

越南產白肉種紅龍果 (*Hylocereus undatus*)

鮮果實輸入檢疫條件

105 年 3 月 18 日農防字第 1051492993A 號公告訂定

- 一、自越南輸入白肉種紅龍果 (*Hylocereus undatus*) 鮮果實 (以下簡稱紅龍果)，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、供果園條件如下：
 - (一) 紅龍果應產自越南農業部植物保護局 (以下簡稱植保局) 指導施行病蟲害防治措施，並經其登錄認證之供果園。
 - (二) 植保局應確保認證登錄供果園保有防治方法或防治曆，並將其供果園代號、地址及生產者姓名等資料造冊備查，我國植物檢疫機關得隨時要求查核資料，並進行實地審查。
- 三、紅龍果輸出前應於植保局及我國植物檢疫機關認可之蒸熱處理設施進行蒸熱處理，果實中心溫度應達到攝氏四十六點八度以上，至少處理四十分鐘，處理時相對濕度須在百分之九十以上，處理完畢後應先以冷水降溫十分鐘，再以氣冷方式降至常溫。
- 四、蒸熱處理設施 (含包裝場及冷藏庫) 之設置條件如下：
 - (一) 應保持清潔並定期消毒。
 - (二) 應有防蟲設備，包括出入口或門須設有向下吹風之風簾、塑膠門簾或防蟲裝置；有窗戶或通風孔者均應裝置直徑一點六毫米以下之紗網。
 - (三) 進入包裝區之通道應設有暗室且具多道門 (三道門以上)。
 - (四) 應具備可自蒸熱處理庫體外部隨時讀取庫體內部溫濕度及果實溫度之自動溫濕度計，並可列印紀錄資料。
 - (五) 包裝場內應設置黏蟲板或燈光誘殺器等非性費洛蒙之誘捕器以偵測有害生物之發生。

植保局應將其認可登錄蒸熱處理設施之名稱、代號、地址資料造冊備查，並應於邀請我國派員進行產地查證時提供我國植物檢疫機關查核。
- 五、認可之蒸熱處理設施於每年開始使用前，應由植保局人員會同我國植物檢疫機關人員依附件規定完成蒸熱處理設施測試認證作業，測試合格後，始得進行蒸熱處理作業。

經測試合格之蒸熱處理設施，逾一個月未執行紅龍果輸臺檢疫處理作業者，應重新進行測試認證。
- 六、蒸熱處理時，應符合下列規定：
 - (一) 植保局人員與我國植物檢疫機關檢疫人員共同監督檢疫處理。
 - (二) 於每一蒸熱處理庫體內每一差壓單位至少設置一支果實溫度探針，且須裝設於蒸熱設施測試結果之低溫點。
 - (三) 將溫度探針插入果實並確認可測量果實中心溫度。
 - (四) 輸臺紅龍果不得與輸銷其他國家之紅龍果或其他種類鮮果實同時進行蒸熱處理。
 - (五) 處理結束後，應切開設置果溫探針的鮮果實，確認探針位置在果實中心處，如未符者應重新處理。

七、完成蒸熱處理之紅龍果應符合下列規定：

(一) 應採取下列方式包裝：

1. 完全密封包裝，或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毫米之防蟲紗網。
2. 每一包裝箱封口處應以具流水編號且無法重複使用之封識封妥，植保局應事先提供該封識之樣式予我國植物檢疫機關。

(二) 應採取下列方式之一運輸：

1. 以棧板整盤打包裝運，且以網孔小於一點六毫米之防蟲紗網或以能完全防止害蟲侵入之材料將貨品全面密閉包裹且封口處應以具流水編號且無法重複使用之封識封妥，植保局應事先提供該封識之樣式予我國植物檢疫機關。
2. 以密閉式貨櫃裝運，櫃門應予鉛封，並於植保局簽發之植物檢疫證明書上註明貨櫃號碼及封條號碼。

(三) 每一包裝箱或整盤打包裝棧板外應標有認可蒸熱處理場之名稱或登錄編號，包裝上應標有「To Taiwan」字樣。

(四) 完成包裝之紅龍果於裝櫃前應儲存於密閉式設施內，且不得與輸銷國內市場或其他國家之紅龍果或其他種類鮮果實混合儲藏，運輸貨櫃中亦不得混裝其他種類鮮果實及貨品輸入。

八、輸出檢疫應符合下列事項：

- (一) 應於具防蟲設備，並備有充足照明設備、檢查儀器及檢查檯之場所進行檢疫。
- (二) 檢查時應以同一個蒸熱處理設施內同時處理之紅龍果為單位，以確定其殺蟲效果。
- (三) 每批貨品應隨機抽檢百分之五以上之包裝箱進行檢疫，每一包裝箱至少切開三顆鮮果實進行檢查。
- (四) 植保局與我國植物檢疫機關之檢疫人員應共同檢疫以確定無罹染有害生物。
- (五) 輸出檢疫發現果實蠅幼蟲或卵時，應置於常溫環境下，自發現時開始計算，幼蟲須觀察三小時，卵須觀察四十八小時後再行判定是否為活果實蠅幼蟲或卵是否孵化，於此期間發現果實蠅幼蟲或卵之蒸熱設施應暫停所有作業。
- (六) 檢疫發現活果實蠅時，除與該批貨品同時進行蒸熱處理之鮮果實皆不得輸臺外，應暫停越南紅龍果輸臺作業。經查明原因進行改善措施，並於我國植物檢疫機關確認核可後，始得恢復作業。
- (七) 檢出其他有害生物時，則該批貨品經適當檢疫處理殺滅或去除檢出之有害生物後方可輸出。
- (八) 經檢疫合格之紅龍果，如未在七日內出口，應在出貨前重新依本點規定進行檢查，並重新簽發輸出植物檢疫證明書。

九、經檢疫合格之紅龍果應由植保局簽發輸出植物檢疫證明書，並加註下列事項，另由我國植物檢疫機關檢疫人員副署：

- (一) 蒸熱處理設施名稱或代號、檢疫封識流水號、海運貨櫃號碼及封條號碼。
- (二) 蒸熱處理之日期、溫度及處理時間。
- (三) 經檢疫未發現番石榴果實蠅及其他我國之檢疫有害生物。

十、輸入檢疫應依下列規定辦理：

- (一) 輸入檢疫之程序、方法及取樣應依據我國植物防疫檢疫法及相關檢疫規定執行。
- (二) 輸入之紅龍果不符合本檢疫條件規定者不得輸入，應予退運或銷燬。
- (三) 輸入檢疫發現果實蠅卵或幼蟲時，應置於常溫環境下，自發現時開始計算，幼蟲須觀察三小時，卵須觀察四十八小時後再行判定是否為活果實蠅幼蟲或卵是否孵化；我國植物檢疫機關應立即通知植保局，於此期間發現果實蠅卵或幼蟲之蒸熱設施應暫停所有作業。
- (四) 輸入檢疫發現活果實蠅時，除不得輸入應予退運或銷燬外，我國植物檢疫機關應立即通知植保局暫停紅龍果輸臺作業，經查明原因及進行改善措施，並經我國植物檢疫機關確認核可後，始得恢復輸臺作業。
- (五) 在紅龍果輸臺作業暫停日期之前，已經簽發輸出植物檢疫證明書之鮮果實，應在暫停日翌日起算三日內裝船（機）輸往臺灣；且應接受較嚴格之輸入檢疫。
- (六) 輸入檢疫時發現果實蠅以外之有害生物，將依據相關檢疫規定採取檢疫措施。

十一、我國植物檢疫機關檢疫人員赴越南執行產地檢疫作業注意事項

- (一) 工作時間為每週一至週五，八時三十分至十七時三十分。
- (二) 如須辦理加班作業，植保局應於前一日向我國植物檢疫機關駐場檢疫人員提出加班作業申請，加班作業時間如下：
 - 1. 平常日加班時間自十七時三十分起，不得超過二十一時三十分。
 - 2. 例假日加班時間自八時三十分起，不得超過二十一時三十分。
- (三) 檢疫作業時間超過前款加班時間，須經我國植物檢疫機關檢疫人員同意後始得辦理。
- (四) 我國植物檢疫機關檢疫人員工作時應有翻譯人員在場。

十二、產地檢疫查證規定如下：

- (一) 植保局應在每年紅龍果輸臺作業二個月前提供所需檢疫人員人數及期間、預定輸臺紅龍果數量、供果園及蒸熱處理場所在位置及名單等資料發函邀請我國植物檢疫機關派員。
- (二) 我國植物檢疫機關依前述資料派員赴越南會同植保局辦理蒸熱處理設施認證及輸出檢疫作業，期間超過一個月以上時，得分梯次派員。
- (三) 我國植物檢疫機關依據本檢疫條件派員赴越南檢疫查證所需交通費、生活費、加班費、雜費、保險費、翻譯費及簽證費等費用，應由越南負擔。

附件：

蒸熱處理設施測試認證作業規定

一、 雙方檢疫人員應查核蒸熱處理設施（含包裝場及冷藏庫）符合本規定後始得進行測試。

二、 應依下列程序完成溫度計校正測試：

- （一）以裝置標準溫濕度計之水浴槽校正所有溫度探針，標準溫濕度計應每年經認證機構校正並留有紀錄供查核。
- （二）將果實溫度探針置於溫度維持於攝氏四十六點八度之恆溫水槽中，待溫度維持穩定後，以五分鐘間隔記錄五次，果實溫度探針之準確度應在正負攝氏零點一度內。
- （三）前述五次紀錄中，以出現三次以上相同之數值為校正值，校正自動記錄式溫度計。
- （四）量測溫度不在測量範圍內或誤差值大於正負攝氏零點三度之探針不得使用，或五次測量數值皆不同之探針，亦不得使用。
- （五）植保局應採取措施防範已經校正之自動記錄式溫濕度計遭竄改。
- （六）蒸熱處理設施開始進行處理後，應每個月定期進行溫度探針校正。

三、 應依下列方法完成蒸熱處理設施空庫測試：

- （一）於蒸熱處理庫體內堆放限制最大數量之空籃。
- （二）於最接近蒸氣出口之空籃內設置自動記錄式溫度計之探針，如檢疫處理設施具有複數差壓單位（棧板），則每單位皆須放置探針。
- （三）庫體須加熱至所有溫度探針達攝氏四十六點八度以上並維持穩定，確認庫體內相對濕度達百分之九十以上。
- （四）確認所有溫度探針讀值達攝氏四十六點八度以上維持四十分鐘。且須每五分鐘記錄或印出一次溫度讀值。
- （五）若蒸熱處理庫體具有複數差壓單位，於空庫運轉測試時，庫體內所有差壓單位探針溫度達攝氏四十六點八度且庫體內相對濕度達百分之九十以上後，確認測量各差壓單位之自動記錄式溫濕度計讀數差於攝氏四度以內。

四、 應依下列方法完成蒸熱處理設施堆積測試：

- （一）全數差壓單位須進行運轉測試。
- （二）堆積測試進行時，選作受測之差壓單位須堆放果實，剩下之差壓單位堆積空籃及啟動差壓風扇。
- （三）堆積測試時蒸熱處理庫須依預計商業輸出之最大容量裝載果實。
- （四）每一差壓單位之測試果須選自最大者。測試果必須硬質且重量相近。
- （五）於堆積果實之差壓單位上、中、下部各層之四個角落以及中央之果實中心各設置一支果溫探針，每一差壓單位計設置十五支果溫探針。各差壓單位可分次進行堆積測試。蒸熱處理條件須與實際輸出作業時相同。供測試之果實於測試結束後符合本檢疫條件規定者得進行輸出。
- （六）以飽和蒸氣加熱，使所有鮮果實中心溫度上升至處理溫度攝氏四十六點八度以上，維持至少四十分鐘，自動記錄式溫濕度計每五分鐘記錄一次。
- （七）測試完畢後，應切開設置果溫探針的鮮果實，確認探針位置在果實中心處，如未符者應重新進行測試。

(八) 低溫點為溫度最晚達到攝氏四十六點八度之探針設置處。

(九) 商業運轉時溫度探針設置位置應依據測試結果之低溫點決定。