

臺東縣政府 函

地址：950臺東市中山路二七六號
承辦人：約僱人員 林巧雪
電話：089327904
電子信箱：g10062@taitung.gov.tw

受文者：臺東縣東河鄉公所

發文日期：中華民國112年6月14日
發文字號：府農務字第1120124982號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：有關紐西蘭初級產業部（以下簡稱MPI）新增同意我國荔枝得採複合檢疫處理輸出案，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、依據行政院農業委員會動植物防疫檢疫局112年6月9日防檢四字第1121494471號函辦理。
- 二、臺灣蔬果輸紐輸出計畫簽署，相關輸出規定摘述如下：
 - （一）我方應建立處理輸出荔枝操作系統：
 - 1、輸出荔枝鮮果實包裝場及供果園應向農糧署辦理登錄管理，確保生產、檢疫處理及運輸階段均能回溯，並確保使用我國核准使用之殺蟲藥劑進行有害生物管理。
 - 2、於每年生產季節前對參與者進行輸出計畫相關教育訓練。
 - 3、相關作業應紀錄，並保存至少兩年。
 - 4、輸出檢疫時，根據 ISPM 31貨物抽樣法所載的95%信心水準進行取樣，檢查600顆確認無罹染紐西蘭管制有害生物。發現嚴重不符規定之業者應予剔除，並待確認落實改善措施後始可恢復資格。

農業暨觀光課 收文:112/06/15



1120007846

無附件

5、每年應辦理出口系統、輸出計畫參與者（包括生產場所、包裝場和處理設施）之檢查，以確認符合紐方要求。MPI得來臺進行審查。

(二)根據不合格的原因，MPI可能暫停我國荔枝輸紐、暫停採行特定措施（例如暫停冷藏檢疫處理方法），或要求本局剔除不符規定之業者。

(三)輸出荔枝檢疫處理條件：1、冷藏檢疫處理：採1°C以下17天，或1.38°C以下20天冷藏處理。2、蒸熱後冷藏複合處理：46.2°C蒸熱20分鐘後，在2°C或以下冷藏至少42小時，且須在蒸熱處理後6小時內達到冷藏處理目標溫度。(四)輸紐荔枝鮮果實不得帶有土壤等污染物，並以全新乾淨材料進行包裝，不得使用任何未經處理之植物性包裝材料。(五)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檢疫處理等資訊。

三、另紐方將桃螟 (*Conogethes punctiferalis*) 列為荔枝鮮果實應採行針對性措施之有害生物，我國須自113年起針對桃螟採行田間監測、生產者年度教育訓練及偵獲時之防治措施。此節之執行方式，將另行函知。

正本：臺東縣臺東市公所、臺東縣卑南鄉公所、臺東縣海端鄉公所、臺東縣關山鎮公所、臺東縣鹿野鄉公所、臺東縣池上鄉公所、臺東縣東河鄉公所、臺東縣成功鎮公所、臺東縣長濱鄉公所、臺東縣太麻里鄉公所、臺東縣金峰鄉公所、臺東縣大武鄉公所、臺東縣達仁鄉公所、臺東縣延平鄉公所、臺東縣綠島鄉公所、臺東縣蘭嶼鄉公所、臺東地區農會、鹿野地區農會、關山鎮農會、池上鄉農會、成功鎮農會、長濱鄉農會、東河鄉農會、太麻里地區農會

副本：本府農業處農務科

