

一、我國為東方果實蠅及瓜實蠅發生國家，鮮果實類產品除經日本政府認可之檢疫殺蟲處理者，其餘均無法輸入日本。

二、目前日本政府認可之我國輸日鮮果實種類及其檢疫處理方式如下：

1. 椪柑-果實中心溫度 1°C ，14天之低溫處理。

2. 柚子-果實中心溫度 1°C ，12天之低溫處理。

3. 葡萄-果實中心溫度達 0.5°C 後，以 1°C 以下溫度處理12天。



4. 荔枝-以 46.2°C 飽和蒸氣處理20分鐘後，6小時內降至 2°C ，持續處理42小時。

5. 檬果-以 46.5°C 飽和蒸氣處理30分鐘後，降至常溫。

以上檢疫處理須由日本植物檢疫官與我國之植物檢疫人員會同辦理。🐼

外銷活動看板

2003年日本關西國際食品展

時間：92年11月19日至21日

展覽地點：大阪Intex展覽館，Halls No. 1 & 2

為協助我農產食品廠商、業者及農林團體拓展國外市場，行政院農業委員會每年均請外貿協會組團參加國際性食品展，以提昇我農產食品之國際形象及知名度，增進我農產品外銷機會。由於日本不論是市場規模及消費能力，皆名列亞洲國家前茅，且其飲食文化與消費者口味與台灣相似，地理位置鄰近我國，市場開發向為我國所重視，本年特請外貿協會籌組「2003年關西國際食品展」參展團。此展覽為日本關西地區最重要之展示會，今年係第十屆辦理，預計將有超過3百家廠商參展，參觀買主人數超過四萬人次，為拓展日本關西地區市場重要且有效之展示會。本

次我國館參展廠商及公會團體計有54家，展出產品包括

新鮮蔬果、畜產品、水產品、冷凍食品、飲料茶品、釀造食品、休閒食品及農特產品等具外銷競爭力項目，並將以觀光局於日本強力宣傳之阿茶先生為主題，將公共區域規劃為台灣風味茶館，免費讓前來台灣館洽談的買主品茶及享用台灣農產食品，並播放我農業及觀光宣導短片，於輕鬆的氣氛中，強化促銷台灣農產品與休閒農業觀光效果。🐼

