附件二 蒸熱處理

1. 範疇

依據紐西蘭農林部法規標準 155.02.03：*果實蠅滅除處理效果之決定說明*，蒸熱處理已被證實為滅除果實蠅的有效處理方式。

研究結果記載於下列文獻：
"Vapour Heat Treatment for Elimination of *Dacus dorsalis* and *Dacus cucurbitae* Infested in Mango Fruits" by L. S. Kuo, C. Y. Su, C. Y. Hseu, Y. F. Chao, H. Y. Chen, J. Y. Liao, C. F. Chu, and W. C. Huang of the Bureau of Commodity Inspection and Quarantine, Ministry of Economic Affairs, October 1987.

2. 處理說明

經紐西蘭核可准予輸往紐西蘭的產品（參照下列第 5 項）須於輸出前經處理設施內部之飽和蒸氣溫度達 47.5℃、果肉中心內部溫度達 46.5℃，持續 30 分鐘的處理。

3. 處理監控

擬輸往紐西蘭果實之處理須在臺灣農業委員會動植物防疫檢疫局檢疫人員或官方代表之監督下實施。該項監督工作包括處理紀錄、處理設施的不定期查核與處理前後果品之檢查。

所有包裝箱須可辨識並能追溯其處理設施及處理批次。

4. 產品安全

擬輸往紐西蘭之果實經處理後，須確保不被感染、污染、抽換或失去其完整性。

5. 本附件適用範圍

本附件適用於芒果(*Mangifera indica*)。