

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา

พ.ศ. ๒๕๖๓

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลส้มสดนำเข้าเพื่อการค้าจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา เสร็จสิ้นแล้ว

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

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๓ ”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก Specific Commodity Understanding (SCU) No. 1 Conditions for Export of Fresh Citrus Fruit from California, USA to Thailand ซึ่งลงนามร่วมกันระหว่างกรมวิชาการเกษตร และ Animal and Plant Health Inspection Service ในเดือนธันวาคม ๒๕๓๗

ข้อ ๔ ชนิดพืชที่อนุญาต

๔.๑ ผลส้มสดจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ที่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าราชอาณาจักรไทย ได้แก่

๔.๑.๑ เลมอน (lemon, *Citrus limon*)

๔.๑.๒ ส้มโอ (pummelo, *Citrus maxima*)

๔.๑.๓ เกรฟฟรุท (grapefruit, *Citrus paradisi*)

๔.๑.๔ ส้มเปลือกอ่อน (mandarin orange, *Citrus reticulata*)

๔.๑.๕ ส้มเกลี้ยง (sweet orange, *Citrus sinensis*)

๔.๑.๖ ผลส้มสดลูกผสม (hybrid) ทุกพันธุ์ที่ปลูกเพื่อการค้า

๔.๒ ผลส้มสดจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ที่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าราชอาณาจักรไทย ได้แก่

๔.๒.๑ เกรฟฟรุท (grapefruit, *Citrus paradisi*)

๔.๒.๒ ส้มเปลือกอ่อน (mandarin orange, *Citrus reticulata*)

๔.๒.๓ ส้มเกลี้ยง (sweet orange, *Citrus sinensis*)

ข้อ ๕ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกาปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๖.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

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

ข้อ ๗ การอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๘ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลส้มสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในสหรัฐอเมริกาไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๙ แหล่งปลูก

๙.๑ ผลส้มสดต้องเป็นผลผลิตของสหรัฐอเมริกาและมาจากพื้นที่ซึ่ง NPPO เสนอให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

๙.๒ ผลส้มสดเฉพาะจากแหล่งปลูกในรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา ได้รับอนุญาตให้นำเข้ามาในราชอาณาจักรไทย

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับแปลงปลูก

๑๐.๑ แปลงปลูกในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกผลส้มสดไปยังราชอาณาจักรไทยต้องเป็นแปลงปลูกที่ปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรองก่อนเริ่มการส่งออก ต้องเก็บบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกไว้ที่โรงคัดบรรจุผลไม้และต้องมอบสำเนาบันทึกการจดทะเบียนแปลงปลูกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๒ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในแปลงปลูก โดยต้องรักษาความสะอาดแปลงปลูกและต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๑๐.๓ เกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกต้องเก็บรักษาข้อมูลกิจกรรมติดตามการใช้สารกำจัดศัตรูพืชในแปลงปลูกตลอดฤดูกาลปลูกและมอบบันทึกดังกล่าวให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้

๑๑.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้และ NPPO หรือหน่วยงานของรัฐหรือเทศมณฑลที่กำหนดต้องติดตามตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้ ซึ่งส่งออกผลสัมสดไปยังราชอาณาจักรไทย โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องมอบบันทึกการจดทะเบียนแก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอและต้องดำเนินการจดทะเบียนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๑.๒ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องนำผลสัมสดมาจากแปลงปลูกที่จดทะเบียนในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้อย่างรวดเร็ว ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของแปลงปลูกซึ่งส่งออกผลสัมสดไปยังราชอาณาจักรไทยไว้ที่โรงคัดบรรจุผลไม้และต้องมอบบันทึกให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๑.๓ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องจัดทำเอกสารมาตรฐานการปฏิบัติงานซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการตรวจรับผลไม้ การตรวจ การลดอุณหภูมิ การจัดการ และการจัดส่ง

๑๑.๔ NPPO หรือหน่วยงานรัฐหรือเทศมณฑลที่กำหนดต้องดำเนินการตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จัดการกับผลสัมสดส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยก่อนการจดทะเบียนและให้การรับรองเป็นประจำทุกปี โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องรับผิดชอบเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๑.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ ต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๑.๖ การตรวจผลสัมสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๒ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

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

๑๒.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกสัมบริเวณใดในรัฐแคลิฟอร์เนียให้เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ นั้น NPPO ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ซึ่งเป็นแหล่งที่ราชอาณาจักรไทยนำเข้าผลสัมสด

๑๒.๓ 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

๑๒.๔ การส่งออกผลส้มสดจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้จะเป็นการรับรองพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ซึ่งไม่จำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในผลส้มสดก่อนส่งออก NPPO ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลงวันผลไม้อย่างสม่ำเสมอเพื่อยืนยันการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ในรัฐแคลิฟอร์เนีย

๑๒.๕ NPPO ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลงวันผลไม้ในแปลงปลูกส้มที่เป็นการค้าในรัฐแคลิฟอร์เนีย ต้องระงับเป็นการชั่วคราวสำหรับการให้การรับรองการส่งออกผลส้มสดที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้ และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการฟื้นฟูพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

ข้อ ๑๓ มาตรการจัดการสำหรับแมลงวันผลไม้

ผลส้มสดซึ่งมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องผ่านวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น วิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นต่อไปนี้เป็นที่ยอมรับสำหรับแมลงวันผลไม้ ดังต่อไปนี้

๑๓.๑ แมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata* และแมลงวันผลไม้ทุกชนิดในสกุล *Anastrepha* (นอกเหนือจาก *Anastrepha ludens*) สำหรับ เกรฟฟรุท ส้มเปลือกอ่อน และส้มหวาน

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

๑๓.๒ แมลงวันผลไม้ *Anastrepha ludens* สำหรับ เกรฟฟรุท ส้มเปลือกอ่อน และส้มหวาน

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 ๑๔ มาตรการจัดการสำหรับแมลง *Pantomorus cervinus*

๑๔.๑ เกษตรกรซึ่งประสงค์จะส่งออกผลส้มสดไปยังราชอาณาจักรไทยจากแหล่งปลูกในรัฐแคลิฟอร์เนียจะต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสานเพื่อควบคุมแมลง *Pantomorus cervinus* พร้อมกับคำแนะนำสำหรับการติดตามและการปฏิบัติหรือบำบัดถ้ามีความจำเป็น ถ้าตรวจพบแมลง *Pantomorus cervinus* ในระหว่างการตรวจสอบส่งออก จะต้องไม่ให้

การรับรองผลส้มจากสวนหรือแปลงปลูกย่อยที่มีแมลงเข้าทำความเสียหายเพื่อส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยตลอดทั้งฤดูกาลส่งออกที่เหลือ

๑๔.๒ อีกทางเลือกหนึ่ง อาจจะทำเนิการรรมแก๊สผลส้มสดที่ได้รับอนุญาตจากกรมวิชาการเกษตรเพื่อลดความเสี่ยงของแมลง *Pantomorus cervinus* ก่อนการส่งออกมายังราชอาณาจักรไทยจากแหล่งปลูกในรัฐแคลิฟอร์เนีย ถ้าดำเนินการรรมแก๊สกับผลส้มสดด้วยสารเคมีเมทิลโบรไมด์ ต้องผ่านการรรมแก๊สที่อัตรากำหนดต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

หมายเหตุ ปริมาณของผลส้มสดจะต้องไม่เกินร้อยละ ๘๐ ของปริมาตรห้องรรมและต้องไม่ดำเนินการรรมแก๊สผลส้มสดเมื่ออุณหภูมิผลต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

๑๔.๓ การรรมแก๊สต้องดำเนินการโดยผู้กำจัตุศตรูพืชที่มีใบอนุญาตภายใต้การควบคุมดูแลของ NPPO หรือหน่วยงานของรัฐหรือเทศมณฑลที่กำหนด

ข้อ ๑๕ มาตรการจัตุศตรูสำหรับรา *Elsinoë australis*

ผลส้มสดต้องผ่านวิธีดำเนินการภายในโรงคัตุบรจุผลไม้เพื่อกำจัตุศตรู *Elsinoë australis* ตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๖ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็น

๑๖.๑ การกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง สำหรับการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น อาจจะทำเนิการเพียงบางส่วนซึ่งเป็นการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในสหรัฐอเมริกาและการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่มีการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างขนส่ง การกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นอาจจะทำเนิการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๖.๒ การประเมินผลการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

๑๖.๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๖.๓.๑ ห้องเย็นซึ่งใช้สำหรับการกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร การกำจัตุศตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

ต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการในท้องถิ่นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลสัมฤทธิ์สำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย อาจจะทำให้การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลสัมฤทธิ์ที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๖.๓.๒ ถ้าผลสัมฤทธิ์ต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้

๑๖.๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๖.๔.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๖.๔.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะมีต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๖.๔.๓ การส่งออกผลสัมฤทธิ์ซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลสัมฤทธิ์ตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายผลสัมฤทธิ์เข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลสัมฤทธิ์ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิของผลสัมฤทธิ์ให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๖.๔.๔ ถ้าผลสัมฤทธิ์ต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๗ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๗.๑ บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

๑๗.๒ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราย และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ กิ่งก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๗.๓ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันศัตรูพืชได้เพื่อให้สินค้ามีความปลอดภัยตามหลักการกักกันพืชเมื่อมาถึงยังราชอาณาจักรไทย ถ้าผลิตผลส่งผ่านพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ ต้องอยู่ในตู้ขนส่งสินค้าควบคุมอุณหภูมิ

๑๗.๔ ผลสัมฤทธิ์ที่ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยความเย็นก่อนส่งออกและส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางอากาศ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีรู หรือบรรจุภัณฑ์เมื่อปิดแล้วช่องเปิดต่าง ๆ ต้องปิดด้วยตาข่ายซึ่งขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร

๑๗.๕ ผลสัมฤทธิ์ผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยความเย็นระหว่างขนส่งและส่งออกจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ทางน้ำในตู้บรรจุสินค้า ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๑๗.๔

๑๗.๖ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบน แต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ผลผลิต หรือผลผลิตของรัฐหรือประเทศต้นกำเนิด
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)
- ชื่อโรงคัดบรรจุผลไม้/ผู้จัดส่งผลไม้
- หมายเลขทะเบียนแปลงปลูก/หมายเลขกองสินค้า

๑๗.๗ ในกรณีส่งออกผลสัมฤทธิ์มายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องไม้ได้มัตรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่งออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัตรวมกันวางบนแท่นวางในตู้ขนส่งสินค้า อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๗.๘ ผลสัมฤทธิ์ที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๘ การตรวจส่งออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตรครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลสัมฤทธิ์ส่งออกไปราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

๑๘.๑ ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างตรวจผลสัมฤทธิ์ตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และพบว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือปฏิเสธการส่งออก

๑๘.๒ ผลสัมฤทธิ์ได้ผ่านมาตรการจัดการศัตรูพืชกักกัน ดังต่อไปนี้

๑๘.๒.๑ ผลสัมฤทธิ์นำมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ต้องผ่านการกำจัดแมลงวันผลไม้ด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๓

๑๘.๒.๒ ผลสัมฤทธิ์ต้องมาจากสวนที่มีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสานเพื่อควบคุมแมลง *Pantomorus cervinus* หรือได้ผ่านการรมแก๊สด้วยสารเคมีเมทิลโบรไมด์เพื่อกำจัดแมลง *Pantomorus cervinus* ที่อัตราที่กำหนดตามข้อ ๑๔.๒

๑๘.๒.๓ ผลสัมฤทธิ์ต้องผ่านวิธีดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้เพื่อกำจัดรา *Elsinoë australis* ที่ระบุตามข้อ ๑๕

ข้อ ๑๙ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๙.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่ยังราชอาณาจักรไทย และต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

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

๑๙.๒ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ถ้าผลสัมฤทธิ์มาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ใบรับรองสุขอนามัยพืช ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมข้อความหนึ่งข้อความใด ดังต่อไปนี้

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

(b) “The consignment of citrus 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 citrus 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.”

๑๙.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๙.๓.๑ ถ้าผลสัมฤทธิ์ได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

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

๑๙.๓.๒ ถ้าผลสัมฤทธิ์ได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ในใบรับรองสุขอนามัยพืชบนส่วนที่เหมาะสม

๑๙.๓.๓ ถ้าผลสัมฤทธิ์ได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๕ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๙.๔ แมลง *Pantomorus cervinus*

๑๙.๔.๑ ถ้าผลส้มสดผ่านการรมแก๊สด้วยสารเคมีเมทิลโบรไมด์เพื่อกำจัดแมลง *Pantomorus cervinus* ใบบรรองสุขอนามัยพืชต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of citrus fruit has been fumigated with methyl bromide for *Pantomorus cervinus*.”

๑๙.๔.๒ ถ้าผลส้มสดมาจากสวนที่มีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสานเพื่อควบคุมแมลง *Pantomorus cervinus* ใบบรรองสุขอนามัยพืชต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of citrus fruit has been subjected to in-field control programs for *Pantomorus cervinus*.”

๑๙.๕ รา *Elsinoë australis*

ใบบรรองสุขอนามัยพืชต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

“The consignment of citrus fruit has been undergone approved packinghouse procedures for *Elsinoë australis*.”

๑๙.๖ ในกรณีขนส่งทางน้ำต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบบรรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า (ต้องระบุหมายเลขใบบรรองสุขอนามัยพืชในเอกสารขนส่งสินค้า)

ข้อ ๒๐ การตรวจนำเข้า

๒๐.๑ เมื่อผลส้มสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าจะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๒๐.๒ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงที่มีชีวิต อาการของโรคพืชแมลงศัตรูพืชที่ปนเปื้อน ดิน ขยะ และเศษซากอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

๒๐.๓ พนักงานเจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างผลส้มสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิดและต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๒๐.๔ ถ้ามีผลส้มสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๔๕๐ ผล หรือตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๖๐๐ ผล

๒๐.๕ ในกรณีตรวจพบแมลงวันผลไม้ศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ระหว่างการตรวจนำเข้าผลส้มสดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๒๐.๕.๑ ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตหรือตายแล้วบนผลส้มสดจากพื้นที่ปลอดศัตรูพืช หรือแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิตบนผลส้มสดจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้

ต้องส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

๒๐.๕.๒ NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้าเมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๒๐.๖ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการตรวจนำเข้าผลสัมสดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๒๐.๖.๑ แมลง *Pantomorus cervinus*

(๑) ถ้าตรวจพบระยะการเจริญเติบโตใด ๆ ที่มีชีวิตของแมลง *Pantomorus cervinus* บนผลสัมสดที่มาจากสวนที่มีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน เพื่อควบคุมแมลง *Pantomorus cervinus* ต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

(๒) กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบโดยทันที หลังจากนั้น NPPO ต้องระงับการให้การรับรองผลสัมสดจากสวนหรือแปลงปลูกย่อยที่พบแมลง *Pantomorus cervinus* เพื่อส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยตลอดฤดูกาลส่งออกนั้น

(๓) ผลสัมสดจากสวนหรือแปลงปลูกย่อยที่ตรวจพบแมลง *Pantomorus cervinus* ซึ่งอยู่ระหว่างขนส่ง จะไม่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าราชอาณาจักรไทย

(๔) ถ้าตรวจพบระยะการเจริญเติบโตใด ๆ ที่มีชีวิตของแมลง *Pantomorus cervinus* บนผลสัมสดที่ผ่านการรมแก๊สด้วยสารเคมีเมทิลโบรไมด์ก่อนการส่งออก ต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๒๐.๖.๒ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการตรวจนำเข้าผลสัมสดต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือส่งกลับ หรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

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

๒๐.๘ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลสัมสดกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้า ต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๒๐.๘.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๒๐.๘.๒ ประตูด่านขนส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๒๐.๘.๓ ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืชหรือเอกสารขนส่งสินค้า

๒๐.๘.๔ เสียบแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลที่เสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๒๐.๘.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มีหรือไม่ถูกต้อง

๒๐.๘.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง กรณีผลสัมสดส่งออกทางอากาศมาจากพื้นที่กักกันสำหรับแมลงวันผลไม้ และผ่านวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

ข้อ ๒๑ การประเมินกระบวนการส่งออก

๒๑.๑ การส่งออกผลสัมสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกาไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออก แล้วเท่านั้น โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๒๑.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้าหรือการนำเข้าไม่เป็นไปตามที่กำหนด กรมวิชาการเกษตรอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออก ในสหรัฐอเมริกาแล้วแต่กรณี ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าได้อีกต่อไป โดยสหรัฐอเมริกาต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

เสริมสุข สลักเพ็ชร์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๓

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
ไร	
Order Trombidiformes	
Family Eriophyidae	
<i>Aceria sheldoni</i>	citrus bud mite
Family Tenuipalpidae	
<i>Brevipalpus lewisi</i>	citrus flat mite
Family Tetranychidae	
<i>Eotetranychus yumensis</i>	Yuma Spider Mite
<i>Eutetranychus banksi</i>	Texas citrus mite
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Curculionidae	
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose beetle
Order Hemiptera	
Family Aleyrodidae	
<i>Aleurothrixus floccosus</i>	wooly whitefly
<i>Parabemisia myricae</i>	bayberry whitefly
Family Aphididae	
<i>Aphis fabae</i>	black bean aphid
Family Cicadellidae	
<i>Homalodisca vitripennis</i>	glassy-winged sharpshooter
Family Coccidae	
<i>Coccus pseudomagnoliarum</i>	grey citrus scale
<i>Parthenolecanium corni</i>	European fruit lecanium
<i>Parthenolecanium persicae</i>	peach scale
Family Diaspididae	
<i>Aspidiotus nerii</i>	Aucuba scale
<i>Insulaspis longirostri</i>	black thread scale
<i>Lepidosaphes conchiformis</i>	fig oystershell scale
<i>Lepidosaphes pinnaeformis</i>	purple scale
<i>Lepidosaphes ulmi</i>	oystershell scale
<i>Pseudaonidia duplex</i>	camphor scale

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
<i>Unaspis euonymi</i>	euonymus scale
Family Pseudococcidae	
<i>Nipaecoccus nipae</i>	spiked mealybug
<i>Planococcus kraunhiae</i>	Japanese mealybug
<i>Pseudococcus calceolariae</i>	citrophilus mealybug
<i>Pseudococcus maritimus</i>	grape mealybug
Order Lepidoptera	
Family Gracillariidae	
<i>Marmara gulosa</i>	citrus peelminer
Family Lymantriidae	
<i>Orgyia vetusta</i>	Western Tussock Moth
Family Noctuidae	
<i>Egira curialis</i>	citrus cutworm
<i>Spodoptera frugiperda</i>	fall armyworm
<i>Xylomyges curialis</i>	citrus cutworm
Family Pyralidae	
<i>Amyelois transitella</i>	navel orange worm
<i>Ectomyelois ceratoniae</i>	carob-bean moth
Family Tortricidae	
<i>Amorbia cuneana</i>	avocado leafroller
<i>Archips argyrospila</i>	fruit-tree leaf roller
<i>Argyrotaenia citrana</i>	orange tortrix
<i>Epiphyas postvittana</i>	light brown apple moth
<i>Platynota stultana</i>	omnivorous leaf roller
Order Thysanoptera	
Family Thripidae	
<i>Caliothrips fasciatus</i>	bean thrips
<i>Chaetanaphothrips orchidii</i>	orchid thrips
<i>Frankliniella tritici</i>	Eastern flower thrips
<i>Scirtothrips citri</i>	California citrus thrips
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
แบคทีเรีย	
<i>Spiroplasma citri</i>	stubborn disease of citrus
รา	
<i>Elsinoë australis</i>	sweet orange scab
<i>Geotrichum citri-aurantii</i>	fruit rot
<i>Nematospora coryli</i>	dry rot of citrus

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
<i>Phytophthora citricola</i>	brown rot
<i>Phytophthora hibernalis</i>	brown rot
<i>Phytophthora syringae</i>	brown rot
<i>Septoria citri</i>	Septoria spot

วิธีดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้ที่รับรองเพื่อกำจัดรา *Elsinoë australis*

สาเหตุโรค sweet orange scab (SOS)

แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๓

ผลส้มสดที่ได้รับอนุญาตต้องผ่านวิธีดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้เพื่อกำจัดรา *Elsinoë australis* ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ทำความสะอาดผลส้มสดโดยล้างด้วยน้ำและ

ข้อ ๒ ขัดด้วยแปรงและ

ข้อ ๓ ฆ่าเชื้อโรคที่ผิวด้วยสารเคมี อย่างน้อย ๑ วิธีการ ดังต่อไปนี้

๓.๑ ทำให้ผลส้มสดเปียกอย่างทั่วถึงด้วยสารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรต์ (sodium hypochlorite) ความเข้มข้น ๒๐๐ ส่วนในล้านส่วน ที่ความเป็นกรดต่างระหว่าง ๖.๐ ถึง ๗.๕ นานอย่างน้อย ๒ นาที การปฏิบัติต้องเป็นไปตามคำแนะนำที่ระบุบนฉลาก

๓.๒ ทำให้ผลส้มสดเปียกอย่างทั่วถึงด้วยสารละลายที่มีโซเดียม โอ - ฟีนิลเฟเนต (sodium o - phenyl phenate) ที่ความเข้มข้นระหว่างร้อยละ ๑.๘๖ - ๒.๐๐ ของสารละลายทั้งหมด ถ้าสารละลายนั้นมีฟองที่เกิดจากสบู่หรือสารซักฟอกเห็นได้ชัดเจนให้ทำให้ผลส้มเปียกนาน ๔๕ วินาที ถ้าสารละลายนั้นไม่มีฟองพองที่จะมองเห็นได้ให้ทำให้ผลส้มเปียกนาน ๑ นาที การปฏิบัติต้องเป็นไปตามคำแนะนำที่ระบุบนฉลาก

๓.๓ ทำให้ผลส้มสดเปียกอย่างทั่วถึงด้วยสารละลายกรดเพอร์ออกซีอะซิติก (peroxyacetic acid) ความเข้มข้น ๘๕ ส่วนในล้านส่วน นานอย่างน้อย ๑ นาที การปฏิบัติต้องเป็นไปตามคำแนะนำที่ระบุบนฉลาก

ข้อ ๔ ผลส้มสดต้องผ่านการกำจัดเชื้อราด้วยสารอย่างน้อย ๑ ชนิด ในระหว่างการบรรจุ การปฏิบัติต้องเป็นไปตามคำแนะนำที่ระบุบนฉลาก ดังต่อไปนี้

๔.๑ อิมซาซิล (imazalil)

๔.๒ ไทอะเบนดาโซล (thiabendazole)

ข้อ ๕ ผลส้มสดต้องผ่านการเคลือบผิวด้วยขี้ผึ้ง (wax)

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๓

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น สหรัฐอเมริกาต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจรับรองห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม้ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลานานตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้ปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ NPPO ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดวัสดุที่ใช้เป็นฉนวนในการทำฝาน้ำแข็ง เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียน

อากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการละลายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่น ๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO ต้องส่งชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้ง ในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้น ได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัด อุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนด สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง เพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัด อุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้น ต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็น ระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็น อุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้ง สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง ที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ แต่ละแท่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิ ทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่าง อุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัด อุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

ข้อ ๕ ...

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแผงวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางแผงวัดอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่าง ๆ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแผงวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับ การพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแผงวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแผงวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๕.๒ ต้องมีแผงวัดอุณหภูมิผลไม้อีกจำนวน ๔ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายในผลไม้ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตาม ใ้การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแผงวัดอุณหภูมิทุกแห่งมีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แผงวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แผงวัดอุณหภูมิผลไม้แห่งหนึ่งแห่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่าการขบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแผงวัดอุณหภูมิได้ผ่านการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะที่เมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแนบข้อมูลสรุปที่แสดงว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว และมอบข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตร เพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบความสำเร็จ พนักงานเจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้น ต้องให้ผล ดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ NPPO ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไปตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนอนุญาตให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่าง ๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ต้องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้ หรือใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้อำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่ขนย้ายเข้าสู่ขนส่งสินค้าทันที

ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้ขนย้ายเข้าสู่ขนส่งสินค้าในทันทีอาจเก็บรักษาผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย NPPO ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องเย็นที่ใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ต้องปิดผนึกประตูห้องเย็น

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องมีการจัดการซึ่งเห็นชอบโดย NPPO ว่าปลอดภัยจากการกลับเข้าทำลายของศัตรูพืชได้ และต้องไม่มีผลไม้ชนิดอื่นเก็บไว้ในห้องนั้น

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในข้อ ๗

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๓

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับผู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ผู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ผู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบผู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ผู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO 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 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 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 การเทียบ...

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแห่งวัดอุณภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เต็มน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถกวนเข้ากันได้ ซึ่งมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่นำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมินั้น ต้องจุ่มแห่งวัดอุณภูมิและแห่งวัดอุณภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แห่งวัดอุณภูมิลำต้นต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนี้ ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแห่งวัดอุณภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแห่งวัดอุณภูมิแต่ละแห่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแห่งวัดอุณภูมิแต่ละแห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แห่งวัดอุณภูมิแห่งหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิต่ำเกินไปเกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแห่งวัดอุณภูมิแห่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน NPPO ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกันกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางแห่งวัดอุณภูมิภายในตู้ขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่อง ซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแห่งวัดอุณภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแห่งวัดอุณภูมิลำต้นให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะช่วยให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแห่งวัดอุณภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิลำต้นอย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแห่งวัดอุณภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้

ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแทงวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแทงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแทงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๕.๕.๑ ต้องวางแทงวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แท่ง เป็นเส้นทแยงมุมกัน โดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแทงวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแทงวัดอุณหภูมิอีก ๑ แท่ง ในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตู้ขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแทงวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงของผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเทียบมาตรฐานของแทงวัดอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแทงวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

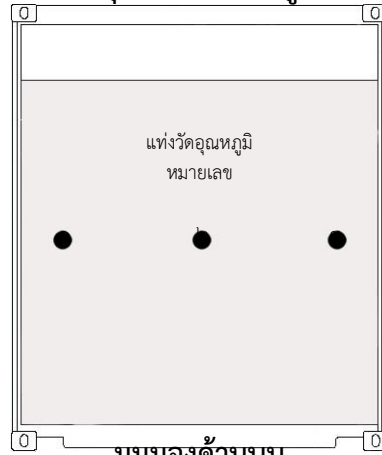
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแทงวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแทงวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

มุมมองด้านข้าง

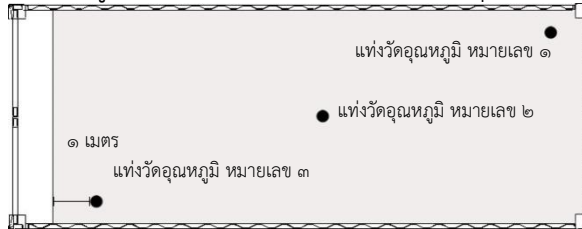


มุมมองด้านประตู



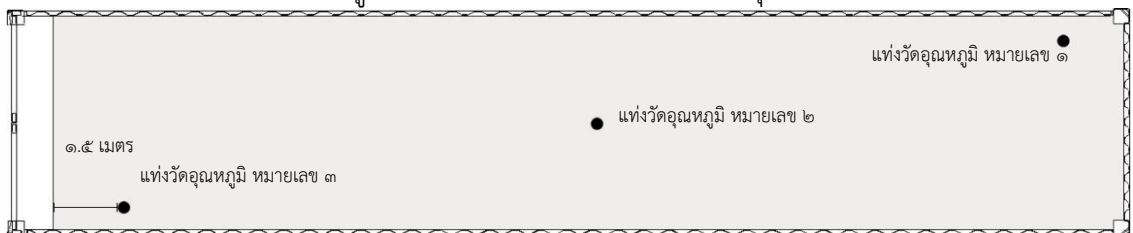
มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลส้มสดจากรัฐแคลิฟอร์เนีย สหรัฐอเมริกา พ.ศ. ๒๕๖๓

ชื่อผู้ส่งออก

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช

หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขผนังตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขเครื่องบินที่กักอุณห์ภูมิ

นาฬิกาของตู้ขนส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา GMT

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณห์ภูมิ (ที่อุณห์ภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

หมายเลขแห่งวัดอุณห์ภูมิ	การอ่านค่าอุณห์ภูมิครั้งที่ ๑	การอ่านค่าอุณห์ภูมิครั้งที่ ๒	ค่าสำหรับการปรับอุณห์ภูมิให้ถูกต้อง
๑
๒
๓

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณห์ภูมิ

ตำแหน่งของแห่งวัดอุณห์ภูมิ	อุณห์ภูมิผลไม้ (องศาเซลเซียส)
๑
๒
๓

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า
เวลาท้องถิ่น วันที่ (วัน เดือน ปี)

.....
ชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ตราประทับ