

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเชอร์รี่สดจากเครือรัฐออสเตรเลีย

พ.ศ. ๒๕๕๘

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลเชอร์รี่สดนำเข้าเพื่อการค้าจากเครือรัฐออสเตรเลียเสร็จสิ้นแล้ว

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

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเชอร์รี่สดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเชอร์รี่สดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖ ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๕๖

ข้อ ๔ ชนิดพืชที่อนุญาต

ผลเชอร์รี่สด (*cherry, Prunus avium*)

ข้อ ๕ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลเชอร์รี่สดจากเครือรัฐออสเตรเลีย ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๖.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๖.๒ เครือรัฐออสเตรเลีย คือ Department of Agriculture ได้รับมอบหมายให้เป็นองค์กรอารักขาพืชแห่งชาติ (National Plant Protection Organization) อย่างเป็นทางการของเครือรัฐออสเตรเลีย ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “NPPO”

ข้อ ๗ การอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๘ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลเชอร์รี่สดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในเครือรัฐออสเตรเลียไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๙ แหล่งปลูก

๙.๑ ผลเชอร์รี่สดต้องเป็นผลผลิตของเครือรัฐออสเตรเลียและมาจากพื้นที่ต่าง ๆ ซึ่ง NPPO กำหนดให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

๙.๒ ผลเชอร์รี่สดจากแหล่งปลูกเฉพาะในรัฐต่อไปนี้ ได้รับอนุญาตให้นำเข้ามาในราชอาณาจักรไทย

๙.๒.๑ ผลเชอร์รี่สดจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ของรัฐนิวเซาท์เวลส์ (New South Wales) เซาท์ออสเตรเลีย (South Australia) แทสเมเนีย (Tasmania) และวิกตอเรีย (Victoria)

๙.๒.๒ ผลเชอร์รี่สดจากแปลงปลูกนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ของรัฐนิวเซาท์เวลส์ ควีนส์แลนด์ (Queensland) เซาท์ออสเตรเลีย วิกตอเรีย และเวสเทิร์นออสเตรเลีย (Western Australia)

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๑๐.๑ สวนในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตที่จะส่งออกผลเชอร์รี่สดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องเป็นสวนที่ปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนไว้กับ NPPO หรือภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรอง NPPO ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนสวนให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอและต้องดำเนินการจดทะเบียนสวนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนที่จดทะเบียนต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในสวน โดยต้องรักษาความสะอาดสวน และต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๑๐.๓ NPPO ต้องมอบข้อมูลแผนการบริหารจัดการศัตรูพืชในสวนตลอดฤดูกาลปลูก ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออก

๑๑.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนและติดตามตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกที่จะส่งออกผลเชอร์รี่สดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกแก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๑.๒ โรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกต้องนำผลเชอร์รี่สดมาจากสวนที่จดทะเบียนในแหล่งปลูกที่กำหนดเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้อย่างรวดเร็ว ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของสวนซึ่งส่งออกผลไม้ไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๑.๓ โรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกต้องจัดทำเอกสารมาตรฐานการปฏิบัติงาน ซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการคัดขนาด การจัดการ และการบรรจุ

๑๑.๔ NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบระบบของโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกก่อนจดทะเบียน และต้องตรวจสอบระบบเป็นประจำทุกปี โรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกต้องรับผิดชอบเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๑.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชก็กักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๑.๖ การตรวจผลเชอร์รี่สดว่าปราศจากศัตรูพืชก็กักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๒ ข้อกำหนดสำหรับแมลงศัตรูพืชก็กักกัน

ผลเชอร์รี่สดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยต้องจัดการความเสี่ยงแมลงวันผลไม้ ได้แก่ Queensland fruit fly (*Bactrocera tryoni*) และ Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) ด้วยวิธีการใดวิธีการหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑๒.๑ ผลเชอร์รี่สดต้องมาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือ

๑๒.๒ ผลเชอร์รี่สดจากแปลงปลูกนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๓.๑ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช (International Standard for Phytosanitary Measures, ISPMs) ที่เกี่ยวข้อง

๑๓.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกบริเวณใดในเครือรัฐออสเตรเลียให้เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ นั้น NPPO ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๓.๓ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้สำหรับแมลง *Bactrocera tryoni* และ *Ceratitis capitata* ในเครือรัฐออสเตรเลียปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

๑๓.๔ การส่งออกผลเชอร์รี่สดจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ไม่มีความจำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลเชอร์รี่สดก่อนส่งออก ทั้งนี้ ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลงวันผลไม้ *Bactrocera tryoni* และ *Ceratitis capitata* อย่างสม่ำเสมอในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๓.๕ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ *Bactrocera tryoni* และ *Ceratitis capitata* ในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ NPPO ต้องระงับเป็นการชั่วคราวสำหรับการให้การรับรองการส่งออกผลเซอริสต์ที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้ และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการฟื้นฟูพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

๑๓.๖ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันที หากพบแมลงวันผลไม้ชนิดอื่น ๆ ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ นอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ *Bactrocera tryoni* และ *Ceratitis capitata* ในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ข้อ ๑๔ มาตรการจัดการสำหรับแมลงวันผลไม้

๑๔.๑ ผลเซอริสต์ที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยซึ่งมาจากนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ของรัฐนิวเซาท์เวลส์ ควีนส์แลนด์ เซาท์ออสเตรเลีย และวิกตอเรีย หรือมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ซึ่งเกิดการระบาดของแมลงวันผลไม้ จะส่งออกไปได้ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ *Bactrocera tryoni* ด้วยความเย็นที่อุณหภูมิและระยะเวลาต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๑ องศาเซลเซียส (๓๓.๘ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๔ วัน หรือมากกว่า
๓ องศาเซลเซียส (๓๗.๔ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๕ วัน หรือมากกว่า

๑๔.๒ ผลเซอริสต์ที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยซึ่งมาจากรัฐเวสเทิร์นออสเตรเลีย จะส่งออกไปได้ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata* ด้วยความเย็นที่อุณหภูมิและระยะเวลาต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๑.๑๑ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๔ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๕ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๖ วัน หรือมากกว่า
๒.๒๒ องศาเซลเซียส (๓๖ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๘ วัน หรือมากกว่า

ข้อ ๑๕ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๕.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง สำหรับการดำเนินการระหว่างขนส่งนั้น อาจดำเนินการเพียงบางส่วนก่อนส่งออก โดยเริ่มต้นดำเนินการในเครื่องหรือตู้แช่และเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การดำเนินการระหว่างขนส่งเกิดล้มเหลว อาจดำเนินการต่อให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้าถึงจุดหมายปลายทาง

๑๕.๒ การประเมินผลสำเร็จของการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีก่อนส่งออก และระหว่างขนส่งจะประเมินจากอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

๑๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๕.๓.๑ ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลเชอร์รี่สดที่จะส่งออก ไปยังราชอาณาจักรไทยอาจทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลเชอร์รี่สดที่ส่งออกไปยัง ประเทศอื่นได้

๑๕.๓.๒ ถ้าผลเชอร์รี่สดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

๑๕.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๕.๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืช ด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๕.๔.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๕.๔.๓ การส่งออกผลเชอร์รี่สดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่า อุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายเข้าตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืช ด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิผลให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๕.๔.๔ ถ้าผลเชอร์รี่สดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรอง การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับ สินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๖ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๖.๑ บรรจุภัณฑ์อาจทำด้วยกระดาษลูกฟูก โพลีสไตรีน พลาสติก หรือลังไม้แบบต่าง ๆ โดยบรรจุภัณฑ์เหล่านี้เป็นวัสดุใหม่หรือแปรใช้ใหม่ กรณีที่ใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษหรือพลาสติก บรรจุภัณฑ์เหล่านี้ต้องสะอาดและใหม่เท่านั้น

๑๖.๒ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราย และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ กิ่งก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๖.๓ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ผลเชอร์รี่สดมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนด

ดังต่อไปนี้

๑๖.๓.๑ ผลเชอร์รี่สดส่งออกทางอากาศต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนด

ข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งไม่มีรูเปิด หรือ

(๒) ต้องบรรจุในถุงตาข่ายแล้วจึงบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ขนาดของตาข่าย

แต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร หรือ

(๓) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์เมื่อปิดสนิทแล้วต้องปิดช่องระบายอากาศ

ทั้งหมดบนบรรจุภัณฑ์ด้วยตาข่าย ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร หรือ

(๔) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มีมัตรวมกันหรือมัตรวมกันแล้ว

วางบนแท่นวาง ต้องห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยตาข่ายหรือพลาสติก ถ้าใช้ตาข่ายขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๖.๓.๒ ผลเชอร์รี่สดส่งออกทางน้ำจะได้รับการยกเว้นไม่ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดข้อ ๑๖.๓.๑ ถ้าขนส่งผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้าและปิดผนึกตู้เมื่อตู้ขนส่งสินค้าอยู่ในบริเวณเขตพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๖.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ผลเชอร์รี่สดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑๖.๔.๑ ผลเชอร์รี่สดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและส่งออกทางอากาศหรือทางน้ำต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดข้อใดข้อหนึ่งตามข้อ ๑๖.๓.๑

๑๖.๔.๒ ผลเชอร์รี่สดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าจะได้รับการยกเว้นไม่ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดข้อ ๑๖.๓.๑

๑๖.๕ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ประเทศแหล่งกำเนิด (เช่น ผลผลิตของออสเตรเลีย ผลผลิตของออสเตรเลีย เป็นต้น)

- ชื่อบริษัทส่งออก

- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)

- หมายเลขทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออก

- หมายเลขทะเบียนสวน

๑๖.๖ ในกรณีส่งออกผลเชอร์รี่สดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องไม้ได้มาตรฐานต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่งออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๖.๗ ผลเชอร์รี่สดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๗ การตรวจส่งออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตรครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลเชอร์รี่สดส่งออกไปราชอาณาจักรไทยดังต่อไปนี้

๑๗.๑ ได้ดำเนินการสุ่มตรวจผลเชอร์รี่สดตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และพบว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

๑๗.๒ ผลเชอร์รี่สดได้ผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยกรรมวิธีใดกรรมวิธีหนึ่งดังต่อไปนี้

๑๗.๒.๑ ผลเชอร์รี่สดซึ่งมาจากนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ของรัฐบาลนิวเซาท์เวลส์ควีนส์แลนด์ เซาท์ออสเตรเลีย และวิกตอเรีย หรือมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ซึ่งเกิดการระบาดของแมลงวันผลไม้ *Bactrocera tryoni* ได้ผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามข้อกำหนดข้อ ๑๔.๑ เพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ *Bactrocera tryoni* แล้ว หรือ

๑๗.๒.๒ ผลเชอร์รี่สดซึ่งมาจากรัฐเวสเทิร์นออสเตรเลียได้ผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามข้อกำหนดข้อ ๑๔.๒ เพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata* แล้ว

ข้อ ๑๘ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๘.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและต้องระบุข้อความเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

“The consignment of cherry fruit has been produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of cherry fruit from Australia to Thailand”

๑๘.๒ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ถ้าผลเชอร์รี่สดมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

“The consignment of cherry fruit has been produced in (...name_of_defined_area...) which is a pest free area for fruit flies”

๑๘.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๘.๓.๑ ถ้าผลเชอร์รี่สดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ในใบรับรองสุขอนามัยพืชบนส่วนที่เหมาะสม

๑๘.๓.๒ ถ้าผลเชอร์รี่สดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๘.๔ ต้องระบุชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ของผลเชอร์รี่สด หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า และหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้า (สำหรับการขนส่งทางน้ำ) ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๑๙ การตรวจนำเข้า

๑๙.๑ เมื่อผลเชอร์รี่สดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าจะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๙.๒ พนักงานเจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่างผลเชอร์รี่สดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๙.๓ ถ้ามีผลเชอร์รี่สดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องสุ่มตรวจจำนวน ๔๕๐ ผล หรือสุ่มตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องสุ่มตรวจจำนวน ๖๐๐ ผล

๑๙.๔ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ระหว่างการสุ่มตรวจผลเชอร์รี่สดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๙.๔.๑ แมลงวันผลไม้

(๑) ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิต ต้องส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

(๒) NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินการมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๙.๔.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) ส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้า ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๙.๕ ในกรณีตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) ส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตร มีสิทธิระงับการนำเข้าจากช่องทางการนำเข้านั้นเป็นการชั่วคราว จนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืช ที่ตรวจพบนั้นได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๑๙.๖ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลเซอร์สตกกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้า ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๙.๖.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๙.๖.๒ ประตุตู้ขนส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๙.๖.๓ ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๙.๖.๔ เสียบแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๙.๖.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี ไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์

ข้อ ๒๐ การประเมินกระบวนการส่งออก

๒๐.๑ การส่งออกผลเซอร์สตกจากแหล่งปลูกตามข้อ ๙ ในเครือรัฐออสเตรเลียไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกแล้วเท่านั้น โดยเครือรัฐออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๒๐.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้า หากกรมวิชาการเกษตรพิจารณาแล้ว เห็นว่ามีความจำเป็นอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในเครือรัฐออสเตรเลีย ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าได้อีกต่อไป โดยเครือรัฐออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๘

อนันต์ สุวรรณรัตน์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลเซอริสตาจากเครือรัฐออสเตรเลีย
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเซอริสตาจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๘

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Bactrocera tryoni</i>	Queensland fruit fly
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
Family Coccidae	
<i>Parthenolecanium corni</i>	European brown scale
Family Diaspididae	
<i>Lepidosaphes ulmi</i>	oystershell scale
Order Lepidoptera	
Family Noctuidae	
<i>Helicoverpa punctigera</i>	native budworm
Family Tortricidae	
<i>Epiphyas postvittana</i>	light brown apple moth
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
รา	
<i>Monilinia fructigena</i>	brown rot of fruit

พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ในเครือรัฐออสเตรเลีย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเซอริสตาจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๘

พื้นที่ดังต่อไปนี้ในเครือรัฐออสเตรเลียเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้สำหรับแมลง Queensland fruit fly (*Bactrocera tryoni*) และ Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) ได้แก่

๑. รัฐแทสเมเนีย (Tasmania)

๒. เขตริเวอร์รินา (Riverina district) ของรัฐนิวเซาท์เวลส์ (New South Wales) ประกอบด้วยเขตพื้นที่ต่างๆ เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เมือง (city) กริฟฟิธ (Griffith), เขตพื้นที่ (shire) คาราเทโฮล (Carrathool), ลีตัน (Leeton), นารันเดอร์รา (Narrandera) และ เมอร์รัมบิดจ์ (Murrumbidgee) พื้นที่นี้ยังแบ่งย่อยออกเป็น ๒ ส่วน คือ พื้นที่เขตชลประทานเมอร์รัมบิดจ์ (Murrumbidgee Irrigation Area, MIA) และรวมไปถึงเขตพื้นที่คาราเทโฮล

๓. เขตริเวอร์แลนด์ (Riverland district) ของรัฐเซาท์ออสเตรเลีย (South Australia) ประกอบด้วยเขตพื้นที่ต่างๆ เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เขตพื้นที่ (county) แฮมเล (Hamley), เขตพื้นที่ (hundred) บุคเพอร์มิงค์ (Bookpurmong), คาเดล (Cadell), กอร์ดอน (Gorden), โฮลเดอร์ (Holder), คาทาเรพโค (Katarapko), โลวีเดย์ (Loveday), มาร์คาเรนคา (Markaranka), มอโรค (Moorook), เมอร์โท (Murtho), พาร์โคลา (Parcoola), พาริงจา (Paringa), โพจिन็อค (Pooginook), ไพท (Pyap), สเตาร์ (Stuart), ไวเคอร์รี่ (Waikerie), อีบา (Eba), ฟิชเชอร์ (Fisher), ฟอสเตอร์ (Forster), เฮ (Hay), เมอร์โค (Murbko), นิดอททิ (Nildottie), เพเรเล (Paisley), ริดล (Ridley), เซอร์เร (Skurray) และ ออนเล (Onley) ในเขตพื้นที่ (shire) มิลดูรา (Mildura) ของรัฐวิกตอเรีย (Victoria)

๔. เขตซัลเรเซีย (Sunraysia district) ของรัฐวิกตอเรีย และรัฐนิวเซาท์เวลส์ ประกอบด้วยเขตพื้นที่ต่าง ๆ เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เขตพื้นที่ (shire) เวนวอร์ดท์ (Wentworth) และบาเรนดอล (Balranald) ในรัฐนิวเซาท์เวลส์ และ มิลดูรา (Mildura), สวอนฮิล (Swan Hill), วาโคล (Wakool) และคีเรง (Kerang) และเมือง (city) สวอนฮิล (Swan Hill), มิลดูรา (Mildura) และเขตพื้นที่ (borough) คีเรง (Kerang) ในรัฐวิกตอเรีย

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเซอรืสจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น เครือรัฐออสเตรเลียต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจรับรองห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลานานตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้เพื่อให้อุ่นใจว่าผลไม้ปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ NPPO ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่างๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดวัสดุที่ใช้เป็นฉนวนในการทำฝาผนัง เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียนอากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการละลายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่นๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO ต้องส่งชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียนให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

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 ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิ แต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนด สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง เพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

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 ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิ และแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องไม่สัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนี้ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด 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 การวางแท่งวัดอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่างๆ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแท่งวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับ การพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิ ผลไม้จำนวน ๔ แท่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัด อุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไป จากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยง การวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัด ศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

๕.๕.๑ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิจำนวน ๒ แท่ง สำหรับวัดอุณหภูมิอากาศ ภายในห้องเย็น ตรงตำแหน่งอากาศหมุนเวียนในห้องเย็นที่ช่องเปิดลมเข้า (ลมจากห้องเย็นย้อนกลับสู่เครื่องทำ ความเย็น) และลมออก (ลมจากเครื่องทำความเย็นออกสู่ห้องเย็น)

๕.๕.๒ ต้องมีแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้อีกจำนวน ๔ แท่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายใน ผลไม้ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตาม ใ้การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่ง มีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แท่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แท่งวัด อุณหภูมิผลไม้แท่งหนึ่งแท่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานาน มากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้น ดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ถ้ารายงานผล การบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแท่งวัดอุณหภูมิได้ผ่านการ เทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อใ้ กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลวการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้อีกขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแนบข้อมูลสรุปที่แสดงว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว และมอบข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบความสำเร็จ พนักงานเจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้นต้องให้ผลดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ NPPO ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไปตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนอนุญาตให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่างๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่ขนย้ายเข้าสู่ขนส่งสินค้าทันที

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้ขนย้ายเข้าสู่ขนส่งสินค้าในทันที อาจเก็บรักษาผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย NPPO ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องเย็นที่ใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ต้องปิดผนึกประตูห้องเย็น

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องมีการจัดการซึ่งเห็นชอบ โดย NPPO ว่าปลอดภัยจากการกลับเข้าทำลายของศัตรูพืชได้ และต้องไม่มีผลไม้ชนิดอื่นเก็บไว้ในห้องนั้น

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแล ของ NPPO ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในข้อ ๗

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเซอรืสจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม่ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระบบการบันทึกอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลบ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม่ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าขนาดความยาว ๖ เมตร (๒๐ ฟุต) และขนาดความยาว ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต) ที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้ตามที่แสดงไว้ในภาพที่ ๑

๕.๕.๑ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แท่ง เป็นเส้นทแยงมุมกันโดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ 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 ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

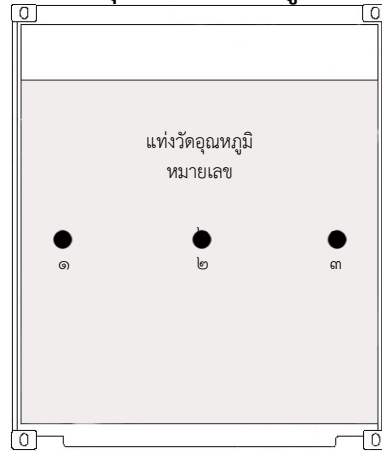
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

มุมมองด้านข้าง

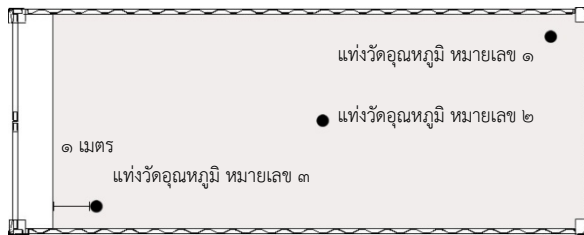


มุมมองด้านประตู



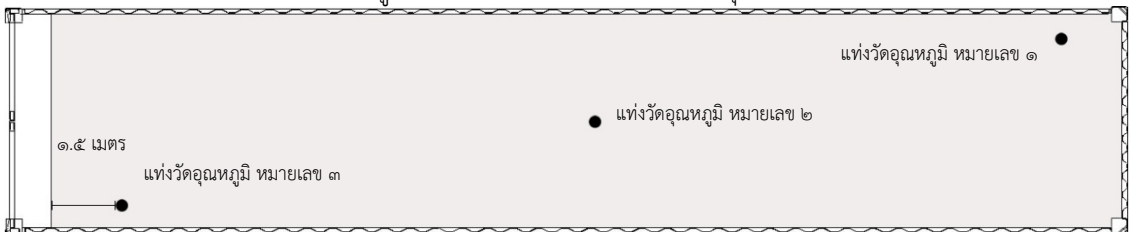
มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิจำผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

