

# 我國輸銷日本水果品項及檢疫規定

2026 年 3 月

品項	檢疫處理方式及條件	輸出植物檢疫證明書
鳳梨	-	V
未黃熟香蕉	-	V *黃熟香蕉禁止輸日
愛文及海頓 芒果	蒸熱處理： 果實中心溫度於 46.5°C 以上連續達 30 分鐘。	V
荔枝	蒸熱及低溫複合處理： 果實中心溫度於 46.2°C 以上維持達 20 分鐘後， 使果實中心溫度降至 2°C 以下維持達 42 小時。	V
台農 2 號 木瓜	蒸熱處理： 果實中心溫度至 43°C 以上，再以飽和水蒸氣加熱 至果實中心溫度達 47.2°C。	V
椪柑	低溫處理： 果實中心溫度在 1°C 以下連續達 14 天。	V
三角柱屬 紅龍果	蒸熱處理： 1. 白肉種：果實中心溫度達 46.5°C 持續 30 分鐘， 處理後於常溫環境下以通風方式使果實冷卻。 2. 紫紅肉種、紅肉種及雜交種：置於蒸熱處理設 施，利用飽和蒸氣使庫內溫度達 48°C 以上，維 持至少 136 分鐘；當果實中心溫度達 46.5°C 以上時，須維持至少 30 分鐘，並以通風方式 使果實冷卻。	V * 黃龍果 <i>H. megalanthus</i> 非果 實蠅寄主無須檢疫 處理，但其與三角柱 屬其他種紅龍果之 雜交種禁止輸日
義大利及 巨峰葡萄	低溫處理： 果實中心溫度在 1°C 以下連續達 12 天。	V
文旦及白柚	低溫處理： 果實中心溫度在 1°C 以下連續達 12 天。	V
棗	低溫處理： 果實中心溫度在 1.2°C 以下連續 14 天。	V

備註：農業部動植物防疫檢疫署建置 [對外貿易植物檢疫資料庫查詢系統](https://export.aphia.gov.tw/hotnews_idx.php) ( [https://export.aphia.gov.tw/hotnews\\_idx.php](https://export.aphia.gov.tw/hotnews_idx.php) ) 可查詢各國之植物檢疫規定，建議農產品正式出口前宜與該署植物檢疫組再次確認 ( 電話：02-23431406，電子信箱：dpq@aphia.gov.tw )