

ປະກາດການວິຊາການເກະຫຼາ
ເຮືອງ ເງື່ອນໄຂການນຳເຂົາພລທົ່ວສດຈາກສຫະລູອເມືອງ

ພ.ສ. ໂດຍ ວ. ສ. ຖະການ

ການວິຊາການເກະຫຼາໄດ້ວິເຄາະໜ້າຄວາມເສີຍງົດຫຼື້ນໆຂອງພລທົ່ວສດນຳເຂົາເພື່ອການຄ້າຈາກສຫະລູອເມືອງເສີ່ງສິ້ນແລ້ວ

ອາຍຸຍໍາຈາກມາດຕະການໃນມາດຕາ ໂດຍພຣະຣາບໝູນຢູ່ຕົກກີ່ຈີ່ພ.ສ. ໂດຍ ອົບດີການວິຊາການເກະຫຼາໂດຍຄໍາແນະນຳຂອງຄະນະກຽມກັກພື້ນຖານທີ່ຈຶ່ງອອກປະກາດເງື່ອນໄຂການນຳເຂົາພລທົ່ວສດເພື່ອການຄ້າຈາກສຫະລູອເມືອງ ດັ່ງຕ່ອໄປນີ້

ໜີ້ ໑ ປະກາດນີ້ເອີ້ນວ່າ “ປະກາດການວິຊາການເກະຫຼາ ເຮືອງ ເງື່ອນໄຂການນຳເຂົາພລທົ່ວສດຈາກສຫະລູອເມືອງ ພ.ສ. ໂດຍ ວ. ສ. ຖະການ”

ໜີ້ ໒ ປະກາດນີ້ໃຫ້ບັນດາມື່ອພັນກຳນົດສາມສີບວັນນັບແຕ່ວັນປະກາດໃນຮາບກິຈຈານບໍລິສັດເປັນຕົ້ນໄປ

ໜີ້ ໓ ຂົນດີພື້ນຖານ

ພລທົ່ວສດ (peach, *Prunus persica*)

ໜີ້ ໔ ສັດຫຼື້ນໆທີ່ເກີ່ວຂຶ້ນ

ຮາຍຊື່ວ່າສັດຫຼື້ນໆກັກນຳຂອງຮາບກິຈຈາກໄທສໍາຫັກພລທົ່ວສດຈາກສຫະລູອເມືອງປະກາດ
ຕາມເອກສາຮ່າມາຍເລຂ ໑ ທ້າຍປະກາດນີ້

ໜີ້ ໕ ມີຫຼັກສິນທີ່ໄດ້ຮັບຜິດຂອບ

៥.១ ຮາບກິຈຈາກໄທ ອື່ນ ການວິຊາການເກະຫຼາ

៥.២ ສຫະລູອເມືອງ ອື່ນ Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), United States Department of Agriculture (USDA) ໄດ້ຮັບມອບໝາຍໃຫ້ເປັນອົງກົງ
ອາຮັກພື້ນຖານທີ່ແກ່ໜ້າຕີ (National Plant Protection Organization) ອິ່ງເປັນທາງການຂອງສຫະລູອເມືອງສິ່ງທີ່ໄປໃນປະກາດນີ້ຈະເອີ້ນວ່າ “NPPO”

ໜີ້ ໖ ການອຸນຫຼາດນຳເຂົາ

ຕ້ອງມີໃບອຸນຫຼາດນຳເຂົາສິ່ງອອກໃຫ້ໂດຍການວິຊາການເກະຫຼາ

ໜີ້ ໗ ວິທີການຂັ້ນສັງ

ຕ້ອງສັງພລທົ່ວສດມາຈາກເມືອງທ່າແໜ່ງທີ່ໃນສຫະລູອເມືອງໄປຢັງເມືອງທ່າປາຍທາງໃນຮາບກິຈຈາກໄທໃນລັກໝະນະເປັນສິນຄ້າຂັ້ນສັງທາງນໍ້າຫຼືທາງອາກາສ

ข้อ ๘ แหล่งปลูก

๘.๑ ผลท้อสดต้องเป็นผลผลิตของสหรัฐอเมริกาและมาจากการพื้นที่ซึ่ง NPPO เสนอให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

๘.๒ ผลท้อสดจากแหล่งปลูกเฉพาะในรัฐแคลิฟอร์เนียได้รับอนุญาตให้นำเข้ามา ในราชอาณาจักรไทย

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับแปลงปลูก

๙.๑ แปลงปลูกในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกผลท้อสดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องเป็นแปลงปลูกที่ปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรองก่อนเริ่ม การส่งออก ผู้จัดส่งผลไม้ต้องเก็บบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกไว้ที่โรงคัดบรรจุผลไม้และ ต้องมอบ สำเนาบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในแปลงปลูก โดยต้องรักษาความสะอาดแปลงปลูกและต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือ มีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๙.๓ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องเก็บรักษาข้อมูลกิจกรรมติดตามการใช้สารกำจัดศัตรูพืชในแปลงปลูกตลอดฤดูกาลปลูกและมอบบันทึกดังกล่าวให้แก่ NPPO และ กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้

๑๐.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้และ NPPO หรือหน่วยงานของรัฐ หรือองค์กรที่กำหนดต้องติดตามตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้ซึ่งส่งออกผลท้อสดไปยังราชอาณาจักรไทย โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องมอบบันทึกการจดทะเบียนแก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องนำผลท้อสดมาจากแปลงปลูกที่จดทะเบียนในแหล่งปลูก ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้อย่างรวดเร็ว ผู้จัดส่งผลไม้ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกซึ่งส่งออกผลท้อสดไปยังราชอาณาจักรไทย ไว้ที่โรงคัดบรรจุผลไม้และต้องมอบบันทึกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องจัดทำเอกสารมาตรฐานการปฏิบัติงานซึ่งแสดง รายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการตรวจรับผลไม้ การตรวจ การลดอุณหภูมิ การจัดการ และการจัดส่ง

๑๐.๔ NPPO หรือหน่วยงานรัฐหรือองค์กรที่กำหนดต้องดำเนินการตรวจสอบ โรงคัดบรรจุผลไม้ที่จัดการกับผลท้อสดส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยก่อนการจดทะเบียนและ ให้การรับรองเป็นประจำทุกปี โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องรับผิดชอบเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายใต้โרגคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลท้อสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโrogคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลูกแมลงวันผลไม้

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

๑๑.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกท้อบริเวณใดในรัฐแคลิฟอร์เนียให้เป็นพื้นที่ปลูกแมลงวันผลไม้ในนั้น NPPO ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลูกแมลงวันผลไม้ซึ่งเป็นแหล่งที่ราชอาณาจักรไทยนำเข้าผลท้อสด

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 การส่งออกผลท้อสดจากพื้นที่ปลูกแมลงวันผลไม้จะเป็นการรับรองพื้นที่ปลูกแมลงวันผลไม้ซึ่งไม่จำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลท้อสดก่อนส่งออก NPPO ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลงวันผลไม้อย่างสม่ำเสมอเพื่อยืนยันการเป็นพื้นที่ปลูกแมลงวันผลไม้

๑๑.๕ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ในแปลงปลูกท้อที่เป็นการค้าในรัฐแคลิฟอร์เนีย ต้องระบุเป็นการชั่วคราวสำหรับการให้การรับรองการส่งออกผลท้อสดที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้ และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการพื้นพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลูกแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

ข้อ ๑๒ มาตรการสำหรับแมลงวันผลไม้

ผลท้อสดซึ่งมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องผ่านวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น วิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นต่อไปนี้เป็นที่ยอมรับสำหรับแมลงวันผลไม้ดังต่อไปนี้

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

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

๑๒.๒ แมลงวันผลไม้ *Anastrepha ludens*

อุณหภูมิตรงบริเวณกีกกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๐.๔๖ องศาเซลเซียส (๓๓ องศาฟาร์เรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๙ วัน หรือมากกว่า
๑.๑๖ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาร์เรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๐ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาร์เรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๒ วัน หรือมากกว่า

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๓.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น อาจจะดำเนินการเพียงบางส่วน ซึ่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในสหรัฐอเมริกาและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างขนส่ง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นอาจจะดำเนินการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๓.๒ การประเมินผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

๑๓.๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๓.๓.๑ ห้องเย็นซึ่งใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลท้อสลดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยอาจจะทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลท้อสลดที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๓.๓.๒ ถ้าผลท้อสลดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

๑๓.๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๓.๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๓.๔.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๓.๔.๓ การส่องออกผลท้อสดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลท้อสดตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายผลท้อสดเข้าตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลท้อสดได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิของผลท้อสดให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๓.๔ ถ้าผลท้อสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีปรับ rogation เทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แบบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๔.๑ บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

๑๔.๒ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการประปนของ ดิน ทราย และเชื้อส่วนของพืช เช่น ใน กิงก้าน เศษชาตพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๔.๓ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันศัตรูพืชได้เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัยตามหลักการกักกันพืชเมื่อมาถึงยังราชอาณาจักรไทย ถ้าผลผลิตส่งผ่านพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ต้องอยู่ในตู้ขนส่งสินค้าควบคุมอุณหภูมิ

๑๔.๔ ผลท้อสดที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยความเย็นก่อนส่งออกและส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางอากาศ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีรู หรือบรรจุภัณฑ์เมื่อปิดแล้วซองเปิดต่าง ๆ ต้องปิดด้วยตาข่ายซึ่งขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๔.๕ ผลท้อสดที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง และส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางน้ำในตู้บรรจุสินค้า ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๑๔.๔

๑๔.๖ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ผลิตผล หรือผลผลิตของรัฐหรือประเทศต้นกำเนิด
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)

- ชื่อโรงคัดบรรจุผลไม้/ผู้จัดส่งผลไม้
- หมายเลขทะเบียนแปลงปลูก/หมายเลขของสินค้า

๑๔.๗ ในกรณีส่งออกผลท้อสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ แยกเป็นกล่องไม่ได้มัดรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจน บนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่งออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกล้มด้วยมัดรวมกัน วางบนแท่นวางในตู้ขนส่งสินค้า อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๔.๘ ผลท้อสดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง
ข้อ ๑๕ การตรวจสอบ

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตร ครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลท้อสดส่งออกไปราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

๑๕.๑ ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจผลท้อสดตามกระบวนการที่เหมาะสม อย่างเป็นทางการ และพบว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ห้ายประกาศนี้ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ห้ายประกาศนี้ ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้น ด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือปฏิเสธการส่งออก

๑๕.๒ ผลท้อสดที่นำมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ต้องผ่านการกำจัด แมลงวันผลไม้ด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒

ข้อ ๑๖ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและ ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

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

๑๖.๒ พื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้

ถ้าผลท้อสดมาจากพื้นที่ปลูกและแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ข้อความหนึ่งข้อความใด ดังต่อไปนี้

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

(b) “The consignment of peach 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 peach 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 ถ้าผลท้อสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of peach 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 ถ้าผลท้อสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ในใบรับรองสุขอนามัยพืชบนส่วนที่หมายเหตุ

๑๖.๓.๓ ถ้าผลท้อสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๔ ในกรณีขนส่งทางน้ำต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผู้นำเข้า ปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า (ต้องระบุหมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืชในเอกสารขนส่งสินค้า)

๑๗ การตรวจนำเข้า

๑๗.๑ เมื่อผลท้อสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้า จะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๗.๒ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงที่มีชีวิต อาการของโรคพืช เมล็ดพืชที่ป่นเปื้อน ดิน ขยาย และเศษชาကอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

๑๗.๓ พนักงานเจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างผลท้อสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๗.๔ ถ้ามีผลท้อสลดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๔๕๐ ผล หรือตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๖๐๐ ผล

๑๗.๕ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการตรวจนำเข้าผลท้อสลดต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๗.๖ ในกรณีตรวจพบแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ระหว่างการตรวจนำเข้าผลท้อสลดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๗.๖.๑ ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตหรือตายแล้วบนผลท้อสลดจากพื้นที่ปลูกศัตรูพืช หรือแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตบนผลท้อสลดจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ ต้องส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

๑๗.๖.๒ NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตราการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๗.๗ ในกรณีตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิระงับการนำเข้าเป็นการชั่วคราว จนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชที่ตราชพบนันได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๑๗.๘ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลท้อสลดกลับหรือทำลายโดย ผู้นำเข้า ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบรณิห์นิ่งกรณีได้ดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๗.๘.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๗.๘.๒ ประดู่ตูขันส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๗.๘.๓ ผนึกปิดตูขันส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า

๑๗.๘.๔ เสียบแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เลียออกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแผ่นแตกหักหรือเกิดรอยเปิด

๑๗.๘.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มีหรือไม่ถูกต้อง

๑๗.๘.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง

ข้อ ๑๙ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๙.๑ การส่งออกผลทอสดจากเหล็กถุงตามข้อ ๘ ในสหรัฐอเมริกาไปยังราชอาณาจักรไทยจะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจสอบส่งออกแล้วเท่านั้น โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๙.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้าหรือการนำเข้าไม่เป็นไปตามที่กำหนด กรมวิชาการเกษตรอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจสอบส่งออกในสหรัฐอเมริกาแล้วแต่กรณี ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าได้อีกต่อไป โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

เสริมสุข สลักษณ์ชร

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกัดกินของผลท้อสดจากสหรัฐอเมริกา
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลท้อสดจากสหรัฐอเมริกา 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 tristicolor</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
เชื้อสาเหตุโรคพีช	
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 เงื่อนไขการนำเข้าผลท้อสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็น กำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น สหรัฐอเมริกาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจรับรองห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลานานตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูได้สนิท ไม่รั่วซึ่งอากาศและกลิ่นไม่หลุดรอดภายนอก

๑.๓ NPPO ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดวัสดุที่ใช้เป็นชั้นในในการทำฝาผนัง เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียน อาการภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการ冷ตายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่น ๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มถูกการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระบบการบันทึกอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลบ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องมี ...

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า 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 แห่งวัดอุณหภูมนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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 ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแห่งวัดอุณหภูมิแต่ละแห่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแห่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างตื่นหัวง่ายน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่าง ...

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิน้ำ ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิตามมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องไม่สัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนี้ ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิติดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

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

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใช้ในการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัดอุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

ข้อ ๕ ดำเนินการวางแผนแท่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางแผนแท่งวัดอุณหภูมิที่ดำเนินการ ๑ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแท่งวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แท่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแผนแท่งวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ดำเนินการ ๑ ดังต่อไปนี้

๕.๕.๑ ต้องวางแผนแท่งวัดอุณหภูมิจำนวน ๒ แท่ง สำหรับวัดอุณหภูมิอากาศภายในห้องเย็น ตรงตำแหน่งอากาศหมุนเวียนในห้องเย็นที่ซองเปิดลมเข้า (ลมจากห้องเย็นย้อนกลับสู่เครื่องทำความเย็น) และลมออก (ลมจากเครื่องทำความเย็นออกสู่ห้องเย็น)

๕.๕.๒ ต้องมีแท่ง ...

๕.๕.๒ ต้องมีแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มีอีกจำนวน ๔ แท่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายในผลไม้ที่ดำเนินการต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- (๑) ดำเนินการก่อสร้างของกองที่อยู่ต่างกลางห้องเย็น
- (๒) ดำเนินการบันสุดของกองที่อยู่ต่างกลางห้องเย็น
- (๓) ดำเนินการของกองที่อยู่ใกล้จุดลมออก และ
- (๔) ดำเนินการบันสุดของกองที่อยู่ใกล้จุดลมออก

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้มื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ได้ การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแท่งวัดอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แท่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มีแท่งหนึ่งแท่งได้ไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแท่งวัดอุณหภูมิได้ผ่านการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมนั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้nl้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับคุณภาพพิษของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแบบข้อมูลสรุปที่แสดงว่า กระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบผลสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบผลสำเร็จแล้ว และมอบข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบผลสำเร็จ พนักงานเจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้น ต้องให้ผล ดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ NPPO ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๕ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไปตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายผลไม้เข้าตู้ขันส่งสินค้า

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขันส่งสินค้าก่อนอนุญาตให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขันส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่าง ๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเดลลอดเข้าไปในตู้ขันส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าตู้ขันส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขันส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขันส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขันส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขอากาศกับบันประตูตู้ขันส่งสินค้าภายในตู้โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขันส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขันส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่ขนย้ายเข้าตู้ขันส่งสินค้าทันที

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้ขนย้ายเข้าตู้ขันส่งสินค้าในทันที 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 เงื่อนไขการนำเข้าผลทอสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๗

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นภายในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น 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 อย่างต่อเนื่องตั้งต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขอ้างอิง รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิติดต่อช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้ง ในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขอ้างอิงบันทึกข้อมูลและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนด สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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 ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

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

๔.๔ การน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แนใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมนี้ ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ต้องไม่สัมผัสถับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องการน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

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

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งได้ซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัดอุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน NPPO ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการทำจดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๔ ตันฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมา กับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้าและการวางแท่งวัดอุณหภูมิภายในตู้ขันส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขันส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อาหารให้เลี้ยงได้อย่างทั่วถึงและสนับสนุนทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่อง ซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางช้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การจำกัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขันส่งสินค้า โดยวางแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขันส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้มอย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมาจำกัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีตั้งกล่าววนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการจำกัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๕.๕.๑ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แท่ง เป็นเส้นทะเบียนมุกกันโดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขันส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิอีก ๑ แท่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขันส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงของผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขันส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขันส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขันส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขันส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขันส่งสินค้ามาถึงด้านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขันส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขันส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ ซึ่งจะเสริมสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านข้นถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

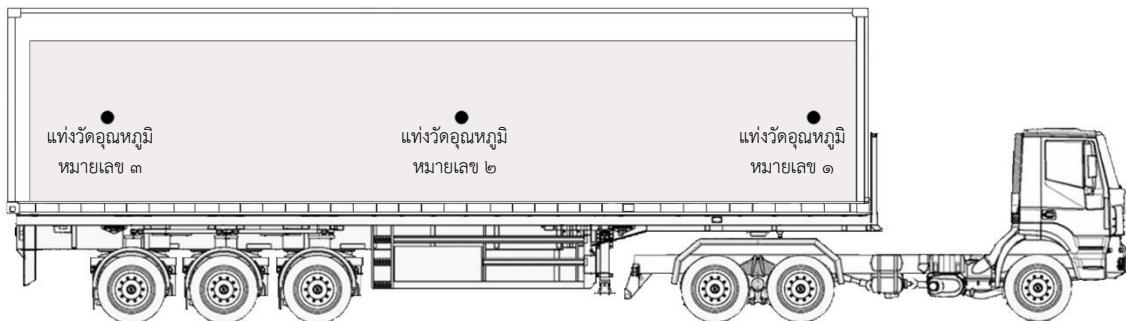
๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูล การกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

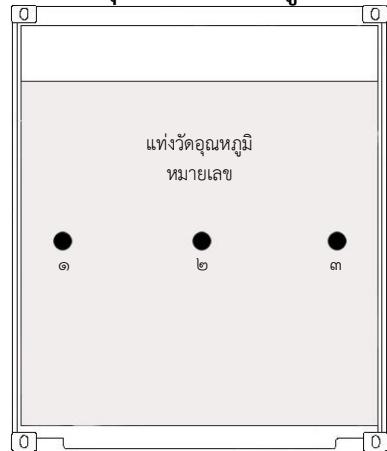
๗.๔ การเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัสดุอุณหภูมนั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

มุ่งมองด้านข้าง



มุ่งมองด้านประตู



มุ่งมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ พุต)



มุ่งมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ พุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

เอกสารหมายเลข ๔

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการทำจดศัตตรูพีชด้วยความยืน
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย

แนวท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลท้อสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๗

ชื่อผู้ส่งออก
หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพีช
หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า
หมายเลขแผ่นกีตู้ขนส่งสินค้า
หมายเลขเครื่องบันทึกอุณหภูมิ
นาฬิกาของตู้ขนส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา 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. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า

เวลาท่องถิน วันที่ (วัน เดือน ปี)

ชื่อเจ้าหน้าที่ ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่ ตราประทับ