

## 國產鮮果實輸美國檢疫殺蟲處理條件

108.12.02.

果品種類	處理方式及條件	輸往國家
荔枝	不得帶枝葉，必須剪成顆粒狀 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
芒果	蒸熱處理： 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。	美國
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。 (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。	美國
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
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

\* 依行政院農業委員會動植物防疫檢疫局提供資料為準。