) 小蒼蘭屬(<i>Freesia</i> spp.)			
(44) 吊金鐘屬(<i>Fuchsia</i> spp.)			
(45) 龍膽屬(<i>Gentiana</i> spp.)			
(46) 牻牛兒苗屬 (<i>Geranium</i> spp.)			
(47) 苦苣苔科 (<i>Gesneriaceae</i>)			
(48) 唐菖蒲屬 (<i>Gladiolus</i> spp.)			
(49) 棉屬(<i>Gossypium</i> spp.)			
(50) 霞草屬(<i>Gypsophila</i> spp.)			
(51) 天芥菜 (<i>Heliotropium europaeum</i>)			
(52) 萱草屬 (<i>Hemerocallis</i> spp.)			
(53) 木槿屬(<i>Hibiscus</i> spp.)			
(54) 孤挺花屬 (<i>Hippeastrum</i> spp.)			
(55) 大麥屬(<i>Hordeum</i> spp.)			
(56) 繡球花屬 (<i>Hydrangea</i> spp.)			
(57) 金絲桃屬 (<i>Hypericum</i> spp.)			
(58) 鳳仙花屬			

(<i>Impatiens</i> spp.) (59) 牽牛花屬(<i>Ipomoea</i> spp.) (60) 鳶尾屬 (<i>Iris</i> spp.) (61) 茉莉花(<i>Jasminum sambac</i>) (62) 厚葉屬(<i>Kalanchoe</i> spp.) (63) 唇形花科 (<i>Labiatae</i>) (64) 馬櫻丹屬(<i>Lantana</i> spp.) (65) 月桂樹屬(<i>Laurus</i> spp.) (66) 豆科 (<i>Leguminosae</i>) (67) 薄子屬 (<i>Leptospermum</i> spp.) (68) 黎可斯帕屬 (<i>Leucospermum</i> spp.) (69) 百合屬(<i>Lilium</i> spp.) (70) 補血草屬 (<i>Limonium</i> spp.) (71) 北極林耐花 (<i>Linnaea borealis</i>) (72) 錦葵屬(<i>Malva</i> spp.) (73) 椶果(<i>Mangifera indica</i>) (74) 光葉粟米草 (<i>Mollugo verticillata</i>) (75) 月見草屬 (<i>Oenothera</i> spp.) (76) 蘭科(<i>Orchidaceae</i>) (77) 天鵝絨屬 (<i>Ornithogalum</i> spp.) (78) 酢漿草屬(<i>Oxalis</i> spp.) (79) 芍藥屬 (<i>Paeonia</i> spp.) (80) 虞美人(<i>Papaver</i>			
---	--	--	--

<i>rhoeas</i>) (81) 天竺葵屬 (<i>Pelargonium</i> spp.) (82) 酪梨屬(<i>Persea</i> spp.) (83) 阿月渾子(<i>Pistacia</i> <i>vera</i>) (84) 晚香玉屬 (<i>Polianthes</i> spp.) (85) 松葉牡丹 (<i>Portulaca</i> <i>grandiflora</i>) (86) 櫻草屬(<i>Primula</i> spp.) (87) 帝王花屬(<i>Protea</i> spp.) (88) 石榴(<i>Punica</i> <i>granatum</i>) (89) 櫟屬(<i>Quercus</i> spp.) (90) 菜豆樹屬 (<i>Radermachera</i> spp.) (91) 毛茛屬 (<i>Ranunculus</i> spp.) (92) 杜鵑花屬 (<i>Rhododendron</i> spp.) (93) 漆樹屬 (<i>Rhus</i> spp.) (94) 薔薇科(<i>Rosaceae</i>) (95) 假葉樹屬(<i>Ruscus</i> spp.) (96) 柳屬 (<i>Salix</i> spp.) (97) 宮燈百合 (<i>Sandersonia</i> <i>aurantiaca</i>) (98) 蟹爪蘭屬 (<i>Schlumbergera</i> spp.) (99) 裸麥 (<i>Secale cereale</i>) (100) 六月雪(<i>Serissa</i> <i>foetida</i>) (101) 狗尾草(<i>Setaria</i> <i>viridis</i>) (102) 布法羅莓			
--	--	--	--

(<i>Shepherdia canadensis</i>) (103) 茄科(<i>Solanaceae</i>) (104) 繁縷屬(<i>Stellaria</i> spp.) (105) 蒲桃(<i>Syzygium jambos</i> = <i>Eugenia jambos</i>) (106) 雪花屬(<i>Thryptomene</i> spp.) (107) 綿毛木屬(<i>Tibouchina</i> spp.) (108) 鐘草屬(<i>Trachelium</i> spp.) (109) 蒺藜(<i>Tribulus terrestris</i>) (110) 小麥(<i>Triticum aestivum</i>) (111) 金蓮花(<i>Tropaeolum majus</i>) (112) 繖形花科(<i>Umbelliferae</i>) (113) 越桔屬(<i>Vaccinium</i> spp.) (114) 馬鞭草屬(<i>Verbena</i> spp.) (115) 婆婆納屬(<i>Veronica</i> spp.) (116) 英薔屬(<i>Viburnum</i> spp.) (117) 三色堇(<i>Viola tricolor</i>) (118) 葡萄屬(<i>Vitis</i> spp.) (119) 絲蘭屬(<i>Yucca</i> spp.) (120) 馬蹄蓮屬(<i>Zantedeschia</i> spp.) (121) 玉米(<i>Zea mays</i>)			
---	--	--	--

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
8.下列植物之鮮果實： (1)奇異果 (<i>Actinidia deliciosa</i>) (2)檸檬 (<i>Citrus limonia</i>) (3)葡萄柚 (<i>Citrus paradisi</i>) (4)橘子 (<i>Citrus reticulata</i>) (5)桔柚 (<i>Citrus reticulata</i> × <i>C. paradisi</i>) (6)桔橙 (<i>Citrus reticulata</i> × <i>C. sinensis</i>) (7)甜橙 (<i>Citrus sinensis</i>) (8)柿 (<i>Diospyros kaki</i>) (9)蘋果 (<i>Malus pumila</i>) (10)櫻桃 (<i>Prunus avium</i>) (11)歐洲李 (<i>Prunus domestica</i>) (12)油桃 (<i>Prunus persica</i> var. <i>nucipersica</i>) (13)桃 (<i>Prunus persica</i> var. <i>persica</i>) (14)日本李 (<i>Prunus salicina</i>) (15)梨 (<i>Pyrus</i> spp.) (16)葡萄 (<i>Vitis vinifera</i>)	亞洲及太平洋地區 澳大利亞 (其中 Riverland 地區及塔斯馬尼亞州為地中海果實蠅與昆士蘭果實蠅非疫區，Sunraysia 地區為地中海果實蠅非疫區)	(1)地中海果實蠅 (Mediterranean fruit fly, <i>Ceratitidis capitata</i> (Wiedemann)) (2)昆士蘭果實蠅 (Queensland fruit fly, <i>Bactrocera tryoni</i> (Froggatt))	依澳大利亞產地中海果實蠅或昆士蘭果實蠅寄主鮮果實輸入檢疫條件辦理輸入。
12.葡萄 (<i>Vitis vinifera</i>) 之鮮果實	中南美洲地區 秘魯	(1)地中海果實蠅 (Mediterranean fruit fly, <i>Ceratitidis capitata</i> (Wiedemann)) (2)南美果實蠅	依秘魯產鮮果實輸入檢疫條件辦理輸入。

		(<i>Anastrepha fraterculus</i> (Wiedemann)) (3) 西印度果實蠅 (<i>Anastrepha obliqua</i> Macquart = <i>Anastrepha mombinpraeoptans</i> Sein) (4) 黑果實蠅 (<i>Anastrepha serpentina</i> Wiedemann))	
--	--	--	--

輸入木材檢疫條件第四點修正規定

四、自下列國家或地區輸入木材應符合相關檢疫條件：

- (一) 自中央主管機關公告之「中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定」中列屬甲、「禁止輸入」項下光肩星天牛發生國家或地區輸入之寄主類木材，輸出前應經植物檢疫機關指定之檢疫處理方法處理後始可輸入，否則應予退運或銷燬。前述檢疫處理方法並應於植物檢疫證明書上註明處理方法、處理日期、處理藥劑及濃度、處理溫度及其他有關處理之詳細資料，其指定之檢疫處理方法如附件。
- (二) 自中央主管機關公告之「中華民國輸入植物或植物產品檢疫規定」中列屬乙、「有條件輸入植物或植物產品之檢疫條件」項下櫟樹猝死病菌發生國家或地區輸入之寄主植物之樹皮與附帶樹皮木材，輸出前應經熱處理（產品中心溫度攝氏五十六度以上處理三十分鐘）並加註於植物檢疫證明書上，否則應經上述熱處理後始可輸入。

輸入貨品使用之木質包裝材料檢疫條件修正規定

一、本檢疫條件所稱輸入貨品使用之木質包裝材料(以下簡稱木質包裝材)，指使用於承載、包裝、鋪墊、支撐或固定貨物之木質材料，如木板箱、木條箱、木質棧板、木質拖盤、木框、木桶、木軸、木楔、墊木、枕木及襯木等。但有下列情事之一者，不在此限：

- (一) 厚度未超過六公厘。
- (二) 經高溫加壓方式膠合。
- (三) 經油漆、染色劑處理。
- (四) 經木焦油或其他防腐處理。
- (五) 已盛裝酒類之木質容器。
- (六) 已盛裝菸酒或其他商品之木製禮盒。
- (七) 永久固定於船機具及貨櫃之木質材料。
- (八) 木質包裝材承載之貨品為零下 17.8℃ 以下，且貨品輸入時仍維持零下 17.8℃ 以下狀態。

二、木質包裝材輸出前應在輸出國政府檢疫機關監督下，依國際植物保護公約所發布之國際植物防疫檢疫措施標準第十五號規定之下列檢疫處理方式之一進行處理：

- (一) 溴化甲烷(Methyl bromide, CH₃Br)燻蒸：最低溫度不得低於 10℃，燻蒸時間最少應為 24 小時。

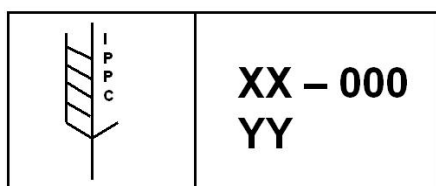
溫度	24 小時濃度時間積 CT(g · h/ m ³)	處理 24 小時後最低濃度(g/m ³)
21℃ 以上	650	24
16℃ 以上，未達 21℃	800	28
10℃ 以上，未達 16℃	900	32

符合上表之燻蒸劑量範例如下：

溫度	劑量 (g)	最低濃度(g/m ³)			
		2 小時	4 小時	12 小時	24 小時
21℃ 以上	48	36	31	28	24
16℃ 以上，未達 21℃	56	42	36	32	28
10℃ 以上，未達 16℃	64	48	42	36	32

(二) 熱處理(Heat treatment)：木質包裝材中心溫度達到 56℃，處理三十分鐘以上。

三、木質包裝材進行檢疫處理後，輸出前應蓋有符合國際植物保護公約所發布之國際植物防疫檢疫措施標準第十五號規定章戳，其樣式範例說明如下：



標記說明：

1.IPPC：《國際植物保護公約》的英文縮寫符號

2.XX：國際標準化組織(ISO)規定的 2 個字母國家編號

3.000：輸出國官方植物檢疫機構批准的木質包裝生產者的獨特數位編號

4.YY：國際植物保護公約所採用的批准措施，如溴化甲烷熏蒸—MB；熱處理—HT

四、未符合本檢疫條件之木質包裝材，輸入人得選擇依第二點規定進行檢疫處理、銷燬或併同輸入貨品退運。有下列情形之一者，植物檢疫機關得要求併同輸入貨品退運處理：

(一) 因體積龐大或其他因素，現有檢疫處理設施無法處理。

(二) 木質包裝材與輸入貨品無法分離，且輸入人不同意貨品和木質包裝材併同進行處理。

五、木質包裝材經修補、重組及再製，重複使用前應再經核可方式處理並蓋上合格章戳。

日本產桃蛀果蛾寄主鮮果實輸入檢疫條件

第三點、第四點修正規定

三、包裝場條件

(一) 包裝場設施

- 1.每年四月至十月間，鮮果實採收後至送往包裝場進行包裝期間，必須儲放於可避免桃蛀果蛾感染之適當設施中。
- 2.每年四月至十月間，輸臺鮮果實選果包裝期間應於包裝場內鮮果實進場區、選果區、包裝區及包裝完成暫存區設置黏蟲板或燈光誘殺器等非性費洛蒙之桃蛀果蛾誘捕器；如發現桃蛀果蛾，應立即採取殺蟲措施並加強包裝場之防蟲措施。
- 3.包裝場須有充足光源及適當選別設備，以便進行鮮果實之選別及檢查工作。
- 4.每一包裝場至少須有一位經日本植物防疫機關訓練完成，且可辨識桃蛀果蛾感染果之技術人員；該技術人員須參與選別作業並剔除可能被桃蛀果蛾感染之鮮果實。包裝場應保有該人員之訓練資料或紀錄備查。

(二) 包裝場作業

- 1.包裝場儲放及包裝之鮮果實須來自依第二點所登錄之供果園，每年四月至十月間，若場內亦有來自非登錄供果園之鮮果實時，則二者必須分開儲放，且不得同時進行包裝。
- 2.包裝場每日開始選別及包裝作業前應進行清潔工作，必要時須噴施殺蟲劑。
- 3.包裝場於選別過程中剔除之感染果應立即移出包裝場並予以銷燬。
- 4.每年四月至十月間，經日本植物防疫機關登錄具有嚴密防蟲措施之包裝場，始得於夜間進行包裝及裝運作業。

(三) 包裝場須保有所屬供果園之資料及桃蛀果蛾防治紀錄，並應於年度檢疫查證時提供該紀錄供日本植物防疫機關及防檢局檢疫人員備查。

(四) 包裝材料條件

- 1.鮮果實須使用全新的包裝材料進行包裝。
- 2.每一包裝箱上須標示鮮果實名稱、產區（都、道、府、縣）、包裝場名稱或代號。

(五) 鮮果實之包裝箱以密閉式包裝為原則，如鮮果實未採密閉式包裝則須採取下列措施以防止包裝完成之鮮果實遭受害蟲危害。

- 1.包裝完成之鮮果實須儲放於密閉倉庫內，並與未包裝之鮮果實區隔。
- 2.每年四月至十月間，包裝完成之鮮果實自包裝場運送至港口或機場時，須以密閉式車輛運輸。

(六) 符合本點規定之包裝場須經日本植物防疫機關登錄後，將包裝場名稱、代號、地址、包裝鮮果實種類及是否夜間作業等資料編造成冊，於年度檢疫查證前提送防檢局備

查。

- (七) 年度檢疫查證後如有新增之登錄包裝場，日本植物防疫機關須立即將更新名單提送防檢局，必要時防檢局得派員赴日查證新增之包裝場設施及作業。

四、產地查證

- (一) 日本植物防疫機關應於每年四月正式邀請防檢局派員前往日本執行桃及李之供果園及包裝場查證。防檢局檢疫人員所有檢疫查證費用由日本負擔。
- (二) 日本植物防疫機關應於每年七月正式邀請防檢局派員前往日本執行蘋果及梨之供果園及包裝場查證。防檢局檢疫人員所有檢疫查證費用由日本負擔。
- (三) 日本鮮果實輸出季自每年一月一日起至十二月三十一日止，其日期依貨品裝船日（on-board date）計算。

澳大利亞產地中海果實蠅或昆士蘭果實蠅寄主鮮果實 輸入檢疫條件修正規定

一、自澳大利亞輸入地中海果實蠅或昆士蘭果實蠅寄主鮮果實（以下簡稱鮮果實），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、除曾自澳大利亞輸入之鮮果實種類（如附表一）外，其他未有輸入紀錄之鮮果實於首次輸入前，澳大利亞生物安全局應向行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（以下簡稱防檢局）提出申請，並檢附下列文件及資料，經審查通過後，始得依本檢疫條件規定輸入：

（一）生產管理資料，包括產地、產量、產期及收穫後處理方式。

（二）有害生物清單，其防治方法與使用之藥劑種類。

（三）其他防檢局指定之相關文件或資料。

自取得同意輸入後五年內無輸入紀錄之鮮果實種類，防檢局得暫緩其輸入；暫緩輸入之鮮果實種類，澳大利亞生物安全局應向防檢局重新申請並依防檢局要求提供相關文件或資料，經評估同意後始得再輸入。

三、澳大利亞地中海果實蠅非疫區及昆士蘭果實蠅非疫區（以下簡稱果實蠅非疫區）生產之鮮果實輸入須符合下列規定：

（一）鮮果實必須於果實蠅非疫區內經澳大利亞檢疫檢驗局（以下簡稱檢疫檢驗局）認可之包裝場包裝。檢疫檢驗局應於每年鮮果實輸出季開始前提供防檢局其所認可之包裝場名稱及代號。

（二）包裝箱上應標有包裝場名稱或代號。

（三）鮮果實應採取下列任一種密閉包裝方式裝運：

1.以完全密封包裝。

2.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公釐之防蟲紗網。

3.以棧板整盤打包裝運，且以網孔小於一點六公釐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。

4.以密閉式貨櫃裝運，櫃門應予鉛封。檢疫檢驗局應在植物檢疫證明書上註明貨櫃號碼及鉛封號碼。

（四）檢疫檢驗局簽發之輸出植物檢疫證明書應加註鮮果實生產地、包裝場名稱或代號（須與包裝箱上之標示一致）、檢疫地點及經檢疫未發現地中海果實蠅、昆士蘭果實蠅及其他經防檢局指定之檢疫有害生物。

四、澳大利亞地中海果實蠅或昆士蘭果實蠅疫區（以下簡稱果實蠅疫區）生產之鮮果實，應經低溫檢疫殺蟲處理（以下簡稱低溫處理，基準如附表二）後，始得輸入，其方式如下：

（一）採海運運輸途中低溫處理方式輸入。

（二）輸出前經低溫處理完成後，以空運或海運方式輸入。

五、海運運輸途中低溫處理

（一）預冷處理

- 1.鮮果實以海運運輸途中低溫處理前，應先經預冷處理，其溫度不得高於低溫處理之規定溫度。
- 2.檢疫檢驗局應簽發預冷證明書，註明該鮮果實低溫處理前之預冷溫度，或在其簽發之輸出植物檢疫證明書上加註低溫處理前之預冷溫度。

（二）低溫處理注意事項

- 1.海運運輸途中低溫處理使用之冷藏貨櫃須於每次使用前由檢疫檢驗局或其授權單位進行溫度探針校正。校正紀錄表上須有檢疫檢驗局之章戳及檢疫人員之簽名，或將校正紀錄加註於輸出植物檢疫證明書。
 - 2.冷藏貨櫃中量測果肉溫度之溫度探針，應插入鮮果實之果肉中，並予以固定。
 - 3.冷藏貨櫃內採用具溫度探針之自記式溫度紀錄器者，至少須放置三個溫度紀錄器，其位置應在貨物中央距離貨櫃門五十公分至一百公分處的上方中間及下方左右兩側各放置一個。
 - 4.具溫度探針及電腦溫度紀錄等設備之冷藏貨櫃，應使用三支溫度探針，探針位置在貨物中央距離貨櫃門五十至一百公分處的上方中間及下方左右兩側各擺放一支。
 - 5.非以連續方式紀錄溫度者，每小時至少須記錄果實中心溫度一次。
 - 6.低溫處理時間自果實中心溫度達到規定溫度時起算，惟該低溫處理不得於澳大利亞境內完成。
- （三）冷藏貨櫃應於開始進行冷藏處理前即予以鉛封，檢疫檢驗局簽發之輸出植物檢疫證明書上應註明冷藏貨櫃號碼及鉛封號碼。
- （四）上開貨櫃抵達港站後，防檢局未執行輸入檢疫前，不得開啟。

六、輸出前低溫處理

（一）低溫處理設施認可注意事項

- 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華氏溫度正負一度差（ $\pm 1^{\circ}\text{F}$ ）以內。
- 3.低溫處理設施首次使用前，須經防檢局派員審查認可；爾後每年使用前，則由檢疫檢驗局審查。其審查項目包括溫度校正及二十四小時空庫運轉測試。
- 4.檢疫檢驗局應於每年十月前提供防檢局其所審查合格之低溫處理設施名單及審查紀錄，防檢局得派員前往澳大利亞進行設施之抽查。

（二）低溫處理注意事項

- 1.應在防檢局及檢疫檢驗局認可之低溫處理設施內進行低溫處理，檢疫檢驗局每年應邀請防檢局派員至澳大利亞查證其低溫處理及輸出檢疫情形。

- 2.低溫處理時，應使用四支溫度探針量測鮮果實中心溫度，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。檢疫檢驗局檢疫人員應每日監看低溫處理情形，並在溫度紀錄表上簽名。
- 5.完成低溫處理後之鮮果實，應在有防蟲設施之場所內進行包裝。
- 6.低溫處理後之鮮果實應採用第三點第三款之密閉包裝方式裝運。
- 7.經低溫處理後之鮮果實，輸出檢疫時如發現活果實蠅，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鮮果實之處理作業，檢疫檢驗局並應進行發現活果實蠅之原因調查；在調查結果及改善措施完成之後，該處理設施始得重新開始處理輸臺之鮮果實。檢疫檢驗局應將上述發生、調查及改善情形通知防檢局。
- 8.檢疫檢驗局簽發之植物檢疫證明書應註明該鮮果實低溫處理之溫度、起迄時間及處理日期，經檢疫未發現地中海果實蠅、昆士蘭果實蠅及其他經防檢局指定之檢疫有害生物。另須檢附完整之低溫處理溫度紀錄表，紀錄表上須有檢疫檢驗局之章戳及檢疫人員之簽名。

七、輸出檢疫作業注意事項

- (一) 果實蠅非疫區生產之鮮果實輸出檢疫作業應在果實蠅非疫區進行；果實蠅疫區生產之鮮果實輸出檢疫作業則應在具有防蟲設施或經登記核可之場所內進行。
- (二) 鮮果實輸出時，檢疫檢驗局應就每一批貨品隨機取樣六百粒或百分之二進行檢疫檢查。
- (三) 經輸出檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之鮮果實，應在十四日內輸出，否則須在出貨前重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。

八、輸入檢疫注意事項

- (一) 果實蠅非疫區生產之鮮果實輸入時，應符合本檢疫條件第三點及前點之規定；如無法補正，應予退運或銷燬。
- (二) 以海運運輸途中低溫處理者，其冷藏貨櫃溫度查驗規定如下：
 - 1.冷藏貨櫃溫度紀錄須於查驗時當場判讀，若無法當場判讀者則該溫度紀錄資料須可當場下載後進行判讀；事後仍須列印該溫度紀錄併檢疫紀錄表存檔。
 - 2.鮮果實運抵臺灣後，其低溫連續處理時間如未達規定時間者，得在抵達港站後繼續處理，待符合規定處理要求後再行申報臨場檢疫。惟冷藏貨櫃已遭開啟或經防檢局派員執行檢疫後發現其溫度查驗未符規定者，不得繼續施行低溫處理。
 - 3.冷藏貨櫃中各溫度紀錄器判讀之溫度紀錄均須符合規定之處理溫度，若有任一溫度紀錄器之溫度判讀結果不符規定時，該批鮮果實即應評定檢疫不合格。
 - 4.冷藏貨櫃內之三個溫度紀錄器若有二個以上溫度紀錄器發生故障或探針脫落而無法判讀溫度時，該批鮮果實應判定處理溫度不符規定，評定檢疫不合格。

- (三) 採輸出前低溫處理之鮮果實，如於輸入時發現其包裝方式不符密閉要求、破損者，不得輸入，應予退運或銷燬。
- (四) 輸入之鮮果實如未檢附檢疫檢驗局簽發之植物檢疫證明書（含預冷證明書及溫度探針校正紀錄表）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，應予補齊正確之證明書，否則應予退運或銷燬。
- (五) 防檢局執行輸入檢疫時如發現活果實蠅，除評定該批鮮果實檢疫不合格外，並應立即通知檢疫檢驗局停止該國鮮果實以該種低溫處理基準處理後輸臺，直到檢疫檢驗局將發現活果實蠅之原因查明並採取有效之改善措施，經防檢局認可後，始得恢復以該種低溫處理基準處理後輸臺。
- (六) 防檢局執行輸入檢疫時，如發現果實蠅以外之活檢疫有害生物，則依據相關檢疫規定辦理。

九、本檢疫條件規定須由防檢局派員執行產地查證，包括設施查驗認可與抽查、低溫處理情形查證等作業，其所需費用由澳大利亞負擔。

附表一、曾自澳大利亞輸入之鮮果實種類

學 名	中 名	英 名
<i>Actinidia deliciosa</i>	奇異果	Kiwi fruit
<i>Citrus limonia</i>	檸檬	Lemon
<i>Citrus paradisi</i>	葡萄柚	Grape fruit
<i>Citrus reticulata</i>	橘子	Mandarin / Tangerine
<i>Citrus reticulata</i> × <i>C. paradisi</i>	桔柚	Tangelo
<i>Citrus reticulata</i> × <i>C. sinensis</i>	桔橙	Tangor / Murcott
<i>Citrus sinensis</i>	甜橙	Orange
<i>Diospyros kaki</i>	柿	Persimmon
<i>Lycopersicon esculentum</i>	番茄	Tomato
<i>Malus pumila</i>	蘋果	Apple
<i>Prunus avium</i>	櫻桃	Cherry
<i>Prunus domestica</i>	歐洲李	Plum
<i>Prunus persica</i> var. <i>nucipersica</i>	油桃	Nectarine
<i>Prunus persica</i> var. <i>persica</i>	桃	Peach
<i>Prunus salicina</i>	日本李	Plum
<i>Pyrus</i> spp.	梨	Pear
<i>Vitis vinifera</i>	葡萄	Table grape

附表二

1.地中海果實蠅低溫處理基準

(1)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	奇異果、柿、蘋果、櫻桃、歐洲李、油桃、桃、日本李、梨、葡萄	1.11°C (34°F) 以下	十四天以上
		1.67°C (35°F) 以下	十六天以上
		2.22°C (36°F) 以下	十八天以上
(2)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	葡萄柚、橘子、桔柚、桔橙、甜橙	2°C (35.6°F) 以下	十八天以上
		3°C (37.4°F) 以下	二十天以上
(3)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	檸檬	2°C (35.6°F) 以下	十六天以上

2.昆士蘭果實蠅低溫處理基準

(1)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	奇異果、葡萄	0°C (32°F) 以下	十三天以上
		0.56°C (33°F) 以下	十四天以上
		1.11°C (34°F) 以下	十八天以上
		1.67°C (35°F) 以下	二十天以上
		2.22°C (36°F) 以下	二十二天以上
(2)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	葡萄柚、橘子、桔柚、桔橙、甜橙	2°C (35.6°F) 以下	十八天以上
		3°C (37.4°F) 以下	二十天以上
(3)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	檸檬	2°C (35.6°F) 以下	十六天以上
(4)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	櫻桃	3°C (37.4°F) 以下	十四天以上
(5)	鮮果實種類	處理溫度	處理時間
	油桃、桃	3°C (37.4°F) 以下	十四天以上

3.低溫處理溫度指果實中心溫度。

4.處理時間計算應自果實中心溫度達到規定溫度時起算。

秘魯產鮮果實輸入檢疫條件修正規定

一、自秘魯輸入地中海果實蠅、南美果實蠅、黑果實蠅或西印度果實蠅寄主鮮果實（以下簡稱鮮果實），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、首次輸入之鮮果實種類（曾自秘魯輸入之鮮果實種類如附表一），秘魯農業檢疫局（以下簡稱農業檢疫局）應向行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（以下簡稱防檢局）提出申請，並檢附下列文件及資料，經審查通過後，始得依本檢疫條件規定輸入：

（一）生產管理資料，包括產地、產量、產期及收穫後處理方式。

（二）有害生物清單，其防治方法與使用之藥劑種類。

（三）其他防檢局指定之相關文件或資料。

自取得同意輸入後五年內無輸入鮮果實種類之紀錄，防檢局得暫緩其輸入；暫緩輸入之鮮果實種類，農業檢疫局應向防檢局重新申請並依防檢局要求提供相關文件或資料，經評估同意後始得再輸入。

三、秘魯生產之鮮果實，應採海運運輸途中低溫殺蟲處理方式（以下簡稱低溫處理，其基準如附表二）輸入，相關應配合辦理事項如下：

（一）預冷處理

1.以海運運輸途中低溫處理前，應先經預冷處理，其溫度不得高於低溫處理之規定溫度。

2.農業檢疫局應簽發預冷證明書，註明該鮮果實低溫處理前之預冷溫度，或在其簽發之輸出植物檢疫證明書上加註低溫處理前之預冷溫度。

（二）低溫處理注意事項

1.海運運輸途中低溫處理使用之冷藏貨櫃須於每次使用前由農業檢疫局或其授權單位進行溫度探針校正。校正紀錄表上須有農業檢疫局之章戳及檢疫人員之簽名，或將校正紀錄加註於輸出植物檢疫證明書。

2.冷藏貨櫃中量測果肉溫度之溫度探針，應插入鮮果實之果肉中，並予以固定。

3.冷藏貨櫃內採用具溫度探針之自記式溫度紀錄器者，至少須放置三個溫度紀錄器，其位置應在貨物中央距離貨櫃門五十公分至一百公分處的上方中間及下方左右兩側各放置一個。

4.具溫度探針及電腦溫度紀錄等設備之冷藏貨櫃，應使用三支溫度探針，探針位置在貨物中央距離貨櫃門五十公分至一百公分處的上方中間及下方左右兩側各擺放一支。

5.非以連續方式紀錄溫度者，每小時至少須記錄果實中心溫度一次。

6.低溫處理時間自果實中心溫度達到規定溫度時起算。

（三）輸出檢疫應配合辦理事項

- 1.輸出檢疫作業應在具有防蟲設施之場所內進行。
- 2.鮮果實輸出時，農業檢疫局應就每一批貨品隨機取樣至少百分之二進行檢疫檢查。
- 3.農業檢疫局簽發之植物檢疫證明書應註明該鮮果實在低溫殺蟲處理前經檢疫未發現地中海果實蠅、南美果實蠅、黑果實蠅、西印度果實蠅、西方花薊馬及其他經防檢局指定之檢疫有害生物。
- 4.冷藏貨櫃應於開始進行冷藏處理時即予以鉛封，農業檢疫局簽發之輸出植物檢疫證明書上應註明冷藏貨櫃號碼及鉛封號碼。
- 5.經輸出檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之鮮果實，應在十四日內輸出，否則須在出貨前重新檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。

(四) 貨櫃抵達港站後，防檢局未執行輸入檢疫前，不得開啟或擅自移動。

四、輸入檢疫注意事項

(一) 冷藏貨櫃溫度查驗規定如下：

- 1.冷藏貨櫃溫度紀錄須於查驗時當場判讀，若無法當場判讀者則該溫度紀錄資料須可當場下載後進行判讀；事後仍須列印該溫度紀錄併檢疫紀錄表存檔。
- 2.鮮果實運抵臺灣後，其低溫連續處理時間如未達規定時間者，得在抵達港站後繼續處理，待符合規定處理要求後再行申報臨場檢疫。惟冷藏貨櫃已遭開啟或經防檢局派員執行檢疫後發現其溫度查驗未符規定者，不得繼續施行低溫處理，應評定檢疫不合格。
- 3.冷藏貨櫃中各溫度紀錄器判讀之溫度紀錄均須符合規定之處理溫度，若有任一溫度紀錄器之溫度判讀結果不符規定時，該批鮮果實即應評定檢疫不合格。
- 4.冷藏貨櫃內之三個溫度紀錄器若有二個以上溫度紀錄器發生故障或探針脫落而無法判讀溫度時，該批鮮果實應判定處理溫度不符規定，評定檢疫不合格。

(二) 輸入之鮮果實如未檢附農業檢疫局簽發之植物檢疫證明書(含預冷證明書及溫度探針校正紀錄表)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，應予補齊正確之證明書，否則應予退運或銷燬。

(三) 防檢局執行輸入檢疫時如發現活果實蠅，除評定該批鮮果實檢疫不合格外，並應立即通知農業檢疫局停止該國鮮果實以該種低溫處理方式輸出，直到農業檢疫局將發現活果實蠅之原因查明並採取有效之改善措施，經防檢局認可後，始得恢復以該種低溫處理方式輸出。

(四) 防檢局執行輸入檢疫時，如發現果實蠅以外之活檢疫有害生物，則依據相關檢疫規定辦理。

附表一

學名	中名	英名
<i>Vitis vinifera</i>	葡萄	Table grape

附表二

1.

鮮果實種類	處理溫度	處理時間
葡萄	1.5℃	19 天以上

2.低溫處理溫度指果實中心溫度。

3.處理時間計算應自果實中心溫度達到規定溫度時起算。

輸入地中海果實蠅發生國家或地區鮮果實檢疫條件

第五點修正規定

五、輸出國應行配合辦理事項

- (一) 非在航運途中低溫處理者，包裝容器上應標有「輸往中華民國臺灣」(或 To Taiwan, Republic of China) 等字樣之標識，及經輸出國政府植物檢疫機構封印。
- (二) 輸出國政府簽發之植物檢疫證明書應行註明該鮮果實在輸出地低溫殺蟲處理前經檢疫未發現地中海果實蠅及其他規定輸入檢疫條件，且經使用第二點所列其中之一檢疫殺蟲處理。
- (三) 預冷證明書與裝載鮮果實之船艙圖或貨櫃號碼、封條號碼、檢疫證明書及自記溫度計放置說明書等有關資料正本提交進口港植物檢疫機關申報檢疫。

蘋果蠹蛾發生國家或地區蘋果輸入檢疫條件

甲、第四點及乙、第五點修正規定

甲、實施產地檢疫條件

四、輸出檢疫程序：

(一) 基本條件：

輸出國政府須於每年水果輸出前二個月，正式邀請我國植物檢疫機關派員會同輸出國植物檢疫人員實施出口檢疫，我國檢疫單位得派員赴輸出國會同辦理，其所需費用由輸出國負擔，輸出國應將所需費用於輸出前二個月寄達我國檢疫機關。

(二) 必備條件：

檢疫取樣方法，每次檢疫數量為每批包裝數之 2 %，每箱最少檢查五十粒，至少要切開一粒做檢查，必要時則增加之。

(三) 檢查結果不得有蘋果蠹蛾或其他我國指定之危險性病蟲害，若發現時，該堆鮮果即處分不合格，輸出國不得要求複驗。若發現活蘋果蠹蛾時，該批鮮果之供果園及包裝場應暫停輸出，直到輸出國查明原因，並經我國認可後始得恢復。

(四) 經檢疫合格之鮮果，應於植檢疫證明書附記欄內註明「經檢疫結果未染蘋果蠹蛾及我國指定之該鮮果其他危險性病蟲害」，及加註官方檢疫識別印、檢疫日期、包裝場代號及供果園代號。

(五) 包裝容器上應標有供果園代號及包裝場代號之標示。

(六) 經處理之鮮果在運輸途中不得經由蘋果蠹蛾及其他危險性病蟲害發生國家地區港口轉運。若必須經由上述地區轉運者，須依「植物或植物產品運輸途中經由特定疫病蟲害疫區輸入檢疫作業要點」規定辦理。

(七) 運輸途中裝載鮮果之船艙（貨櫃），其加封（鎖）在抵達輸入港口且在未經檢疫員拆封前，不得自行開啟。

乙、實施燻蒸處理條件

五、輸出檢疫程序：

(一) 基本條件：

輸出國政府須於每年水果輸出前二個月，正式邀請我國植物檢疫機關派員會同輸出國植物檢疫人員實施出口檢疫，我國檢疫單位得派員赴輸出國會同辦理，其所需費用由輸出國負擔，輸出國應將需費用於輸出前二個月寄達我國檢疫機關。

(二) 必備條件：

檢疫取樣方法，每次檢疫數量為每批包裝數 2%以上，每箱最少檢查五十粒，至少要切開一粒做檢查，必要時則增加之。

(三) 檢查結果不得有蘋果蠹蛾或其他我國指定之危險性病蟲害，若發現時，該堆鮮果即處分不合格，輸出國不得要求複驗。若發現活蘋果蠹蛾時，該批鮮果之燻蒸庫及包裝場應暫停輸出，直到輸出國查明原因，並經我國認可後始得恢復。

- (四) 經檢疫合格之鮮果，應於植檢疫證明書上註明「經檢疫結果未染蘋果蠹蛾及我國指定之該鮮果其他危險性病蟲害」，及加註官方檢疫識別印、檢疫日期、燻蒸場代號及包裝場代號。
- (五) 包裝容器上應標有「輸往中華民國台灣」字樣、燻蒸場代號及包裝場代號之標示。
- (六) 經處理之鮮果在運輸途中不得經由蘋果蠹蛾及其他危險病蟲害發生國家地區港口轉運。若必須經由上述地區轉運者，須依「植物或植物產品運輸途中經由特定疫病蟲害疫區輸入檢疫作業要點」規定辦理。
- (七) 運輸途中裝載鮮果之船艙（貨櫃），其加封（鎖）在抵達輸入港口且在未經檢疫員拆封前，不得自行開啟。

荷蘭產鮮果實輸入檢疫條件第五點修正規定

五、包裝場所及包裝材料

- (一) 包裝場所應設在供果區內。
- (二) 包裝用箱如有通風孔，應使用網目直徑在一·六公釐以下之紗網將通風孔封妥，或於整盤之包裝箱外以網目直徑在一·六公釐以下之網袋罩住，並以荷蘭植物檢疫機構之專用封籤（seal）封妥，以妨害蟲之侵入。
- (三) 包裝箱應標明供果區及指定溫室之名稱或代號。
- (四) 包裝箱或網袋外應有荷蘭植物檢疫機構封條（Quarantine tape）。

智利產鮮果實輸入檢疫條件第四點修正規定

四、包裝材料

包裝容器外表應有智利檢疫機構封條。

南韓產桃蛀果蛾寄主鮮果實輸入檢疫條件

第三點修正規定

三、包裝場條件

(一) 輸臺鮮果實之包裝場，在包裝期開始前應向植物檢疫院所屬轄區辦公室申請核可。

(二) 包裝場設施及人員

1. 輸臺鮮果實，從採收至包裝場後，應置於適當之低溫冷藏庫或密閉式儲藏庫，以防止桃蛀果蛾感染。
2. 包裝場於每年五月至十月間應有防蟲設施；如有窗戶或通風孔，均應有孔徑一·六公釐以下之紗網裝置，出入口或門應設有向下吹風之風簾或塑膠門簾或其他防蟲設施。
3. 包裝場所應具備鮮果實選別之儀器設備，且光線充足，以便進行鮮果實之選別及檢查工作。
4. 每一包裝場內應設置至少二個非費洛蒙誘殺器偵測桃蛀果蛾之發生；如發現桃蛀果蛾時，包裝場應暫停包裝作業至釐清缺失原因並予以改正後，始得再進行包裝。相關暫停包裝作業情形應通知防檢局。
5. 每一包裝場至少應有一位經植物檢疫院訓練合格，且可辨識桃蛀果蛾感染果之技術人員；該技術人員須全程參與選別作業，檢查並剔除可能被桃蛀果蛾感染之鮮果實。

(三) 包裝場作業

1. 包裝場內所有輸臺之鮮果實須來自防檢局認可之供果園，且必須與供應南韓國內市場販售或輸往他國之鮮果實，分開儲放於不同低溫儲藏庫。
2. 梨果實進入包裝場前，包裝場人員須檢查套袋之完整性，如紙袋開口未繫封籤或紙袋破損或紙袋與果實分離者，應禁止運入包裝場。
3. 包裝場須於每日進行選別及包裝作業前執行清潔工作，必要時須噴施殺蟲劑。
4. 每年五月至十月間，輸臺鮮果實之包裝程序不可與輸往其他國家或供應南韓國內市場販售之包裝程序同時進行。
5. 植物檢疫院檢疫人員或經授權之地方政府檢疫人員須監視鮮果實之選別及包裝作業。
6. 包裝程序中若發現活桃蛀果蛾，除該批鮮果實不得輸往臺灣外，該供果園所生產之鮮果實該生產季亦不得輸往臺灣。
7. 廢棄果須置於容器內並應每日移出包裝場外丟棄或銷燬。
8. 包裝場在每年五月至十月間，如未具有經植物檢疫院認可之嚴密防蟲設施，不得於日落後執行相關包裝作業。

- (四) 包裝場須保留供果園之桃蛀果蛾監測、田間調查及防治紀錄，並於年度查證時提供該紀錄予防檢局檢疫人員確認。
- (五) 符合前四點所定之包裝場應經核可並向植物檢疫院登記，植物檢疫院應彙整造冊(內容包含包裝場名稱及代號、地址、負責人及包裝鮮果實種類)，於年度查證前提供防檢局核對。鮮果實輸臺期間，如有新增包裝場，植物檢疫院應立即將更新名單提送防檢局，必要時，防檢局得派員赴南韓查證新增之包裝場，所須費用由南韓負擔。
- (六) 包裝材料條件
1. 每一包裝箱上須有標示輸臺鮮果實之名稱及包裝場名稱或代號。
 2. 包裝箱上如有通氣孔，應以孔徑一·六公釐以下之紗網罩上，或以密閉式工具運輸。
- (七) 包裝場應採取下列措施，以防止經檢疫合格之鮮果實再度遭受害蟲危害：
1. 包裝完成之鮮果實不可置放於戶外，鮮果實亦不可直接暴露在外。
 2. 鮮果實運送至儲存場所過程，應以孔徑一·六公釐以下之紗網、帆布或其他具防蟲材料覆蓋。
 3. 已檢疫合格之鮮果實儲放之儲藏庫內，不得儲放未經檢疫之鮮果實。

荷蘭產穿孔線蟲寄主植物種苗輸入檢疫條件

第五點修正規定

五、包裝方式

輸臺植物須裝箱輸出，並在每批貨品之最小包裝單位須標示植物之屬名、商業品種名稱、數量及指定生產設施之代號。

紐西蘭產蘋果輸入檢疫條件

第三點修正規定

三、參與蘋果輸臺作業之單位，須依據農林部訂定之「蘋果輸臺計畫」辦理，並應符合以下條件：

- (一) 生產者及其供果園、包裝場、冷藏倉庫、出口商及經授權監督與執行蘋果輸出檢疫程序之獨立驗證機構必須向農林部註冊登錄。
- (二) 生產季開始前，農林部應將經註冊登錄之供果園、包裝場及冷藏倉庫名單置於農林部網站並告知我國行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（以下簡稱防檢局）。
- (三) 防檢局如有要求，農林部應提供所有依據「蘋果輸臺計畫」登錄之參與者資料，包括供果園及其蘋果蠹蛾誘捕、監測及病蟲害管理紀錄。
- (四) 包裝場包裝之蘋果須來自符合農林部「蘋果輸臺計畫」規定並經註冊登錄之供果園。
- (五) 包裝場須依據農林部認可之檢疫檢查系統及操作規定進行作業，以符合「蘋果輸臺計畫」。
- (六) 冷藏倉庫設置應符合「蘋果輸臺計畫」規定，確保包裝完成且通過檢疫之蘋果不會再受到感染。
- (七) 供果園、包裝場及冷藏倉庫必須具有符合農林部「蘋果輸臺計畫」規定之回溯系統。
- (八) 輸臺蘋果出口商申請植物檢疫證明書時，必須保證該批蘋果符合「蘋果輸臺計畫」之回溯要求規定。
- (九) 農林部所簽發之輸臺蘋果植物檢疫證明書附記欄應加註證明經檢疫未發現蘋果蠹蛾、火傷病、西方花薊馬及其他防檢局指定之檢疫有害生物，且符合「蘋果輸臺計畫」相關規定。有害生物名單以及輸臺蘋果檢疫條件改變時，附記欄註明事項應依防檢局之修正內容辦理。
- (十) 植物檢疫證明書上應註明包裝場名稱或代號及檢疫日期。
- (十一) 每一包裝箱或整盤打包之棧板標識上，應標示包裝場名稱或代號。
- (十二) 輸臺蘋果自供果園至輸出檢疫之流程中若被檢出活蘋果蠹蛾，農林部應停止核發該供果園產蘋果之檢疫證明書。該供果園該生產季所生產之蘋果，仍在紐西蘭境內者，均不得輸往臺灣。