國產鮮果實外銷檢疫殺蟲處理條件

115.7.9 更新

果品種類	處理方式及條件	輸往國家
1.荔枝	蒸熱及低溫複合處理： 果實中心溫度在 46.2℃以上維持達 20 分鐘後，使果實中心溫度降至 2℃以下維持達 42 小時。	**日本** **韓國**
	運輸途中以低溫處理： 果實中心溫度於 0.99℃(含)以下持續達 17 天或 1.38℃(含)以下持續達 20 天。	**美國**
	輸出前冷藏殺蟲處理或運輸途中冷藏殺蟲處理： 果實中心溫度於 0.99℃(含)以下持續達 17 天或 1.38℃(含)以下持續達 20 天。	**澳大利亞**
	輸出前冷藏殺蟲處理或運輸途中冷藏殺蟲處理： 果實中心溫度於 0.99℃(含)以下持續達 17 天或 1.38 ℃(含)以下持續達 20 天。 或 蒸熱及低溫複合處理： 果實中心溫度在 46.2℃以上維持達 20 分鐘後，使果實中心溫度降至 2℃以下維持達 42 小時。	**紐西蘭**
2.芒果	蒸熱處理： 果實中心溫度於 46.5℃以上連續達 30 分鐘。	**日本(愛文及海頓)、韓國(愛文及海頓)、紐西蘭、澳大利亞、智利及歐盟**
3.椪柑	低溫處理： 果實中心溫度在 1℃以下連續達 14 天。	**日本、韓國**
4.巨峰葡萄	低溫處理： 果實中心溫度在 1℃以下連續達 12 天。	**日本**
5.義大利葡萄	低溫處理： 果實中心溫度在 1℃以下連續達 12 天。	**日本**
6.楊桃	運輸途中以低溫處理： (1)T107-h：果實中心溫度 0.99℃或以下處理 17 天或 1.38℃以下處理 20 天。	**美國**

	(2)T107-j：果實中心溫度 0.99℃或以下處理 15 天或 1.38℃以下處理 18 天。	
	運輸途中以低溫處理： (1)果實中心溫度 0℃以下持續 10 天。 (2)果實中心溫度 0.56℃以下持續 11 天。 (3)果實中心溫度 1.11℃以下持續 12 天。 (4)果實中心溫度 1.66℃以下持續 14 天。	**智利**
7.文旦	低溫處理： 果實中心溫度在 1℃以下連續達 12 天。	**日本**
8.白柚	低溫處理： 果實中心溫度在 1℃以下連續達 12 天。	**日本**
9.木瓜	蒸熱處理：果實中心溫度至 43℃以上，再以飽和水蒸氣加熱至果實中心溫度達 47.2℃。	**日本(僅限臺農 2 號木瓜)**
10.白肉種紅龍果	蒸熱處理： 果實中心溫度達 46.5℃持續 30 分鐘，處理後於常溫環境下以通風方式使果實冷卻。	**日本**
11.三角柱屬紅龍果	蒸熱處理： 置於蒸熱處理設施，利用飽和蒸氣使庫內溫度提升至 48℃以上，維持至少 136 分鐘；當果實中心溫度達 46.5℃以上時，須維持至少 30 分鐘，並以通風方式使果實冷卻。	**日本** **註 1.適用白肉種、紫紅肉種、紅肉種及紫紅肉、紅肉與白肉種三種間之雜交種** **註 2.黃龍果 *Hylocereus megalanthus* 非果實蠅寄主無須檢疫處理，但黃龍果與三角柱屬紅龍果之雜交種為禁止輸日品項**

12.龍眼(可帶柄)	低溫處理： (1)果實中心溫度 0.99℃以下持續 17 天。 (2)果實中心溫度 1.38℃以下持續 20 天。	**美國**
13.棗	低溫處理： 果實中心溫度在 1.2℃以下連續 14 天。	**日本**
	低溫處理： 果實中心溫度在 1.0℃以下連續 12 天。	**韓國**
14.番石榴	運輸途中以低溫處理： (1)果實中心溫度 1℃以下持續 17 天。 (2)針對瓜實蠅及南瓜實蠅採系統性管理，並以果實中心溫度 0℃以下持續 12 天。 (3)針對瓜實蠅及南瓜實蠅採系統性管理，並以果實中心溫度 1℃以下持續 15 天。	**美國**
	低溫處理及運輸途中以低溫處理： 果實中心溫度 1℃以下持續 17 天。	**歐盟** (115 年 10 月 15 日起)
15.去冠芽鳳梨	輸出前以下列之燻蒸處理基準處理 2 小時後，經檢疫合格，始可輸出： (1)果實中心溫度 21℃以上時，溴化甲烷 32 g/m^3 (2)果實中心溫度 16-20.9℃時，溴化甲烷 40g/m^3 (3)果實中心溫度 11-15.9℃時，溴化甲烷 48g/m^3 (4)果實中心溫度 10-10.9℃時，溴化甲烷 56g/m^3	**澳大利亞**