

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย

พ.ศ. ๒๕๕๖

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลสาลีสดนำเข้าเพื่อการค้าจากเครือรัฐออสเตรเลียเสร็จสิ้นแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ (๒) และมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. ๒๕๐๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติกักพืช (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๑ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบัญญัติแห่งกฎหมาย อธิบดีกรมวิชาการเกษตรโดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืช จึงออกประกาศเงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืช

ผลสาลีสดที่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าราชอาณาจักรไทย ได้แก่

๓.๑ ยาแพร์ (Ya pear, *Pyrus bretschneideri*)

๓.๒ ยูโรเปียนแพร์ (European pear, *Pyrus communis*)

๓.๓ นาชิแพร์ (Nashi pear, *Pyrus pyrifolia*)

๓.๔ ซิเบียร์แพร์ (Siberian pear, *Pyrus ussuriensis*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลสาลีสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๕.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๕.๒ เครือรัฐออสเตรเลีย คือ Department of Agriculture, Fisheries and Forestry ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “DAFF”

ข้อ ๖ การขออนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลสาลีสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในเครือรัฐออสเตรเลียไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๘ แหล่งปลูก

๘.๑ ผลสาลีสดต้องเป็นผลผลิตจากเครือรัฐออสเตรเลีย และมาจากสวนที่ปลูกเพื่อการค้าซึ่งได้จดทะเบียนภายใต้ระบบที่ DAFF ให้การรับรอง โดยที่ DAFF กำหนดให้เป็นแหล่งปลูกผลสาลีสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยและกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้วก่อนที่จะส่งออก

๘.๒ ผลสาลีสดเฉพาะจากแหล่งปลูกในรัฐต่อไปนี้ในเครือรัฐออสเตรเลียได้รับอนุญาตให้นำเข้ามาในราชอาณาจักรไทย

๘.๒.๑ ผลสาลีสดจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ในรัฐนิวเซาท์เวลส์ (New South Wales) เซาท์ออสเตรเลีย (South Australia) วิกตอเรีย (Victoria) และทัสมาเนีย (Tasmania)

๘.๒.๒ ผลสาลีสดจากแปลงปลูกซึ่งอยู่นอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ในรัฐนิวเซาท์เวลส์ เซาท์ออสเตรเลีย วิกตอเรีย ควีนส์แลนด์ (Queensland) และเวสเทิร์นออสเตรเลีย (Western Australia)

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๙.๑ สวนสาลีทุกสวนในแหล่งปลูกที่กำหนดไว้สำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยต้องจดทะเบียน DAFF ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามศัตรูพืชเพื่อให้แน่ใจว่าผลสาลีสดปราศจากศัตรูพืชกักกัน ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนสวนให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการพิสูจน์การจดทะเบียนสวนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนสาลีที่จดทะเบียนต้องปฏิบัติตามหลักเกษตรดีที่เหมาะสมในสวน โดยต้องรักษาความสะอาดสวนและต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๙.๓ DAFF ต้องมอบข้อมูลแผนการบริหารจัดการศัตรูพืชในสวนสาลีตลอดฤดูกาลปลูกให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออก

๑๐.๑ DAFF ต้องจดทะเบียนและติดตามตรวจสอบโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จะส่งออกผลสาลีสดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกแก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องนำผลสาลีสดมาจากสวนที่จดทะเบียนซึ่งปลูกเพื่อการค้าจากแหล่งปลูกที่กำหนดเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของผลสาลีสดที่ส่งออกได้อย่างรวดเร็ว โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของสวนซึ่งส่งผลสาลีสดออกไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องจัดทำเอกสาร มาตรฐานกระบวนการดำเนินงาน ซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการคัดขนาด การจัดการ และการบรรจุผลสาลีสด

๑๐.๔ DAFF ต้องดำเนินการตรวจสอบระบบของโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกก่อนจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกนั้น และต้องตรวจสอบระบบเป็นประจำทุกปี โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องรับผิดชอบในการเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลสาลีสดว่าปราศจากศัตรูพืชชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับแมลงซึ่งเป็นศัตรูพืชชกักกัน

๑๑.๑ ผลสาลีสดที่จะส่งออกมายังราชอาณาจักรไทยต้องจัดการความเสี่ยงแมลงวันผลไม้ ได้แก่ Jarvis' fruit fly (*Bactrocera jarvisi*), lesser Queensland fruit fly (*Bactrocera neohumeralis*) Queensland fruit fly (*Bactrocera tryoni*) และ Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) ด้วยวิธีการใดวิธีการหนึ่ง ดังนี้

๑๑.๑.๑ ผลสาลีสดต้องมาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือ

๑๑.๑.๒ ผลสาลีสดจากแปลงปลูกซึ่งอยู่นอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลสาลีสดด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง

ข้อ ๑๒ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๒.๑ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ฉบับที่ ๒๖ เรื่อง การสถาปนาพื้นที่ปลอดศัตรูพืชสำหรับแมลงวันผลไม้ชนิดต่าง ๆ ในวงศ์เทฟริติดี (Tephritidae)

๑๒.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกสาลีบริเวณใดในเครือรัฐออสเตรเลียให้เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ นั้น DAFF ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกสาลีส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย

พื้นที่ดังต่อไปนี้ในเครือรัฐออสเตรเลียเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้สำหรับแมลงวันผลไม้ Jarvis' fruit fly, lesser Queensland fruit fly, Queensland fruit fly และ Mediterranean fruit fly ได้แก่

๑๒.๒.๑ รัฐทัสมาเนีย

๑๒.๒.๒ เขตริเวอร์รินา (Riverina district) ของรัฐนิวเซาท์เวลส์ ประกอบด้วยเขตพื้นที่เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เมือง (city) กิฟฟิท (Griffith), เขตพื้นที่ (shire) คาร์ธโฮล (Carrathool), ลีตัน (Leeton), นารเรนเดอร์รา (Narrandera) และ เมอร์รัมบิดจ์ (Murrumbidgee) พื้นที่นี้ยังแบ่งย่อยออกเป็น ๒ ส่วน คือ พื้นที่เขตชลประทานเมอร์รัมบิดจ์ (Murrumbidgee Irrigation Area, MIA) และ คาร์ธโฮล (Carrathool)

๑๒.๒.๓ เขตริเวอร์แลนด์ (Riverland district) ของรัฐเซาท์ออสเตรเลีย ประกอบด้วยเขตพื้นที่เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เขตพื้นที่ (county) แฮมเลย์ (Hamley), เขตพื้นที่ (hundred) บุคเพอร์มิงค์ (Bookpurmong), คาแดล (Cadell), กอร์ดอน (Gorden), โฮลเดอร์ (Holder), คาทาเรพโค (Katarapko), โลวีเดย์ (Loveday), มาร์คาเรนคา (Markaranka), มอรรูก (Moorook), เมอร์โท (Murtho), พาร์โคลา (Parcoola), พาริงจา (Paringa), โพจโนค (Pooginook) ไพท (Pyap), สตาร์ท (Stuart), ไวกอร์รี (Waikerie), อีบา (Eba), ฟิชเชอร์ (Fisher), ฟอสเตอร์ (Forster), เฮ (Hay), เมอร์โค (Murbko), นิดอททิ (Nildottie), เพรเล (Paisley), ริดลีย์ (Ridley) เซอร์เร (Skurray) และ ออนเลย์ (Onley) ในเขตพื้นที่ (shire) มิลดูรา (Mildura) ของรัฐวิกตอเรีย

๑๒.๒.๔ เขตซัลเรเซีย (Sunraysia district) ของรัฐวิกตอเรียและรัฐนิวเซาท์เวลส์ ประกอบด้วยเขตพื้นที่เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เขตพื้นที่ (shire) เวนวอดท์ (Wentworth) และบาเรนด์อล (Balranald) ในรัฐนิวเซาท์เวลส์ และ มิลดูรา (Mildura), สวอนฮิล (Swan Hill) วาโคล (Wakool) และคีเรง (Kerang) และเมือง (city) สวอนฮิล (Swan Hill), มิลดูรา (Mildura) และเขตพื้นที่ (borough) คีเรง (Kerang) ในรัฐวิกตอเรีย

๑๒.๓ การส่งออกผลสาลีสดจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ไม่มีความจำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลสาลีสดก่อนส่งออก ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลงวันผลไม้ Jarvis' fruit fly, lesser Queensland fruit fly, Queensland fruit fly และ Mediterranean fruit fly อย่างสม่ำเสมอในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๒.๔ DAFF ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ Jarvis' fruit fly, lesser Queensland fruit fly, Queensland fruit fly และ Mediterranean fruit fly ในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ DAFF ต้องระงับการให้การรับรองการส่งออกผลสาลีสดที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้เป็นการชั่วคราว และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการฟื้นฟูพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

๑๒.๕ DAFF ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันที หากพบแมลงวันผลไม้ชนิดอื่น ๆ ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ นอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ Jarvis' fruit fly, lesser Queensland fruit fly, Queensland fruit fly และ Mediterranean fruit fly ในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืช

๑๓.๑ กรณีผลสาลีสดที่จะส่งออกมาจากแปลงปลูกนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือกรณี DAFF ไม่สามารถให้การรับรองพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้เพราะว่าพื้นที่ที่นำผลสาลีสดมาส่งออกนั้นขาดคุณสมบัติที่จะคงสถานภาพการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือสถานภาพการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ของพื้นที่นั้นถูกระงับเป็นการชั่วคราว กรณีดังกล่าวเหล่านี้ ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลสาลีสดด้วยวิธีกำจัดศัตรูพืชด้านสุขอนามัยพืช วิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นดังต่อไปนี้ได้รับการยอมรับว่าเป็นวิธีกำจัดศัตรูพืชด้านสุขอนามัยพืชสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลสาลีสด

๑๓.๑.๑ ผลสาลีสดจากแปลงปลูกซึ่งอยู่นอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ในรัฐนิวเซาท์เวลส์ เซาท์ออสเตรเลีย วิกตอเรีย และควีนส์แลนด์ ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ Jarvis' fruit fly, lesser Queensland fruit fly และ Queensland fruit fly ด้วยวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นดังต่อไปนี้

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๐ องศาเซลเซียส (๓๒ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๓ วัน หรือมากกว่า
๐.๕๖ องศาเซลเซียส (๓๓ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๔ วัน หรือมากกว่า
๑.๑๑ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๘ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๕ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๐ วัน หรือมากกว่า
๒.๒๒ องศาเซลเซียส (๓๖ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๒ วัน หรือมากกว่า

๑๓.๑.๒ ผลสาลีสดจากแปลงปลูกซึ่งอยู่นอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ในรัฐเวสเทิร์นออสเตรเลียต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ Mediterranean fruit fly ด้วยวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น 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

๑๓.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออก หรือระหว่างขนส่ง สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น อาจจะดำเนินการเพียงบางส่วน ซึ่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในเครื่องรัฐออสเตรเลียและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างการขนส่ง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นอาจจะดำเนินการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๓.๓ การส่งออกผลสาลีสดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลสาลีสดตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายผลสาลีสดเข้าสู่ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลสาลีสดได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิของผลสาลีสดให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๓.๔ การประเมินผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออก และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น โดยไม่นำอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิอากาศมาประกอบการประเมินผลประสิทธิภาพของการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก DAFF และกรมวิชาการเกษตร ผลสาลีสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยอาจจะทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลสาลีสดที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๔.๒ ถ้าผลสาลีสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก DAFF ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๕ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๕.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างการขนส่งสินค้า

๑๕.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อ ตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๕.๓ ถ้าผลสาลีสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง DAFF ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๖ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๖.๑ บรรจุภัณฑ์อาจทำด้วยกระดาษลูกฟูก โพลีสไตรีน พลาสติก หรือลึงแบบต่าง ๆ ที่ทำจากไม้ โดยบรรจุภัณฑ์เหล่านี้ผลิตจากวัสดุที่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ใหม่หรือเป็นวัสดุใหม่ กรณีที่ใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษหรือพลาสติก บรรจุภัณฑ์เหล่านี้ต้องสะอาดและใหม่เท่านั้น

๑๖.๒ ต้องบรรจุผลสาลีสดในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราาย และ ชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ ก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๖.๓ สำหรับผลสาลีสดส่งออกทางอากาศ ต้องบรรจุผลสาลีสดให้เป็นไปตาม เงื่อนไขข้อหนึ่งข้อใด ดังต่อไปนี้

๑๖.๓.๑ ต้องบรรจุผลสาลีสดในถุงตาข่ายแล้วถึงนำผลสาลีสดบรรจุใน บรรจุภัณฑ์ ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๖.๓.๒ ต้องบรรจุผลสาลีสดในบรรจุภัณฑ์เมื่อปิดสนิทแล้วต้องปิดช่อง ระบายอากาศทั้งหมดบนบรรจุภัณฑ์ด้วยตาข่าย ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๖.๓.๓ ต้องบรรจุผลสาลีสดในบรรจุภัณฑ์ซึ่งเมื่อมัดรวมกันหรือมัดรวมกัน แล้ววางบนแท่นวาง ต้องห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยตาข่ายหรือพลาสติก ถ้าใช้ตาข่ายขนาดของตาข่าย แต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๖.๔ สำหรับผลสาลีสดส่งออกทางน้ำ ผลสาลีสดซึ่งบรรจุในบรรจุภัณฑ์ขนส่งโดย ตู้ขนส่งสินค้า ไม่ว่าจะบรรจุภัณฑ์จะมัดรวมกันหรือมัดรวมกันแล้ววางบนแท่นวางจะได้รับการยกเว้นไม่ต้อง ปฏิบัติตามข้อกำหนดในข้อ ๑๖.๓

๑๖.๕ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การตรวจสอบย้อนกลับเป็นไปได้ อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้ เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละ บรรจุภัณฑ์ ได้แก่ Produce of Australia, Name of exporting company, Name of fruit (common name), Packinghouse registration number หรือ Export establishment registration number และ Orchard registration number

๑๖.๖ กรณีขนส่งผลสาลีสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุผลสาลีสดในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องโดยไม่ได้มัดรวมกัน ต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ดี กรณีขนส่งผลสาลีสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุผลสาลีสดในบรรจุภัณฑ์ที่ถูมัดรวมกันวางบนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๖.๗ ผลสาลีสดที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ฉบับที่ ๑๕ เรื่องกฎข้อบังคับว่าด้วยวัสดุบรรจุภัณฑ์ไม้ในทางการค้าระหว่างประเทศ

ข้อ ๑๗ การตรวจสอบส่งออก

๑๗.๑ ต้องสุ่มตรวจสอบผลสาลีสดก่อนส่งออกตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และต้องปราศจากศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

๑๗.๒ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๗.๒.๑ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่มีชีวิตบนผลสาลีสด ได้แก่ แมลงวันผลไม้ ต้องปฏิเสธการส่งออกผลสาลีสดทั้งหมดไปยังราชอาณาจักรไทย

๑๗.๒.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ ผลสาลีสดทั้งหมดจะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยได้ต่อเมื่อได้ดำเนินการกำจัดศัตรูพืชหรือขจัดศัตรูพืชเหล่านั้นให้หมดสิ้นแล้ว

๑๗.๓ ต้องดำเนินการกำจัดศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๓ ถ้าผลสาลีสดที่จะส่งออกไปราชอาณาจักรไทยไม่ได้มาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ข้อ ๑๘ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๘.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย DAFF กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่จะส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้ “The consignment of (.....name_of_permitted_fruit.....) was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of pear fruit from Australia to Thailand”

๑๘.๒ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ถ้าผลสาลีสดมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมดังต่อไปนี้ “The consignment of (.....name_of_permitted_fruit.....) was produced in (.....name_of_defined_area.....) which is a pest free area for Jarvis’ fruit fly, lesser Queensland fruit fly, Queensland fruit fly and Mediterranean fruit fly in Australia.”

๑๘.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

ถ้าผลสาลีสดผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืชในส่วนที่เหมาะสม

๑๘.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๘.๔.๑ ถ้าผลสาลีสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมในใบรับรองสุขอนามัยพืช ดังต่อไปนี้ “DAFF has supervised the calibration and the placement of fruit sensors into the fruit within the container (s) in accordance with the conditions for import of pear fruit from Australia to Thailand and cold disinfestation treatment has been initiated”

๑๘.๔.๒ ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ ตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๘.๕ ต้องระบุชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ของผลสาลีสด หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า และหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้า (สำหรับการขนส่งทางน้ำ) ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๑๙ การตรวจนำเข้า

๑๙.๑ เมื่อผลสาลีสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าผลสาลีสด จะดำเนินการหลังจากเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๙.๒ เจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่างผลสาลีสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักผลสาลีสดไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๙.๓ ถ้ามีผลสาลีสดนำเข้าจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องสุ่มตรวจผลสาลีสดจำนวน ๔๕๐ ผล หรือสุ่มตรวจผลสาลีสดทั้งหมด ถ้ามีผลสาลีสดจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องสุ่มตรวจผลสาลีสดจำนวน ๖๐๐ ผล

๑๙.๔ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการสุ่มตรวจผลสาลีสด ต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๙.๔.๑ แมลงวันผลไม้

(๑) ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่มีชีวิต ได้แก่ แมลงวันผลไม้ ผลสาลีสดทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตร จะแจ้งผลการตรวจให้ DAFF ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

(๒) DAFF ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๙.๔.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ ผลสาลีสดทั้งหมดจะถูกส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๙.๕ ถ้าตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อปรากฏในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชบนผลสาลีสดด้วยวิธีการที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิระงับการนำเข้าผลสาลีสดจากช่องทางการนำเข้านั้นเป็นการชั่วคราว จนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชที่ตรวจพบนั้นได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๑๙.๖ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลสาลีสดกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้า ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๙.๖.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๙.๖.๒ ประตูดักขนส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๙.๖.๓ ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลข ไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๙.๖.๔ เสียบบ้างวัดอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผลสาลีสด หรือแห่งวัด อุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลสาลีสดที่เสียบบ้างวัดอุณหภูมิเป็นผลแตก หรือเกิดรอยเปิด

๑๙.๖.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี ไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์

ข้อ ๒๐ การประเมินกระบวนการส่งออก

๒๐.๑ การส่งออกผลสาลีสดจากแหล่งปลูกที่ระบุไว้ในข้อ ๘ ในเครือรัฐออสเตรเลีย ไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการ ตรวจรับรองส่งออกแล้วเท่านั้น โดยเครือรัฐออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๒๐.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้า หากกรมวิชาการเกษตรพิจารณาแล้วเห็นว่า มีความจำเป็นอาจส่งเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในเครือรัฐออสเตรเลีย ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าผลสาลีสดได้อีกต่อไป โดยเครือรัฐออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ดำรงค์ จิระสุทัศน์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชที่กักกันของผลสาลี่สดจากเครือรัฐออสเตรเลีย
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลี่สดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Bactrocera jarvisi</i>	Jarvis' fruit fly
<i>Bactrocera neohumeralis</i>	lesser Queensland fruit fly
<i>Bactrocera tryoni</i>	Queensland fruit fly
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
Order Hemiptera	
Family Coccidae	
<i>Ceroplastes sinensis</i>	Chinese wax scale
<i>Parthenolecanium corni</i>	European brown scale
<i>Parthenolecanium persicae</i>	peach scale
Family Diaspididae	
<i>Aspidiotus nerii</i>	aucuba scale
Order Lepidoptera	
Family Tortricidae	
<i>Epiphyas postvittana</i>	light brown apple moth
Order Thysanoptera	
Family Thripidae	
<i>Thrips imuginis</i>	plague thrips
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
รา	
<i>Monilinia fructigena</i>	brown rot of fruit

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลี่สด (*Pyrus spp.*) จากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก DAFF และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น ค่าใช้จ่ายสำหรับเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปดำเนินการตรวจรับรองห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชเครือรัฐออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑.๒ DAFF มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้แห้งที่ได้เป็นระยะเวลาตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้ เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้ปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ DAFF ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุของห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดของวัสดุที่ใช้เป็นฉนวนในการทำฝ้าผนัง เพดาน และพื้นของห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดของเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียนของอากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการละลายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่นๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ DAFF ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตร ก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

DAFF 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 ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง ดังนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

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 DAFF

๔.๒ ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถกวนเข้ากันได้ ซึ่งมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐-๘๕ ขณะที่มึ่น้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕-๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นและเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น จำเป็นต้องใช้ระยะเวลานานไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึก...

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแต่ละวัดอุณหภูมิแต่ละแห่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแต่ละวัดอุณหภูมิแต่ละแห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แต่ละวัดอุณหภูมิแห่งหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแต่ละวัดอุณหภูมิแห่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแต่ละวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางแต่ละวัดอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่างๆ ในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแต่ละวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแต่ละวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแต่ละวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแต่ละวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแต่ละวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแต่ละวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแต่ละวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแต่ละวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

๕.๕.๑ ต้องวางแต่ละวัดอุณหภูมิจำนวน ๒ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิอากาศภายในห้องเย็น ตรงตำแหน่งอากาศหมุนเวียนในห้องเย็นที่ช่องเปิดลมเข้า (ลมจากห้องเย็นย้อนกลับสู่เครื่องทำความเย็น) และลมออก (ลมจากเครื่องทำความเย็นออกสู่ห้องเย็น)

๕.๕.๒ ต้องมีแต่ละวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายในผลไม้ที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตามการพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแต่ละวัดอุณหภูมิทุกแห่งมีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แท่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แท่งวัดอุณหภูมิผลไม้แท่งหนึ่งแท่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่าการกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแท่งวัดอุณหภูมิได้ผ่านการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้บริการวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ DAFF และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแนบข้อมูลสรุปที่แสดงว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว และให้ข้อมูลเหล่านี้แก่ กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบความสำเร็จ เจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้นต้องให้ผลดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ DAFF ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไปตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายสินค้าเข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ DAFF ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่างๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่มีช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึก...

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ให้สนิท พร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่ขนย้ายเข้าตู้ขนส่งสินค้าทันที

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้ขนย้ายเข้าตู้ขนส่งสินค้าในทันที อาจเก็บรักษาผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย DAFF ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องเย็นที่ใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ต้องปิดผนึกประตูห้องเย็น

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องมีการจัดการและควบคุมความปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชซึ่งยอมรับโดย DAFF และต้องไม่มีผลไม้ชนิดอื่นเก็บไว้ในห้องนั้น

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในข้อ ๗

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย DAFF ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

DAFF 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 ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ดังนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตร หรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแห่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่งเพื่อประกอบกรอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๔.๒ ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน ก่อนนำแห่งวัดอุณหภูมิลำนั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้

๔.๓ ใส่ น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เต็ม น้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถกวนเข้ากันได้ ซึ่งมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐-๘๕ ขณะที่ มีน้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕-๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นและเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น จำเป็นต้องใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแห่งวัดอุณหภูมิและแห่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แห่งวัดอุณหภูมิลำนั้น ต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแห่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแห่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิตั้งสองครั้ง ต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แห่งวัดอุณหภูมิแห่งหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิต่างไปเกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแห่งวัดอุณหภูมิตั้งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน DAFF ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตั้งสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตาม เอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกันกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางแห่งวัดอุณหภูมิภายในตู้ขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่องซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแห่งวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแห่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแห่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าขนาดความยาว ๖ เมตร (๒๐ ฟุต) และขนาดความยาว ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต) ที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้ ดังแสดงไว้ในภาพที่ ๑

๕.๕.๑ ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แห่ง เป็นเส้นทะแยงมุมกัน โดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแห่งวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแห่งวัดอุณหภูมิอีก ๑ แห่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงกองผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ให้สนิท พร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

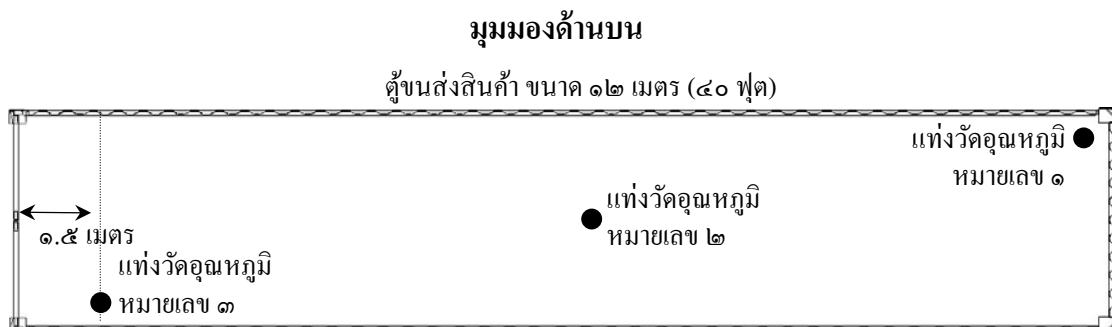
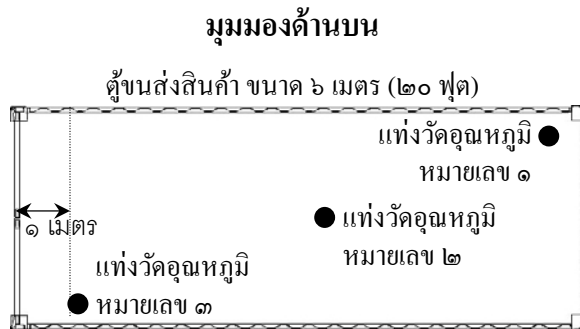
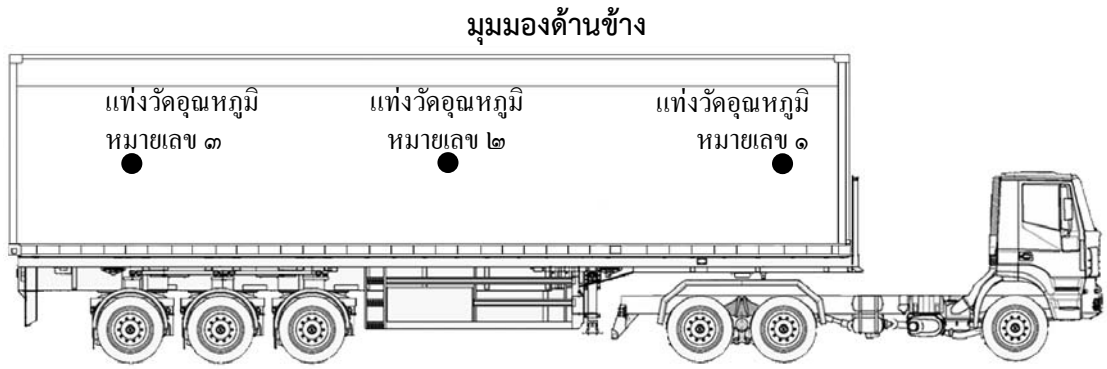
๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้เจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ ฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่ากำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ.

ชื่อผู้ส่งออก

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช

หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขผนึก

หมายเลขรุ่นเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิ (ที่อุณห์ภูมิ ๐ อองศาเซลเซียส)

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

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณห์ภูมิ

ตำแหน่งของแห่งวัดอุณห์ภูมิ	อุณหภูมิผลไม้
๑ องศาเซลเซียส
๒ องศาเซลเซียส
๓ องศาเซลเซียส

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า

เวลา วันที่ (วัน เดือน ปี)

.....
ชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ตราประทับ