

ປະກາດການວິຊາການເກະຫຼາ
ເຮືອງ ເງື່ອນໄຂການນຳເຂົາຜົລແອປຣິຄອທສດຈາກສຫະລູອເມືອງ

ພ.ສ. ໂດຍວິທະຍາ

ກະນົດວິຊາການເກະຫຼາໄດ້ວິເຄາະທີ່ຄວາມເສີຍສັດຖຸພື້ນຂອງຜົລແອປຣິຄອທສດນຳເຂົາເພື່ອການຄ້າຈາກສຫະລູອເມືອງເສົ້າຈົ້າແລ້ວ

ອາສີຍຈຳນາຈາດຕາມຄວາມໃນມາຕາຮາ ۸ (໩) ແລະມາຕາຮາ ۱۰ ແທ່ງພຣະຣາຊບໍ່ຢູ່ຕົກພື້ນ ພ.ສ. ໂດຍວິທະຍາ
ສິ່ງແກ້ໄຂເພີ່ມເຕີມໂດຍພຣະຣາຊບໍ່ຢູ່ຕົກພື້ນ (ລັບປີ້ ۳) ພ.ສ. ໂດຍວິທະຍາ ອົບດີກະນົດວິຊາການເກະຫຼາ
ໂດຍຄໍາແນະນຳຂອງຄະນະການກັກພື້ນຈຶ່ງອົກປະກາດເງື່ອນໄຂການນຳເຂົາຜົລແອປຣິຄອທສດເພື່ອການຄ້າ
ຈາກສຫະລູອເມືອງ ດັ່ງຕ່ອໄປນີ້

ໜ້າ ۱ ປະກາດນີ້ເຮືອງ “ປະກາດການວິຊາການເກະຫຼາ ເຮືອງ ເງື່ອນໄຂການນຳເຂົາຜົລແອປຣິຄອທສດຈາກສຫະລູອເມືອງ ພ.ສ. ໂດຍວິທະຍາ”

ໜ້າ ۲ ປະກາດນີ້ໃຫ້ໃຊ້ບັງຄັບເມື່ອພັນກຳນົດສາມສີບວັນນັບແຕ່ວັນປະກາດໃນຮາຊກິຈຈານບະກາ
ເປັນຕົ້ນໄປ

ໜ້າ ۳ ຜົນດີພື້ນທີ່ອຸ່ນຄູາຕ

ຜົລແອປຣິຄອທສດ (apricot, *Prunus armeniaca*)

ໜ້າ ۴ ສັດຖຸພື້ນກັກກັນທີ່ເກີ່ວຂຶ້ອງ

ຮາຍໜ້າສັດຖຸພື້ນກັກກັນຂອງຮາຊອານາຈັກໄທຢໍາຮັບຜົລແອປຣິຄອທສດຈາກສຫະລູອເມືອງປາກກູດຕາມເອກສາຮ່າມຍາລີ່ງ ۱ ທ້າຍປະກາດນີ້

ໜ້າ ۵ ນໍາວ່າງານທີ່ຮັບຜິດຂອບ

៥.۱ ຮາຊອານາຈັກໄທ ຄື່ອ ກະນົດວິຊາການເກະຫຼາ

៥.۲ ສຫະລູອເມືອງ ຄື່ອ Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), United States Department of Agriculture (USDA) ໄດ້ຮັບມອບໝາຍໃຫ້ເປັນອົງຄຣ
ອາຮັກຂາພື້ນແທ່ງໝາດ (National Plant Protection Organization) ອຍ່າງເປັນທາງການຂອງສຫະລູອເມືອງສິ່ງຕ່ອໄປໃນປະກາດນີ້ຈະເຮືອງ “NPPO”

ໜ້າ ۶ ການອຸ່ນຄູາຕນຳເຂົາ

ຕ້ອງມີໃບອຸ່ນຄູາຕນຳເຂົາຈຶ່ງອົກໃຫ້ໂດຍກະນົດວິຊາການເກະຫຼາ

ໜ້າ ۷ ວິຊາການສັງ

ຕ້ອງສັງຜົລແອປຣິຄອທສດມາຈາກເມືອງທ່າແທ່ງໜຶ່ງໃນສຫະລູອເມືອງໄປຢັງເມືອງທ່າປາຍທາງໃນຮາຊອານາຈັກໄທໃນລັກໜີນະເປັນສິນຄ້າຂນສັງທາງນ້ຳຫຼືທາງອາກາສ

ข้อ ๘ แหล่งปลูก

๙.๑ ผลแอปเปิลทดสอบต้องเป็นผลผลิตของสหรัฐอเมริกาและมาจากการพื้นที่ซึ่ง NPPO เสนอให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

๙.๒ ผลแอปเปิลทดสอบจากแหล่งปลูกเฉพาะในรัฐแคลิฟอร์เนียได้รับอนุญาต ให้นำเข้ามาในราชอาณาจักรไทย

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับแปลงปลูก

๙.๑ แปลงปลูกในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกผลแอปเปิลทดสอบไปยัง ราชอาณาจักรไทยต้องเป็นแปลงปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรองก่อนเริ่มการส่งออก ผู้จัดส่งผลไม้ต้องเก็บบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกไว้ที่โรงคัดบรรจุ ผลไม้และต้องมอบสำเนาบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในแปลงปลูก โดยต้องรักษาความสะอาดแปลงปลูกและต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบสมมพسان หรือ มีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๙.๓ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องเก็บรักษาข้อมูลกิจกรรมติดตามการใช้ สารกำจัดศัตรูพืชในแปลงปลูกตลอดฤดูกาลปลูก และมอบบันทึกดังกล่าวให้แก่ NPPO และ กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้

๑๐.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้และ NPPO หรือหน่วยงานของรัฐ หรือองค์ที่กำหนดต้องติดตามตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้ซึ่งส่งออกผลแอปเปิลทดสอบไปยัง ราชอาณาจักรไทย โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องมอบบันทึกการจดทะเบียนแก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องนำผลแอปเปิลทดสอบมาจากการแปลงปลูกที่จดทะเบียน ในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มา ได้อย่างรวดเร็ว ผู้จัดส่งผลไม้ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกซึ่งส่งออกผลแอปเปิลทดสอบ ไปยังราชอาณาจักรไทยไว้ที่โรงคัดบรรจุผลไม้และต้องมอบบันทึกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องจัดทำเอกสารมาตรฐานการปฏิบัติงานซึ่งแสดง รายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการตรวจสอบผลไม้ การตรวจ การลดอุณหภูมิ การจัดการ และการจัดส่ง

๑๐.๔ NPPO หรือหน่วยงานรัฐหรือมูลทลที่กำหนดต้องดำเนินการตรวจสอบ โรงคัดบรรจุผลไม้ที่จัดการกับผลแอปริคอทสดส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยก่อนการจดทะเบียน และให้การรับรองเป็นประจำทุกปี โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องรับผิดชอบเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกัน ต้องดำเนินการภายใต้โรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลแอปริคอทสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายใต้โรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้

๑๑.๑ พื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช (International Standards for Phytosanitary Measures, ISPMs) ที่เกี่ยวข้อง

๑๑.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกและปริมาณบริเวณได้ในรัฐแคลิฟอร์เนียให้เป็นพื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้นั้น NPPO ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้ซึ่งเป็นแหล่งที่ราชอาณาจักรไทยนำเข้าผลแอปริคอทสด

๑๑.๓ แมลงวันผลไม้ซึ่งเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยประกอบด้วย South American fruit fly (*Anastrepha fraterculus*), Mexican fruit fly (*Anastrepha ludens*), West Indian fruit fly (*Anastrepha obliqua*), Caribbean fruit fly (*Anastrepha suspensa*), Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) NPPO จะให้ข้อมูลแหล่งปลูกในรัฐแคลิฟอร์เนียซึ่งรับรู้ว่าเป็นพื้นที่กักกันถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้เหล่านี้ในแหล่งปลูกที่เป็นการค้า

๑๑.๔ การส่งออกผลแอปริคอทสดจากพื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้จะเป็นการรับรองพื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้ซึ่งไม่จำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลแอปริคอทสดก่อนส่งออก NPPO ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลงวันผลไม้อย่างสม่ำเสมอเพื่อยืนยันการเป็นพื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้

๑๑.๕ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ในแปลงปลูกและปริมาณที่เป็นการค้าในรัฐแคลิฟอร์เนีย ต้องระงับเป็นการชั่วคราวสำหรับการให้การรับรองการส่งออกผลแอปริคอทสดที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้ และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการฟื้นฟื้นพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

ข้อ ๑๒ มาตรการสำหรับแมลงวันผลไม้

ผลแอปริคอทสดซึ่งมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยต้องผ่านวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น วิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นต่อไปนี้ เป็นที่ยอมรับสำหรับแมลงวันผลไม้ดังต่อไปนี้

๑๒.๑ แมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata* และแมลงวันผลไม้ทุกชนิดในสกุล *Anastrepha* (นอกเหนือจาก *Anastrepha ludens*)

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๑.๑๖ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาร์เรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๕ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๕ องศาฟาร์เรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๗ วัน หรือมากกว่า

๑๒.๒ แมลงวันผลไม้ *Anastrepha ludens*

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๐.๔๖ องศาเซลเซียส (๓๓ องศาฟาร์เรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๘ วัน หรือมากกว่า
๑.๑๖ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาร์เรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๐ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๕ องศาฟาร์เรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๒ วัน หรือมากกว่า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น อาจจะดำเนินการเพียงบางส่วน ซึ่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในสหรัฐอเมริกาและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างขนส่ง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นอาจจะดำเนินการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๓.๒ การประเมินผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

๓.๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๓.๓.๑ ห้องเย็นซึ่งใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลแอปริคอทสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย อาจจะทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลแอปริคอทสดที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๓.๓.๒ ถ้าผลแอปริคอทสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

๓.๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๓.๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๓.๔.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๓.๔.๓ การส่องออกผลแอปปริคอทสดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลแอปปริคอทสดตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้า ก่อนขนถ่ายผลแอปปริคอทสดเข้าตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลแอปปริคอทสดได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิของผลแอปปริคอทสดให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๓.๔.๔ ถ้าผลแอปปริคอทสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ออกจากนี้ ต้องมีบริรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แบบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๔.๑ บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

๑๔.๒ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการປะปนของ ดิน ทราย และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ กิ่งก้าน เศษชาตพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๔.๓ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันศัตรูพืชได้เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัยตามหลักการกักกันพืชเมื่อมาถึงยังราชอาณาจักรไทย ถ้าผลผลิตส่งผ่านพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ ต้องอยู่ในตู้ขนส่งสินค้าควบคุมอุณหภูมิ

๑๔.๔ ผลแอปปริคอทสดที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยความเย็นก่อนส่งออก และส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางอากาศ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีรู หรือบรรจุภัณฑ์ เมื่อปิดแล้วช่องเปิดต่าง ๆ ต้องปิดด้วยตาข่ายซึ่งขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๔.๕ ผลแอปปริคอทสดที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง และส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางน้ำในตู้บรรจุสินค้า ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๑๔.๔

๑๔.๖ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับ แหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษ บนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ผลิตผล หรือผลผลิตของรัฐหรือประเทศต้นกำเนิด
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)
- ชื่อโรงคัดบรรจุผลไม้/ผู้จัดส่งผลไม้
- หมายเลขอหะเบียนแปลงปลูก/หมายเลขอห์กของสินค้า

๑๔.๗ ในกรณีส่งออกผลแอปเปิลทดสอบมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ แยกเป็นกล่องไม่ได้มัดรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจน บนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่งออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกัน วางบนแท่นวางในตู้ขนส่งสินค้า อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๔.๘ ผลแอปเปิลทดสอบที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๕ การตรวจสอบ

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตร ครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลแอปเปิลทดสอบส่งออกไปราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

๑๕.๑ ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจผลแอปเปิลทดสอบตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และพบว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือปฏิเสธการส่งออก

๑๕.๒ ผลแอปเปิลทดสอบที่นำมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ต้องผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒

ข้อ ๑๖ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“This consignment of apricot fruit was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of apricot fruit from the USA to Thailand.”

๑๖.๒ พื้นที่ปลูกเมล็ดวันผลไม้

ถ้าผลแอปริคอทสดมาจากพื้นที่ปลูกเมล็ดวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม
ข้อความหนึ่งข้อความใด ดังต่อไปนี้

(a) “The consignment of apricot fruit was sourced and packed in California which is free of all exotic fruit flies.” หรือ

(b) “The consignment of apricot fruit was sourced and packed in (.....name of California County.....) which is an area free of all exotic fruit flies.” หรือ

(c) “The consignment of apricot fruit was sourced and packed in (.....name of California County.....) which is an area located in excess of 15 kilometers from the epicenter of any exotic fruit fly declared areas.”

๑๖.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๖.๓.๑ ถ้าผลแอปริคอทสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
เพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of apricot fruit was sourced and packed in a quarantine area for (.....name of fruit fly species.....) in California and was undergone cold disinfestation treatment.”

๑๖.๓.๒ ถ้าผลแอปริคอทสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ก่อนส่งออกต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้
(จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ในบริบูรณ์อนามัยพืชบนส่วนที่เหมาะสม

๑๖.๓.๓ ถ้าผลแอปริคอทสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔
ท้ายประกาศนี้แนบมาพร้อมกับใบรับรองอนามัยพืช

๑๖.๔ ในกรณีขนส่งทางน้ำต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผู้เก็บ
ปิดตู้ขนส่งสินค้าในบริบูรณ์อนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า (ต้องระบุหมายเลขใบรับรอง
อนามัยพืชในเอกสารขนส่งสินค้า)

ข้อ ๗ การตรวจนำเข้า

๗.๑ เมื่อผลแอปริคอทสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้า
จะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบ
มาพร้อมกับสินค้า

๗.๒ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงที่มีชีวิต อาการของโรคพืช
เมล็ดพืชที่ป่นเปื้อน ดิน ขยาย และเศษซากอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

๗.๓ พนักงานเจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างผลแอปเปิลสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิดและต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๗.๔ ถ้ามีผลแอปเปิลสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๔๕๐ ผล หรือตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๖๐๐ ผล

๗.๕ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระบุว่าการตรวจนำเข้าผลแอปเปิลสดต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๗.๖ ในกรณีตรวจพบแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยระบุว่า การตรวจนำเข้าผลแอปเปิลสดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๗.๖.๑ ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตหรือตายแล้วบนผลแอปเปิลสดจากพื้นที่ปลอดศัตรูพืช หรือแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตบนผลแอปเปิลสดจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ ต้องส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตร จะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

๗.๖.๒ NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำขอจีบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๗.๗ ในกรณีตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิระงับการนำเข้าเป็นการชั่วคราว จนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชที่ตรวจพบนั้นได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๗.๘ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลแอปเปิลสดกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๗.๘.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๗.๘.๒ ประทุตุขันส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๗.๘.๓ ผนึกปิดตุ๊ขันส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขอ้างอิงไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า

๗.๘.๔ เสียบแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแผ่นแตกหักหรือเกิดรอยเปิด

๗.๘.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มีหรือไม่ถูกต้อง

๑๙.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง

ข้อ ๑๙ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๙.๑ การส่งออกผลแอปริคอทสดจากแหล่งปลูกตามข้อ ๘ ในสหรัฐอเมริกาไปยังราชอาณาจักรไทยจะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจสอบส่งออกแล้วเท่านั้น โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๙.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้าหรือการนำเข้าไม่เป็นไปตามที่กำหนด กรมวิชาการเกษตรอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจสอบส่งออกในสหรัฐอเมริกาแล้วแต่กรณี ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าได้อีกต่อไป โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

เสริมสุข สลักษณ์ชัย

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

เอกสารหมายเลขอ ๑

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลแອปริคอทสดจากสหรัฐอเมริกา
แบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลแອปริคอทสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๗

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
ไร	
Order Trombidiformes	
Family Tenuipalpidae	
<i>Cenopalpus pulcher</i>	flat scarlet mite
Family Tetranychidae	
<i>Tetranychus canadensis</i>	fours-potted spider mite
<i>Tetranychus mcdanieli</i>	McDaniel spider mite
<i>Tetranychus pacificus</i>	Pacific spider mite
<i>Tetranychus turkestanii</i>	strawberry spider mite
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Coccinellidae	
<i>Hippodamia convergens</i>	convergent lady beetle
Family Curculionidae	
<i>Anthonomus quadrigibbus</i>	apple curculio weevil
<i>Conotrachelus nenuphar</i>	plum curculio
<i>Otiorhynchus cribricollis</i>	apple weevil
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose beetle
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Rhagoletis completa</i>	walnut husk fly
<i>Rhagoletis pomonella</i>	apple maggot
Order Hemiptera	
Family Anthocoridae	
<i>Orius insidiosus</i>	minute pirate bug
<i>Orius tristis</i>	minute pirate bug

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
Family Diaspididae	
<i>Diaspidiotus aencylus</i>	putnam scale
<i>Diaspidiotus forbesi</i>	forbes scale
<i>Diaspidiotus juglansregiae</i>	walnut scale
<i>Diaspidiotus ostreaeformis</i>	pear oyster scale
<i>Parlatoria oleae</i>	olive parlatoria scale
<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>	mulberry scale
Family Miridae	
<i>Closterotomus norvegicus</i>	potato bug
<i>Lygus elisus</i>	pale legume bug
<i>Lygus hesperus</i>	Western tarnished plant bug
<i>Lygus lineolaris</i>	tarnished plant bug
Family Pseudococcidae	
<i>Phenacoccus aceris</i>	apple mealybug
<i>Pseudococcus calceolariae</i>	scarlet mealybug
<i>Pseudococcus maritimus</i>	grape mealybug
Order Lepidoptera	
Family Gelechiidae	
<i>Anarsia lineatella</i>	peach twig borer
Family Pyralidae	
<i>Amyelois transitella</i>	navel orange worm
Family Tortricidae	
<i>Archips argyropila</i>	fruit-tree leafroller
<i>Archips fuscocupreanus</i>	apple tortrix
<i>Archips podana</i>	great brown twist moth
<i>Archips rosana</i>	European leafroller
<i>Argyrotaenia citrana</i>	orange tortrix
<i>Choristoneura rosaceana</i>	oblique banded leafroller
<i>Cydia latiferreana</i>	filbertworm
<i>Cydia pomonella</i>	codling moth
<i>Epiphyas postvittana</i>	light brown apple moth

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
<i>Grapholita molesta</i>	Oriental fruit moth
<i>Grapholita packardi</i>	cherry fruitworm
<i>Grapholita prunivora</i>	plum moth
<i>Pandemis pyrusana</i>	pandemis leafroller
<i>Platynota stultana</i>	omnivorous leafroller
Order Thysanoptera	
Family Thripidae	
<i>Frankliniella tritici</i>	eastern flower thrips
<i>Taeniothrips inconsequens</i>	pear thrips
<i>Thrips imaginis</i>	plague thrips
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
แบคทีเรีย	
<i>Erwinia amylovora</i>	fireblight
<i>Xanthomonas arboricola</i> pv. <i>pruni</i>	bacterial canker of stone fruit
<i>Xylella fastidiosa</i>	phoney peach disease
รา	
<i>Blumeriella hiemalis</i>	cherry leaf spot
<i>Botryosphaeria dothidea</i>	canker of almond
<i>Monilinia fructicola</i>	brown rot
<i>Monilinia laxa</i>	blossom blight
<i>Passalora circumscissa</i>	Cercospora leaf spot
<i>Podosphaera clandestina</i>	hawthorn powdery mildew
<i>Taphrina communis</i>	plum pocket
<i>Taphrina deformans</i>	peach leaf curl
<i>Thyrostroma carpophilum</i>	shot hole disease
<i>Venturia carpophila</i>	almond scab

เอกสารหมายเลข ๒

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลและปริมาณสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๗

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็น กำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น สหรัฐอเมริกาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจรับรองห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิ และรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลานานตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้ เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้ปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ NPPO ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดวัสดุที่ใช้เป็นชั้นในการทำฝาผนัง เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียนอากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการตลาดน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่น ๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มถูกการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระบบการบันทึกอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลับ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องมี ...

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแห่งวัดอุณหภูมิไม่ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แห่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขอแห่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิทุกแห่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแห่งวัดอุณหภูมิแต่ละแห่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแห่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แห่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แห่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแห่งวัดอุณหภูมิ แห่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลบ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแห่งวัดอุณหภูมิแต่ละแห่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมายากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแห่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิไม่ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถเข้ากันได้ โดยมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๙๕ ขณะที่มีน้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ การน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แนใจว่า�้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างตระหง่าน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่าง ...

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิน้ำ ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิตามมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องไม่สัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทึบคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้ง สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง แต่ต่อไปย่างไรก็ได้ ช่วงระยะเวลาห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งได้ซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเปลี่ยนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัดอุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางแท่งวัดอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่าง ๆ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแท่งวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แท่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวที่ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๕.๕.๑ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิจำนวน ๒ แท่ง สำหรับวัดอุณหภูมิอากาศภายในห้องเย็น ตรงตำแหน่งอากาศหมุนเวียนในห้องเย็นที่ซ่องเปิดลมเข้า (ลมจากห้องเย็นย้อนกลับสู่เครื่องทำความเย็น) และลมออก (ลมจากเครื่องทำความเย็นออกสู่ห้องเย็น)

๕.๕.๒ ต้องมี ...

๕.๕.๒ ต้องมีแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้อีกจำนวน ๔ แท่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายในผลไม้ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- (๑) ตำแหน่งกึ่งกลางของกองที่อยู่ตรงกลางห้องเย็น
- (๒) ตำแหน่งมุมบนสุดของกองที่อยู่ตรงกลางห้องเย็น
- (๓) ตำแหน่งกลางของกองที่อยู่ใกล้จุดลมออก และ
- (๔) ตำแหน่งมุมบนสุดของกองที่อยู่ใกล้จุดลมออก

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้มื่อได้ อย่างไรก็ได้ การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่ง มีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แท่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์ แท่งวัดอุณหภูมิผลไม้แท่งหนึ่งแท่งได้ไม่สามารถบันทึกอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๕ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแท่งวัดอุณหภูมิได้ผ่านการเทียบมาตรฐานอีกรอบแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมนั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้nl ล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแบบข้อมูลสรุปที่แสดงว่า กระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบผลสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบผลสำเร็จแล้ว และมอบข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบผลสำเร็จ พนักงานเจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้น ต้องให้ผล ดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ NPPO ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนด ในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไปตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายผลไม้เข้าตู้ขันส่งสินค้า

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขันส่งสินค้าก่อนอนุญาตให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขันส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่าง ๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขันส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าตู้ขันส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขันส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขันส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขันส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขันส่งสินค้าภายในตู้ขันส่งสินค้าโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขันส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขันส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณ์ที่ยังไม่เขนยเข้าตู้ขันส่งสินค้าทันที

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้เขนยเข้าตู้ขันส่งสินค้าในทันที อาจเก็บรักษาผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย NPPO ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องเย็นที่ใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ต้องปิดผนึกประตูห้องเย็น

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องมีการจัดการซึ่งเห็นชอบโดย NPPO ว่าปลอดภัยจากการกลับเข้าทำลายของศัตรูพืชได้ และต้องไม่มีผลไม้ชนิดอื่นเก็บไว้ในห้องนั้น

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในข้อ ๗

เอกสารหมายเลข ๓

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลและภัณฑ์จากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นภายในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้เพื่อวัดอุณหภูมิในกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระบบการบันทึกอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลับ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขอ้างอิง รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้ง ในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขอ้างอิงบันทึกข้อมูลและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัด ...

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลับ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขอากาศกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งพนังมีอ่อนนุนกัน

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เดิมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถกวนเข้ากันได้ ซึ่งมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๙๕ ขณะที่มีน้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ กรณาน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แนใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลานานไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมนี้ ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ต้องไม่สัมผัสนับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง แต่ต่ำกว่า ๕๐ วินาที ช่วงระยะเวลาห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัดอุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน NPPO ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการจำจัดศัตรูพีชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๔ ตนฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางแท่งวัดอุณหภูมิภายในตู้ขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่อง ซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางช้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การจำกัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมาจำกัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุโดยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการจำกัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าขนาดความยาว ๖ เมตร (๒๐ พุต) และขนาดความยาว ๑๒ เมตร (๔๐ พุต) ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ตามที่แสดงไว้ในภาพที่ ๑

๕.๕.๑ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แท่ง เป็นเส้นทางແยงมุมกันโดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิอีก ๑ แท่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงของผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขอากาศกับบันประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระแทกตู้ขนส่งสินค้าถึงด้านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศสู่ส่งออกและด่านข้นถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทฯ ขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูล การกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

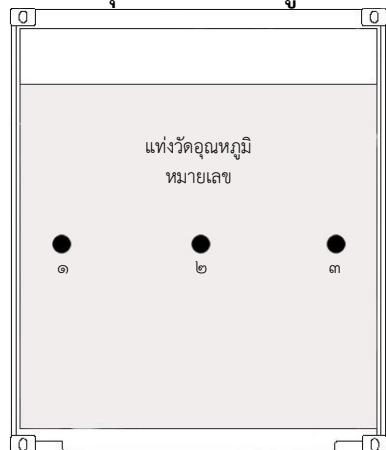
๗.๔ การเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัสดุอุณหภูมนั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเบ็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

มุมองด้านข้าง



มุมองด้านประตู



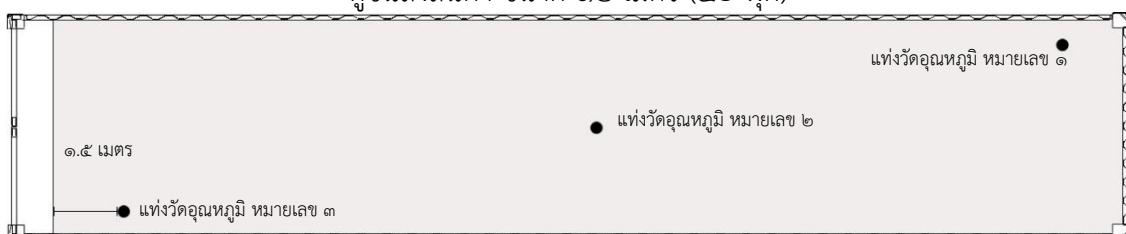
มุมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

เอกสารหมายเลข ๔

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขันส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลแอปเปิลทดสอบจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ชื่อผู้ส่งออก

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช

หมายเลขตู้ขันส่งสินค้า

หมายเลขนีกตู้ขันส่งสินค้า

หมายเลขเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

นาฬิกาของตู้ขันส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา GMT

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ (ที่อุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

หมายเลข แท่งวัดอุณหภูมิ	การอ่านค่าอุณหภูมิ ครั้งที่ ๑	การอ่านค่าอุณหภูมิ ครั้งที่ ๒	ค่าสำหรับการปรับ อุณหภูมิให้ถูกต้อง
๑
๒
๓

๒. ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิ

ตำแหน่งของแท่งวัดอุณหภูมิ	อุณหภูมิผลไม้ (องศาเซลเซียส)
๑
๒
๓

๓. วันที่ปิดตู้ขันส่งสินค้า

เวลาท่องถีน

วันที่ (วัน เดือน ปี)

..... ชื่อเจ้าหน้าที่ ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่ ตราประทับ