

## 臺灣產棗鮮果實風險管理措施

(中文內容僅供參考，仍應以英文版內容為主)

1. 本案適用於臺灣商業生產之棗鮮果實(*Ziziphus mauritiana*)。
2. 輸韓棗鮮果實之外銷供果園、外銷包裝場以及冷藏處理設施應由臺灣國家植物檢疫機關(以下簡稱防檢局)每年登錄管理，以確保溯源及妥善管理。
  - 2.1 外銷供果園、外銷包裝場以及冷藏處理設施清單應於每年輸出作業開始前通知韓國動植物防疫局(以下簡稱 APQA)。
3. 防檢局於每年輸出作業前應管理並督導已註冊之外銷供果園並採行作物病蟲害綜合管理(Integrated Pest Management, IPM)，以避免韓國關切之檢疫有害生物存在。
  - 3.1 外銷供果園生產者應移除感染果及落果以降低東方果實蠅族群。
  - 3.2 輸韓棗鮮果實應於網室栽培。
  - 3.3 當東方果實蠅族群密度增加時，應於前期使用滅雄技術(Male annihilation technique, MAT)以降低族群密度。
  - 3.4 應設置誘殺器並置餌劑(含農藥之蛋白水解物或糖水)，且誘殺結果應予記錄及保存。

4. 防檢局於每年輸出作業開始前應檢查外銷包裝場之衛生狀況，以

確保病蟲害管理執行完善，並進行下列督導：

4.1 輸出包裝場（包括冷藏處理設施和貯存設施）每年應定期消毒處理以保持清潔。

4.2 輸出包裝場（包括冷藏處理設施和貯存設施）應採取必要措施以避免再受有害生物之侵染。

4.3 輸出棗鮮果實不得與來自非外銷供果園之鮮果實及其他果品同時選果，並不得混合或混裝運輸。

4.4 輸出貨品應不帶莖葉或土壤等污染物。

5. 輸韓棗果實選果過程應以毛刷、水洗及氣槍清潔。

6. 輸韓棗果實應於果肉中心溫度 1°C (含) 以下至少連續處理 12 天，  
冷藏處理指南詳見附件 2。

6.1 輸韓棗鮮果實完成冷藏檢疫處理後，防檢局檢疫人員應核發輸出植物檢疫證明書，並於證明書內加註內容：“本批棗鮮果實業經 1°C 或 1°C 以下冷藏檢疫處理 12 天。”

7. 經檢疫處理之鮮果實運輸時，應以紙箱或棧板盛裝，或以小於  
1.6x1.6mm 孔徑之防蟲網覆蓋，以防止害蟲再次侵染。
8. 防檢局應確認輸韓棗鮮果實包裝箱具有以下標示，以防止儲存及  
運輸時遭受二次污染：
  - 8.1 外銷供果園及外銷包裝場之登錄編號及「For Korea」字樣。
  - 8.2 每批檢疫合格之鮮果實應使用防檢局認可之封識：膠帶，貼紙或  
標識。
  - 8.3 貨品裝入貨櫃後應由防檢局人員封識。
9. 防檢局應採行輸出檢疫，確認棗鮮果實無罹染韓國所定檢疫有害  
生物(附件 1)且符合雙方同意之檢疫條件，據以核發輸出植物檢  
疫證明書。
  - 9.1 考量檢查貨品取樣之均質性，輸出時應對整批貨進行至少 2%剖  
果檢查。
  - 9.2 若發現疑似罹染東方果實蠅之棗鮮果實，需進行剖果檢查。經確  
認無罹染東方果實蠅者，須於輸出植物檢疫證明書額外註明無罹  
染前述果實蠅。若確認檢出前述果實蠅者，該批貨物應判定檢疫  
不合格，且臺灣棗鮮果實輸韓作業應暫停直到原因查明。

- 9.3 倘檢出其他檢疫有害生物，該批貨物應判定檢疫不合格。前述有害生物經消毒或剔除檢出之有害生物者始可判定檢疫合格。
- 9.4 封條號碼（如海運）、包裝場（或其登錄編號）以及冷藏處理設施名稱（或其登錄編號）及貨櫃號碼應加註於植物檢疫證明書。
10. APQA 於貨品到港時，應行下列檢查，若有任何不符規定情形，整批貨品或其部分應予退運或銷燬。
- 10.1 應檢附植物檢疫證明書，並依規定加註封條號碼（如為海運）、包裝場登錄編號以及冷藏處理設施名稱（或其登錄編號）及貨櫃號碼。
- 10.2 每批檢疫合格之鮮果實包裝是否由防檢局認可之膠帶、貼紙或標識所封識。
- 10.3 包裝箱或棧板外應有外銷供果園及包裝場之名稱或登錄編號，以及「For Korea」字樣。
11. APQA 應依植物防疫法相關規定執行輸入檢疫。
- 11.1 若發現活果實蠅，應即暫停所有臺灣產棗鮮果實之輸入檢疫，直到原因查明並進行改善措施。

- 11.2 倘檢出其他未發生於韓國之活檢疫有害生物，該批貨品須經檢疫處理始得輸入；若無適當處理方式，該批貨品須則應予銷燬或退運。
- 11.3 若屢次檢出附件 1 之檢疫有害生物，以致提高有害生物入侵風險，將於進行風險分析後執行必要檢疫措施。
12. APQA 檢疫人員應會同防檢局植物檢疫人員執行境外檢疫作業，檢查果實蠅誘殺器、供果園及包裝場（包括冷藏處理設施和倉庫）之衛生狀況，以及處理過程與輸出檢疫。
- 12.1 每年輸出季開始前，防檢局應向韓方提出正式邀請，相關費用由臺灣植物檢疫機關負擔。

## 附錄 1 臺灣產棗鮮果實之檢疫有害生物

### 蟲害：

*Anomala cupripes* 青銅金龜

***Bactrocera dorsalis*\*東方果實蠅**

*Ceroplastes floridensis* 白蠟介殼蟲

*Eutetranychus orientalis* 東方褐葉

*Maconellicoccus hirsutus*, 桑粉介殼蟲

*Nipaecoccus filamentosus* 橘球粉介殼蟲

*Nipaecoccus viridis* 橘球粉介殼蟲

*Orgyia postica* 小白紋毒蛾

*Phenacoccus solenopsis* 扶桑綿粉介殼蟲

*Planococcus minor* 太平洋臀紋粉介殼蟲

*Stelidota multiguttata* 斑背出尾象鼻蟲

**\* 須進行風險管理者: 1 種**

※未包含於上述表列之新有害生物或未經評估之有害生物，應經鑑定分類，並進行風險分析。根據分析結果，將採行必要檢疫措施。

## 附件 2 臺灣產棗鮮果實冷藏檢疫處理指南

### 1. 冷藏處理設施

1.1 冷處理設施應向防檢局登錄，並保持清潔衛生；應裝設適當之防蟲設施，以防止有害生物進入。

1.2 冷藏處理設施應能維持果實中心溫度為  $1^{\circ}\text{C}$ (含)以下。

1.3 應準備溫度計及記錄裝置，以便於從外部檢查及記錄處理設施與果實內部溫度。

### 2. 溫度記錄裝置

2.1 溫度記錄裝置可以條形圖或數據方式自動記錄，可自庫體進行溫度檢查並可連續記錄，儲存列印溫度探針之所有讀值，並顯示記錄裝置及冷藏處理設施之代號。

2.2 溫度記錄裝置之誤差值應為  $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 。讀值應至少每 0.5~1 小時記錄 1 次，不得任意操作。

### 3. 溫度探針

3.1 於冷藏檢疫處理溫度範圍內，果溫探針之準確度應在  $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$  內，且量測誤差範圍為  $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 。

3.2 溫度探針應每月進行校正，並於每年檢疫處理作業前進行校正。

3.3 溫度探針應於防檢局檢疫人員監督下裝設，應裝設至少 3 支測量果溫及 2 支庫溫之探針。

3.4 1 支用於測量果肉溫度的裝置應安裝於冷藏檢疫處理設施之中心，另外 2 支應分別安裝在周圍區域的上部和下部。用於測量室溫的探針應分別安裝於冷空氣的入口和出口處。

3.5 不同大小的果實混合檢疫處理時，則應將溫度探針插入較大鮮果實。

#### 4. 冷藏檢疫處理結果確認

4.1 冷藏檢疫處理應從所有溫度探針低於 1°C(含)的時刻起算，並應連續 12 天 ( 288 小時 )。倘溫度無法保持於 1°C(含)以下，則應從溫度低於 1°C(含)起重新開始處理，並應再處理並維持 12 天。