主要外銷國家水果檢疫規定與檢疫處理條件

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局臺中分局
陳素琴

前言

臺灣有得天獨厚的地理環境及氣候條件，又加上優越之農業技術，在農民及農產業者勤奮努力下，可生產優質溫帶、熱帶及亞熱帶果品。無論是品質及安全衛生方面，均已達國際水準，使臺灣成為聞名世界之水果王國。質優量豐的果品不僅足供國內市場，盛產時節甚而遠超過國內市場需求，肇致價格下跌。因此，拓展果品外銷是調整供需、穩定價格，以及保障果農利益之重要關鍵。

拓展果品外銷之前，輸出業者應充份瞭解輸入國之檢疫規定，方能順利通關並保障自身權益。現就主要外銷國家果品之檢疫規定與檢疫處理條件進行蒐整及說明，提供業界參考。

輸出檢疫規定及申請程序

一、我國輸出檢疫規定

(一) 農產品之輸出檢疫係依據我國輸出檢疫法規，並配合輸入國政府要求之輸入檢疫條件，以協助業者順利輸銷國外市場。

(二) 我國植物檢疫機關為行政院農業委員會動植物防疫檢疫局（簡稱防檢局），負責執行植物或植物產品輸出檢疫及簽發輸出植物檢疫證明書。

(三) 我國執行輸出檢疫之法源為「植物防疫檢疫法」第20條：輸出植物或植物產品，輸入國要求提出檢疫證明者，輸出人得申請植物檢疫機關檢疫。植物檢疫機關實施檢疫後，應發給證明。前項檢疫，應在植物檢疫機關內實施，但檢疫機關認有必要時，得在該

植物或植物產品所在地實施。

(四) 應輸入國要求加註檢疫條件者，業者應事先申請核准，經臨場檢疫合格後，且符合輸入國檢疫要求者，方可加註於輸出植物檢疫證明書中；輸出植物及其產品屬於管制輸出者，須持有相關主管機關核准的輸出證明文件，始得申報檢疫。

(五) 輸入國無檢疫規定者，得免辦輸出檢疫。目前僅輸往香港及新加坡的鮮果、蔬菜及切花，未實施植物檢疫。

(六) 植物或植物產品因輸入國檢疫規定不同，應經檢疫符合輸入國植物檢疫規定後，方予放行。

二、輸出檢疫程序

為符合輸入國之檢疫條件或要求，輸出人於輸出果品前應向防檢局申請輸出檢疫。防檢局辦理輸出檢疫係依據「植物防疫檢疫法」暨其施行細則與執行辦法、「動植物檢疫申報發證作業要點」、「動植物檢疫規費收費實施辦法」、「應施檢疫動植物品目表」及其他相關規定辦理，並依據輸入國之規定與要求配合辦理，經檢疫合格由防檢局發給輸出植物檢疫證明書後，方可輸出。主要程序為：

(一) 申請輸出檢疫

輸出前無須經過檢疫處理之果品種類，輸出業者可逕向防檢局之產地分局或是輸出港埠之分局或檢疫站申請輸出檢疫。

(二) 審核文件

輸出鮮果實檢疫時，申請人須具備下列文件：

1、輸出植物及其產品檢疫申請書。

2、價格證明如商業發票等。

3、其它相關文件如輸入國輸入同意函(必要時)或輸入國檢疫要求條件

等文件。

(三) 臨場檢疫

輸出業者應在其所指定之檢疫日期及檢疫地點備妥擬輸出之果品，供防檢局檢疫人員施行輸出檢疫。檢疫人員除依照國際規範外並根據輸入國要求條件執行檢疫。其他輸入國特別要求之檢疫處理或其他檢疫相關證明等作業，都須於防檢局檢疫人員監督下實施。檢疫完成後，填寫檢疫紀錄，據以判定合格與否。

(四) 檢疫結果

經臨場檢疫結果如不符合輸入國檢疫要求者，該批貨品應由輸出業者予以改善；無法改善者，不得輸出。經檢疫人員依據輸入國檢疫條件檢疫合格後，防檢局即核發輸出植物檢疫證明書，提供業者向輸入國辦理輸入。

輸出檢疫規定及申請程序

近年來，我國主要輸出水果種類包括香蕉、番荔枝、鳳梨、芒果、蓮霧、番石榴、荔枝、楊桃、葡萄、棗、柑桔、紅龍果、木瓜及梨等，主要外銷市場為美國、加拿大、智利、日本、韓國、香港、澳門、中國大陸、新加坡、馬來西亞、印尼、汶萊、歐盟、澳大利亞及紐西蘭等國家及地區。茲將前述國家地區之輸入檢疫規定或作業原則分述如下：

一、美國

(一) 除荔枝、楊桃、芒果及龍眼外，其他國產水果尚無法輸往美國，相關檢疫規定如下。

1. 荔枝

(1) 1994年公告解除我國荔枝輸美限制。

(2) 輸美水果之冷藏貨櫃，須經美國農業部核准，且所有鮮果不得於佛羅里達州銷售。

(3) 輸美荔枝不得帶枝葉，必須剪成顆粒狀。其檢疫條件為：

- 荔枝果實中心溫度在0.99℃(33.8℉)或以下，冷藏處理17天。
- 荔枝果實中心溫度在1.38℃(34.5℉)或以下，冷藏處理20天。

2. 楊桃

1995年公告解除我國楊桃輸美限制，但須經過低溫冷藏殺蟲處理，條件如下：

(1) T107-h：果實中心溫度0.99℃或以下處理17 天或1.38℃或以下處理20天。

(2) T107-j：果實中心溫度0.99℃或以下處理15 天或1.38℃或以下處理18天。

3. 芒果

(1) 輸往美國芒果應檢附我國輸出植物檢疫證明書，加註經檢疫殺蟲處理。

(2) 檢疫殺蟲處理條件如下：

T106-d：處理前先將果實大小分級，以47.5℃飽和水蒸氣加溫，使果實中心溫度上升至46.5℃以上，持續處理30分鐘後迅速冷卻。

4. 龍眼

(1) 鮮果實輸美前須經低溫處理，處理條件可採下列方式擇一使用：

0.99℃以下17天或1.38℃以下20天之持續冷藏處理。

(2) 上述處理方式可採輸出前於認證核可之冷藏庫內進行，或採運輸途中於美方核可之冷藏貨櫃內進行。

(3) 採運輸途中冷藏處理之果實於處理前須先預冷至處理溫度。

(4) 冷藏處理須每小時紀錄一次溫度，果實中心溫度於處理過程中連續2小時之讀值變化不可超過0.39℃（0.7℉）。

(5) 輸出時須檢附植物檢疫證明書，並加註經檢疫未罹染桃蛀野螟蛾（*Conogethes punctiferalis*）、粗腳姬捲葉蛾（*Cryptophlebia ombrodelta*）及腹鉤薊馬（*Rhipiphorothrips cruentatus*）。

(二) 前述輸美果品應注意事項如下：

1、依美國檢疫法規，所有外國果品輸美之前，必須完成特定的檢疫處理，並向美國檢疫當局申請輸入許可證。

2、輸美果品之冷藏貨櫃，須經美國農業部核准，且所有鮮果不得於佛羅里達州銷售。包裝箱上須標示「不得輸銷及配售於佛羅里達州（Prohibiting the longan's importation into or distribution in the State of Florida）」。

3、不同果品種類或不同包裝者不可混放於同一貨櫃進行處理。

(三)美國農業部動物植物檢疫局植物檢疫規定查閱網址：
http://www.aphis.usda.gov/wps/portal/aphis/home/。

二、加拿大

(一) 因加拿大冬季較長且溫度極低(-20~-30℃)，無亞熱帶疫病蟲害之虞，除國產蘋果、葡萄、桃、李、梨、草莓等溫帶水果禁止輸往該國外，其餘鮮果實輸入時須檢附植物檢疫證明書。

(二) 加拿大農業與農業食品部輸入規定查閱網址：
http://www.inspection.gc.ca。

三、智利

(一) 智利目前已開放我國產芒果、荔枝及楊桃3項水果輸入該國。

(二) 前述相關檢疫規定如下：

1. 芒果

(1) 2007年起，智利開放我國產芒果輸入，每年芒果輸出季前，由防檢局邀請智利農牧局（SAG）派員來臺執行蒸熱處理場及包裝場查證。

(2) 該國檢疫規定為我國產芒果經蒸熱檢疫處理，以飽和蒸氣加熱使果肉中心溫度到達46.5℃，持續處理30分鐘後，再以冷水處理40分鐘以降至常溫。

(3) 經我方檢疫人員執行檢疫合格後，輸出植物檢疫證明書應加註證明經檢疫未罹染東方果實蠅(*Bactrocera dorsalis Hendel*)及芒果蛀果螟蛾(*Deanolis albizonalis*)，方可輸往智利。

2. 荔枝

(1) 我國產荔枝經檢疫合格，於輸出植物檢疫證明書加註證明經檢疫未罹染粗腳姬捲葉蛾、桃蛀野螟蛾及紫短鬚蟎等有害生物後，即可輸往智利。

(2) 荔枝首次輸出前，我國須邀請智利農牧局派員來臺執行供果園及包裝場查證。

(3) 無須檢疫處理，惟須包裝場認證。

3. 楊桃

自2008年起，楊桃可採低溫處理方式輸銷智利，其相關檢疫規定詳如下：

(1) 供果園與包裝場基本條件

① 楊桃結果初期即須套袋，以防止東方果實蠅、粗腳姬捲葉蛾、桃蛀野螟蛾或桑粉介殼蟲為害。

② 包裝場須符合防蟲規定，包裝場出入口須配備雙重門或有適當之防蟲設施。

③ 向防檢局登記核可，並於首次輸出季前經智利農牧局(SAG)與防檢局共同查核認可。

(2) 冷藏處理方式

① 楊桃須經冷藏處理，處理方式可採輸出前於認證核可之冷藏庫內進行，或採運輸途中，於冷藏貨櫃內進行。

② 冷藏處理條件可採下列方式擇一使用：0℃以下10天、0.56℃以下11天、1.11℃以下12天或1.67℃以下14天。

(3) 輸出檢疫

① 輸出檢疫時若檢出東方果實蠅、粗腳姬捲葉蛾、桃蛀野螟蛾或桑粉介殼蟲，則該批楊桃禁止輸往智利。

② 每一包裝箱上均須貼標籤，以英文註明生產者代號或姓名、產地、包裝場代號、名稱與城市等。

③ 於冷藏庫內完成冷藏處理之鮮果實輸出時，應裝載於密閉貨櫃或具防蟲設施之包裝，並加以鉛封；採運輸途中低溫處理者，處理貨櫃亦須鉛封。

④ 檢疫證明書上除加註未罹染前述4種害蟲外，亦須註明鉛封號碼。

四、日本

(一) 未黃熟鳳梨及香蕉，經我國檢疫合格後，檢附植物檢疫證明書即

可輸日。

(二) 芒果、木瓜、番石榴、蓮霧、荔枝、楊桃、葡萄、柑桔、棗及梨等水果，因東方果實蠅的問題，係屬「禁止輸入品」。日方已就荔枝、椪柑、芒果（愛文及海頓）、葡萄（義大利及巨峰）、文旦及白柚、台農2號木瓜及白肉種紅龍果（*Hylocereus undatus Britt. & Rose*）來臺確認檢疫處理過程，並達成協議，符合條件者，即可輸出日本，條件如下。

1. 荔枝

(1) 檢附我國輸出植物檢疫證明書，並加註經殺蟲檢疫處理。

(2) 殺蟲檢疫處理條件：果實中心溫度於46.2℃以上連續達20分鐘後，6小時以內，果實中心溫度降至2℃以下，且持續42小時。

2. 芒果(愛文及海頓)

(1) 檢附我國輸出植物檢疫證明書，並加註經殺蟲檢疫處理。

(2) 殺蟲檢疫處理條件：果實中心溫度於46.5℃以上連續達30分鐘後，降至常溫。

3. 椪柑

(1) 檢附我國輸出植物檢疫證明書正本，並加註經檢疫殺蟲處理。

(2) 檢疫處理條件以0至1℃低溫處理達14天。

4. 葡萄(義大利及巨峰)

(1) 檢附我國輸出植物檢疫證明書，並加註經殺蟲檢疫處理。

(2) 葡萄鮮果實在低溫設施內，使鮮果實中心溫度達0.5℃後，以1℃以下持續消毒處理達12天。

5. 文旦及白柚

(1) 檢附我國輸出植物檢疫證明書，並加註經殺蟲檢疫處理。

(2) 鮮果實在低溫設施內，使鮮果實中心溫度達1℃後，以此溫度持續消毒處理達12天。

6. 臺農二號木瓜

(1) 檢附我國輸出植物檢疫證明書，並加註經殺蟲檢疫處理。

(2) 殺蟲檢疫處理條件：臺農二號木瓜果實在蒸熱處理設施內，先使果實中心溫度依一定的速率上升至43℃以上後，再以飽和蒸氣加熱至果實中心溫度達47.2℃。

7. 紅龍果(白肉種)

自2011年4月16日起，我國產白肉種紅龍果可採蒸熱檢疫處理方式輸銷日本，相關檢疫規定說明如下：

(1) 適用於臺灣產白肉種紅龍果，且須以海運貨物或空運貨物方式輸日。

(2) 果實輸日前須經蒸熱處理，將果實放置於蒸熱處理設施中，利用飽和蒸氣使鮮果實中心溫度達46.5℃之後，於該溫度以上維持30分鐘，符合上述處理條件後於常溫環境下以通風方式使果實冷卻。

(三) 前述輸日水果應注意事項如下：

1、包裝材料如有通風孔，應使用網目孔徑小於1.6mm 之紗網封妥；包裝箱上須標示「日本」或「To Japan」字樣，另於開封處須貼有本局檢疫標識。

2、輸出檢疫時由臺日雙方檢疫人員共同確認未罹染檢疫有害動植物，特別是東方果實蠅種群及瓜實蠅，檢查數量為包裝件數之2%以上

，除加註蒸熱處理條件及檢疫結果於植物檢疫證明書上之外，亦須由臺日檢疫人員於植物檢疫證明書上共同簽署。

3、前述檢疫處理及果實包裝須於日方核可及認證之設施中進行，並由臺日雙方檢疫人員共同檢疫合格後，始得輸往日本。

4、果品抵日之輸入檢疫時，日本植物檢疫官如發現該批輸入未檢附植物檢疫證明書、檢疫處理未經日本植物檢疫官確認、包裝箱上未標示「日本」或「To Japan」字樣或開封處未有防檢局檢疫標識、包裝破損或被打開時，則該箱或該批果實應予銷燬或退運處分。

5、為應日本2006年5月29日對食品准許使用之農藥、動物用藥及飼料添加物所採行之食品衛生法；行政院農業委員會針對芒果等7項輸日供果園加強外銷果品農藥殘留檢測，並配合「優質供果園登錄簽審系統」，於採收前7~15日至供果園採樣進行農藥殘留檢驗。另芒果、木瓜以及荔枝等3項水果蒸熱處理前，應進行農藥抽驗作業，符合規定者始核發輸出同意文件，確保果品符合日方安全衛生基準。

(四)日本農林水產省植物防疫所植物檢疫規定查閱網址：
http://www.maff.go.jp/pps/。

五、韓國

(一) 自1994年起，韓國即陸續針對我國荔枝蒸熱冷藏複合處理、愛文及海頓種芒果蒸熱及椪柑冷藏檢疫處理方法進行認證，相繼解除荔枝、芒果（愛文及海頓種）、椪柑及木瓜等4種果品之輸入禁令，檢疫條件如下：

1. 荔枝

(1) 檢附我國輸出植物檢疫證明書，並加註經殺蟲檢疫處理。

(2) 殺蟲檢疫處理條件：果實中心溫度於46.2℃以上連續達20分鐘後

，6小時內降至2℃以下持續42小時。

2. 愛文及海頓種芒果

(1) 韓國於1996年7月正式公告臺灣芒果愛文及海頓兩品種得經蒸熱檢疫處理後輸往該國。

(2) 輸韓芒果檢疫處理程序與大致與輸日相同，惟韓方規定輸出包箱上需黏貼韓國政府規定之衛生合格標章，並蓋上檢疫日期。

(3) 輸韓芒果多以貨櫃海運方式運輸，應在韓國檢疫官監督下裝入載運之貨櫃中，並將貨櫃密封。輸出植物檢疫證上應註明貨櫃號碼及封條號碼，並應注意裝櫃前貨櫃清潔作業。

3. 椪柑

(1) 檢附我國輸出植物檢疫證明書正本，並加註經檢疫殺蟲處理。

(2) 檢疫殺蟲條件：果實中心溫度在1°C以下連續達14天。

4. 木瓜

(1) 韓國動植物檢疫署於2013年6月19日正式公告我國產鮮木瓜果實得經蒸熱檢疫處理後輸往該國。

(2) 木瓜鮮果實不得帶有莖葉及土壤等污染物。

(3) 檢疫處理條件：以果實中心溫度達到47.2℃之蒸熱處理。

(二) 前述輸韓水果應注意事項如下：

1. 包裝箱須為密閉包裝，其上應有包裝場名稱或代號及「For Korea」字樣。

2. 輸出檢疫應確定無罹染有害生物，並於檢疫證明書上加註包裝場編號、貨櫃號碼、封條號碼、蒸熱處理資訊等資料。

3. 應邀請韓國檢疫官來臺會同執行蒸熱處理設施認證工作及輸出檢疫作業。

(三) 韓國農林水產食品部輸入植物檢疫規定查閱網址：
http://english.mifaff.go.kr/main.jsp。

六、香港

(一) 依香港法例第207章植物（進口管制及病蟲害控制）條例之規定，因「供作食用的新鮮水果」屬於附表2無需植物進口證的植物品項下，得免辦輸出檢疫。

(二) 香港漁農自然護理署植物檢疫規定查閱網址：
http://www.afcd.gov.hk。

七、澳門

(一) 依據澳門特殊行政區公告，第452/2011號行政長官批示，食用蔬菜、果實、菇類菌種、甘蔗、魚子醬等，無須申請准照，但應填寫申報單向民政總署申請衛生檢疫，以證明有關食物適宜供人食用。

(二) 澳門植物檢疫規定查閱網址：
http://www.customs.gov.mo/cn/customs1-3.htm。

八、中國大陸

(一) 依據中國「進境水果檢疫管理辦法」，中國自 2006年5 月1 日已允許臺灣產之鳳梨、香蕉、番荔枝（釋迦）、木瓜、楊桃、芒果、芭樂（番石榴）、蓮霧、檳榔、橘、柚、棗、椰子、枇杷、梅、李、柿子、桃、檸檬、橙、紅龍果及哈密瓜等22種水果輸入。2011年開放臺灣鮮梨進口大陸，自此，大陸開放臺灣水果輸入項目已達到23項。上述鮮果實，輸出業者須在輸出前向中國植物檢疫機構辦理檢疫審批手續，也就是須事先申請輸入許可。鮮果實

輸出前再向防檢局申請輸出檢疫；抵達中國後再憑防檢局核發之輸出植物檢疫證明書，向中國申請輸入檢疫。

(二) 依規定輸入中國大陸水果應當符合以下檢驗檢疫要求：

1. 不得混裝或夾帶植物檢疫證書上未列明的其他水果。

2. 包裝箱上須用中文或英文註明水果名稱、產地、包裝廠名稱或代碼。

3. 不帶有中國禁止輸入之檢疫性有害生物、土壤及枝、葉等植物殘體。

4. 有毒有害物質檢出量不得超過中國相關安全衛生標準的規定。

5. 輸出國或地區與中國簽訂有協定或議定書的，還須符合協定或議定書的有關要求。

目前有梨鮮果實一項，自2011年12月14日起可輸銷中國大陸，輸往中國大陸之梨鮮果實須依陸方「臺灣梨（*Pyrus pyrifolia*）輸往大陸檢驗檢疫管理規範」之規定，來自登錄之合格供果園，並於登錄之合格包裝場進行包裝。梨鮮果實輸出前須取得大陸進境動植物檢疫許可證後，向防檢局轄區分局或檢疫站申請辦理輸出檢疫作業。

已登錄之合格包裝場及供果園相關資訊可至防檢局網站(http://www.baphiq.gov.tw)查詢。

依前述管理規範規定，每年輸出季前，防檢局須將我國審查合格之梨包裝場及供果園註冊名單送交中國大陸。擬新增為輸陸梨鮮果實合格供果園之業者，應洽行政院農業委員會農糧署，俾利後續輔導及審核作業。

(三) 中國國家質量監督檢驗檢疫總局植物檢疫規定查詢網址：http://www.aqsiq.gov.cn。

九、新加坡

(一) 無須輸出國之檢疫證明書，故輸出時不必辦理檢疫。惟須先向新

加坡農業食品及獸醫局申請輸入許可。

(二) 新加坡農業食品及獸醫局植物檢疫規定查詢網址：
http://www.ava.gov.sg。

十、馬來西亞

(一) 果品輸入馬來西亞無須申請輸入許可，但須檢附輸出國的植物檢疫證明書。

(二) 馬來西亞農業部植物檢疫規定查詢網址：
http://www.maqis.gov.my/home。

十一、印尼

(一) 輸入果品須檢附輸出國的植物檢疫證明書，無須申請輸入許可。

(二) 印尼農業部農業檢疫局植物檢疫規定查詢網址：
http://www.deptan.go.id/。

十二、汶萊

(一) 須申請輸入許可，檢附輸出國植物檢疫證明書並加註輸入許可證號。

(二) 汶萊農業及農業食品部植物檢疫規定查詢網址：
http://www.agriculture.gov.bn/。

十三、歐盟

(一) 臺灣產芒果、番石榴、荔枝、楊桃等熱帶水果可以輸往歐盟地區。一般而言，僅須檢附輸出植物檢疫證明書即可，部分水果種類則須加註特定檢疫條件。

(二) 歐盟各會員國的要求與前述之檢疫要求不完全相同。輸出前提供相關規定文件供防檢局轄區分局參考辦理。

(三) 歐盟之植物檢疫法規查詢網址：
http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm。

十四、澳大利亞

(一) 芒果

1. 輸出前須取得澳洲檢疫檢驗局(Australian Quarantine and Inspection Service, AQIS)核發之輸入許可證。

2. 檢附我國輸出植物檢疫證明書，並加註經殺蟲檢疫處理。

3. 殺蟲檢疫處理條件，蒸熱處理時間為果實中心溫度到達46.5℃，30分鐘以上。

4. 如以海運裝櫃方式運輸，貨櫃須加鉛封，並將貨櫃及鉛封號碼加註於輸出植物檢疫證明書上。

5. 應符合下列要求：

(1) 輸澳之國產芒果均須來自經行政院農業委員會登記註冊之產銷班所屬芒果供果園。

(2) 蒸熱處理場及包裝場須經防檢局及澳方認可。

(3) 包裝箱須使用乾淨且密閉之全新包裝箱，若有通氣孔，須覆蓋孔洞小於(含)1.6mm之防蟲網。箱外須貼有標明蒸熱處理場名稱、包裝場代號及可供回溯之生產者資料之標識，及檢疫標識。

(4) 輸澳之芒果於抵澳後，澳方將進行農藥殘留之抽測。

(二) 荔枝

1、依據澳大利亞農業部2013年10月28日公告之「臺灣產荔枝鮮果實輸往澳大利亞檢疫條件」辦理。

2、荔枝鮮果實輸澳檢疫規定摘述如下：

(1) 輸出前須取得澳大利亞農業部核發之輸入許可證。

(2) 荔枝鮮果實可採輸出前或運輸途中低溫處理輸澳，處理條件為果

肉中心溫度達0.99℃以下處理17天或1.38℃以下處理20天，且輸澳荔枝包裝場及檢疫處理設施須經我國農業部門核可後始得辦理輸出作業。

(3) 荔枝鮮果實亦可採果肉中心溫度達47℃以上處理15分鐘或46 ℃以上處理20分鐘之蒸熱處理或150Gy輻射照射處理方式輸澳。採前述蒸熱或輻射檢疫處理方式之供果園須進行荔枝細蛾防治措施，供果園、包裝場及檢疫處理設施每年皆須經我國農業部門核可後始得辦理輸出作業。首次採上述檢疫處理方式輸出前，我國須邀請澳大利亞農漁林部派員來臺查證蒸熱處理及輻射照射處理設施，所需經費由我方負擔。另如採400Gy輻射照射處理之荔枝，其供果園則無須特別採取荔枝細蛾防治措施及經我國農業部門核可。

(4) 輸澳荔枝鮮果實不得帶有莖、葉、果梗及土壤等污染物，並以全新乾淨材料包裝，不得使用任何未經處理之植物性包裝材料。

(5) 每一包裝箱需標示供果園代號(採荔枝細蛾管理措施之供果園始須標示)、包裝場及檢疫處理場的名稱或代號以供回溯；採輻射照射處理時，須於每一包裝箱貼上貼紙或戳印以供識別鮮果實經輻射照射植物檢疫處理。採整個棧板打包之鮮果實，應在每一棧板上，附上有特定號碼標示卡以供回溯到其登錄之供果園。此外，亦應標示產地（臺灣）、出口商名稱、水果種類(不帶梗荔枝/detached lychee)、包裝場登錄代碼及包裝日期。

(6) 輸出檢疫應確定未罹染有害生物，並於植物檢疫證明書上加註供果園代號（採取荔枝細蛾防治措施時）、包裝場代號、貨櫃號碼、鉛封號碼（採海運時）及檢疫處理資訊等資料。

(7) 採低溫及蒸熱處理者，每批貨品應檢附探針校正紀錄正本或副本，並經防檢局人員確認後簽章，校正紀錄應註明該批貨品之植物檢疫證書號碼。

(三) 澳大利亞之農業部查詢網址：http://www.daff.gov.au/aqis/。

十五、紐西蘭

(一) 芒果

1. 2005年4月我方與紐西蘭正式簽署「臺灣輸往紐西蘭經濟重要性果實蠅寄主產品雙邊檢疫協議」。

2. 依據協議內容，我國芒果在輸出前以蒸熱方式(果實中心溫度46.5℃)處理30分鐘，以符合紐國相關檢疫規定後。輸入時，檢附植物檢疫證明書，並加註經檢疫殺蟲處理。

(二) 荔枝

1. 2007年起，我國產荔枝鮮果實可依紐西蘭規定之蒸熱殺蟲處理及冷藏殺蟲處理條件輸往該國。

2. 在防檢局檢疫人員監督下，可採取下列任一檢疫殺蟲處理方式：輸出前蒸熱殺蟲處理、輸出前冷藏殺蟲處理或運輸途中冷藏殺蟲處理。

(1) 蒸熱殺蟲處理條件：以飽和蒸氣加熱使果肉中心溫度達到46.5℃持續處理20分鐘。

(2) 冷藏殺蟲處理條件：果肉中心溫度於1℃以下持續處理13天。

(3) 輸出前蒸熱殺蟲處理及輸出前冷藏殺蟲處理設施應經防檢局認可。

(4) 裝載水果之貨櫃輸出前，應在防檢局檢疫人員監督下鉛封。

(三) 紐西蘭農林部植物檢疫規定查閱網址：
http://www.mpi.govt.nz/。

綜上，輸出者欲輸出水果，首先應了解輸入國的檢疫要求；可先行上網查詢，或者向防檢局詢問，但是獲得最正確資訊方式，就是直接向輸入國之檢疫機關查詢。經彙整現行外銷水果主要輸出國檢疫規定如表3。

果品檢疫處理條件

國產果品種類繁多，品質風味優良，惟囿於國內係東方果實蠅及瓜實蠅(*Bactrocera cucurbitae Coquillett*）疫區，生產之果品受外國檢疫條件限制無法輸出。因此為突破輸入國檢疫限制，提升國家經濟發展，近年來，防檢局臺中分局陸續開發如文旦、白柚、椪柑、荔枝、楊桃、芒果、葡萄、木瓜、紅龍果等多種水果之檢疫處理條件，且獲得輸入國認證後解禁，成功地外銷日、美、韓、智利、澳大利亞及紐西蘭等國，詳如附表1。

如果輸出果品屬於必須經過檢疫處理者，輸出業者則必須先向檢疫處理設施業者提出申請代為辦理檢疫處理（檢疫處理設施名單如附表2）。目前輸往美國之荔枝、楊桃，紐西蘭、澳大利亞及智利之荔枝及芒果，輸入國均無指派檢疫人員來臺會同檢疫，僅由防檢局辦理輸出檢疫即可。惟輸往日本及韓國之果品，檢疫處理設施業者應於預計處理日期前2個月，檢附輸出計劃書向防檢局提出申請，由防檢局轉請輸入國檢疫機關核派檢疫人員來臺與防檢局會同辦理輸出檢疫作業。

如何針對國產水果之特性開發出適當的檢疫殺蟲理技術，已成為防檢局所面臨且充滿挑戰性之重要課題。為達到此目標，防檢局除一方面積極努力，持續針對具外銷潛力之番荔枝、茂谷柑及檸檬等果品，進行各種檢疫處理技術之研發外，另一方面亦與各貿易國展開雙邊諮商，積極爭取輸入國解除檢疫限制以打開其市場。

對外貿易植物檢疫資料查詢系統

防檢局為加強協助業者瞭解各國檢疫規定，除主動蒐集各國相關植物檢疫規定外，必要時，並請我駐外單位協助查詢提供；另，於2005年起，以計畫委託世新大學蒐集世界各主要貿易國之植物檢疫規定，並將其整理分析並建置「對外貿易植物檢疫資料查詢系統」提供

業界使用，該系統開發之主要目的為協助業者解決檢疫資訊不足之困擾，將主要外銷市場異動之檢疫法規或資訊，配合所附檢索與原始網頁之超連結功能，即時且完整提供業界參考，目前此系統已架構完成並建置於防檢局網站，網址：http://192.192.148.121/coa/hotnews_idx.php。目前已建立90 餘國之重要農產品之檢疫或檢驗規定，並將持續增加、更新與維護，歡迎業者多加利用。

輸出貨品使用木質包裝材檢疫處理規範

目前大多數國家均依據「國際植物防疫檢疫措施第15號標準」(ISPM 15)規定，對輸出貨品使用木質包裝材(棧板、木箱)均須經檢疫處理(燻蒸或熱處理)，並蓋有符合ISPM15規定之戳章，即可輸往該國，不須再檢附輸出植物檢疫證明書。輸往各國之貨品使用木質包裝材規定摘要，可至防檢局網站：http://www.baphiq.gov.tw/植物檢疫/木材及木質包裝材檢疫作業下載相關資料參考。

結 語

基於農業基礎及應用科技之優越性，我國所生產之果品，特別受到國內外消費者之青睞。在我國加入WTO後，國內農業要開創第二春，唯有加強農產品外銷一途，方能面對市場開放及日趨激烈之國際競爭。如何針對果品生理特性，有效運用檢疫處理設施，以研發安全、有效的檢疫處理技術，已成為目前國際農業輸出競賽中所面對的重要課題。

此外，各國之植物檢疫規定迭有新增或變更，因此，建議輸出業者無論是否瞭解輸入國檢疫規定，最好於果品正式輸出前，再次詳加查閱相關檢疫規定，並與防檢局或轄區分局再行確認，俾利後續輸出程序，方能使外銷順暢，進而調節供需，增加果農收益。