

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

第三點修正對照表

修正規定	現行規定	說明
<p>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：</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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<u>五十六</u>公克。</p>	<p>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：</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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六十四公克。</p>	<p>依據澳大利亞生物安全進口條件資訊網 (Biosecurity Import Conditions System, 簡稱BICON) 公告我國鳳梨鮮果實輸澳溴化甲烷燻蒸處理條件，修正第四款投藥劑量。</p>