

檔 號：
保存年限：

農業部動植物防疫檢疫署 令

發文日期：中華民國114年10月8日
發文字號：防檢四字第1141883404號



修正「輸澳大利亞去冠芽鳳梨燻蒸檢疫處理設施管理及作業要點」第三點，並自即日生效。

附修正「輸澳大利亞去冠芽鳳梨燻蒸檢疫處理設施管理及作業要點」第三點

代理署長 杜麗華

輸澳大利亞去冠芽鳳梨燻蒸檢疫處理設施管理及作業要點

第三點修正規定

三、輸往澳大利亞去冠芽鳳梨鮮果實，輸出前應於防檢署認可或防檢署所屬之燻蒸處理設施，以下列之燻蒸處理基準處理二小時後，經檢疫合格，始可輸出：

- (一) 果實中心溫度達二十一攝氏度以上時，溴化甲烷每立方公尺三十二公克。
- (二) 果實中心溫度達十六攝氏度以上，未達二十一度時，溴化甲烷每立方公尺四十公克。
- (三) 果實中心溫度達十一攝氏度以上，未達十六度時，溴化甲烷每立方公尺四十八公克。
- (四) 果實中心溫度達十攝氏度以上，未達十一度時，溴化甲烷每立方公尺五十六公克。