

## 輸美番石榴外銷供貨及輸出檢疫作業流程

採收

番石榴採收自農糧署認可之輸美番石榴供果園  
田間管理及農藥殘留檢測應符合規定  
自採收前 30 日起由防檢局定期檢查並確認符合規定

### 重要注意事項

輸美供果園應經農糧署登錄認可

集貨

番石榴集貨場初級選果、分級

輸入人應向美申請輸入許可證

包裝

番石榴載運至認可包裝場後除袋、剔除被害果並清潔

檢疫處理設施包裝場經防檢局登錄認可

番石榴分級並進行包裝

收穫後 24 小時內如未包裝，則須冷藏或置放於防蟲地點。並與輸往其他地區番石榴應有適當區隔至少 1 公尺

檢疫

輸出業者向防檢局申請輸出檢疫

採用美國農業部認可的冷藏貨櫃

核對冷藏貨櫃號碼及確認果實預冷溫度

不同果品種類或不同包裝者，不可混同一貨櫃進行處理

檢查鮮果實是否罹染有害生物

裝櫃作業

輸出植物檢疫證明書上需加註處理方式、溫度及天數；加註經檢疫未罹染番石榴瘡痂病菌及番石榴黑星病菌

溫度探針插入及封櫃

簽發輸出植物檢疫證明書並登錄美國檢疫處理作業 (556) 系統

1. 1°C 以下持續 17 天殺滅東方果實蠅、瓜實蠅及南瓜實蠅 (T-107 n)
2. 0°C 以下持續 12 天殺滅東方果實蠅，並於田間針對瓜實蠅及南瓜實蠅採行系統性管理 (T-107 m)
3. 1°C 以下持續 15 天殺滅東方果實蠅，並於田間針對瓜實蠅及南瓜實蠅採行系統性管理 (T-107m)

輸出

運輸途中低溫檢疫殺蟲處理

抵美

番石榴抵達美國申報輸入檢疫

不得輸銷及配售夏威夷、波多黎各自由邦

臺灣番石榴於美國本土販售