

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสาธารณรัฐแอฟริกาใต้

พ.ศ. ๒๕๕๘

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลองุ่นสดนำเข้าเพื่อการค้าจากสาธารณรัฐแอฟริกาใต้เสร็จสิ้นแล้ว

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

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืชที่อนุญาต

ผลองุ่นสด (table grape, *Vitis vinifera*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลองุ่นสดจากสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๕.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๕.๒ สาธารณรัฐแอฟริกาใต้ คือ Department of Agriculture, Forestry and Fisheries ได้รับการกำหนดให้เป็นองค์กรอารักขาพืชแห่งชาติ (National Plant Protection Organization) อย่างเป็นทางการของสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “NPPO”

ข้อ ๖ การขออนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลองุ่นสดจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๘ แหล่งปลูก

ผลองุ่นสดต้องเป็นผลผลิตของสาธารณรัฐแอฟริกาใต้และมาจากพื้นที่ต่าง ๆ ซึ่ง NPPO กำหนดให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยและกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้วก่อนที่จะส่งออก

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๙.๑ สวนในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตที่จะส่งออกผลลงสู่ตลาดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องเป็นสวนที่ปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนไว้กับ NPPO หรือภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรอง NPPO ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนสวนให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนสวนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนที่จดทะเบียนต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในสวน โดยต้องรักษาความสะอาดสวน และต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๙.๓ NPPO ต้องมอบข้อมูลแผนการบริหารจัดการศัตรูพืชในสวนตลอดฤดูกาลปลูก ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออก

๑๐.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนและติดตามตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกที่จะส่งออกผลลงสู่ตลาดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกแก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ โรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกต้องนำผลลงสู่ตลาดมาจากสวนที่จดทะเบียนในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้อย่างรวดเร็ว ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของสวนซึ่งส่งออกผลไม้ไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกต้องจัดทำเอกสาร มาตรฐานการปฏิบัติงาน ซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการคัดขนาด การจัดการ และการบรรจุ

๑๐.๔ NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบระบบของโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกก่อนจดทะเบียน และต้องตรวจสอบระบบเป็นประจำทุกปี โรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกต้องรับผิดชอบเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกัน ต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลลงสู่ตลาดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับแมลงศัตรูพืชกักกัน

ผลลงสู่ตลาดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยต้องจัดการความเสี่ยงแมลง Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*), Natal fruit fly (*Ceratitis rosa*) และ false codling moth (*Thaumatotibia leucotreta*) ด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ข้อ ๑๒ มาตรการจัดการสำหรับแมลงศัตรูพืชด้วยกัน
 ผลองุ่นสดต้องผ่านวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่อุณหภูมิและระยะเวลาต่อไปนี้
 เพื่อกำจัดแมลง *Ceratitis capitata*, *Ceratitis rosa* และ *Thaumatotibia leucotreta*

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
- ๐.๕๕ องศาเซลเซียส (๓๑ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๒ วัน หรือมากกว่า

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๓.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นยังไม่เริ่มต้นจนกว่าแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้งหมด
 แสดงอุณหภูมิลบ ๐.๕๕ องศาเซลเซียส (๓๑ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า ถ้าอุณหภูมิผลองุ่นเพิ่มขึ้น
 สูงเกินลบ ๐.๒๗ องศาเซลเซียส (๓๑.๕ องศาฟาเรนไฮต์) ต้องขยายระยะเวลาออกไปอีกไม่น้อยกว่า ๘ ชั่วโมง
 สำหรับแต่ละวัน หรือส่วนของหนึ่งวันซึ่งอุณหภูมิสูงกว่าลบ ๐.๒๗ องศาเซลเซียส (๓๑.๕ องศาฟาเรนไฮต์)
 ถ้ามีการขยายระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นออกไป อุณหภูมิของผลไม้ในช่วงที่ขยายระยะเวลา
 ออกไปนั้นต้องมีอุณหภูมิ ๑.๑๑ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า ถ้าอุณหภูมิ
 ผลเพิ่มขึ้นสูงเกิน ๑.๑๑ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาเรนไฮต์) ในช่วงระยะเวลาใดเวลาหนึ่ง ให้ถือว่า
 การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นประสบความสำเร็จ

๑๓.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือ
 ระหว่างขนส่ง สำหรับการดำเนินการระหว่างขนส่งนั้น อาจดำเนินการเพียงบางส่วนก่อนส่งออกโดยเริ่มต้น
 ดำเนินการในสาธารณรัฐแอฟริกาใต้และเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การดำเนินการระหว่างขนส่ง
 เกิดล้มเหลว อาจดำเนินการต่อให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้าถึงจุดหมายปลายทาง

๑๓.๓ การประเมินผลสำเร็จของการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีก่อนส่งออก
 และระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

๑๓.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๓.๔.๑ ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการ
 ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลองุ่นสดที่จะส่งออก
 ไปยังราชอาณาจักรไทยอาจทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลองุ่นสดที่ส่งออก
 ไปยังประเทศอื่นได้

๑๓.๔.๒ ถ้าผลองุ่นสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO
 ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

๑๓.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๓.๕.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืช
 ด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๓.๕.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่งหรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๓.๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องลดอุณหภูมิผลองุ่นสดตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่อุณหภูมิลบ ๐.๕๕ องศาเซลเซียส (๓๑ องศาฟาเรนไฮต์) เป็นการล่วงหน้านาน ๗๒ ชั่วโมง ก่อนขนถ่ายผลองุ่นสดเข้าตู้ขนส่งสินค้า

๑๓.๕.๔ ถ้าผลองุ่นสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๔.๑ บรรจุภัณฑ์อาจทำด้วยกระดาษลูกฟูก โพลีสไตรีน พลาสติก หรือลังไม้แบบต่าง ๆ โดยบรรจุภัณฑ์เหล่านี้เป็นวัสดุใหม่หรือแปรใช้ใหม่ กรณีที่ใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษหรือพลาสติก บรรจุภัณฑ์เหล่านี้ต้องสะอาดและใหม่เท่านั้น

๑๔.๒ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราซ และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ กิ่งก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๔.๓ ผลองุ่นสดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและส่งออกทางอากาศหรือทางน้ำต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีรู ถ้ามีรูหรือช่องเปิดต้องปิดด้วยผ้าตาข่าย ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร เพื่อป้องกันการเข้าไปของแมลงศัตรูพืชกักกัน

๑๔.๔ ผลองุ่นสดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ตามข้อกำหนดข้อ ๑๔.๓

๑๔.๕ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษ บนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ประเทศแหล่งกำเนิด (เช่น ผลผลิตของแอฟริกาใต้ ผลผลิตของแอฟริกาใต้ เป็นต้น)

- ชื่อบริษัทส่งออก

- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)

- หมายเลขทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้หรือสถานที่จัดการผลไม้ส่งออก

- หมายเลขทะเบียนสวน

๑๔.๖ ในกรณีส่งออกผลองุ่นสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ แยกเป็นกล่องไม่ได้มีตรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจน บนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่งออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกันวาง บนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๔.๗ ผลองุ่นสดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๕ การตรวจสอบส่งออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตร ครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลองุ่นสดส่งออกไปราชอาณาจักรไทยดังต่อไปนี้

๑๕.๑ ได้ดำเนินการสุ่มตรวจผลองุ่นสดตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และพบว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

๑๕.๒ ผลองุ่นสดได้ผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามข้อกำหนดข้อ ๑๒ เพื่อกำจัดแมลง *Ceratitis capitata*, *Ceratitis rosa* และ *Thaumatotibia leucotreta* แล้ว

ข้อ ๑๖ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับ ใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of table grape fruit has been produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of table grape fruit from South Africa to Thailand”

๑๖.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๖.๒.๑ ถ้าผลองุ่นสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ ต่อเนื่องกัน) ลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืชในส่วนที่เหมาะสม

๑๖.๒.๒ ถ้าผลองุ่นสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๓ ต้องระบุชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ของผลองุ่นสด หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า และหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้า (สำหรับการขนส่งทางน้ำ) ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๑๗ การตรวจนำเข้า

๑๗.๑ เมื่อผลองุ่นสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าจะดำเนินการ หลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๗.๒ พนักงานเจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่างผลงุ่นสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๗.๓ ถ้ามีผลงุ่นสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงองุ่น) ต้องสุ่มตรวจจำนวน ๔๕๐ หน่วย (พวงองุ่น) หรือสุ่มตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงองุ่น) ต้องสุ่มตรวจจำนวน ๖๐๐ หน่วย (พวงองุ่น)

๑๗.๔ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ระหว่างการสุ่มตรวจผลงุ่นสดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๗.๔.๑ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่มีชีวิต ได้แก่ *Ceratitis capitata*, *Ceratitis rosa* และ *Thaumatotibia leucotreta* ผลงุ่นสดทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบ และระงับการนำเข้าโดยทันที

๑๗.๔.๒ NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๗.๔.๓ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลง *Ceratitis capitata*, *Ceratitis rosa* และ *Thaumatotibia leucotreta* ผลงุ่นสดทั้งหมดจะถูกส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๗.๕ ถ้าตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อปรากฏในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชบนผลงุ่นสดด้วยวิธีการที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิระงับการนำเข้าผลงุ่นสดจากช่องทางการนำเข้านั้นเป็นการชั่วคราว จนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชที่ตรวจพบนั้นได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๑๗.๖ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลงุ่นสดกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๗.๖.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๗.๖.๒ ประตูดักขนส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๗.๖.๓ ฝืนกักปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๖.๔ เสียบแท่งวัตถุอนุมูลอิสระออกนอกผล หรือแท่งวัตถุอนุมูลอิสระไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลที่เสียบด้วยแท่งวัตถุอนุมูลอิสระเป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๗.๖.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี ไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์

ข้อ ๑๘ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๘.๑ การส่งออกผลล่งุ่นสดจากสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกแล้วเท่านั้น โดยสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๘.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้า หากกรมวิชาการเกษตรพิจารณาแล้วเห็นว่า มีความจำเป็นอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าผลล่งุ่นสดได้อีกต่อไป โดยสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๘.๓ กรมวิชาการเกษตรสงวนสิทธิที่จะส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปสาธารณรัฐแอฟริกาใต้เป็นระยะ ๆ เพื่อตรวจสอบว่าการดำเนินการต่าง ๆ ในกระบวนการตรวจรับรองศัตรูพืช ก่อนส่งออกของ NPPO ยังคงมีประสิทธิภาพหรือไม่ เพื่อให้ความมั่นใจว่าผลล่งุ่นสดที่ส่งออกไป ราชอาณาจักรไทยยังคงมีการจัดการศัตรูพืชกันอย่างเหมาะสม โดยสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

สมชาย ชาญณรงค์กุล

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชที่กักกันของผลองุ่นสดจากสาธารณรัฐแอฟริกาใต้
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ พ.ศ.

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Curculionidae	
<i>Bustomus setulosus</i>	brown weevil
<i>Eremnus atratus</i>	black weevil
<i>Eremnus cerealis</i>	Western Province grain worm
<i>Eremnus setulosus</i>	grey weevil
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose beetle
<i>Phlyctinus callosus</i>	vine calandra
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
<i>Ceratitis rosa</i>	Natal fruit fly
Order Hemiptera	
Family Coccidae	
<i>Ceroplastes rusci</i>	fig wax scale
Family Diaspididae	
<i>Aspidiotus nerii</i>	aucuba scale
<i>Hemiberlesia rapax</i>	greedy scale
Family Pseudococcidae	
<i>Planococcus ficus</i>	grape mealybug
<i>Pseudococcus viburni</i>	California mealybug
Order Hymanoptera	
Family Formicidae	
<i>Anoplolepis steingroeveri</i>	black pugnacious ant
<i>Anoplolepis custodiens</i>	common pugnacious ant
<i>Crematogaster peringueyi</i>	cocktail ant
<i>Linepithema humile</i>	Argentine ant
Order Lepidoptera	
Family Noctuidae	
<i>Spodoptera littoralis</i>	cotton leafworm

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
Family Tortricidae	
<i>Epichoristodes acerbella</i>	South African carnation tortrix
<i>Thaumatotibia leucotreta</i>	false codling moth
Order Thysanoptera	
Family Thripidae	
<i>Scirtothrips aurantii</i>	South African citrus thrips
หอยและหอยทาก	
Family Helicidae	
<i>Helix aspera</i>	common snail
<i>Theba pisana</i>	white garden snail

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลลงุ่นสดจากสาธารณรัฐแอฟริกาคัด พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น สาธารณรัฐแอฟริกาคัดต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจรับรองห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลานานตามข้อกำหนดและห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้ปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

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 ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

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 หมายเลข แห่งวัดอุณภูมิ รวมทั้งอุณภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ และอุณภูมิ ตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณภูมิของแห่งวัดอุณภูมิทุกแห่งอย่างน้อยหนึ่งครั้ง ในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูล เหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณภูมิ ของแห่งวัดอุณภูมิ แต่ละแห่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแห่งวัดอุณภูมิ

๓.๑ แห่งวัดอุณภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณภูมิที่กำหนด สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แห่งวัดอุณภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตร หรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุด ของแห่งวัดอุณภูมิ แห่งวัดอุณภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณภูมิลบ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแห่งวัดอุณภูมิแต่ละแห่ง เพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแล ของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแห่งวัดอุณภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการ เทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมินั้น ต้องจุ่ม แห่งวัดอุณภูมิและแห่งวัดอุณภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แห่งวัดอุณภูมิ เหล่านั้นต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น เป็นระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณภูมิของแห่งวัดอุณภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็น อุณภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแห่งวัดอุณภูมิแต่ละแห่งที่ระดับ อุณภูมิต่ำสุด การอ่านอุณภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแห่งวัดอุณภูมิ แต่ละแห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณภูมิทั้งสองครั้ง ต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แห่งวัดอุณภูมิ...

๔.๗ แห่งวัดอุณหภูมิต่างหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิต่างกันเกินระหว่าง อุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแห่งวัดอุณหภูมิ แห่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิต่าง

๕.๑ การวางแห่งวัดอุณหภูมิต่างกันแห่งต่างๆ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อ แห่งวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช ต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับ การพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแห่งวัด อุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเลือกแห่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวัง ให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเลือกแห่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือก เอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเลือก แห่งวัดอุณหภูมิต้องเลือกผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุ เลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเลือกแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด เพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรอง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิต่างกันภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

๕.๕.๑ ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิจำนวน ๒ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิอากาศภายใน ห้องเย็น ตรงตำแหน่งอากาศหมุนเวียนในห้องเย็นที่ช่องเปิดลมเข้า (ลมจากห้องเย็นย้อนกลับสู่เครื่องทำความเย็น) และลมออก (ลมจากเครื่องทำความเย็นออกสู่ห้องเย็น)

๕.๕.๒ ต้องมีแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายใน ผลไม้ที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตาม การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแห่งวัดอุณหภูมิทุกแห่ง มีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แห่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แห่งวัด อุณหภูมิผลไม้แห่งหนึ่งแห่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลา นานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้น ดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแห่งวัดอุณหภูมิได้ผ่านการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแบบข้อมูลสรุปที่แสดงว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

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 ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่างๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้ หรือใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษา...

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่ขนย้ายเข้าสู่ขนส่งสินค้าทันที
ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้ขนย้ายเข้าสู่ขนส่งสินค้าในทันที อาจเก็บรักษา
ผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความปลอดภัย
จากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย 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 เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ พ.ศ. ๒๕๕๘

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิโดย NPP0 ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPP0 ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มันต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มันได้จำนวนไม่น้อยกว่า 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

ข้อ ๔ การเทียบ...

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแล

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแห่งวัดอุณหภูมิต่อไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต่อโดยใช้ น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

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

๔.๔ กวน น้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต่อ ต้องจุ่มแห่งวัดอุณหภูมิต่อและแห่งวัดอุณหภูมิต่อมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แห่งวัดอุณหภูมิต่อเหล่านี้ ต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนี้ ต้องกวน น้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิต่อจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิต่อลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแห่งวัดอุณหภูมิต่อแต่ละแห่งที่ระดับอุณหภูมิต่อต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต่อต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแห่งวัดอุณหภูมิต่อแต่ละแห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะเวลาห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิต่อทั้งสองครั้ง ต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แห่งวัดอุณหภูมิต่อหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิต่อเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิต่อ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิต่อ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแห่งวัดอุณหภูมิต่อใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน NPPO ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต่อสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๕ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิต่อ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางแห่งวัดอุณหภูมิต่อในตู้ขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่องซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้า และกล่องที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแห่งวัดอุณหภูมิต่อจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแห่งวัดอุณหภูมิต่อเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียแบ่งวัดอุณหภูมิจึงใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึง บริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียแบ่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียแบ่งวัด อุณหภูมิต้องเสียผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแบ่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไป จากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียแบ่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยง การวัดอุณหภูมิกอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิจึงผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืช ด้วยความเย็น

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

๕.๕.๑ ต้องวางแบ่งวัดอุณหภูมิจึงผลไม้จำนวน ๒ แบ่ง เป็นเส้นทะแยงมุมกัน โดยนำผลไม้ที่เสียด้วยแบ่งวัดอุณหภูมิจึงผลไม้ไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียด้วยแบ่งวัดอุณหภูมิจึงอีก ๑ แบ่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแบ่งวัดอุณหภูมิจึงผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงของผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่ง สินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้า ในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่ง สินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ ที่ด่านนำเข้า

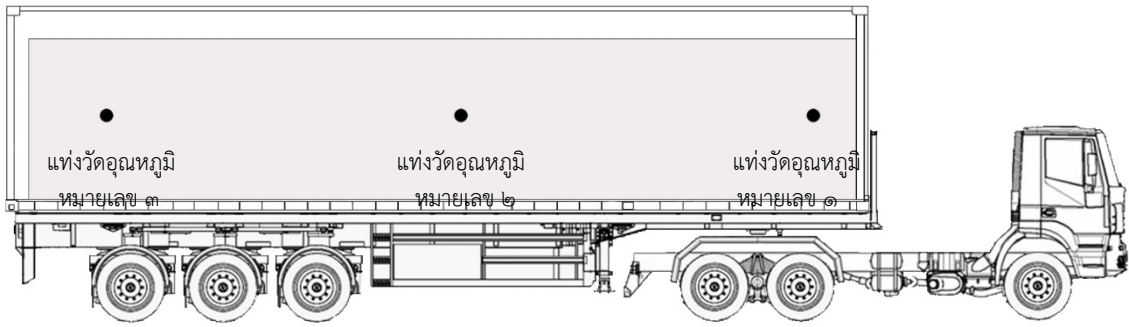
๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูล การกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าผลการกำจัดศัตรูพืช ด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเทียบมาตรฐาน ของแบ่งวัดอุณหภูมิจึงผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐาน ของแบ่งวัดอุณหภูมิจึงโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตาม ข้อกำหนด

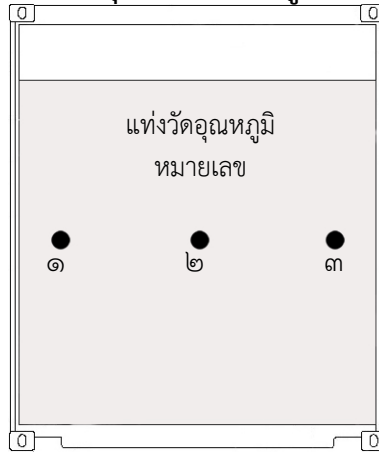
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นที่ไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

มุมมองด้านข้าง



มุมมองด้านประตู



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางถังวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากสาธารณรัฐแอฟริกาใต้ พ.ศ.

ชื่อผู้ส่งออก

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช

หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขพิกัดตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

นาฬิกาของตู้ขนส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา GMT

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ (ที่อุณภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

หมายเลขแห่งวัดอุณภูมิ	การอ่านค่าอุณภูมิครั้งที่ ๑	การอ่านค่าอุณภูมิครั้งที่ ๒	ค่าสำหรับการปรับอุณภูมิให้ถูกต้อง
๑
๒
๓

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณภูมิ

ตำแหน่งของแห่งวัดอุณภูมิ	อุณภูมิผลไม้ (องศาเซลเซียส)
๑
๒
๓

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า
เวลาท้องถิ่น วันที่ (วัน เดือน ปี)

.....
ชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ตราประทับ