

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลพลัมสดจากสหรัฐอเมริกา

พ.ศ. ๒๕๖๒

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลพลัมสดนำเข้าเพื่อการค้าจากสหรัฐอเมริกาเสร็จสิ้นแล้ว

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

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืชที่อนุญาต

ชนิดของผลพลัมสดที่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าราชอาณาจักรไทย ได้แก่

๓.๑ *Prunus domestica*

๓.๒ *Prunus salicina*

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลพลัมสดจากสหรัฐอเมริกา ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๕.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

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

ข้อ ๖ การอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลพลัมสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในสหรัฐอเมริกาไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๘ แหล่งปลูก

๘.๑ ผลพลั่มสดต้องเป็นผลผลิตของสหรัฐอเมริกาและมาจากพื้นที่ซึ่ง NPPO เสนอให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

๘.๒ ผลพลั่มสดจากแหล่งปลูกเฉพาะในรัฐแคลิฟอร์เนียได้รับอนุญาตให้นำเข้ามาในราชอาณาจักรไทย

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับแปลงปลูก

๙.๑ แปลงปลูกในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกผลพลั่มสดไปยังราชอาณาจักรไทยต้องเป็นแปลงปลูกที่ปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรองก่อนเริ่มการส่งออก ผู้จัดส่งผลไม้ต้องเก็บบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกไว้ที่โรงคัดบรรจุผลไม้และต้องมอบสำเนาบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในแปลงปลูก โดยต้องรักษาความสะอาดแปลงปลูกและต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๙.๓ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องเก็บรักษาข้อมูลกิจกรรมติดตามการใช้สารกำจัดศัตรูพืชในแปลงปลูกตลอดฤดูกาลปลูก และมอบบันทึกดังกล่าวให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้

๑๐.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้และ NPPO หรือหน่วยงานของรัฐหรือมณฑลที่กำหนดต้องติดตามตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้ซึ่งส่งออกผลพลั่มสดไปยังราชอาณาจักรไทย โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องมอบบันทึกการจดทะเบียนแก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องนำผลพลั่มสดมาจากแปลงปลูกที่จดทะเบียนในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้อย่างรวดเร็ว ผู้จัดส่งผลไม้ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกซึ่งส่งออกผลพลั่มสดไปยังราชอาณาจักรไทยไว้ที่โรงคัดบรรจุผลไม้และต้องมอบบันทึกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องจัดทำเอกสารมาตรฐานการปฏิบัติงานซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการตรวจรับผลไม้ การตรวจ การลดอุณหภูมิ การจัดการ และการจัดส่ง

๑๐.๔ NPPO หรือหน่วยงานรัฐหรือมณฑลที่กำหนดต้องดำเนินการตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จัดการกับผลพลัมสดส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยก่อนการจดทะเบียนและให้การรับรองเป็นประจำทุกปี โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องรับผิดชอบเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายใต้โรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลพลัมสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๑.๑ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช (International Standards for Phytosanitary Measures, ISPMs) ที่เกี่ยวข้อง

๑๑.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกพลัมบริเวณใดในรัฐแคลิฟอร์เนียให้เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ NPPO ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ซึ่งเป็นแหล่งที่ราชอาณาจักรไทยนำเข้าผลพลัมสด

๑๑.๓ แมลงวันผลไม้ซึ่งเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยประกอบด้วย South American fruit fly (*Anastrepha fraterculus*), Mexican fruit fly (*Anastrepha ludens*), West Indian fruit fly (*Anastrepha obliqua*), Caribbean fruit fly (*Anastrepha suspensa*), Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) NPPO จะให้ข้อมูลแหล่งปลูกในรัฐแคลิฟอร์เนียซึ่งรับรู้ว่าเป็นพื้นที่กักกันถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้เหล่านี้ในแหล่งปลูกที่เป็นการค้า

๑๑.๔ การส่งออกผลพลัมสดจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้จะเป็นการรับรองพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ซึ่งไม่จำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลพลัมสดก่อนส่งออก NPPO ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลงวันผลไม้อย่างสม่ำเสมอเพื่อยืนยันการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๑.๕ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ในแปลงปลูกพลัมที่เป็นการค้าในรัฐแคลิฟอร์เนีย ต้องระงับเป็นการชั่วคราวสำหรับการให้การรับรองการส่งออกผลพลัมสดที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้ และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการฟื้นฟูพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

ข้อ ๑๒ มาตรการสำหรับแมลงวันผลไม้

ผลพลัมสดซึ่งมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยต้องผ่านวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น วิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นต่อไปนี้เป็นที่ยอมรับสำหรับแมลงวันผลไม้ ดังต่อไปนี้

๑๒.๑ แมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata* และแมลงวันผลไม้ทุกชนิดในสกุล *Anastrepha* (นอกเหนือจาก *Anastrepha ludens*)

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

๑๒.๒ แมลงวันผลไม้ *Anastrepha ludens*

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๐.๕๖ องศาเซลเซียส (๓๓ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๘ วัน หรือมากกว่า
๑.๑๑ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๐ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๕ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๒๒ วัน หรือมากกว่า

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๓.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น อาจจะดำเนินการเพียงบางส่วน ซึ่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในสหรัฐอเมริกาและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างขนส่ง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นอาจจะดำเนินการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๓.๒ การประเมินผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

๑๓.๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๓.๓.๑ ห้องเย็นซึ่งใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลพลั่มสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย อาจจะทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลพลั่มสดที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๓.๓.๒ ถ้าผลพลั่มสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

๑๓.๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๓.๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๓.๔.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่งหรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๓.๔.๓ การส่งออกผลพลัมสดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลพลัมสดตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายผลพลัมสดเข้าตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลพลัมสดได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิของผลพลัมสดให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๓.๔.๔ ถ้าผลพลัมสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๔.๑ บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

๑๔.๒ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราย และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ กิ่งก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชชกกันได้

๑๔.๓ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันศัตรูพืชได้เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัยตามหลักการกักกันพืชเมื่อมาถึงยังราชอาณาจักรไทย ถ้าผลิตผลส่งผ่านพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ต้องอยู่ในตู้ขนส่งสินค้าควบคุมอุณหภูมิ

๑๔.๔ ผลพลัมสดที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยความเย็นก่อนส่งออกและส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางอากาศ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีรู หรือบรรจุภัณฑ์เมื่อปิดแล้วช่องเปิดต่าง ๆ ต้องปิดด้วยตาข่ายซึ่งขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๔.๕ ผลพลัมสดที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยความเย็นระหว่างขนส่งและส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางน้ำในตู้บรรจุสินค้า ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๑๔.๔

๑๔.๖ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ผลิตผล หรือผลผลิตของรัฐหรือประเทศต้นกำเนิด
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)

- ชื่อโรงคัดบรรจุผลไม้/ผู้จัดส่งผลไม้
- หมายเลขทะเบียนแปลงปลูก/หมายเลขกองสินค้า

๑๔.๗ ในกรณีส่งออกผลพลัมสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องไม่ได้มัดรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่งออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ผูกมัดรวมกันวางบนแท่นวางในตู้ขนส่งสินค้า อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๔.๘ ผลพลัมสดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๕ การตรวจส่งออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตรครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลพลัมสดส่งออกปราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

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

๑๕.๒ ผลพลัมสดที่นำมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ต้องผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒

ข้อ ๑๖ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วยโดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

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

๑๖.๒ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ถ้าผลพลัมสดมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมข้อความหนึ่งข้อความใด ดังต่อไปนี้

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

(b) “The consignment of plum fruit was sourced and packed in (.....name_of_California_County.....) which is an area free of all exotic fruit flies.” หรือ

(c) “The consignment of plum fruit was sourced and packed in (.....name_of_California_County.....) which is an area located in excess of 15 kilometers from the epicenter of any exotic fruit fly declared areas.”

๑๖.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๖.๓.๑ ถ้าผลพลัมสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of plum fruit was sourced and packed in a quarantine area for (.....name_of_fruit_fly_species.....) in California and was undergone cold disinfestation treatment.”

๑๖.๓.๒ ถ้าผลพลัมสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ในใบรับรองสุขอนามัยพืชบนส่วนที่เหมาะสม

๑๖.๓.๓ ถ้าผลพลัมสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๔ ในกรณีขนส่งทางน้ำต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า (ต้องระบุหมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืชในเอกสารขนส่งสินค้า)

ข้อ ๑๗ การตรวจนำเข้า

๑๗.๑ เมื่อผลพลัมสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าจะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๗.๒ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงที่มีชีวิต อาการของโรคพืช แมล็ดพืชที่ปนเปื้อน ดิน ขยะ และเศษซากอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

๑๗.๓ พนักงานเจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างผลพลัมสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิดและต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๗.๔ ถ้ามีผลพลั้มสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๔๕๐ ผล หรือตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๖๐๐ ผล

๑๗.๕ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการตรวจนำเข้าผลพลั้มสดต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๗.๖ ในกรณีตรวจพบแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยระหว่างการตรวจนำเข้าผลพลั้มสดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๗.๖.๑ ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตหรือตายแล้วบนผลพลั้มสดจากพื้นที่ปลอดศัตรูพืช หรือแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตบนผลพลั้มสดจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ ต้องส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

๑๗.๖.๒ NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

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

๑๗.๘ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลพลั้มสดกลับหรือทำลายโดย ผู้นำเข้า ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๗.๘.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๗.๘.๒ ประตูดักขนส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๗.๘.๓ ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า

๑๗.๘.๔ เสียบแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๗.๘.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มีหรือไม่ถูกต้อง

๑๗.๘.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง

ข้อ ๑๘ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๘.๑ การส่งออกผลพลั้มสดจากแหล่งปลูกตามข้อ ๘ ในสหรัฐอเมริกาไปยังราชอาณาจักรไทยจะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกแล้วเท่านั้น โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๘.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้าหรือการนำเข้าไม่เป็นไปตามที่กำหนด กรมวิชาการเกษตรอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในสหรัฐอเมริกาแล้วแต่กรณี ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าได้อีกต่อไป โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

เสริมสุข สลักเพ็ชร์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลพลัมสดจากสหรัฐอเมริกา
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลพลัมสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
ไร	
Order Trombidiformes	
Family Tenuipalpidae	
<i>Cenopalpus pulcher</i>	flat scarlet mite
Family Tetranychidae	
<i>Tetranychus canadensis</i>	fours-potted spider mite
<i>Tetranychus mcdanieli</i>	McDaniel spider mite
<i>Tetranychus pacificus</i>	Pacific spider mite
<i>Tetranychus turkestanii</i>	strawberry spider mite
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Coccinellidae	
<i>Hippodamia convergens</i>	convergent lady beetle
Family Curculionidae	
<i>Anthonomus quadrigibbus</i>	apple curculio weevil
<i>Conotrachelus nenuphar</i>	plum curculio
<i>Otiorhynchus cribricollis</i>	apple weevil
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose beetle
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Rhagoletis completa</i>	walnut husk fly
<i>Rhagoletis pomonella</i>	apple maggot
Order Hemiptera	
Family Anthocoridae	
<i>Orius insidiosus</i>	minute pirate bug
<i>Orius tristicolor</i>	minute pirate bug

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
Family Diaspididae	
<i>Diaspidiotus ancyclus</i>	putnam scale
<i>Diaspidiotus forbesi</i>	forbes scale
<i>Diaspidiotus juglansregiae</i>	walnut scale
<i>Diaspidiotus ostreaeformis</i>	pear oyster scale
<i>Parlatoria oleae</i>	olive parlatoria scale
<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>	mulberry scale
Family Miridae	
<i>Closterotomus norvegicus</i>	potato bug
<i>Lygus elisus</i>	pale legume bug
<i>Lygus hesperus</i>	Western tarnished plant bug
<i>Lygus lineolaris</i>	tarnished plant bug
Family Pseudococcidae	
<i>Phenacoccus aceris</i>	apple mealybug
<i>Pseudococcus calceolariae</i>	scarlet mealybug
<i>Pseudococcus maritimus</i>	grape mealybug
Order Lepidoptera	
Family Gelechiidae	
<i>Anarsia lineatella</i>	peach twig borer
Family Pyralidae	
<i>Amyelois transitella</i>	navel orange worm
Family Tortricidae	
<i>Archips argyrospila</i>	fruit-tree leafroller
<i>Archips fuscocupreanus</i>	apple tortrix
<i>Archips podana</i>	great brown twist moth
<i>Archips rosana</i>	European leafroller
<i>Argyrotaenia citrana</i>	orange tortrix
<i>Choristoneura rosaceana</i>	oblique banded leafroller
<i>Cydia latiferreana</i>	filbertworm
<i>Cydia pomonella</i>	codling moth
<i>Epiphyas postvittana</i>	light brown apple moth

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
<i>Grapholita molesta</i>	Oriental fruit moth
<i>Grapholita packardi</i>	cherry fruitworm
<i>Grapholita prunivora</i>	plum moth
<i>Pandemis pyrusana</i>	pandemis leafroller
<i>Platynota stultana</i>	omnivorous leafroller
Order Thysanoptera	
Family Thripidae	
<i>Frankliniella tritici</i>	eastern flower thrips
<i>Taeniothrips inconsequens</i>	pear thrips
<i>Thrips imaginis</i>	plague thrips
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
แบคทีเรีย	
<i>Erwinia amylovora</i>	fireblight
<i>Xanthomonas arboricola</i> pv. <i>pruni</i>	bacterial canker of stone fruit
<i>Xylella fastidiosa</i>	phoney peach disease
รา	
<i>Blumeriella hiemalis</i>	cherry leaf spot
<i>Botryosphaeria dothidea</i>	canker of almond
<i>Monilinia fructicola</i>	brown rot
<i>Monilinia laxa</i>	blossom blight
<i>Passalora circumscissa</i>	Cercospora leaf spot
<i>Podosphaera clandestina</i>	hawthorn powdery mildew
<i>Taphrina communis</i>	plum pocket
<i>Taphrina deformans</i>	peach leaf curl
<i>Thyrostroma carpophilum</i>	shot hole disease
<i>Venturia carpophila</i>	almond scab

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลพลั่มสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น สหรัฐอเมริกาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจรับรองห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลาตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้อันปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ NPPO ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดวัสดุที่ใช้เป็นฉนวนในการทำฝ้าผนัง เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียน

อากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการละลายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่น ๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้อันต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ระบบการบันทึกอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลบ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องมี ...

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่าง ...

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมินั้น ต้องจุ่มแห่งวัดอุณภูมิและแห่งวัดอุณภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แห่งวัดอุณภูมิเหล่านั้นต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณภูมิของแห่งวัดอุณภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณภูมิ ๒ ครั้ง สำหรับแห่งวัดอุณภูมิแต่ละแห่งที่ระดับอุณภูมิต่ำสุด การอ่านอุณภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแห่งวัดอุณภูมิแต่ละแห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณภูมิทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แห่งวัดอุณภูมิแห่งหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแห่งวัดอุณภูมิแห่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณภูมิ

๕.๑ การวางแห่งวัดอุณภูมิที่ตำแหน่งต่าง ๆ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแห่งวัดอุณภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และการลดอุณภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องบันทึกอุณภูมิจากแห่งวัดอุณภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแห่งวัดอุณภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแห่งวัดอุณภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแห่งวัดอุณภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแห่งวัดอุณภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแห่งวัดอุณภูมิภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๕.๕.๑ ต้องวางแห่งวัดอุณภูมิจำนวน ๒ แห่ง สำหรับวัดอุณภูมิอากาศภายในห้องเย็น ตรงตำแหน่งอากาศหมุนเวียนในห้องเย็นที่ช่องเปิดลมเข้า (ลมจากห้องเย็นย้อนกลับสู่เครื่องทำความเย็น) และลมออก (ลมจากเครื่องทำความเย็นออกสู่ห้องเย็น)

๕.๕.๒ ต้องมี ...

๕.๕.๒ ต้องมีแห่งวัดอุณหภูมิมผลไม้อีกจำนวน ๔ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิกายในผลไม้ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิจากเริ่มการบันทึกอุณหภูมิมผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ดี การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแห่งวัดอุณหภูมิต่างแห่งมีอุณหภูมิจนถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แห่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แห่งวัดอุณหภูมิมผลไม้แห่งหนึ่งแห่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่าการระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแห่งวัดอุณหภูมิต่างแห่งผ่านการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต่างแห่งหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิต่างแห่งแล้วปรากฏว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิต่างแห่งพร้อมกับแนบข้อมูลสรุปที่แสดงว่าการระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิต่างแห่งและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว และมอบข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบความสำเร็จ พนักงานเจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิต่างแห่งใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้นต้องให้ผล ดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ NPPO ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนด
ในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและ
กลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไป
ตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนอนุญาตให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปใน
ตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่าง ๆ ให้สนิทเพื่อ
ป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือ
ใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่ง
สินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO
ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าใน
ราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่ง
สินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่ขนย้ายเข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าทันที

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้ขนย้ายเข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าในทันที อาจ
เก็บรักษาผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความ
ปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย NPPO ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องเย็นที่ใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ต้องปิดผนึกประตูห้องเย็น

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องมีการจัดการซึ่งเห็นชอบโดย
NPPO ว่าปลอดภัยจากการกลับเข้าทำลายของศัตรูพืชได้ และต้องไม่มีผลไม้ชนิดอื่นเก็บไว้ในห้องนั้น

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแล
ของ NPPO ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในข้อ ๗

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลพลั่มสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับผู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ผู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ผู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบผู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มันต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มันได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและผู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัด ...

๓.๒ แ่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจาก ส่วนปลายสุดของแ่งวัดอุณหภูมิ แ่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแ่งวัดอุณหภูมิแต่ละแ่งเพื่อ ประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแ่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแ่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแ่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแ่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแ่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแ่งวัดอุณหภูมิและแ่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แ่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องไม่สัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนี้ ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแ่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแ่งวัดอุณหภูมิแต่ละแ่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแ่งวัดอุณหภูมิแต่ละแ่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แ่งวัดอุณหภูมิแ่งหนึ่งแ่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแ่งวัดอุณหภูมิแ่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน NPPO ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแ่งวัดอุณหภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่ง ...

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแผงวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตัวขนส่งสินค้าและการวางแผงวัดอุณหภูมิภายในตัวขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตัวขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่อง ซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแผงวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตัวขนส่งสินค้า โดยวางแผงวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตัวขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแผงวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๕.๕.๑ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แห่ง เป็นเส้นทะแยงมุมกัน โดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแผงวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตัวขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแผงวัดอุณหภูมิอีก ๑ แห่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตัวขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงของผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตัวขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตัวขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตัวขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตัวขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตัวขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตัวขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตัวขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตัวขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยัน ...

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบินที่ข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่ากำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

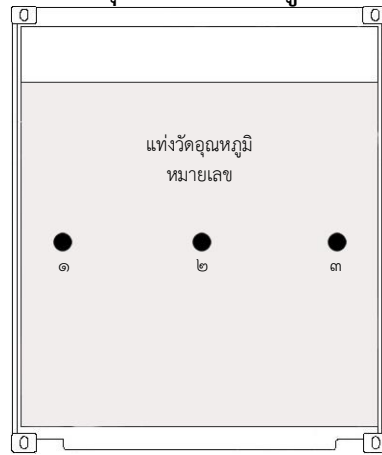
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

มุมมองด้านข้าง



มุมมองด้านประตู



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

เอกสารหมายเลข ๔

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลพลั่มสดจากสหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๒

ชื่อผู้ส่งออก
หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช
หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า
หมายเลขพนักตู้ขนส่งสินค้า
หมายเลขเครื่องบันทึกอุณหภูมิ
นาฬิกาของตู้ขนส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา GMT
วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ (ที่อุณภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

หมายเลข แห่งวัดอุณภูมิ	การอ่านค่าอุณภูมิ ครั้งที่ ๑	การอ่านค่าอุณภูมิ ครั้งที่ ๒	ค่าสำหรับการปรับ อุณภูมิให้ถูกต้อง
๑
๒
๓

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณภูมิ

ตำแหน่งของแห่งวัดอุณภูมิ	อุณภูมิผลไม้ (องศาเซลเซียส)
๑
๒
๓

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า
เวลาท้องถิ่น วันที่ (วัน เดือน ปี)

.....
ชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ตราประทับ