

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเชอร์รี่สดจากสาธารณรัฐชิลี

พ.ศ. ๒๕๕๖

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลเชอร์รี่สดนำเข้าเพื่อการค้าจากสาธารณรัฐชิลีเสร็จสิ้นแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ (๒) และมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. ๒๕๐๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติกักพืช (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๑ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบัญญัติแห่งกฎหมาย อธิบดีกรมวิชาการเกษตรโดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืชจึงออกประกาศเงื่อนไขการนำเข้าผลเชอร์รี่สดจากสาธารณรัฐชิลี ดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืช

ผลเชอร์รี่สด (cherry, *Prunus avium*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลเชอร์รี่สดจากสาธารณรัฐชิลี ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๕.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๕.๒ สาธารณรัฐชิลี คือ Servicio Agrícola Ganadero (Agriculture and Livestock Service) ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “SAG”

ข้อ ๖ การขออนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลเชอร์รี่สดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในสาธารณรัฐชิลีไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๘ แหล่งปลูก

ผลเชอร์รี่สดต้องเป็นผลผลิตจากสาธารณรัฐชิลีและมาจากสวนเชอร์รี่ที่ปลูกเพื่อการค้า ซึ่งได้จดทะเบียนไว้กับ SAG หรือภายใต้ระบบที่ SAG ให้การรับรอง โดยที่ SAG กำหนดให้เป็น แหล่งปลูกเชอร์รี่สำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยและกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๙.๑ สวนเชอร์รี่ทุกสวนในแหล่งปลูกเชอร์รี่ที่กำหนดไว้สำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องจดทะเบียนไว้กับ SAG หรือภายใต้ระบบที่ SAG ให้การรับรอง SAG ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามศัตรูพืชเพื่อให้แน่ใจว่าผลเชอร์รี่สดที่ได้เป็นไปตามข้อกำหนดนำเข้าด้านสุขอนามัยพืชของ ราชอาณาจักรไทย ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนสวนเชอร์รี่ส่งออกให้แก่กรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนสวนเชอร์รี่ส่งออกให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนเชอร์รี่ที่จดทะเบียนต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่เหมาะสม ในสวนเชอร์รี่ โดยต้องรักษาความสะอาดสวนเชอร์รี่ และต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการ อย่างเหมาะสม

๙.๓ SAG ต้องมอบข้อมูลแผนการบริหารจัดการศัตรูพืชในสวนเชอร์รี่ตลอดฤดูกาลปลูก ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงบรรจุสินค้า

๑๐.๑ SAG ต้องจดทะเบียนและติดตามตรวจสอบโรงบรรจุสินค้าที่จะส่งออก ผลเชอร์รี่สดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าให้แก่ กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าให้เสร็จสิ้นก่อน เริ่มการส่งออก

๑๐.๒ โรงบรรจุสินค้าที่จดทะเบียนต้องนำผลเชอร์รี่สดมาจากสวนเชอร์รี่ที่จดทะเบียน ซึ่งปลูกเพื่อการค้าจากแหล่งปลูกที่กำหนดเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการตรวจสอบย้อนกลับ แหล่งที่มาของผลเชอร์รี่สดที่ส่งออกได้อย่างรวดเร็ว โรงบรรจุสินค้าต้องเก็บบันทึกรายชื่อของเกษตรกร เจ้าของสวนเชอร์รี่ ซึ่งส่งผลเชอร์รี่สดออกไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้แก่ กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงบรรจุสินค้าต้องจัดทำเอกสาร มาตรฐานกระบวนการดำเนินงาน ซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการคัดขนาด การจัดการ และการบรรจุผลเชอร์รี่สด

๑๐.๔ SAG ต้องดำเนินการตรวจสอบด้านสุขอนามัยพืชของโรงบรรจุสินค้าทั้งหมด เป็นประจำทุกปีก่อนจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้า โรงบรรจุสินค้าต้องรับผิดชอบในการเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การรวมผลเชอร์รี่สดด้วยสารรมก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงบรรจุสินค้าที่จดทะเบียน หรือศูนย์รมยาที่ได้รับการรับรองเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลเชอร์รี่สดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงบรรจุสินค้าที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

สาธารณรัฐชิลีเคยมีรายงานในอดีตว่าเป็นแหล่งแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) แต่อย่างไรก็ตาม แมลงวันผลไม้ชนิดนี้ได้ถูกกำจัดให้หมดสิ้นไปแล้ว ปัจจุบันสาธารณรัฐชิลีได้รับการยอมรับว่าเป็นพื้นที่ปลอดศัตรูพืชสำหรับแมลงวันผลไม้ ซึ่งเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย

๑๑.๑ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ฉบับที่ ๒๖ เรื่อง การสถาปนาพื้นที่ปลอดศัตรูพืชสำหรับแมลงวันผลไม้ชนิดต่าง ๆ (เทฟริติดี) (*Tephritidae*)

๑๑.๒ SAG ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามอย่างสม่ำเสมอสำหรับแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบเป็นระยะถึงสถานภาพของแมลงวันผลไม้ รวมถึงการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับการสำรวจเพื่อค้นหาและการกำจัดให้หมดสิ้นไปซึ่งแมลงวันผลไม้ในสาธารณรัฐชิลี

๑๑.๓ SAG ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบโดยทันทีถ้ามีการยืนยันพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ Mediterranean fruit fly หรือแมลงวันผลไม้ชนิดใดชนิดหนึ่ง ซึ่งเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง ต้องระงับการให้การรับรองการส่งออกผลเชอร์รี่สดที่ไม่ผ่านการกำจัดศัตรูพืชจากพื้นที่นั้นมายังราชอาณาจักรไทย และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการฟื้นฟูพื้นที่ให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

๑๑.๔ กรมวิชาการเกษตรสงวนสิทธิ์ที่จะส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปสาธารณรัฐชิลีเพื่อพิสูจน์ว่าการดำเนินการในพื้นที่ที่พบการระบาดของแมลงวันผลไม้ให้กลับมาเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว สาธารณรัฐชิลีต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับการเดินทางของพนักงานเจ้าหน้าที่ไปปฏิบัติภารกิจนี้

ข้อ ๑๒ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืช

๑๒.๑ การส่งออกผลเชอร์รี่สดจากสาธารณรัฐชิลีไปราชอาณาจักรไทยจะเป็นไปโดยการให้การรับรองพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ซึ่งจะทำให้ไม่มีความจำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลเชอร์รี่สด แต่อย่างไรก็ตาม กรณีที่ SAG ไม่สามารถให้การรับรองพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้เพราะว่าพื้นที่ที่นำผลเชอร์รี่สดมาส่งออกนั้นขาดคุณสมบัติที่จะคงสถานภาพการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือสถานภาพการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ของพื้นที่นั้นถูกระงับเป็นการชั่วคราว กรณีดังกล่าวเหล่านี้

ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลเชอร์รี่สดด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้านสุขอนามัยพืช วิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นดังต่อไปนี้ได้รับการยอมรับว่าเป็นวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้านสุขอนามัยพืชสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลเชอร์รี่สด

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

๑๒.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ระหว่างขนส่ง อาจจะดำเนินการเพียงบางส่วนซึ่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในสาธารณรัฐชิลีและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่มีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างขนส่ง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นอาจจะดำเนินการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๒.๓ การส่งออกผลเชอร์รี่สดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลเชอร์รี่สดตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายผลเชอร์รี่สดเข้าสู่ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลเชอร์รี่สดได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิของผลเชอร์รี่สดให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๒.๔ การประเมินผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น โดยไม่นำอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิอากาศมาประกอบการประเมินผลประสิทธิภาพของการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๓.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๓.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๓.๓ ถ้าผลเชอร์รี่สดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง SAG ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๔.๑ บรรจุภัณฑ์อาจทำด้วยกระดาษลูกฟูกซึ่งผลิตจากวัสดุที่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ใหม่หรือวัสดุใหม่ อนุญาตให้ใช้เฉพาะบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและใหม่เท่านั้นสำหรับการบรรจุผลเชอร์รี่สด

๑๔.๒ ต้องบรรจุผลเชอร์รี่สดในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราย และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ ก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชชักกักกันได้

๑๔.๓ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การตรวจสอบย้อนกลับเป็นไปได้ อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ Produce of Chile, Name of exporter, Name of fruit (common name), Orchard registration number และ Packinghouse registration number

๑๔.๔ กรณีขนส่งผลเชอร์รี่สดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุผลเชอร์รี่สดในบรรจุภัณฑ์ แยกเป็นกล่องโดยไม่ได้มัดรวมกัน ต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจน บนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม กรณีขนส่งผลเชอร์รี่สดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุผลเชอร์รี่สดในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกันวางบนแพ้นววาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๔.๕ ผลเชอร์รี่สดที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ฉบับที่ ๑๕ เรื่อง กฎข้อบังคับว่าด้วยวัสดุบรรจุภัณฑ์ไม้ในทางการค้าระหว่างประเทศ

ข้อ ๑๕ การตรวจสอบส่งออก

๑๕.๑ ต้องสุ่มตรวจสอบผลเชอร์รี่สดก่อนส่งออกตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และต้องปราศจากศัตรูพืชชักกักกันตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

๑๕.๒ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชชักกักกันที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องดำเนินการตามมาตรการดังต่อไปนี้

๑๕.๒.๑ ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตหรือตาย SAG ต้องปฏิเสธการส่งออกผลเชอร์รี่สดทั้งหมดไปยังราชอาณาจักรไทย หลังจากนั้น SAG ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบ โดยทันทีถึงเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ต้องระงับการส่งออกผลเชอร์รี่สดยังราชอาณาจักรไทยโดยทันที และต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นพร้อมทั้งเสนอมาตรการแก้ไข

๑๕.๒.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชชักกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ SAG ต้องปฏิเสธการให้การรับรองผลเชอร์รี่สดเพื่อส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย ผลเชอร์รี่สดทั้งหมดจะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยได้ต่อเมื่อได้ดำเนินการกำจัดศัตรูพืชหรือขจัดศัตรูพืชเหล่านั้นให้หมดสิ้นแล้ว

(๑) ต้องรมผลเชอร์รี่สดด้วยสารรมเมทิลโบรไมด์ที่อัตราความเข้มข้น ดังต่อไปนี้เพื่อกำจัดแมลงและไรซึ่งทำลายบริเวณภายนอกผล

อุณหภูมิ	อัตรา (กรัมต่อลูกบาศก์เมตร)	ระยะเวลา (ชั่วโมง)
สูงกว่า ๒๖.๕ องศาเซลเซียส	๒๔	๒
๒๑-๒๖.๔ องศาเซลเซียส	๓๒	๒
๑๕.๕-๒๐.๙ องศาเซลเซียส	๔๐	๒
๑๐-๑๕.๔ องศาเซลเซียส	๔๘	๒
๔.๕-๙.๙ องศาเซลเซียส	๖๔	๒

(๒) การรวมเมทิลโบรไมด์ผลเชอร์รี่สดที่ส่งออกไปราชอาณาจักรไทย ซึ่งดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ที่ได้รับการรับรองของโรงบรรจุสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ SAG กรณีการรวมเมทิลโบรไมด์โดยผู้ประกอบการที่จดทะเบียนต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ SAG และต้องมีใบรับรองการรวมเมทิลโบรไมด์ของผู้ประกอบการที่จดทะเบียนแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่มีการนำเข้า

๑๕.๓ ต้องดำเนินการกำจัดศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒ ถ้าผลเชอร์รี่สดที่จะส่งออกไปราชอาณาจักรไทยไม่ได้มาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ข้อ ๑๖ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย SAG กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ยังราชอาณาจักรไทยและต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้ “The consignment of cherry fruit was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of cherry fruit from Chile to Thailand”

๑๖.๒ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ถ้าผลเชอร์รี่สดมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้ “The consignment of cherry fruit was produced in a fruit fly pest free area”

๑๖.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๖.๓.๑ ถ้าผลเชอร์รี่สดได้รับการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมในใบรับรองสุขอนามัยพืช ดังต่อไปนี้ “SAG has supervised the calibration and the placement of fruit sensors into the fruit within the container(s) in accordance with the conditions for import of apple fruit from Chile into Thailand and cold disinfestation treatment has been initiated”

๑๖.๓.๒ ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ ตามเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๔ การรวมด้วยสารเมทิลโบรไมด์

ถ้าผลเชอร์รี่สดได้รับการจัดการแมลงและไรศัตรูพืชกักกันนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้โดยรวมด้วยสารเมทิลโบรไมด์ ต้องระบุรายละเอียดการรวมเมทิลโบรไมด์ ลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืชในส่วนที่เหมาะสม กรณีการรวมเมทิลโบรไมด์โดยผู้ประกอบการที่จดทะเบียนภายใต้การกำกับดูแลของ SAG ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการรวมเมทิลโบรไมด์ของผู้ประกอบการที่จดทะเบียนแนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืชทุกครั้งที่มีการนำเข้า

๑๖.๕ ต้องระบุชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ของผลเชอร์รี่สด หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า และหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าของ SAG (สำหรับการขนส่งทางน้ำ) ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๑๗ การตรวจนำเข้า

๑๗.๑ เมื่อผลเซอเร่สดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าผลเซอเร่สดจะดำเนินการหลังจากเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๗.๒ เจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่างผลเซอเร่สดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักผลเซอเร่สดไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๗.๓ ถ้ามีผลเซอเร่สดนำเข้าจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องสุ่มตรวจผลเซอเร่สดจำนวน ๔๕๐ ผล หรือสุ่มตรวจผลเซอเร่สดทั้งหมด ถ้ามีผลเซอเร่สดจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องสุ่มตรวจผลเซอเร่สดจำนวน ๖๐๐ ผล

๑๗.๔ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการสุ่มตรวจผลเซอเร่สด ต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๗.๔.๑ แมลงวันผลไม้

(๑) ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตหรือตาย ผลเซอเร่สดทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

(๒) กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ SAG ทราบ และระงับการนำเข้าโดยทันที SAG ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นและเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินการมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๗.๔.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ ผลเซอเร่สดทั้งหมดจะถูกส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชด้วยวิธีการที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๗.๕ ถ้าตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อปรากฏในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชบนผลเซอเร่สดด้วยวิธีการที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิระงับการนำเข้าผลเซอเร่สดจากช่องทางการนำเข้านั้นเป็นการชั่วคราวจนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชที่ตรวจพบนั้นได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๑๗.๖ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลเซอเร่สดกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๗.๖.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๗.๖.๒ ประตุตู้ขนส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๗.๖.๓ ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๖.๔ เสียบแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผลเชอร์รี่สด หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลเชอร์รี่สดที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๗.๖.๕ ผลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี ไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์

ข้อ ๑๘ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๘.๑ การส่งออกผลเชอร์รี่สดจากสาธารณรัฐชิลีไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกแล้วเท่านั้น โดยสาธารณรัฐชิลีต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๘.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้า หากกรมวิชาการเกษตรพิจารณาแล้วเห็นว่า การประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกมีความจำเป็น กรมวิชาการเกษตรอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในสาธารณรัฐชิลี ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าผลเชอร์รี่สดได้อีกต่อไป โดยสาธารณรัฐชิลีต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๘.๓ กรมวิชาการเกษตรสงวนสิทธิ์ที่จะส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปสาธารณรัฐชิลีเป็นระยะ ๆ เพื่อตรวจสอบว่าการดำเนินการต่าง ๆ ในกระบวนการตรวจรับรองศัตรูพีชก่อนส่งออกของ SAG ยังคงมีประสิทธิภาพหรือไม่ เพื่อให้ความมั่นใจว่าผลเชอร์รี่สดที่ส่งออกไปราชอาณาจักรไทยยังคงมีการจัดการศัตรูพีชกักกันอย่างเหมาะสม โดยสาธารณรัฐชิลีต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ดำรงค์ จิระสุทัศน์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชที่กัดกินของผลเซอริสตาจากสาธารณรัฐชิลี
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเซอริสตาจากสาธารณรัฐชิลี พ.ศ. ๒๕๕๖

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Curculionidae	
<i>Naupactus xanthographus</i>	South American fruit tree weevil
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
Order Hemiptera	
Family Coccidae	
<i>Parthenolecanium corni</i>	European fruit lecanium
<i>Parthenolecanium persicae</i>	peach scale
Family Diaspidae	
<i>Lepidosaphes ulmi</i>	oystershell scale
Order Lepidoptera	
Family Noctuidae	
<i>Peridroma saucia</i>	pearly underwing moth
Family Tortricidae	
<i>Proeulia auraria</i>	Chilean fruit tree leaf folder
ไร	
Family Tetranychidae	
<i>Panonychus ulmi</i>	European red spider mite

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเซอริสจากสาธารณรัฐชิลี พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับผู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ผู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ผู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย SAG ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบผู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ผู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

SAG ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ดังนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและผู้ขนส่งสินค้า

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 ต้องทำ...

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแห่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ SAG

๔.๒ ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน เปรียบเทียบค่าอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิกับค่าอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิที่ได้รับการรับรอง ก่อนนำแห่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นและเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น หลังจากผ่านไปเป็นเวลานานไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที จึงทำการยืนยันอุณหภูมิที่วัดได้ของแห่งวัดอุณหภูมิตเทียบกับอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิที่ได้รับการรับรองเมื่อน้ำเย็นมีอุณหภูมิคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแห่งวัดอุณหภูมิและแห่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แห่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนี้ ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

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

๔.๗ แห่งวัดอุณหภูมิแห่งหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิตเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแห่งวัดอุณหภูมิแห่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน SAG ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตาม เอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกันกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางแห่งวัดอุณหภูมิภายในตู้ขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ SAG

๕.๒ ต้องจัดเรียง...

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่องซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแท่งวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแท่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแท่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๕.๕.๑ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แท่ง เป็นเส้นทแยงมุมกัน โดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิอีก ๑ แท่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงของผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ให้สนิท พร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ภายใต้การกำกับดูแลของ SAG ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้เจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

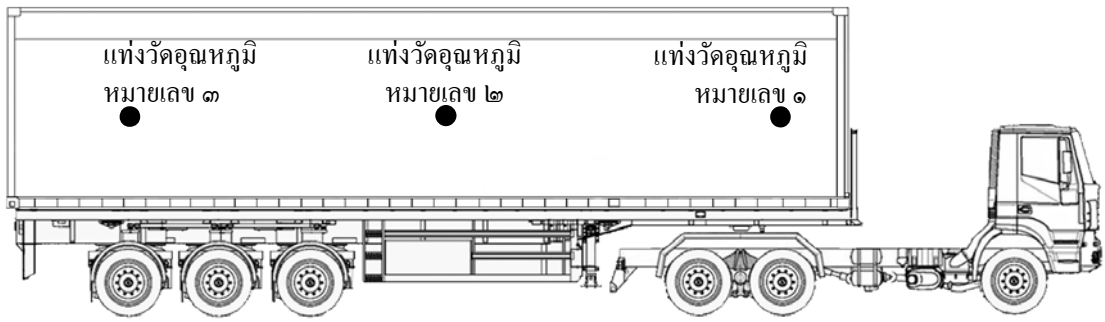
๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ ฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูล การกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้เจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่า การกำจัดศัตรูพืช ด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิ ของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐาน ของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตาม ข้อกำหนด

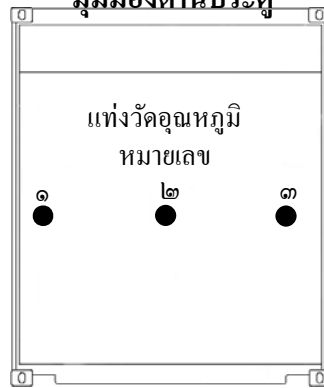
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัด ศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยน ค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความ เย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้อง ถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

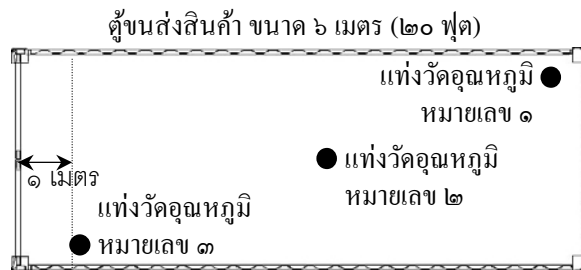
มุมมองด้านข้าง



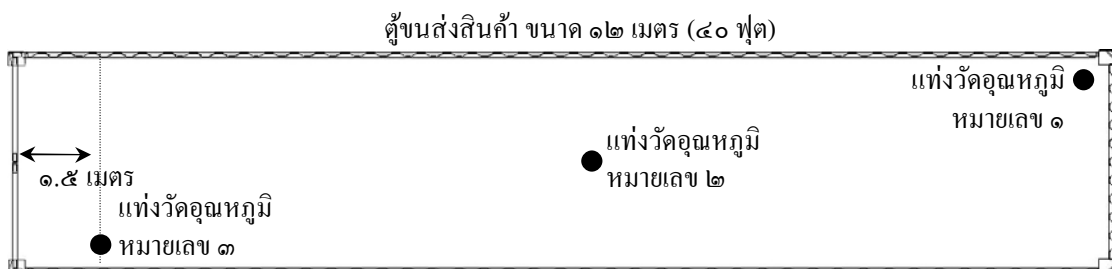
มุมมองด้านประตู



มุมมองด้านบน



มุมมองด้านบน



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในระหว่างขนส่ง

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลเซอริสจากสาธารณรัฐชิลี พ.ศ. ๒๕๕๖

ชื่อผู้ส่งออก

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช

หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขผนึก

หมายเลขรุ่นเครื่องบันทึกอุณหภูมิจากตู้

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิ (ที่อุณห์ภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

หมายเลขแห่งวัดอุณห์ภูมิ	การอ่านค่าอุณหภูมิจากตู้ครั้งที่ ๑	การอ่านค่าอุณหภูมิจากตู้ครั้งที่ ๒	ค่าสำหรับการปรับอุณหภูมิจากตู้ให้ถูกต้อง
๑
๒
๓

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณห์ภูมิ

ตำแหน่งของแห่งวัดอุณห์ภูมิ	อุณหภูมิจากตู้ผลไม้
๑ องศาเซลเซียส
๒ องศาเซลเซียส
๓ องศาเซลเซียส

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า

เวลา วันที่ (วัน เดือน ปี)

.....
ชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ตราประทับ