

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสหรัฐอเมริกา

พ.ศ. ๒๕๖๒

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลองุ่นสดนำเข้าเพื่อการค้าจากสหรัฐอเมริกาเสร็จสิ้นแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ (๒) และมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. ๒๕๐๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติกักพืช (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๑ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืชจึงออกประกาศเงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดเพื่อการค้าจากสหรัฐอเมริกา ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืชที่อนุญาต

ผลองุ่นสด (table grape, *Vitis vinifera*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลองุ่นสดจากสหรัฐอเมริกา ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๕.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๕.๒ สหรัฐอเมริกา คือ Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), United States Department of Agriculture (USDA) ได้รับมอบหมายให้เป็นองค์กรอารักขาพืชแห่งชาติ (National Plant Protection Organization) อย่างเป็นทางการของสหรัฐอเมริกา ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “NPPO”

ข้อ ๖ การอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลองุ่นสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในสหรัฐอเมริกาไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๘ แหล่งปลูก

๘.๑ ผลองุ่นสดต้องเป็นผลผลิตของสหรัฐอเมริกาและมาจากพื้นที่ซึ่ง NPPO เสนอให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

๘.๒ ผลองุ่นสดจากแหล่งปลูกเฉพาะในรัฐแคลิฟอร์เนียได้รับอนุญาตให้นำเข้ามา ในราชอาณาจักรไทย

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับแปลง

๙.๑ แปลงปลูกในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกผลองุ่นสดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องเป็นแปลงปลูกที่ปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรองก่อนเริ่ม การส่งออก ผู้จัดส่งผลไม้ต้องเก็บบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกไว้ที่สถานที่จัดส่งผลไม้และต้องมอบ สำเนาบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในแปลงปลูก โดยต้องรักษาความสะอาดแปลงปลูกและต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือ มีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการ อย่างเหมาะสม

๙.๓ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องเก็บรักษาข้อมูลกิจกรรมติดตามการใช้ สารกำจัดศัตรูพืชในแปลงปลูกตลอดฤดูกาลปลูก และมอบบันทึกดังกล่าวให้แก่ NPPO และ กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับสถานที่จัดส่งผลไม้

๑๐.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนสถานที่จัดส่งผลไม้และ NPPO หรือหน่วยงานของรัฐ หรือมณฑลที่กำหนดต้องติดตามตรวจสอบสถานที่จัดส่งผลไม้ซึ่งส่งออกผลองุ่นสดไปยังราชอาณาจักรไทย สถานที่จัดส่งผลไม้ต้องมอบบันทึกการจดทะเบียนแก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ สถานที่จัดส่งผลไม้ต้องนำผลองุ่นสดมาจากแปลงปลูกที่จดทะเบียนในแหล่งปลูก ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้อย่างรวดเร็ว ผู้จัดส่งผลไม้ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกซึ่งส่งออกผลองุ่นสดไปยังราชอาณาจักรไทย ไว้ที่สถานที่จัดส่งผลไม้และต้องมอบบันทึกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ สถานที่จัดส่งผลไม้ต้องจัดทำเอกสารมาตรฐานการปฏิบัติงานซึ่งแสดง รายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการตรวจรับผลไม้ การตรวจ การลดอุณหภูมิ การจัดการ และการจัดส่ง

๑๐.๔ NPPO หรือหน่วยงานรัฐหรือมณฑลที่กำหนดต้องดำเนินการตรวจสอบ สถานที่จัดส่งผลไม้ที่จัดการกับผลองุ่นสดส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยก่อนการจดทะเบียนและ ให้การรับรองเป็นประจำทุกปี สถานที่จัดส่งผลไม้ต้องรับผิดชอบเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกัน ต้องดำเนินการภายใต้สถานที่จัดส่งผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลงุ่นสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในสถานที่จัดส่งผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๑.๑ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศ ว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช (International Standards for Phytosanitary Measures, ISPMs) ที่เกี่ยวข้อง

๑๑.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกองุ่นบริเวณใดในรัฐแคลิฟอร์เนียให้เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ นั้น NPPO ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ซึ่งเป็นแหล่งที่ราชอาณาจักรไทยนำเข้าผลงุ่นสด

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 การส่งออกผลงุ่นสดจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้จะเป็นการรับรองพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ซึ่งไม่จำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลงุ่นสดก่อนส่งออก NPPO ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลงวันผลไม้อย่างสม่ำเสมอเพื่อยืนยันการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๑.๕ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ในแปลงปลูกองุ่นที่เป็นการค้าในรัฐแคลิฟอร์เนีย ต้องระงับเป็นการชั่วคราวสำหรับการให้การรับรองการส่งออกผลงุ่นสดที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้ และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการฟื้นฟูพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

ข้อ ๑๒ มาตรการสำหรับแมลงวันผลไม้

ผลงุ่นสดซึ่งมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยต้องผ่านการรมด้วยเมทิลโบรไมด์หรือวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่อุณหภูมิและระยะเวลาต่อไปนี้

๑๒.๑ ต้องรมผลงุ่นสดด้วยเมทิลโบรไมด์ที่อัตราดังต่อไปนี้สำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

อุณหภูมิ	อัตรา (ปอนด์/๑,๐๐๐ ลูกบาศก์ฟุต)	ระยะเวลา
สูงกว่า ๒๑ องศาเซลเซียส (๗๐ องศาฟาเรนไฮต์)	๒	๓.๕ ชั่วโมง
๑๘-๒๐ องศาเซลเซียส (๖๕-๖๘ องศาฟาเรนไฮต์)	๒	๔ ชั่วโมง

๑๒.๒ ต้องเก็บผลองุ่นสดไว้ในห้องเย็นที่อุณหภูมิและระยะเวลาดังต่อไปนี้สำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*, แมลงวันผลไม้ทุกชนิดในสกุล *Anastrepha* (นอกเหนือจาก *Anastrepha ludens*)

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๑.๑๑ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๕ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๕ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๗ วัน หรือมากกว่า

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๓.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น อาจดำเนินการเพียงบางส่วน ซึ่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในสหรัฐอเมริกาและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างขนส่ง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นอาจดำเนินการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๓.๒ การประเมินผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

๑๓.๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๓.๓.๑ ห้องเย็นซึ่งใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลองุ่นสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย อาจจะทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลองุ่นสดที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๓.๓.๒ ถ้าผลองุ่นสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

๑๓.๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๓.๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๓.๔.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่งหรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๓.๔.๓ การส่งออกผลองุ่นสดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลองุ่นสดตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายผลองุ่นสดเข้าตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลองุ่นสดได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิของผลองุ่นสดให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๓.๔.๔ ถ้าผลองุ่นสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๔.๑ บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

๑๔.๒ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราย และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ กิ่งก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๔.๓ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันศัตรูพืชได้เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัยตามหลักการกักกันพืชเมื่อมาถึงยังราชอาณาจักรไทย ถ้าผลิตผลส่งผ่านพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ต้องอยู่ในตู้ขนส่งสินค้าควบคุมอุณหภูมิ

๑๔.๔ ผลองุ่นสดที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยเมทิลโบรไมด์หรือด้วยความเย็นก่อนส่งออกและส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางอากาศ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีรูหรือบรรจุภัณฑ์เมื่อปิดแล้วช่องเปิดต่าง ๆ ต้องปิดด้วยตาข่ายซึ่งขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๔.๕ ผลองุ่นสดที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยเมทิลโบรไมด์หรือด้วยความเย็นระหว่างขนส่งและส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางน้ำในตู้บรรจุสินค้า ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๑๔.๔

๑๔.๖ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ผลิตผล หรือผลผลิตของรัฐหรือประเทศต้นกำเนิด
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)

- ชื่อสถานที่จัดส่งผลไม้/ผู้จัดส่งผลไม้
- หมายเลขทะเบียนแปลงปลูก/หมายเลขกองสินค้า

๑๔.๗ ในกรณีส่งออกผลองุ่นสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องไม้ได้มัตรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่งออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวางในตู้ขนส่งสินค้า อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๔.๘ ผลองุ่นสดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๕ การตรวจสอบส่งออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตรครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลองุ่นสดส่งออกปราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

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

๑๕.๒ ผลองุ่นสดที่นำมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ต้องผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยเมทิลโบรไมด์หรือความเย็นตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒

ข้อ ๑๖ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

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

๑๖.๒ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ถ้าผลองุ่นสดมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมข้อความหนึ่งข้อความใด ดังต่อไปนี้

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

(b) “The consignment of table grape 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 table grape 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 การรมด้วยเมทิลโบรไมด์

ผลองุ่นสดได้รับการรมด้วยเมทิลโบรไมด์เพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of table grape fruit was sourced and packed in a quarantine area for (.....name of fruit fly species.....) in California and has been fumigated with methyl bromide.”

๑๖.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๖.๔.๑ ถ้าผลองุ่นสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

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

๑๖.๔.๒ ถ้าผลองุ่นสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ในใบรับรองสุขอนามัยพืชบนส่วนที่เหมาะสม

๑๖.๔.๓ ถ้าผลองุ่นสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๕ ในกรณีขนส่งทางน้ำต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า (ต้องระบุหมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืชในเอกสารขนส่งสินค้า)

ข้อ ๑๗ การตรวจนำเข้า

๑๗.๑ เมื่อผลองุ่นสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าจะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๗.๒ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงที่มีชีวิต อาการของโรคพืช เมล็ดพืชที่ปนเปื้อน ดิน ขยะ และเศษซากอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

๑๗.๓ พนักงานเจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างผลองุ่นสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๗.๔ ถ้ามีผลองุ่นสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงองุ่น) ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๔๕๐ หน่วย (พวงองุ่น) หรือตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงองุ่น) ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๖๐๐ หน่วย (พวงองุ่น)

๑๗.๕ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการตรวจนำเข้าผลองุ่นสดต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๗.๖ ในกรณีตรวจพบแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยระหว่างการตรวจนำเข้าผลองุ่นสดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๗.๖.๑ ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตหรือตายแล้วบนผลองุ่นสดจากพื้นที่ปลอดศัตรูพืช หรือแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตบนผลองุ่นสดจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ ต้องส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

๑๗.๖.๒ NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

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

๑๗.๘ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลองุ่นสดกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้า ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๗.๘.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๗.๘.๒ ประตูดูดส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๗.๘.๓ ฝักปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า

๑๗.๘.๔ เสียบแต่งวัตถุดิบผลไม้เลยออกนอกผล หรือแต่งวัตถุดิบผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลที่เสียบด้วยแต่งวัตถุดิบเป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๗.๘.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มีหรือไม่ถูกต้อง

๑๗.๘.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง

ข้อ ๑๘ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๘.๑ การส่งออกผลอ่อนสดจากแหล่งปลูกตามข้อ ๘ ในสหรัฐอเมริกาไปยังราชอาณาจักรไทยจะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกแล้วเท่านั้น โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๘.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้าหรือการนำเข้าไม่เป็นไปตามที่กำหนด กรมวิชาการเกษตรอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในสหรัฐอเมริกาแล้วแต่กรณี ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าได้อีกต่อไป โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

เสริมสุข สลักเพ็ชร์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลองุ่นสดจากสหรัฐอเมริกา
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
ไร	
Order Trombidiformes	
Family Eriophyidae	
<i>Calepitrimerus vitis</i>	grape leaf rust mite
Family Tenuipalpidae	
<i>Brevipalpus lewisi</i>	citrus flat mite
Family Tetranychidae	
<i>Eotetranychus carpini</i>	hornbeam spider mite
<i>Eotetranychus willamettei</i>	Willamette spider mite
<i>Tetranychus pacificus</i>	Pacific spider mite
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Chrysomelidae	
<i>Bromius obscurus</i>	-
Family Curculionidae	
<i>Craponius inaequalis</i>	grape curculio
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose weevil
Family Scarabaeidae	
<i>Popillia japonica</i>	Japanese beetle
Order Hemiptera	
Family Aphididae	
<i>Macrosiphum euphorbiae</i>	potato aphid
Family Cicadellidae	
<i>Homalodisca vitripennis</i>	glassy-winged sharpshooter
Family Coccidae	
<i>Ceroplastes rusci</i>	fig wax scale

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
<i>Parthenolecanium corni</i>	European fruit lecanium
<i>Pulvinaria vitis</i>	cotton grape scale
Family Diaspididae	
<i>Aspidiotus nerii</i>	aucuba scale
<i>Hemiberlesia rapax</i>	greedy scale
<i>Lopholeucaspis japonica</i>	Japanese baton scale
<i>Pinnaspis strachani</i>	lesser snow scale
Family Miridae	
<i>Lygus hesperus</i>	Western plant bug
<i>Lygus lineolaris</i>	Tarnished plant bug
Family Phylloxeridae	
<i>Viteus vitifoliae</i>	grapevine phylloxera
Family Pseudococcidae	
<i>Ferrisia gilli</i>	Gill's mealybug
<i>Planococcus ficus</i>	grape mealybug
<i>Planococcus kraunhiae</i>	Japanese mealybug
<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>	mulberry scale
<i>Pseudococcus maritimus</i>	grape mealybug
Order Lepidoptera	
Family Arctiidae	
<i>Estigmene acrea</i>	salt marsh moth
Family Crambidae	
<i>Desmia funeralis</i>	grape leaffolder
Family Gracillariidae	
<i>Marmara gulosa</i>	citrus peelminer
Family Pyralidae	
<i>Amyelois transitella</i>	navel orange worm
Family Tortricidae	
<i>Argyrotaenia citrana</i>	orange tortrix
<i>Argyrotaenia franciscana</i>	orange tortrix
<i>Argyrotaenia velutinana</i>	redbanded leafroller

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
<i>Cacoecimorpha pronubana</i>	carnation tortrix
<i>Epiphyas postvittana</i>	light brown apple moth
<i>Grapholita molesta</i>	Oriental fruit moth
<i>Platynota stultana</i>	omnivorous leafroller
<i>Polychrosis viteana</i>	grape berry moth
Order Thysanoptera	
Family Thripidae	
<i>Caliothrips fasciatus</i>	bean thrips
<i>Drepanothrips reuteri</i>	grape thrips
<i>Frankliniella minuta</i>	minute flower thrips
<i>Scirtothrips citri</i>	California citrus thrips
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
แบคทีเรีย	
<i>Pseudomonas viridiflava</i>	bacterial leaf blight of tomato
รา	
<i>Botryosphaeria australis</i>	-
<i>Cladosporium herbarum</i>	Cladosporium rot
<i>Coniella diplodiella</i>	grapevine white rot
<i>Elsinoë ampelina</i>	grape anthracnose
<i>Erysiphe necator</i>	grapevine powdery mildew
<i>Monilinia fructicola</i>	brown rot
<i>Mycosphaerella angulata</i>	Angular leaf spot
<i>Pestalotiopsis uvicola</i>	berry rot
<i>Pseudopezicula tetraspora</i>	Angular leaf scorch

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น สหรัฐอเมริกาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจรับรองห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลาตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้อันปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ NPPO ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดวัสดุที่ใช้เป็นฉนวนในการทำฝ้าผนัง เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียน

อากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการละลายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่น ๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้อันต้องมีคุณสมบัติ 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 และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลบ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถกวนเข้ากันได้ โดยมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่น้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่าง ...

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนี้ ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

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

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลบ 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 กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๕.๕.๑ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิจำนวน ๒ แท่ง สำหรับวัดอุณหภูมิอากาศภายในห้องเย็น ตรงตำแหน่งอากาศหมุนเวียนในห้องเย็นที่ช่องเปิดลมเข้า (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 เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตามการพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งมีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แท่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แท่งวัดอุณหภูมิผลไม้แท่งหนึ่งแท่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่าการกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแท่งวัดอุณหภูมิได้ผ่านการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแนบข้อมูลสรุปที่แสดงว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว และมอบข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบความสำเร็จ พนักงานเจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้นต้องให้ผล ดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ NPPO ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนด
ในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและ
กลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไป
ตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนอนุญาตให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปใน
ตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่าง ๆ ให้สนิทเพื่อ
ป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือ
ใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่ง
สินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO
ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าใน
ราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่ง
สินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้ที่ยังไม่ขนย้ายเข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าทันที

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้อพยพเข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าในทันที อาจ
เก็บรักษาผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความ
ปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย NPPO ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องเย็นที่ใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ต้องปิดผนึกประตูห้องเย็น

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องมีการจัดการซึ่งเห็นชอบโดย
NPPO ว่าปลอดภัยจากการกลับเข้าทำลายของศัตรูพืชได้ และต้องไม่มีผลไม้ชนิดอื่นเก็บไว้ในห้องนั้น

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแล
ของ NPPO ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในข้อ ๗

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับผู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ผู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ผู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบผู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ผู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระบบการบันทึกอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและผู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัด ...

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจาก ส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อ ประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถ กวนเข้ากันได้ ซึ่งมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่น้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่าง ทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัด อุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้อง ไม่สัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลง จนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งที่ ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ แต่ละแท่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้งสองครั้ง ต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่าง อุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัด อุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน NPPO ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการ เทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับ ราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมา กับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่ง ...

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแผงวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางแผงวัดอุณหภูมิภายในตู้ขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่อง ซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแผงวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแผงวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะช่วยให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแผงวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าขนาดความยาว ๖ เมตร (๒๐ ฟุต) และขนาดความยาว ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต) ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ตามที่แสดงไว้ในภาพที่ ๑

๕.๕.๑ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แห่ง เป็นเส้นทแยงมุมกัน โดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแผงวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแผงวัดอุณหภูมิอีก ๑ แห่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงกองผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยัน ...

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

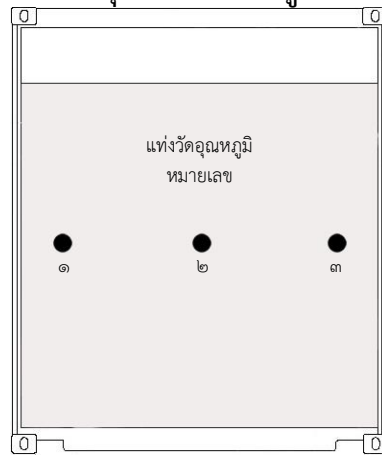
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

มุมมองด้านข้าง

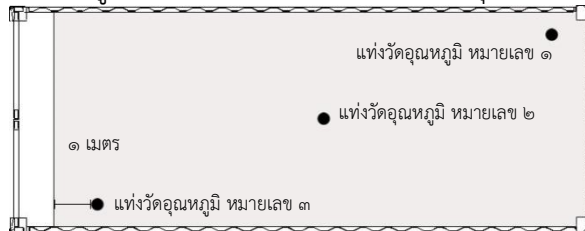


มุมมองด้านประตู



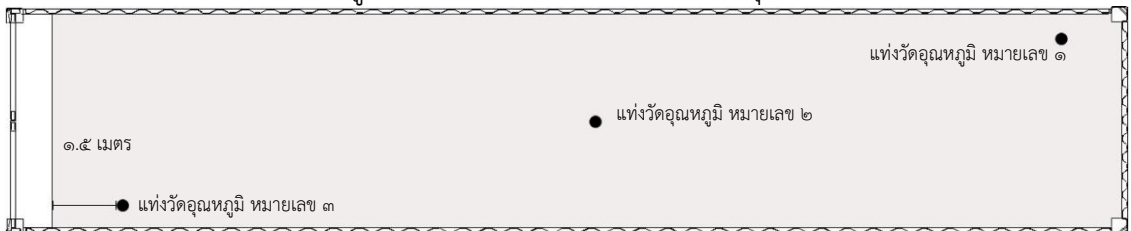
มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางถังวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

เอกสารหมายเลข ๔

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ชื่อผู้ส่งออก
หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช
หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า
หมายเลขผนึกตู้ขนส่งสินค้า
หมายเลขเครื่องบันทึกอุณหภูมิ
นาฬิกาของตู้ขนส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา GMT
วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิ (ที่อุณห์ภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

หมายเลข แห่งวัดอุณห์ภูมิ	การอ่านค่าอุณหภูมิตั้ง ครั้งที่ ๑	การอ่านค่าอุณหภูมิตั้ง ครั้งที่ ๒	ค่าสำหรับการปรับ อุณหภูมิให้ถูกต้อง
๑
๒
๓

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณห์ภูมิ

ตำแหน่งของแห่งวัดอุณห์ภูมิ	อุณหภูมิจากผลไม้ (องศาเซลเซียส)
๑
๒
๓

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า

เวลาท้องถิ่น วันที่ (วัน เดือน ปี)

.....
ชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ตราประทับ