

## ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลอุ่นสดจากสาธารณรัฐอาร์เจนตินา

พ.ศ. ๒๕๖๒

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลอุ่นสดนำเข้าเพื่อการค้าจากสาธารณรัฐอาร์เจนตินาเสร็จสิ้นแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ (๒) และมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติกักษ พ.ศ. ๒๕๖๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติกักษ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๑ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักษ จึงออกประกาศเงื่อนไขการนำเข้าผลอุ่นสดเพื่อการค้าจากสาธารณรัฐอาร์เจนตินา ดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืชที่อนุญาต

ผลอุ่นสด (table grape, *Vitis vinifera*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักษที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักษของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลอุ่นสดจากสาธารณรัฐอาร์เจนตินา ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๕.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๕.๒ สาธารณรัฐอาร์เจนตินา คือ National Service for Agri-food Health and Quality (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria) ได้รับมอบหมายให้เป็นองค์กรอธิการบดีแห่งชาติ (National Plant Protection Organization) อย่างเป็นทางการของสาธารณรัฐอาร์เจนตินา ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “NPPO”

ข้อ ๖ การอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลอุ่นสดมาจากการเมืองท่าแห่งหนึ่งในสาธารณรัฐอาร์เจนตินาไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

### ข้อ ๙ แหล่งปลูก

ผลอย่างสุดต้องเป็นผลผลิตจากสาธารณรัฐอาเซียนตินาและมาจากพื้นที่ ซึ่ง NPPO กำหนดให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยและกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

### ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๙.๑ สวนในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตที่จะส่งออกผลอย่างสุดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องเป็นสวนที่ปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนไว้กับ NPPO หรือภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรอง NPPO ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนสวนให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนสวนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนที่จดทะเบียนต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในสวน โดยต้องรักษาความสะอาดสวน และต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๙.๓ เกษตรกรต้องเก็บรักษาบันทึกการบริหารจัดการ การติดตามประชากรศัตรูพืช และการควบคุมศัตรูพืชที่ดำเนินการในสวนที่จดทะเบียนตลอดฤดูกาลปลูก และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

### ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้

๑๐.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนและติดตามตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จะส่งออก ผลอย่างสุดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้ให้แก่ กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้ให้เสร็จสิ้นก่อน เริ่มการส่งออก

๑๐.๒ โรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนต้องนำผลอย่างสุดมาจากการสวนที่จดทะเบียน ในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้อย่างรวดเร็ว ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของสวนซึ่งส่งออกผลไม้ไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องจัดทำเอกสารมาตรฐานการปฏิบัติงาน ซึ่งแสดงรายละเอียด ขั้นตอนเกี่ยวกับการคัดขนาด การจัดการ และการบรรจุ

๑๐.๔ NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบระบบของโรงคัดบรรจุผลไม้ ก่อนจดทะเบียน โรงคัดบรรจุผลไม้นั้น และต้องตรวจสอบระบบเป็นประจำทุกปี โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องรับผิดชอบ ในการเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการ ภายในโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลอย่างสอดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

### ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับแมลงศัตรูพืชกักกัน

ผลอย่างสอดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยต้องจัดการความเสี่ยงแมลงวันผลไม้ได้แก่ South American fruit fly (*Anastrepha fraterculus*) และ Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) ด้วยวิธีการใดวิธีการหนึ่ง ดังต่อไปนี้

๑๑.๑ ผลอย่างสอดต้องมาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือ

๑๑.๒ ผลอย่างสอดจากแปลงปลูกนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

### ข้อ ๑๒ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๒.๑ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช (International Standard for Phytosanitary Measures, ISPMs) ที่เกี่ยวข้อง

๑๒.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกบริเวณใดในสาธารณรัฐอาร์เจนตินาให้เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ใน NPPO ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระบบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๒.๓ พื้นที่เฉพาะที่กำหนดดังต่อไปนี้ในสาธารณรัฐอาร์เจนตินาได้รับการยอมรับว่า เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ *Anastrepha fraterculus* และ *Ceratitis capitata* ได้แก่ พื้นที่ด้านใต้ ของเส้นขานานที่ ๓๓ องศาใต้ ซึ่งประกอบด้วย (๑) พื้นที่เพาะปลูกของภูมิภาคปาราโนเคนเนีย (Patagonia Region) ซึ่งเป็นที่ราบสูงแห้งแล้งระหว่างเทือกเขาแอนดีสกับมหาสมุทรแอตแลนติก (๒) พื้นที่เพาะปลูกในเขตแห้งแล้งตอนกลางในจังหวัดเมโนโดซา (Mendoza) (พื้นที่เพาะปลูกยูโค (Uco) ซึ่งประกอบด้วยเขตตุนุยาน (Tunuyán) ตูปุนกาโต (Tupungato) และชานกรีโลส (San Carlos)) และ (๓) พื้นที่เพาะปลูกในเขตแห้งแล้งตอนใต้ในจังหวัดเมโนโดซา (เขตชานราฟอาล (San Rafael) และเคนเรลอลเวียร์ (General Alvear))

๑๒.๔ การส่งออกผลอย่างสอดจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้มีความจำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลอย่างสอดก่อนส่งออก

๑๒.๕ ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลงวันผลไม้ *Anastrepha fraterculus* และ *Ceratitis capitata* อย่างสม่ำเสมอในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ทั้งนี้ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ *Anastrepha fraterculus* และ *Ceratitis capitata* ในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ NPPO ต้องระงับเป็นการชั่วคราวสำหรับการให้การรับรองการส่งออกผลอย่างสอดที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้

และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบ ถึงระยะเวลาสำหรับการพื้นพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้อีกรึ

๑๒.๖ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันที หากพบแมลงวันผลไม้ชนิดอื่น ๆ ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ นอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ *Anastrepha fraterculus* และ *Ceratitis capitata* ในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

### ข้อ ๓ มาตรการจัดการสำหรับแมลงวันผลไม้

ผลอย่างสุดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยซึ่งมาจากนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ซึ่งเกิดการระบาดของแมลงวันผลไม้ *Anastrepha fraterculus* และ *Ceratitis capitata* จะส่งออกไปได้ต้องผ่านวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่อุณหภูมิและระยะเวลาต่อไปนี้

อุณหภูมิแรงบันดาลใจก่อนการผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๑.๑๖ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาร์นไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๕ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาร์นไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๗ วัน หรือมากกว่า

### ข้อ ๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง สำหรับการดำเนินการระหว่างขนส่งนั้น อาจจะดำเนินการเพียงบางส่วนก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในสาธารณรัฐอาร์เจนตินาและเสรีจีสินสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การดำเนินการระหว่างขนส่งเกิดล้มเหลว อาจจะดำเนินการต่อให้เสรีจีสินสมบูรณ์ได้มีอีกสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๔.๒ การประเมินผลสำเร็จของการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีก่อนส่งออกและระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

### ๑๔.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๔.๓.๑ ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลอย่างสุดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยอาจทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลอย่างสุดที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๔.๓.๒ ถ้าผลอย่างสุดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

### ๑๔.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๔.๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๔.๔.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๔.๔.๓ การส่องออกผลอย่างนุ่นสอดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลตั้งแต่ต่ำกว่า ๐ องศาเซลเซียส ๕๐๐ วินาที ให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่า อุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายเข้าตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษา rate ต่ำกว่า ๐.๐๕ องศาเซลเซียสต่อวินาทีตลอดไป

๑๔.๔.๔ ถ้าผลอย่างนุ่นสอดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

#### ข้อ ๑๕ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๕.๑ ต้องบรรจุผลอย่างนุ่นสอดในบรรจุภัณฑ์ซึ่งใหม่และสะอาดเท่านั้น และต้องปราศจากแมลงที่มีชีวิต ดิน ทราย และไม่มีการปะปนของชิ้นส่วนของพืชอื่น เช่น ใบ กิ่งก้าน เมล็ด เศษชาตพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

#### ๑๕.๒ พื้นที่ปลดแมลงวันผลไม้

ผลอย่างนุ่นสอดมาจากการพื้นที่ปลดแมลงวันผลไม้ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

๑๕.๒.๑ ผลอย่างนุ่นสอดส่งออกทางอากาศต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งไม่มีรูเปิด หรือ

(๒) ต้องบรรจุในถุงตาข่ายแล้วจึงบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร หรือ

(๓) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์เมื่อปิดสนิทแล้วต้องปิดช่องระบายน้ำ

ทั้งหมดบนบรรจุภัณฑ์ด้วยตาข่าย ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร หรือ

(๔) ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่มี口袋หรือมี口袋แล้ววางบนแท่นวาง ต้องห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยตาข่ายหรือพลาสติก ถ้าใช้ตาข่ายขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๕.๒.๒ ผลอย่างสุดส่องออกทางน้ำจะได้รับการยกเว้นไม่ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดข้อ ๑๕.๒.๑ ถ้าขันถ่ายผลไม้เข้าตู้ขนส่งสินค้าและปิดผนึกตู้ไม่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่ภายในบริเวณเขตพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

### ๑๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ผลอย่างสุดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑๕.๓.๑ ผลอย่างสุดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูด้วยความเย็นก่อนส่องออกและส่องออกทางอากาศหรือทางน้ำต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดข้อใดข้อหนึ่งตามข้อ ๑๕.๒.๑

๑๕.๓.๒ ผลอย่างสุดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดข้อ ๑๕.๒.๑

๑๕.๔ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับเหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ผลิตผล หรือ ผลผลิตของอาร์เจนตินา
- ชื่อปริษทส่งออก
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)
- หมายเลขอทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้
- หมายเลขอทะเบียนสวน

๑๕.๕ ในกรณีส่องออกผลอย่างสุดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องไม่ได้มัดรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่องออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๕.๖ ผลอย่างสุดที่จะส่องออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

### ข้อ ๑๖ การตรวจสอบออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตร ครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลอย่างสุดส่องออกไปราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

๑๖.๑ ได้ดำเนินการตรวจสอบผลอย่างสุดก่อนส่องออกตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และต้องปราศจากศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

๑๖.๒ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ นอกเหนือจากเมล็ดวันผลไม้ ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือปฎิเสธ การส่งออก

๑๖.๓ ผลอุ่นสุดจากนอกพื้นที่ปลูกเมล็ดวันผลไม้หรือมาจากพื้นที่ปลูกเมล็ดวันผลไม้ ซึ่งเกิดการระบาดของเมล็ดวันผลไม้ *Anastrepha fraterculus* และ *Ceratitis capitata* ได้ผ่าน การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามข้อกำหนดข้อ ๑๓ แล้ว

#### ข้อ ๑๗ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับ ใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและต้องระบุ ข้อความเพิ่มเติม 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 Argentina to Thailand.”

#### ๑๗.๒ พื้นที่ปลูกเมล็ดวันผลไม้

ถ้าผลอุ่นสุดมาจากพื้นที่ปลูกเมล็ดวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of table grape fruit was produced in a pest free area for *Anastrepha fraterculus* and *Ceratitis capitata*.”

#### ๑๗.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๗.๓.๑ ถ้าผลอุ่นสุดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ ต่อเนื่องกัน) ในใบรับรองสุขอนามัยพืชบนส่วนที่เหมาะสม

๑๗.๓.๒ ถ้าผลอุ่นสุดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๔ ในกรณีขนส่งทางน้ำต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผู้เก็บ ปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืช

#### ข้อ ๑๘ การตรวจนำเข้า

๑๘.๑ เมื่อผลอุ่นสุดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้า จะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบ มาพร้อมกับสินค้า

๑๙.๒ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงที่มีชีวิต อาการของโรคพืชเมล็ดพืชที่ป่นเปื้อน ดิน ขยาย และเศษซากอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

๑๙.๓ พนักงานเจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างผลอุ่นสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิดและต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๙.๔ ถ้ามีผลอุ่นสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงอุ่น) ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๔๕๐ หน่วย (พวงอุ่น) หรือตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงอุ่น) ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๖๐๐ หน่วย (พวงอุ่น)

๑๙.๕ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ระหว่างการตรวจนำเข้าผลอุ่นสดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

#### ๑๙.๕.๑ แมลงวันผลไม้

(๑) ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้มีชีวิต ต้องส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

(๒) NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันทีและเสนอมาตราการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำขอรับรายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๙.๕.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) ส่งกลับ หรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๙.๖ ในกรณีตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) ส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิระงับการนำเข้าเป็นการชั่วคราว จนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชที่ตรวจพบนั้นได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๑๙.๗ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลอุ่นสดกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๙.๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๙.๗.๒ ประดู่ตุขันส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๙.๗.๓ ผนึกปิดตู้ขันส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบปรับปรุงสุขอนามัยพืช

๑๙.๔ เสียบแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เลือกอกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มีอยู่ตั้งแต่แรกน้ำที่กำหนด หรือผลที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแพลเตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๙.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี ไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์

๑๙.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง

#### ข้อ ๑๙ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๙.๑ การส่งออกผลลั่นสดจากสาหรับรัฐอาร์เจนตินาไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจสอบส่งออกของสาหรับรัฐอาร์เจนตินาแล้วเท่านั้น โดยสาหรับรัฐอาร์เจนตินาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๙.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้าหรือการนำเข้าไม่เป็นไปตามที่กำหนด กรมวิชาการเกษตรอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจสอบส่งออกในสาหรับรัฐอาร์เจนตินาแล้วแต่กรณี ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าได้อีกต่อไป โดยสาหรับรัฐอาร์เจนตินาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

เสรีมสุข สลักเพ็ชร์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักษณของผลอุ่นสุดจากสาธารณรัฐอาเซียนตินา  
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร  
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลอุ่นสุดจากสาธารณรัฐอาเซียนตินา พ.ศ. ๒๕๖๒

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Curculionidae	
<i>Naupactus xanthographus</i>	South American fruit tree weevil
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose beetle
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Anastrepha fraterculus</i>	South American fruit fly
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
Order Hemiptera	
Family Diaspididae	
<i>Aspidiotus nerii</i>	Oleander scale
<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>	mulberry scale
Family Pseudococcidae	
<i>Planococcus ficus</i>	grape mealybug
Order Lepidoptera	
Family Noctuidae	
<i>Peridroma saucia</i>	pearly underwing moth
Family Psychidae	
<i>Oiketicus moyanoi</i>	bagworm moth
Family Tortricidae	
<i>Lobesia botrana</i>	grape berry moth
Order Thysanoptera	
Family Thripidae	
<i>Frankliniella australis</i>	Chilean flower thrips

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
ไร	
Suborder Prostigmata	
Family Tenuipalpidae	
<i>Brevipalpus chilensis</i>	Chilean false red mite
Family Tetranychidae	
<i>Panonychus ulmi</i>	European red spider mite

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

แบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากสารณรัฐอาร์เจนตินา พ.ศ. ๒๕๖๒

**ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช**

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็น กำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น สารณรัฐอาร์เจนตินาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจสอบห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิ และรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลาตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้ เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้ปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ NPPO ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดวัสดุที่ใช้เป็นจำนวนมากในการทำฝาผนัง เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียน อากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการละลายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่น ๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มถูกการส่งออกในแต่ละปี

**ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ**

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสม ...

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระบบการบันทึก อุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วง ระหว่างอุณหภูมิลับ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัด อุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องตั้งต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขอ แห่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วง ระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้ง ในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านี้ ได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัด อุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขอ้างอิงยืนยันกำจัดศัตรูพืช

#### ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนด สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตร หรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลาย สุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลับ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขอ้างอิงแบบกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง เพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

#### ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับ ดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการ เทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดและอุ่นน้ำแข็งบดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผ่านมีฉนวนกัน

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถ กวนเข้ากันได้ โดยมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่มีน้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่า น้ำเย็นอย่าง ทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่าง ...

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องไม่สัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องถอนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

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

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งได้ซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัดอุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

#### ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางแท่งวัดอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่าง ๆ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชและการเข้มต่อแท่งวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แท่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าววน ๕ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๕.๒ ต้องมี ...

๔.๕.๒ ต้องมีแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้อีกจำนวน ๔ แท่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายในผลไม้ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๔.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้มื่อได้กีดี อย่างไรก็ได้ การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่ง มีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๔.๗ ในกรณีใช้แท่งวัดอุณหภูมิจำนวนสามสูตรตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์ แท่งวัดอุณหภูมิผลไม้แท่งหนึ่งแท่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๕ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

#### ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแท่งวัดอุณหภูมิได้ผ่านการเทียบมาตรฐานอีกรอบแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมนั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้nl้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซึ่งสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแบบข้อมูลสรุปที่แสดงว่า กระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบผลสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบผลสำเร็จแล้ว และมอบข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบผลสำเร็จ พนักงานเจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้น ต้องให้ผล ดังต่อไปนี้

๖.๕.๓ NPPO ต้องตรวจสอบบืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนด  
ในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๔ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและ  
กลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๕ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไป  
ตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

**ข้อ ๗ การขนถ่ายผลไม้เข้าตู้ขันส่งสินค้า**

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขันส่งสินค้าก่อนอนุญาตให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปใน  
ตู้ขันส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขันส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดซ่องระบายน้ำอากาศต่าง ๆ ให้สนิทเพื่อ  
ป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขันส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ซ่องระบายน้ำอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าตู้ขันส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือ  
ใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขันส่งสินค้า

**ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขันส่งสินค้า**

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขันส่ง  
สินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขันส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO  
ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขันส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขันส่งสินค้าถึงด่านนำเข้าใน  
ราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขันส่ง  
สินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขันส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบบรรรองสุขอนามัยพืช

**ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่เขย่าตู้ขันส่งสินค้าทันที**

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้เขย่าตู้ขันส่งสินค้าในทันที 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

แบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากสารเคมีรักษาเจนตินา พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นภายในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระบบการบันทึกอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลับ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องตั้งต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขอหงส์ แท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขอหงส์ แท่งวัดอุณหภูมิและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมนิยมที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัด ...

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตร หรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลับ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขอ้างกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมากจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

#### ๔.๑ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผังมีฉนวนกัน

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถเข้ากันได้ ซึ่งมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่มีน้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ กรณาน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องไม่สัมผัสถูกบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องถอนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั้งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

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

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งได้ซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลับ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัดอุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน NPPO ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการจำจัดศัตตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๔ ตันฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมา กับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกับสินค้า

### ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้าและการวางแท่งวัดอุณหภูมิภายในตู้ขันส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขันส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสนับสนุนทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่อง ซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางช้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การจำกัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขันส่งสินค้า โดยวางแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขันส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมาจำกัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุออกจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวเนี้ย ต้องปฏิเสธการรับรองการจำกัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

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

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิอีก ๑ แท่ง ในกล่องที่ตำแหน่งที่ต้องห้าม อยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขันส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงของผลไม้

### ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขันส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขันส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขันส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขันส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขันส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขันส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขันส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขันส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

### ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ ซึ่งจะเสริจสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านข่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูล การกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

๗.๔ การเที่ยบมาตรฐานของแท่งวัสดุอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัสดุอุณหภูมนั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

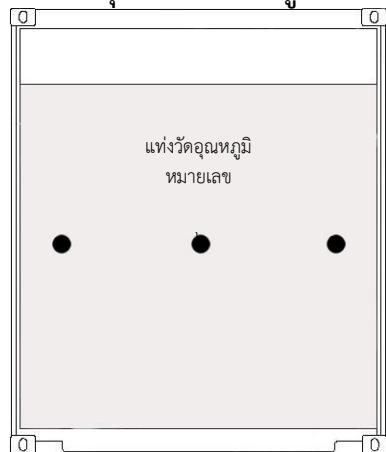
๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

---

### มุ่มมองด้านข้าง



### มุ่มมองด้านประตุ



### มุ่มมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



### มุ่มมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

เอกสารหมายเลข ๔

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการทำจัดศัตรูพีชด้วยความยืน

ระหว่างขั้นส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย

แบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากสาธารณรัฐอาร์เจนตินา พ.ศ. ๒๕๖๒

ชื่อผู้ส่งออก .....

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพีช .....

หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า .....

หมายเลขพนักงานตู้ขนส่งสินค้า .....

หมายเลขเครื่องบันทึกอุณหภูมิ .....

นาฬิกาของตู้ขนส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา GMT .....

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ (วัน เดือน ปี) .....

๑. การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ (ที่อุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

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

๒. ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิ

ตำแหน่งของแท่งวัดอุณหภูมิ	อุณหภูมิผลไม้ (องศาเซลเซียส)
๑ .....	.....
๒ .....	.....
๓ .....	.....

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า

เวลาท้องถิน ..... วันที่ (วัน เดือน ปี) .....

ชื่อเจ้าหน้าที่

ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

ตราประทับ