

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลแอปเปิลสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย

พ.ศ. ๒๕๕๖

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลแอปเปิลสดนำเข้าเพื่อการค้าจากเครือรัฐออสเตรเลียเสร็จสิ้นแล้ว

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 อธิบดีกรมวิชาการเกษตรโดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืช จึงออกประกาศเงื่อนไขการนำเข้าผลแอปเปิลสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย ดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืช

ผลแอปเปิลสด (apple, *Malus domestica*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลแอปเปิลสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๕.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

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

ข้อ ๖ การขออนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลแอปเปิลสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในเครือรัฐออสเตรเลียไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๘ แหล่งปลูก

๘.๑ ผลแอปเปิลสดต้องเป็นผลผลิตจากเครือรัฐออสเตรเลีย และมาจากสวนแอปเปิลที่ปลูกเพื่อการค้าซึ่งได้จดทะเบียนภายใต้ระบบที่ DAFF ให้การรับรอง โดยที่ DAFF กำหนดให้เป็นแหล่งปลูกแอปเปิลสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยและกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

๘.๒ ผลแอปเปิลสดเฉพาะจากแหล่งปลูกในรัฐต่อไปนี้ในเครือรัฐออสเตรเลียได้รับอนุญาตให้นำเข้ามาในราชอาณาจักรไทย

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

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

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๙.๑ สวนแอปเปิลทุกสวนในแหล่งปลูกแอปเปิลที่กำหนดไว้สำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยต้องจดทะเบียน DAFF ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามศัตรูพืชเพื่อให้แน่ใจว่าผลแอปเปิลสดปราศจากศัตรูพืชกักกัน ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนสวนแอปเปิลให้แก่กรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการพิสูจน์การจดทะเบียนสวนแอปเปิลให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนแอปเปิลที่จดทะเบียนต้องปฏิบัติตามหลักเกษตรดีที่เหมาะสมในสวนแอปเปิล โดยต้องรักษาความสะอาดสวนแอปเปิล และต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๙.๓ DAFF ต้องมอบข้อมูลแผนการบริหารจัดการศัตรูพืชในสวนแอปเปิลตลอดฤดูกาลปลูกให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออก

๑๐.๑ DAFF ต้องจดทะเบียนและติดตามตรวจสอบโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จะส่งออกผลแอปเปิลสดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกแก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องนำผลแอปเปิลสดมาจากสวนแอปเปิลที่จดทะเบียนซึ่งปลูกเพื่อการค้าจากแหล่งปลูกที่กำหนดเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาของผลแอปเปิลสดที่ส่งออกได้อย่างรวดเร็ว โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของสวนแอปเปิลซึ่งส่งผลแอปเปิลสดออกไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องจัดทำเอกสาร มาตรฐาน กระบวนการดำเนินงาน ซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการคัดขนาด การจัดการ และการบรรจุผลแอปเปิลสด

๑๐.๔ DAFF ต้องดำเนินการตรวจสอบระบบของโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกก่อนจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกนั้น และต้องตรวจสอบระบบเป็นประจำทุกปี โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องรับผิดชอบในการเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๐.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกัน ต้องดำเนินการภายในโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๐.๖ การตรวจผลแอปเปิลสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับแมลงซึ่งเป็นศัตรูพืชกักกัน

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

๑๑.๑.๑ ผลแอปเปิลสดต้องมาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือ

๑๑.๑.๒ ผลแอปเปิลสดจากแปลงปลูกซึ่งอยู่นอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลแอปเปิลสดด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง

ข้อ ๑๒ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๒.๑ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ฉบับที่ ๒๖ เรื่อง การสถาปนาพื้นที่ปลอดศัตรูพืชสำหรับแมลงวันผลไม้ชนิดต่าง ๆ ในวงศ์เทพริติดี (Tephritidae)

๑๒.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกแอปเปิลบริเวณใดในเครือรัฐออสเตรเลียให้เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ นั้น DAFF ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกแอปเปิลส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย

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

๑๒.๒.๑ รัฐที่สมาเนีย

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

๑๒.๒.๓ เขตริเวอร์แลนด์ (Riverland district) ของรัฐเซาท์ออสเตรเลียประกอบด้วยเขตพื้นที่เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เขตพื้นที่ (county) แฮมเล (Hamley), เขตพื้นที่ (hundred) บุคเพอร์มังก์ (Bookpurmong), คาเดล (Cadell), กอร์ดอน (Gorden), โฮลเดอร์ (Holder), คาทาเรพโค (Katarapko), โลวีเดย์ (Loveday), มาร์คาเรนคา (Markaranka), มอโรค (Moorook) เมอร์โท (Murtho), พาร์โคลา (Parcoola), พาริงจา (Paringa), โพจโนค (Pooginook), ไพท (Pyap) สเตอร์ (Stuart), ไวเคอร์รี่ (Waikerie), อีบา (Eba), ฟิชเชอร์ (Fisher), ฟอสเตอร์ (Forster), เฮ (Hay) เมอร์โค (Murcko), นิลดอททิ (Nildottie), เพเรล (Paisley), ริดเล (Ridley), เซอร์เร (Skurray) และออนเล (Onley) ในเขตพื้นที่ (shire) มิลดูรา (Mildura) ของรัฐวิกตอเรีย

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

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

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

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

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืช

๑๓.๑ กรณีผลแอปเปิลสดที่จะส่งออกมาจากแปลงปลูกนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือกรณี DAFF ไม่สามารถให้การรับรองพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้เพราะว่าพื้นที่ที่นำผลแอปเปิลสดมาส่งออกนั้นขาดคุณสมบัติที่จะคงสภาพการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือสภาพการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ของพื้นที่นั้นถูกระงับเป็นการชั่วคราว กรณีดังกล่าวเหล่านี้ ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลแอปเปิลสดด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้านสุขอนามัยพืช วิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นดังต่อไปนี้ได้รับการยอมรับว่าเป็นวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้านสุขอนามัยพืชสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลแอปเปิลสด

๑๓.๑.๑ ผลแอปเปิลสดจากแปลงปลูกซึ่งอยู่นอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ในรัฐนิวเซาท์เวลส์ เซาท์ออสเตรเลีย วิกตอเรีย และควีนส์แลนด์ ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ Jarvis' fruit fly, lesser Queensland fruit fly และ Queensland fruit fly ด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ดังต่อไปนี้

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

๑๓.๑.๒ ผลแอปเปิลสดจากแปลงปลูกซึ่งอยู่นอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ในรัฐเวสเทิร์นออสเตรเลียต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ Mediterranean fruit fly ด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นดังต่อไปนี้

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๑.๑๑ องศาเซลเซียส (๓๔ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๔ วัน หรือมากกว่า
๑.๖๗ องศาเซลเซียส (๓๕ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๖ วัน หรือมากกว่า
๒.๒๒ องศาเซลเซียส (๓๖ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๘ วัน หรือมากกว่า

๑๓.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออก หรือระหว่างขนส่ง สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น อาจจะดำเนินการเพียงบางส่วน ซึ่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในเครื่องรัฐออسترเลียและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างขนส่ง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นอาจจะดำเนินการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๓.๓ การส่งออกผลแอปเปิลสดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลแอปเปิลสดตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายผลแอปเปิลสดเข้าสู่ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลแอปเปิลสดได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิของผลแอปเปิลสดให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๓.๔ การประเมินผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแ่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น โดยไม่นำอุณหภูมิจากแ่งวัดอุณหภูมิอากาศมาประกอบการประเมินผลประสิทธิภาพของการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก DAFF และกรมวิชาการเกษตร ผลแอปเปิลสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยอาจจะทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลแอปเปิลสดที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๔.๒ ถ้าผลแอปเปิลสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก DAFF ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๕ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๕.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๕.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๕.๓ ถ้าผลแอปเปิลสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง DAFF ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๖ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๖.๑ บรรจุภัณฑ์อาจทำด้วยกระดาษลูกฟูก โพลีไสตรีน พลาสติก หรือลึงแบบต่าง ๆ ที่ทำจากไม้ โดยบรรจุภัณฑ์เหล่านี้ผลิตจากวัสดุที่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ใหม่หรือเป็นวัสดุใหม่ กรณีที่ใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษหรือพลาสติก บรรจุภัณฑ์เหล่านี้ต้องสะอาดและใหม่เท่านั้น

๑๖.๒ ต้องบรรจุผลแอปเปิลสดในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราย และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ ก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชชกกันได้

๑๖.๓ สำหรับผลแอปเปิลสดส่งออกจากทางอากาศ ต้องบรรจุผลแอปเปิลสดให้เป็นไปตามเงื่อนไขข้อหนึ่งข้อใด ดังต่อไปนี้

๑๖.๓.๑ ต้องบรรจุผลแอปเปิลสดในถุงตาข่ายแล้วถึงนำผลแอปเปิลสดบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๖.๓.๒ ต้องบรรจุผลแอปเปิลสดในบรรจุภัณฑ์เมื่อปิดสนิทแล้วต้องปิดช่องระบายอากาศทั้งหมดบนบรรจุภัณฑ์ด้วยตาข่าย ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๖.๓.๓ ต้องบรรจุผลแอปเปิลสดในบรรจุภัณฑ์ซึ่งเมื่อมัดรวมกันหรือมัดรวมกันแล้ววางบนแท่นวาง ต้องห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยตาข่ายหรือพลาสติก ถ้าใช้ตาข่าย ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๖.๔ สำหรับผลแอปเปิลสดส่งออกทางน้ำ ผลแอปเปิลสดซึ่งบรรจุในบรรจุภัณฑ์ขนส่งโดยตู้ขนส่งสินค้า ไม่ว่าจะบรรจุภัณฑ์จะมัดรวมกันหรือมัดรวมกันแล้ววางบนแท่นวางจะได้รับการยกเว้น ไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในข้อ ๑๖.๓

๑๖.๕ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การตรวจสอบย้อนกลับเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ Produce of Australia, Name of exporting company, Name of fruit (common name) Packinghouse registration number หรือ Export establishment registration number และ Orchard registration number

๑๖.๖ กรณีขนส่งผลแอปเปิลสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุผลแอปเปิลสดในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องโดยไม่ได้มัดรวมกัน ต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ดี กรณีขนส่งผลแอปเปิลสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุผลแอปเปิลสดในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๖.๗ ผลแอปเปิลสดที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ฉบับที่ ๑๕ เรื่อง กฎข้อบังคับว่าด้วยวัสดุบรรจุภัณฑ์ไม้ในทางการค้าระหว่างประเทศ

ข้อ ๑๗ การตรวจสอบส่งออก

๑๗.๑ ต้องสุ่มตรวจผลแอปเปิลสดก่อนส่งออกตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และต้องปราศจากศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

๑๗.๒ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๗.๒.๑ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่มีชีวิตบนผลแอปเปิลสด ได้แก่ แมลงวันผลไม้ ต้องปฏิเสธการส่งออกผลแอปเปิลสดทั้งหมดไปยังราชอาณาจักรไทย

๑๗.๒.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ ผลแอปเปิลสดทั้งหมดจะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยได้ต่อเมื่อได้ดำเนินการกำจัดศัตรูพืชหรือกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นให้หมดสิ้นแล้ว

๑๗.๓ ต้องดำเนินการกำจัดศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๓ ถ้าผลแอปเปิลสดที่จะส่งออกไปราชอาณาจักรไทยไม่ได้มาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ข้อ ๑๘ การรับรองสุขอนามัยพืช

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

๑๘.๒ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

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

๑๘.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

ถ้าผลแอปเปิลสดผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืชในส่วนที่เหมาะสม

๑๘.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

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

๑๘.๔.๒ ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ ตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๘.๕ ต้องระบุชื่อสามัญและชื่อวิทยาศาสตร์ของผลแอปเปิลสด หมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้า (สำหรับการขนส่งทางน้ำ) ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๑๙ การตรวจนำเข้า

๑๙.๑ เมื่อผลแอปเปิลสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าผลแอปเปิลสดจะดำเนินการหลังจากเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๙.๒ พนักงานเจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่างผลแอปเปิลสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักผลแอปเปิลสดไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๙.๓ ถ้ามีผลแอปเปิลสดนำเข้าจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องสุ่มตรวจผลแอปเปิลสดจำนวน ๔๕๐ ผล หรือสุ่มตรวจผลแอปเปิลสดทั้งหมด ถ้ามีผลแอปเปิลสดจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องสุ่มตรวจผลแอปเปิลสดจำนวน ๖๐๐ ผล

๑๙.๔ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการสุ่มตรวจผลแอปเปิลสด ต้องดำเนินการตามมาตรการดังต่อไปนี้

๑๙.๔.๑ แมลงวันผลไม้

(๑) ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่มีชีวิต ได้แก่ แมลงวันผลไม้ ผลแอปเปิลสดทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตร จะแจ้งผลการตรวจให้ DAFF ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

(๒) DAFF ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๙.๔.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ ผลแอปเปิลสดทั้งหมดจะถูกส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๙.๕ ถ้าตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อปรากฏในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชบนผลแอปเปิลสดด้วยวิธีการที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิระงับการนำเข้าผลแอปเปิลสดจากช่องทางการนำเข้านั้นเป็นการชั่วคราว จนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชที่ตรวจพบนั้นได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๑๙.๖ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลแอปเปิลสดกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๙.๖.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๙.๖.๒ ประตูด่านส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๙.๖.๓ ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๙.๖.๔ เสียบบางวัดอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผลแอปเปิลสด หรือแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลแอปเปิลสดที่เสียบบางวัดอุณหภูมิเป็นผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๙.๖.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี ไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์

ข้อ ๒๐ การประเมินกระบวนการส่งออก

๒๐.๑ การส่งออกผลแอปเปิลสดจากแหล่งปลูกที่ระบุไว้ในข้อ ๘ ในเครื่องรัฐออسترเลียไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกแล้วเท่านั้น โดยเครื่องรัฐออسترเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๒๐.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้า หากกรมวิชาการเกษตรพิจารณาแล้วเห็นว่ามีความจำเป็นอาจส่งเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในเครื่องรัฐออسترเลียก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าผลแอปเปิลสดได้อีกต่อไป โดยเครื่องรัฐออسترเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ดำรงค์ จิระสุทัศน์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลแอปเปิลสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลแอปเปิลสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Curculionidae	
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose beetle
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Bactrocera jarvisi</i>	Jarvis' fruit fly
<i>Bactrocera neohumeralis</i>	lesser Queensland fruit fly
<i>Bactrocera tryoni</i>	Queensland fruit fly
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
Order Hemiptera	
Family Coccidae	
<i>Parthenolecanium corni</i>	European fruit lecanium
Family Diaspididae	
<i>Diaspidiotus ostreaeformis</i>	pear oyster scale
<i>Lepidosaphes ulmi</i>	oystershell scale
<i>Parlatoria pittospori</i>	mauve pittosporum scale
Family Pseudococcidae	
<i>Pseudococcus calceolariae</i>	scarlet mealybug
Order Lepidoptera	
Family Noctuidae	
<i>Helicoverpa punctigera</i>	budworm
Family Tortricidae	
<i>Epiphyas postvittana</i>	light brown apple moth
Order Thysanoptera	
Family Thripidae	
<i>Thrips imaginis</i>	plague thrips
ไร	
Family Tenuipalpidae	
<i>Brevipalpus obovatus</i>	privet mite
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
รา	
<i>Botryosphaeria dothidea</i>	canker of almond

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลแอปเปิลสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก DAFF และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น ค่าใช้จ่ายสำหรับเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปดำเนินการตรวจรับรองห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชเครือรัฐออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑.๒ DAFF มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลาตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้ เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้ปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ DAFF ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุของห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดของวัสดุที่ใช้เป็นฉนวนในการทำฝ้าผนัง เพดาน และพื้นของห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดของเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียนของอากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการละลายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่นๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ DAFF ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตร ก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

DAFF ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ...

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิจากผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ดังนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๔.๒ ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิผลไม้

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นและเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น จำเป็นต้องใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาทีสำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิ ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิเหล่านั้นต้องไม่สัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำอุณหภูมิตั้งแต่อุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิตั้งสำหรับแต่ละแห่งวัดอุณหภูมิแต่ละแห่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแต่ละแห่งวัดอุณหภูมิแต่ละแห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิตั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แห่งวัดอุณหภูมิแห่งหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิตั้ง ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแห่งวัดอุณหภูมิแห่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางแห่งวัดอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่างๆ ในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแห่งวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแห่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๕.๒ ต้องมีแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้อีกจำนวน ๔ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายในผลไม้ที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตาม การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแห่งวัดอุณหภูมิทุกแห่งมีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แห่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แห่งวัดอุณหภูมิมิผลไม้แห่งหนึ่งแห่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่าการขบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแห่งวัดอุณหภูมิดำเนินการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิล้างจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิล้างปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ DAFF และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแนบข้อมูลสรุปที่แสดงว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว และให้ข้อมูลเหล่านี้แก่ กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบความสำเร็จ เจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้นต้องให้ผลดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ DAFF ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนดใน

ข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไปตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายสินค้าเข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ DAFF ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่างๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ให้สนิท พร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ ต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่ขนย้ายเข้าตู้ขนส่งสินค้าทันที

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้ขนย้ายเข้าตู้ขนส่งสินค้าในทันที อาจเก็บรักษาผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย DAFF ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องเย็นที่ใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ต้องปิดผนึกประตูห้องเย็น

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องมีการจัดการและควบคุมความปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชซึ่งยอมรับโดย DAFF และต้องไม่มีผลไม้ชนิดอื่นเก็บไว้ในห้องนั้น

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในข้อ ๗

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลแอปเปิลสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับผู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ผู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ผู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย DAFF ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบผู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ผู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

DAFF ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น 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 และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและผู้ขนส่งสินค้า

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 ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแห่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่งเพื่อประกอบกรอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๔.๒ ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน ก่อนนำแห่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นและเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น จำเป็นต้องใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ 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 แห่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่งไปเกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแห่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน DAFF ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตั้งแต่แห่งสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตาม เอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกันกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางแห่งวัดอุณหภูมิภายในตู้ขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่องซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแห่งวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแห่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำได้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแห่งวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

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

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแห่งวัดอุณหภูมิอีก ๑ แห่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงกองผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ให้สนิท พร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้เจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

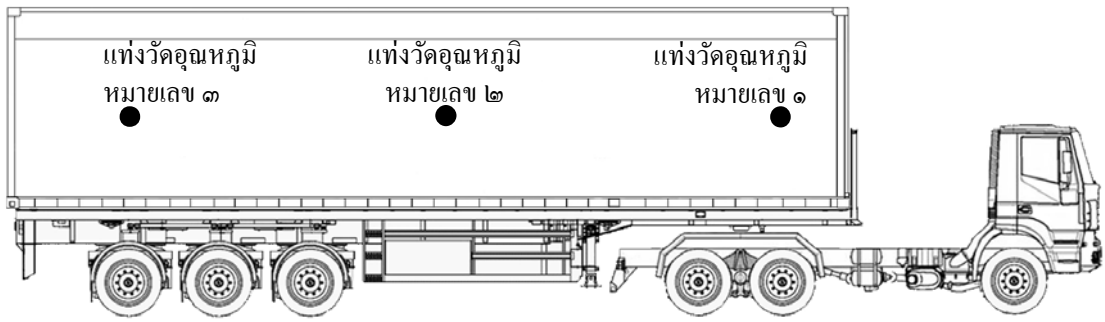
๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ ฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

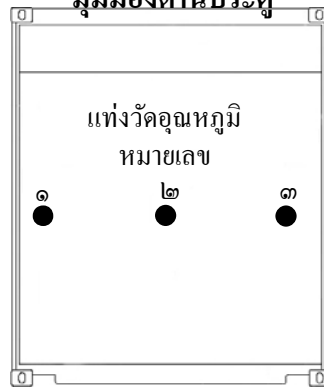
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่ากำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

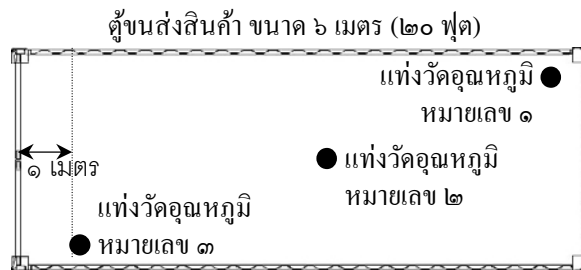
มุมมองด้านข้าง



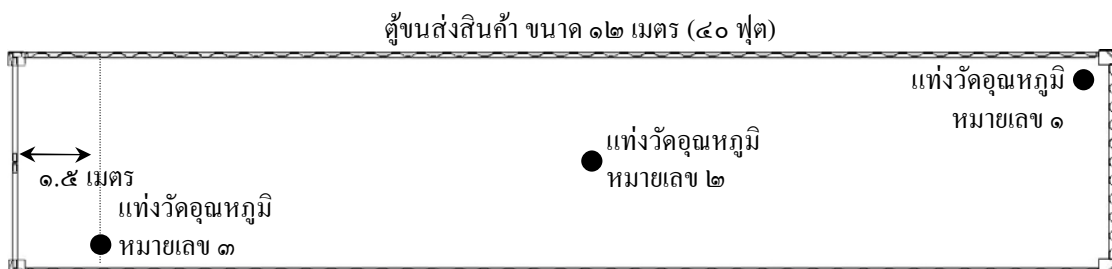
มุมมองด้านประตู



มุมมองด้านบน



มุมมองด้านบน



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลแอปเปิลสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๖

ชื่อผู้ส่งออก

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช

หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขพริก

หมายเลขรุ่นเครื่องบันทึกอุณภูมิ

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ (ที่อุณภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

หมายเลขแห่งวัดอุณภูมิ	การอ่านค่าอุณภูมิครั้งที่ ๑	การอ่านค่าอุณภูมิครั้งที่ ๒	ค่าสำหรับการปรับอุณภูมิให้ถูกต้อง
๑
๒
๓

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณภูมิ

ตำแหน่งของแห่งวัดอุณภูมิ	อุณภูมิผลไม้
๑ องศาเซลเซียส
๒ องศาเซลเซียส
๓ องศาเซลเซียส

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า

เวลา วันที่ (วัน เดือน ปี)

ชื่อเจ้าหน้าที่

ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

ตราประทับ