

法國產蘋果輸入檢疫條件

101 年 1 月 16 日行政院農業委員會農防字第 1011490073 號公告訂定

113 年 7 月 31 日農業部農授防字第 1131883159 號公告修正

一、自法國輸入蘋果 (*Malus spp.*) 鮮果實，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、本檢疫條件用詞，定義如下：

(一) GAP：指優良農業規範。

(二) 供果園 (Supplying orchard)：指栽植蘋果之生產區，同一供果園可同時栽植不同品種之蘋果。

(三) 蘋果蠹蛾 (*Cydia pomonella*)：指本害蟲之各個生長期，包括卵、幼蟲、蛹及成蟲。

(四) 批 (Lot)：指輸臺蘋果包裝之批次單位或輸出之批次單位。

(五) 輸出季 (Export season)：指法國產蘋果之輸出季節，即每年八月一日至隔年七月三十一日。

(六) 地中海果實蠅 (*Ceratitis capitata*)：指本害蟲之各個生長期，包括卵、幼蟲、蛹及成蟲。

三、供果園條件

(一) 供果園應經認證符合 GAP，法國農業部食品總署（以下簡稱食品總署）與我國植物檢疫機關可查核其認證作業。

(二) 供果園應採行下列任一種蘋果蠹蛾防治措施：

1、懸掛性費洛蒙誘殺器：供果園於蘋果盛花期前應懸掛性費洛蒙誘殺器，八公頃（含）以下供果園每公頃設一個，超過八公頃之供果園每增加二公頃增設一個，每三天調查一次，以偵測蘋果蠹蛾之發生。蘋果蠹蛾密度達每週每誘殺器三隻（含）以上，應立即執行有效防治措施。性費洛蒙誘餌應定時更換，偵測及防治均應保有完整紀錄，以供備查。

2、採蘋果蠹蛾交配干擾法：採行交配干擾法者，每一供果園應懸掛一個高濃度之蘋果蠹蛾性費洛蒙誘殺器，以偵測蘋果蠹蛾之族群波動情形。

3、採行延續性之有效防治措施：未使用性費洛蒙誘殺器者，應採行延續性之有效防治措施（如依藥性定期施用蘋果蠹蛾推薦藥劑），以避免蘋果蠹蛾為害，該等防治措施應受食品總署監督。偵測及防治均應保有完整紀錄，以供備查。

(三) 供果園應符合前述條件，並經食品總署登記，登記內容應包括供果園名稱及代號、所在之省分及行政區等資訊。

四、冷藏倉庫條件

- (一) 冷藏倉庫應為食品總署登記有案之合法倉庫。
- (二) 冷藏倉庫內儲存之蘋果應完全來自經食品總署登記之供果園，若與非經審查合格供果園所採之鮮果混合儲放，則應有完善之區隔。

五、包裝場條件

- (一) 包裝場應為食品總署登記有案之合法包裝場。
- (二) 包裝場應有防蟲設施，有窗戶或通風孔，均應有直徑一·六毫米以下之紗網裝置，出入口或門須設有向下吹風之風簾、塑膠門簾或防蟲設施。
- (三) 包裝場應具備鮮果選別之儀器設備，且光線充足，足以進行檢查。
- (四) 包裝場應置植物病蟲害專業人員，負責協助檢疫相關工作。
- (五) 包裝場應具備相關儀器及設備，供植物檢疫人員執行檢疫、病蟲害鑑定及其他必要工作之用。
- (六) 包裝場於每年包裝作業開始前，應採取適當防治措施以去除場內之活植物有害生物，必要時亦應消毒處理，以保持包裝場清潔。
- (七) 包裝場所處理之蘋果應來自經審核認可後可輸往臺灣之供果園與冷藏倉庫。
- (八) 包裝用箱有通風孔，應使用直徑一·六毫米以下之紗網將孔洞封妥或用密閉之工具運輸以災害蟲之侵入。
- (九) 食品總署應提供符合前述條件之合法包裝場名單及代號予我國植物檢疫機關。
- (十) 包裝場於每年實施包裝作業前，應由食品總署之檢疫人員前往檢查，以確認是否符合規定。我國植物檢疫機關亦得派員赴法國會同辦理。

六、前篩選程序

- (一) 蘋果包裝前應經植物病蟲害防治訓練之包裝場人員至少選別二次，以去除畸形果及損害果。流程如下：

1、第一次取樣（包裝作業前）

- (1) 每批來自輸臺供果園之蘋果在執行包裝作業前，應取樣檢查六百粒，並至少切開五十粒檢查。
- (2) 取樣應優先選取疑似蘋果蠹蛾為害之受損果，若無受損果，則隨機取樣。
- (3) 本取樣檢查作業，由包裝場人員執行，並受食品總署監督。
- (4) 檢出二個（含）以上蘋果蠹蛾為害之受損果或二隻（含）以上之蘋果蠹蛾死蟲，該批蘋果不得輸往臺灣。
- (5) 檢出活蘋果蠹蛾，該批蘋果除不得輸往臺灣外，亦應撤銷生產該批蘋果之供果園該輸出季之輸臺資格。
- (6) 所有取樣檢查紀錄應妥善保存。

2、第二次取樣（包裝線上）

- (1) 每小時對包裝線上之蘋果進行抽檢。
 - (2) 蘋果抽檢優先選取疑似蘋果蠹蛾為害之受損果，被抽檢之受損果應全數切開檢查是否有活蘋果蠹蛾。
 - (3) 每批至少抽檢一百粒受損果。
 - (4) 本取樣檢查作業由包裝人員執行，並受食品總署監督。
 - (5) 檢出二個（含）以上受蘋果蠹蛾為害之受損果或二隻（含）以上之蘋果蠹蛾死蟲，該批蘋果不得輸往臺灣。
 - (6) 檢出活蘋果蠹蛾，該批蘋果除不得輸往臺灣外，應撤銷生產該批蘋果之供果園該輸出季之輸臺資格。
 - (7) 所有取樣檢查紀錄應妥善保存。
- (二) 廢棄果應用容器裝妥且每天清除。食品總署應監督包裝過程中包裝場所採行之安全措施。
 - (三) 完成包裝之蘋果由包裝場運送至飛機、船或貨櫃時，應採行防止病蟲害感染之措施。

七、輸出檢疫程序

- (一) 完成包裝之蘋果應經食品總署之檢疫人員執行輸出檢疫。
- (二) 取樣標準如下：
 - 1、取樣該批蘋果總箱數百分之二。
 - 2、每一取樣箱內之蘋果須全數檢查。
 - 3、每一取樣箱至少切開二粒蘋果檢查。
 - 4、如蘋果尚未完成包裝，至少須就該批輸臺蘋果取樣六百粒，並切開三十粒檢查。
- (三) 檢出二個（含）以上蘋果蠹蛾為害之受損果或二隻（含）以上之蘋果蠹蛾死蟲，該批蘋果不得輸往臺灣。
- (四) 檢出活蘋果蠹蛾或其他檢疫有害生物，除該批蘋果不得輸往臺灣外，亦應撤銷生產該批蘋果之供果園該輸出季之輸臺資格。
- (五) 檢出活蘋果蠹蛾，應暫停負責包裝該批蘋果之包裝場輸臺蘋果之包裝作業，至食品總署查明原因並改善後，始得恢復該包裝場資格，相關調查報告應提供予我國植物檢疫機關。

八、海運運輸途中低溫處理殺滅地中海果實蠅之程序

- (一) 完成輸出檢疫之輸臺蘋果，須採海運運輸途中低溫處理方式殺滅地中海果實蠅。
- (二) 預冷處理
 - 1、蘋果鮮果實以海運運輸途中低溫處理前，應先經預冷處理，其溫度不得高於低

溫處理之規定溫度（處理基準如附表）。

- 2、食品總署應簽發預冷證明書，註明該批蘋果鮮果實低溫處理前之預冷溫度，或於在其簽發之輸出植物檢疫證明書上加註低溫處理前之預冷溫度。

（三）低溫處理注意事項

- 1、海運運輸途中低溫處理使用之冷藏貨櫃，應於每次使用前在食品總署監督下由其授權單位進行溫度探針校正。
- 2、冷藏貨櫃中量測果肉溫度之溫度探針，應插入蘋果鮮果實之果肉中，並予以固定。
- 3、冷藏貨櫃內採用具溫度探針之自記式溫度紀錄器者，至少放置三個溫度紀錄器，其位置應在貨物中央距離貨櫃門五十公分至一百公分處之上方中間及下方左右兩側各放置一個。
- 4、具溫度探針及電腦溫度紀錄等設備之冷藏貨櫃，應使用三支溫度探針，探針位置在貨物中央距離貨櫃門五十公分至一百公分處之上方中間及下方左右兩側各擺放一支。
- 5、非以連續方式紀錄溫度者，每小時至少須記錄果實中心溫度一次。
- 6、低溫處理時間自果實中心溫度達到規定溫度時起算，惟該低溫處理不得於法國境內完成。

（四）採海運運輸途中低溫處理之蘋果鮮果實，其貨櫃內不得混裝其他果蔬或物品。

（五）冷藏貨櫃應於開始進行冷藏處理前先予以鉛封。

九、輸出證明及注意事項

- （一）包裝箱上應標示包裝場名稱或代號。
- （二）經檢疫合格可輸往臺灣之蘋果，應檢附食品總署簽發之輸出植物檢疫證明書。
- （三）輸出植物檢疫證明書上應加註「本批蘋果經檢疫未發現地中海果實蠅、蘋果蠹蛾、西方花薊馬、火傷病及桃蚜蛾」。
- （四）我國植物檢疫機關之相關檢疫規定變更時，前款加註條件亦應隨之更改。
- （五）食品總署簽發之輸出植物檢疫證明書除應加註本點第三款內容外，亦應註明供果園之名稱或代號、包裝場之名稱或代號、檢疫日期、冷藏貨櫃號碼及鉛封號碼等資料。未檢附預冷證明書者，預冷溫度另應加註於輸出植物檢疫證明書上。
- （六）經輸出檢疫合格並簽發植物檢疫證明書之蘋果鮮果實，應於十四日內輸出，逾期應於出貨前重新檢查，並檢附食品總署重新簽發之輸出植物檢疫證明書。

十、輸入檢疫之措施

- （一）蘋果於運輸途中及抵達輸入港埠，我國植物檢疫機關未執行輸入檢疫前，任何人不得開啟或破壞船艙之鎖或貨櫃之封條。
- （二）我國植物檢疫機關應核對食品總署簽發之輸出植物檢疫證明書是否符合前述規

定。

(三) 輸入檢疫之程序、方法及取樣比例應依我國「植物防疫檢疫法」及其他相關規定辦理。

(四) 冷藏貨櫃溫度查驗規定如下：

- 1、冷藏貨櫃溫度紀錄應於查驗時當場判讀，無法當場判讀者，則該溫度紀錄資料應下載後進行判讀；事後仍應列印該溫度紀錄併檢疫紀錄表存檔。
- 2、蘋果鮮果實運抵臺灣後，其低溫連續處理時間如未達規定時間者，得在抵達港站後繼續處理，待符合規定處理要求後，再行申報臨場檢疫。惟冷藏貨櫃已遭開啟或經我國植物檢疫機關派員執行檢疫後發現其溫度查驗未符規定者，不得繼續施行低溫處理。
- 3、冷藏貨櫃中各溫度紀錄器判讀之溫度紀錄均應符合規定，任一溫度紀錄器之溫度判讀結果不符規定時，該批蘋果鮮果實應評定檢疫不合格。
- 4、冷藏貨櫃內之三個溫度紀錄器有二個以上溫度紀錄器發生故障或探針脫落而無法判讀溫度時，該批鮮果實應判定處理溫度不符規定，評定檢疫不合格。

(五) 未檢附食品總署簽發之輸出植物檢疫證明書或預冷證明書，或輸出植物檢疫證明書內容不符本檢疫條件及相關檢疫規定者，應補齊正確之證明書，否則應退運或銷燬。

(六) 輸入檢疫發現活地中海果實蠅時，應採取下列措施：

- 1、該批蘋果退運或銷燬。
- 2、我國植物檢疫機關應通知食品總署，並提供輸出植物檢疫證明書影本、被查獲之地中海果實蠅相片及包裝箱上標示之資訊等資料。食品總署於接獲通知後應立即全面暫停蘋果輸臺作業。
- 3、食品總署應停止該國蘋果鮮果實以該種低溫處理基準處理後輸臺，至食品總署查明發現活果實蠅之原因，並採取有效之改善措施後，經我國植物檢疫機關認可，始得恢復原低溫處理基準處理後輸臺。

(七) 輸入檢疫第一次發現活蘋果蠹蛾時，應採取下列措施：

- 1、該批蘋果退運或銷燬。
- 2、我國植物檢疫機關應通知食品總署，並提供輸出植物檢疫證明書影本、被查獲之蘋果蠹蛾相片及包裝箱上標示之資訊等資料。
- 3、食品總署應撤銷生產該批蘋果之供果園及負責包裝該批蘋果之包裝場該輸出季之輸臺資格；該包裝場包裝之蘋果符合下列條件，始可輸往臺灣：

(1) 輸出檢疫日期早於暫停日期。

(2) 於暫停日期後三日內裝船（機）輸臺者。

4、包裝場前篩選作業第一次取樣（包裝作業前）檢查標準提高如下：

(1) 每批蘋果之取樣數提高為八百粒。

(2) 每批蘋果至少切開檢查一百粒。

(八) 輸入檢疫第二次查獲活蘋果蠹蛾時，應採取下列措施：

1、該批蘋果退運或銷燬。

2、我國植物檢疫機關應通知食品總署，並提供輸出植物檢疫證明書影本、被查獲之蘋果蠹蛾蠅相片及包裝箱上標示之資訊等資料。

3、除依本點第七款第三目及第四目辦理外，輸出檢疫之取樣標準提高如下：

(1) 該輸出季之取樣率提高為百分之三。

(2) 每一取樣箱須切開檢查四粒蘋果。

(九) 輸入檢疫第三次查獲活蘋果蠹蛾時，應依本檢疫條件第十一點辦理。

(十) 法國國內有其他重要疫情發生，我國植物檢疫機關認為足以影響臺灣農作物生產安全之虞時，得隨時終止本檢疫條件之進行。

十一、系統之暫停與恢復

(一) 同一生產季第三次查獲活蘋果蠹蛾時，我國植物檢疫機關應立即通知食品總署全面暫停法國蘋果輸臺作業。

(二) 食品總署接獲通知後，應立即暫停所有蘋果輸臺作業。未被查獲活蘋果蠹蛾之其他包裝場所包裝之蘋果，符合下列條件仍可輸往臺灣，但應接受較嚴格之輸入檢疫：

1、輸出檢疫日期早於暫停日期。

2、於輸出檢疫日期後十四日內裝船（機）輸臺者。

(三) 食品總署應針對此事件進行調查並提出報告及改善措施，送交我國植物檢疫機關審閱。

(四) 我國植物檢疫機關應審閱食品總署提送之相關報告，並派員執行系統改善措施查證工作，所有相關檢疫查證費用由法國負擔。

(五) 我國植物檢疫機關完成調查報告之審閱及派員執行系統改善措施查證確認後，始得解除暫停措施。

十二、特殊條件

(一) 每年蘋果生產季開始前二個月，食品總署應正式邀請我國植物檢疫機關派員赴法國執行蘋果輸臺系統運作之檢疫查證工作，並提供包裝場名單予我國植物檢疫機關。

(二) 符合下列情形者，食品總署得在我國植物檢疫機關授權下，自行執行檢疫查證工作：

1、該輸出季無未經我國植物檢疫機關查證之冷藏倉庫或包裝場。

2、前一輸出季之輸出檢疫或輸入檢疫均無查獲活蘋果蠹蛾、地中海果實蠅或其他檢疫有害生物之紀錄。

3、前一年度由我國植物檢疫機關執行檢疫查證工作。

(三) 所有檢疫查證費用由法國負擔。

(四) 我國植物檢疫機關與食品總署得針對本檢疫條件之內容及派員執行檢疫查證頻率之部分，進行討論與修正。

附表、低溫處理基準

處理溫度	處理時間
0°C (32°F) 以下	12 天以上
1.67 °C (35°F) 以下	14 天以上
3.33°C (38°F) 以下	18 天以上