

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย

พ.ศ. ๒๕๕๔

ด้วยกรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลองุ่นสดที่นำเข้าเป็นการค้าจากเครือรัฐออสเตรเลียเสร็จสิ้นแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ และมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. ๒๕๐๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติกักพืช (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๑ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบัญญัติแห่งกฎหมาย อธิบดีกรมวิชาการเกษตรโดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืช จึงออกประกาศเงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ชนิดพืช

ผลองุ่น (grape, *Vitis vinifera*)

ข้อ ๒ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับองุ่นจากเครือรัฐออสเตรเลียปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๓.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๓.๒ เครือรัฐออสเตรเลีย คือ Department of Agriculture, Fisheries ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “DAFF”

ข้อ ๔ การขออนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๕ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งองุ่นมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในเครือรัฐออสเตรเลียไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๖ แหล่งปลูก

๖.๑ องุ่นต้องเป็นผลผลิตจากเครือรัฐออสเตรเลีย และมาจากสวนองุ่นที่ปลูกเป็นการค้าซึ่งได้รับการจดทะเบียนภายใต้ระบบที่ DAFF ให้การรับรอง โดยกำหนดให้เป็นแหล่งปลูกองุ่นสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยและกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้วก่อนที่จะส่งออก

๖.๒ องุ่นเฉพาะจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้และรัฐต่อไปนี้ในเครือรัฐออสเตรเลียได้รับอนุญาตให้นำเข้ามาในราชอาณาจักรไทย

๖.๒.๑ นิวเซาท์เวลส์ (New South Wales)

๖.๒.๒ ควีนส์แลนด์ (Queensland)

๖.๒.๓ เซาท์ออสเตรเลีย (South Australia)

๖.๒.๔ วิคตอเรีย (Victoria)

๖.๒.๕ เวสเทิร์นออสเตรเลีย (Western Australia)

ข้อ ๗ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๗.๑ สวนองุ่นทุกสวนในแหล่งปลูกองุ่นที่กำหนดไว้สำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องจดทะเบียน โดย DAFF ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามศัตรูพืช เพื่อให้แน่ใจว่าองุ่นปราศจากศัตรูพืชกักกัน ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนสวนองุ่นให้แก่กรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการพิสูจน์การจดทะเบียนสวนองุ่นให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๗.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนองุ่นที่จดทะเบียนต้องปฏิบัติตามมาตรฐานหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี เหมาะสมในสวนองุ่น โดยต้องรักษาความสะอาดสวนองุ่น และต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๗.๓ DAFF ต้องมอบข้อมูลแผนการบริหารจัดการศัตรูพืชในสวนองุ่น ตลอดฤดูกาลปลูกให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๘ ข้อกำหนดสำหรับโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออก

๘.๑ DAFF ต้องจดทะเบียนและติดตามตรวจสอบโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จะส่งออกองุ่นไปยังราชอาณาจักรไทยต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกแก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๘.๒ โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องนำองุ่นมาจากสวนองุ่นที่จดทะเบียนซึ่งปลูกเป็นการค้าจากแหล่งปลูกที่กำหนดเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการตรวจสอบย้อนกลับแหล่งที่มาขององุ่นที่ส่งออกได้อย่างรวดเร็ว ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของสวนองุ่นซึ่งส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๘.๓ โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออก ต้องจัดทำเอกสาร มาตรฐานกระบวนการดำเนินงาน ซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการคัดขนาด การจัดการ และการบรรจุองุ่น

๘.๔ DAFF ต้องดำเนินการตรวจสอบระบบของโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกก่อนจดทะเบียนโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกนั้น และต้องตรวจสอบระบบเป็นประจำทุกปี โรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกต้องรับผิดชอบในการเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๘.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชกักกัน ต้องดำเนินการภายในโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

๘.๖ การตรวจองุ่นว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงบรรจุสินค้าหรือสถานที่จัดการสินค้าส่งออกที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับแมลงซึ่งเป็นศัตรูพืชด้วยกัน

ongun ที่จะส่งออกมายังราชอาณาจักรไทยต้องจัดการความเสี่ยงแมลงวันผลไม้ ๒ ชนิด ได้แก่ Mediterranean fruit fly, *Ceratitis capitata* และ Queensland fruit fly, *Bactrocera tryoni* ด้วยวิธีการใดวิธีการหนึ่ง ดังนี้

๙.๑ องุ่นต้องมาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือ

๙.๒ องุ่นจากแปลงปลูกซึ่งอยู่นอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ ในองุ่นด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกหรือระหว่างการขนส่ง

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๐.๑ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ฉบับที่ ๒๖ เรื่อง การสถาปนาพื้นที่ปลอดศัตรูพืชสำหรับแมลงวันผลไม้ชนิดต่าง ๆ (เทพริตตี้)

๑๐.๒ การกำหนดพื้นที่ปลูกองุ่นบริเวณใดในเครือรัฐออสเตรเลียให้เป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ นั้น DAFF ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้กรมวิชาการเกษตรทราบอย่างเป็นทางการ ต้องบังคับใช้ระเบียบข้อบังคับทางกฎหมายเพื่อรักษาสถานภาพของพื้นที่ที่ได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ซึ่งเป็นพื้นที่ปลูกองุ่นส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย โดยพื้นที่ดังต่อไปนี้ในเครือรัฐออสเตรเลียเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้สำหรับแมลง Mediterranean fruit fly และ Queensland fruit fly ได้แก่

๑๐.๒.๑ รัฐทัสมาเนีย (Tasmania)

๑๐.๒.๒ เขตริเวอร์รินา (Riverina district) ของรัฐนิวเซาท์เวลส์ (New South Wales) ประกอบด้วยเขตพื้นที่เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เมือง (city) กิฟฟิท (Griffith), เขตพื้นที่ (shire) คาร์ธูล (Carrathool), ลีตัน (Leeton), นารันเดอร์รา (Narrandera) และ เมอร์รัมบีดส์ (Murrumbidgee) พื้นที่นี้ยังแบ่งย่อยออกเป็น ๒ ส่วน คือ พื้นที่เขตชลประทานเมอร์รัมบีดส์ (Murrumbidgee Irrigation Area, MIA) และ คาร์ธูล (Carrathool)

๑๐.๒.๓ เขตริเวอร์แลนด์ (Riverland district) ของรัฐเซาท์ออสเตรเลีย (South Australia) ประกอบด้วยเขตพื้นที่เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เขตพื้นที่ (county) แฮมเลย์ (Hamley), เขตพื้นที่ (hundred) บุคเพอร์มังก์ (Bookpurmong), คาเดล (Cadell), กอร์ดอน (Gorden), โฮลเดอร์ (Holder), คาทาเรพโค (Katarapko), โลวีเดย์ (Loveday), มาร์คาร์นคา (Markaranka), มอโรค (Moorook), เมอร์โท (Murtho), พาร์โคลา (Parcoola), พาริงจา (Paringa), โปจिनอค (Pooginook), ไพท (Pyap), สเตอร์ (Stuart), ไวกอร์รี (Waikerie), อีบา (Eba), ฟิชเชอร์ (Fisher), ฟอสเตอร์ (Forster), เฮ (Hay), เมอร์โค (Murbko), นิดอททิ (Nildottie), เพเรล (Paisley), ริดลีย์ (Ridley), เซอร์เร (Skurray) และ ออนเลย์ (Onley) ในเขตพื้นที่ (shire) มิลดูรา (Mildura) ของรัฐวิกตอเรีย

๑๐.๒.๔ เขตซัลเรเซีย (Sunraysia district) ของรัฐวิกตอเรีย (Victoria) และรัฐนิวเซาท์เวลส์ (New South Wales) ประกอบด้วยเขตพื้นที่เหล่านี้รวมกัน ได้แก่ เขตพื้นที่ (shire) เวนวอร์ท (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

๑๐.๓ การส่งออกจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ จึงไม่มีความจำเป็นต้องกำจัดแมลงวันผลไม้ในอุ้งก่อนส่งออก แต่ต้องดำเนินการสำรวจแบบติดตามแมลง Mediterranean fruit fly และ Queensland fruit fly อย่างสม่ำเสมอในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

๑๐.๔ DAFF ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันทีที่มีการยืนยันว่าพบการแพร่ระบาดของแมลง Mediterranean fruit fly และ Queensland fruit fly ในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ DAFF ต้องระงับการให้การรับรองการส่งออกอุ้งที่ไม่ได้กำจัดแมลงวันผลไม้จากพื้นที่ที่พบแมลงวันผลไม้เป็นการชั่วคราว และต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบถึงระยะเวลาสำหรับการฟื้นฟูพื้นที่เหล่านั้นให้กลับมาได้รับการรับรองเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้อีกครั้ง

๑๐.๕ DAFF ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบทันที หากพบแมลงวันผลไม้ชนิดอื่น ๆ ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ นอกเหนือจากแมลง Mediterranean fruit fly และ Queensland fruit fly ในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืช

๑๑.๑ กรณีอุ้งที่จะส่งออกมาจากแปลงปลูกนอกพื้นที่ปลอดแมลงผลไม้ หรือกรณี DAFF ไม่สามารถให้การรับรองพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้เพราะว่าพื้นที่ที่นำอุ้งมาส่งออกนั้นขาดคุณสมบัติ ที่จะคงสถานภาพการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ หรือสถานภาพการเป็นพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ของพื้นที่นั้นถูกระงับเป็นการชั่วคราว กรณีดังกล่าวเหล่านี้ ต้องกำจัดแมลง Mediterranean fruit fly และ Queensland fruit fly ในอุ้งด้วยวิธีกำจัดศัตรูพืชด้านสุขอนามัยพืชตามชนิดของแมลง วิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นดังต่อไปนี้ได้รับการยอมรับว่าเป็นวิธีกำจัดศัตรูพืชด้านสุขอนามัยพืชสำหรับกำจัดแมลง Mediterranean fruit fly และ Queensland fruit fly ในอุ้ง

๑๑.๑.๑ อุ้งจากรัฐเวสต์เทิร์นออสเตรเลียต้องกำจัดแมลง Mediterranean fruit fly ด้วยวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น ดังต่อไปนี้

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

๑๑.๑.๒ อุ้งจากรัฐนิวเซาท์เวลส์ รัฐควีนส์แลนด์ รัฐเซาท์ออสเตรเลีย และรัฐวิกตอเรีย ต้องกำจัดแมลง Queensland fruit fly ด้วยวิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น 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

๑๑.๑.๓ วิธีกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นดังต่อไปนี้สามารถใช้กำจัดได้
ทั้งแมลง Mediterranean fruit fly และ Queensland fruit fly

อุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล	ระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน)
๑ องศาเซลเซียส (๓๓.๘ องศาฟาเรนไฮต์) หรือต่ำกว่า	๑๖ วัน หรือมากกว่า

๑๑.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนการส่งออกหรือระหว่างการขนส่ง สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งนั้น อาจจะดำเนินการเพียงบางส่วนซึ่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในเครือรัฐออสเตรเลียและการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นจะเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างการขนส่ง ในกรณีที่การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเกิดล้มเหลวระหว่างการขนส่ง การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นอาจจะดำเนินการให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้านั้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๑.๓ การส่งออกอุ้งซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งนั้นต้องลดอุณหภูมิอุ้งตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายอุ้งเข้าสู่ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าอุ้งอุ้งได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและต้องรักษาระดับอุ้งอุ้งให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๑.๔ การประเมินผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออก และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง จะประเมินจากอุ้งอุ้งของแห่งวัดอุ้งอุ้งผลไม้เท่านั้น โดยไม่นำอุ้งอุ้งจากแห่งวัดอุ้งอุ้งอากาศมาประกอบการประเมินผลประสิทธิภาพของการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ข้อ ๑๒ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออก

๑๒.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก DAFF และกรมวิชาการเกษตร อุ้งอุ้งสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยอาจจะทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับอุ้งอุ้งที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๒.๒ ถ้าองุ่นต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออก DAFF ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ใน เอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง

๑๓.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๓.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างการขนส่งหรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๓.๓ ถ้าองุ่นต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง DAFF ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนดซึ่งระบุไว้ใน เอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิตาม เอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๔.๑ บรรจุภัณฑ์อาจทำด้วยกระดาษลูกฟูก โพลีสไตรีน พลาสติก หรือถังแบบต่าง ๆ ที่ทำจากไม้ โดยบรรจุภัณฑ์เหล่านี้ผลิตจากวัสดุที่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ใหม่หรือเป็นวัสดุใหม่ กรณีที่ใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษหรือพลาสติก บรรจุภัณฑ์เหล่านี้ต้องสะอาดและใหม่เท่านั้น

๑๔.๒ สำหรับองุ่นส่งออกทางอากาศซึ่งมาจากแหล่งปลูกนอกพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องบรรจุองุ่นในถุงพลาสติกที่ไม่มีรูซึ่งสามารถปิดถุงพลาสติกให้สนิทได้โดยการพับปากถุงทับซ้อนกันหลายชั้นและบรรจุองุ่นไว้ในบรรจุภัณฑ์ กรณีที่บรรจุภัณฑ์มีฝาปิดอาจจะปิดฝาให้สนิทด้วยเทปกาวหรือวิธีการอื่นใดที่สามารถป้องกันมิให้ฝาของบรรจุภัณฑ์นั้นเปิดในระหว่างการขนส่งภายในเครื่องบินหรืออากาศยาน โดยบรรจุภัณฑ์นั้นอาจมีรูสำหรับระบายอากาศ บรรจุภัณฑ์ซึ่งถูกจัดเรียงกันไว้บนแพ้นวางหรือถูกมัดรวมกันไว้ต้องคลุมด้วยผ้าตาข่าย (ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร) หรือปิดด้วยพลาสติก ข้อกำหนดดังกล่าวข้างต้นจะไม่บังคับใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์ที่ขนส่งในตู้บรรจุสินค้า

๑๔.๓ ต้องบรรจุองุ่นในบรรจุภัณฑ์ซึ่งต้องไม่มีการปะปนของ ดิน ทราย และชิ้นส่วนของพืช เช่น ใบ ก้าน เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๔.๔ ถ้าขนส่งองุ่นมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุองุ่นในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องโดยไม่ได้มัดรวมกัน ต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้ปรากฏบนแต่ละกล่อง

Product of Australia

Name of exporting company :

Name of fruit (common name and cultivar):

Packinghouse or export establishment registration number :

Packing date :

Export destination : Thailand

๑๔.๕ ถ้าขนส่งมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวาง ต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้ปรากฏบนแต่ละด้าน

Product of Australia

Name of exporting company :

Name of fruit (common name and cultivar) :

Packinghouse or export establishment registration number :

Pallet identification number :

Export destination : Thailand

๑๔.๖ องุ่นที่ส่งมายังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืช ฉบับที่ ๑๕ เรื่องกฎข้อบังคับว่าด้วยวัสดุบรรจุภัณฑ์ไม้ในทางการค้าระหว่างประเทศ

ข้อ ๑๕ การตรวจสอบส่งออก

๑๕.๑ ต้องสุ่มตรวจสอบด้วยสายตา ก่อนส่งออกตามกระบวนการที่เหมาะสม อย่างเป็นทางการ และต้องปราศจากศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ใน เอกสารหมายเลข ๑

๑๕.๒ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่ระบุไว้ใน เอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๕.๒.๑ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่มีชีวิตบนองุ่น ได้แก่ แมลงวันผลไม้ ต้องปฏิเสธการส่งออกองุ่นทั้งหมดไปยังราชอาณาจักรไทย

๑๕.๒.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ องุ่นทั้งหมดจะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยได้ต่อเมื่อได้ดำเนินการกำจัดศัตรูพืชหรือขจัดศัตรูพืชเหล่านั้นให้หมดสิ้นแล้ว

๑๕.๓ ต้องดำเนินการกำจัดศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในข้อ ๙ ถ้าองุ่นที่จะส่งออกไปราชอาณาจักรไทยไม่ได้มาจากแปลงปลูกในพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ข้อ ๑๖ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย DAFF กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่จะส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้ “The consignment of table grapes was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of fresh table grapes from Australia to Thailand”

๑๖.๒ พื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้

ถ้าองุ่นมาจากพื้นที่ปลอดแมลงวันผลไม้ ต้องระบุข้อความเพิ่มเติมดังต่อไปนี้ “The consignment of table grapes was produced in (name of defined area) which is a pest free area for Mediterranean fruit fly and Queensland fruit fly in Australia.”

๑๖.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออก

ถ้าองุ่นผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืชในส่วนที่เหมาะสม

๑๖.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง

๑๖.๔.๑ ถ้าองุ่นได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง 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 fresh table grapes from Australia into Thailand and cold disinfestation treatment has been initiated”

๑๖.๔.๒ ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้ แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๕ ต้องระบุชื่อสามัญและชื่อพันธุ์ขององุ่น หมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้า (สำหรับการขนส่งทางน้ำ) ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๑๗ การตรวจนำเข้า

๑๗.๑ เมื่อองุ่นมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้องุ่น จะดำเนินการหลังจากเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๗.๒ เจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่างองุ่นและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักองุ่นไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๗.๓ ถ้ามีองุ่นนำเข้าจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงองุ่น) ต้องสุ่มตรวจองุ่นจำนวน ๔๕๐ หน่วย (พวงองุ่น) หรือสุ่มตรวจองุ่นทั้งหมด ถ้ามีองุ่นจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงองุ่น) ต้องสุ่มตรวจองุ่นจำนวน ๖๐๐ หน่วย (พวงองุ่น)

๑๗.๔ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามที่ระบุไว้ใน เอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ระหว่างการสุ่มตรวจองุ่น ต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๗.๔.๑ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันที่มีชีวิต ได้แก่ แมลงวันผลไม้องุ่น ทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ DAFF ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

๑๗.๔.๒ DAFF ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันทีและเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินการมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๗.๔.๓ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ อุ่นทั้งหมดจะถูกส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑๗.๕ ถ้าตรวจพบสิ่งมีชีวิตชนิดอื่นที่ไม่มีรายชื่อปรากฏใน เอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ที่มีศักยภาพเป็นศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ต้องส่งกลับ ทำลาย หรือกำจัดศัตรูพืชบนอู่ด้วยวิธีการที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิระงับการนำเข้าอู่จากช่องทางการนำเข้านั้นเป็นการชั่วคราว จนกว่าการประเมินความเสี่ยงศัตรูพืชที่ตรวจพบนั้นได้ดำเนินการแล้วเสร็จ

๑๗.๖ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งอู่กลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบหนึ่งหรือมากกว่าหนึ่งกรณีดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๗.๖.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๗.๖.๒ ประตูดูดฝุ่นส่งสินค้าปิดไม่สนิท

๑๗.๖.๓ ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๖.๔ เสียบแท่งวัตถุอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผลอู่ หรือแท่งวัตถุอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรืออู่ที่เสียบด้วยแท่งวัตถุอุณหภูมิเป็นผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๗.๖.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี ไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์

ข้อ ๑๘ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๘.๑ การส่งออกอู่จากเครือข่ายออสเตรเลียไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกแล้วเท่านั้น โดยเครือข่ายออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๘.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้า หากกรมวิชาการเกษตรพิจารณาแล้วเห็นว่าการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกมีความจำเป็น กรมวิชาการเกษตรอาจส่งเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในเครือข่ายออสเตรเลีย ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าอู่ได้อีกต่อไป โดยเครือข่ายออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๔

จิรากร โกศัยเสวี

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชที่กัดกินของผลองุ่นจากเครือรัฐออสเตรเลีย
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๔

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Curculionidae	
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose weevil
<i>Phlyctinus callosus</i>	vine calandra
Family Nitidulidae	
<i>Carpophilus humeralis</i>	pineapple sap beetle
Family Scarabaeidae	
<i>Dilochrosis atripennis</i>	flower chafer
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Bactrocera tryoni</i>	Queensland fruit fly
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
Order Hemiptera	
Family Aleyrodidae	
<i>Trialeurodes vaporariorum</i>	greenhouse whitefly
Family Aphididae	
<i>Macrosiphum euphorbiae</i>	potato aphid
Family Coccidae	
<i>Coccus persicae</i>	grapevine scale
<i>Parthenolecanium corni</i>	European fruit lecanium
Family Diaspididae	
<i>Aspidiotus nerii</i>	aucuba scale
Family Phylloxeridae	
<i>Daktulosphaira vitifoliae</i>	grapevine phylloxera
Family Pseudococcidae	
<i>Pseudococcus viburni</i>	Californian mealybug
Order Hymenoptera	
Family Tenthredinidae	
<i>Ametastegia glabrata</i>	dock sawfly
Order Lepidoptera	

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
Family Tortricidae	
<i>Cydia molesta</i>	Oriental fruit moth
<i>Epiphyas postvittana</i>	light brown apple moth
Order Thysanoptera	
Family Phlaeothripidae	
<i>Haplothrips froggatti</i>	black plague thrips
<i>Haplothrips victoriensis</i>	tubular black thrips
Family Thripidae	
<i>Thrips australis</i>	plum thrips
ไร	
Family Eriophyidae	
<i>Calepitrimerus vitis</i>	grape leaf rust mite
<i>Colomerus vitis</i>	grape erineum mite
Family Tenuipalpidae	
<i>Brevipalpus lewisi</i>	citrus flat mite
<i>Brevipalpus obovatus</i>	privet mite
Family Tetranychidae	
<i>Bryobia praetiosa</i>	clover mite
<i>Bryobia rubrioculus</i>	brown apple mite
<i>Panonychus ulmi</i>	European red spider mite
<i>Petrobia latens</i>	tetranychid mite
<i>Tetranychus desertorum</i>	tetranychid mite
<i>Tetranychus ludeni</i>	red spider mite
แมงมุม	
Family Theridiidae	
<i>Latrodectus hasselti</i>	Australian red-back spider
หอย	
Family Helicidae	
<i>Helix aspersa</i>	brown garden snail
Family Bradybaenidae	
<i>Bradybaena similaris</i>	snail
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
รา	
<i>Aspergillus aculeatus</i>	berry rot
<i>Bipolaris bicolour</i>	leaf spot
<i>Botryosphaeria obtusa</i>	dieback

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
<i>Coniella diplodiella</i>	grapevine white rot
<i>Gonatobotrys simplex</i> var. <i>simplex</i>	
<i>Phaeoacremonium aleophilum</i>	Petri disease
<i>Phaeomoniella chlamydospora</i>	Petri disease
<i>Rhizopus arrhizus</i>	fruit rot
แบคทีเรีย	
<i>Pseudomonas viridiflava</i>	bacterial leaf blight
ไฟโตพลาสมา	
<i>Grapevine yellows phytoplasmas</i>	bacterial leaf blight
ไวรัส	
<i>Arabis mosaic virus</i>	hop bare-bine
<i>Grapevine fanleaf virus</i>	grapevine yellow mosaic
<i>Grapevine leafroll-associated viruses</i>	leafroll disease
<i>Grapevine virus A</i>	grapevine closterovirus
ไวรอยด์	
<i>Grapevine yellows speckle apscaviroid</i>	speckle

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลงุ่นสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก DAFF และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น ค่าใช้จ่ายสำหรับเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปดำเนินการตรวจรับรองห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช เครือรัฐออสเตรเลียต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

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 ต้องส่งชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช ซึ่งได้รับการจดทะเบียน 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 และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม่ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ดังนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๔.๒ ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม่ได้

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

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นและเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น จำเป็นต้องใช้เวลานานไม่น้อยกว่า ๑๐ นาทีสำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึก ...

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแต่ละวัดอุณหภูมิแต่ละแห่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแต่ละวัดอุณหภูมิแต่ละแห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แต่ละวัดอุณหภูมิแห่งหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแต่ละวัดอุณหภูมิแห่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแต่ละวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางแต่ละวัดอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่างๆ ในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแต่ละวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนการส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแต่ละวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเลือกแต่ละวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเลือกแต่ละวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเลือกแต่ละวัดอุณหภูมิต้องเลือกผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแต่ละวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเลือกแต่ละวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแต่ละวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๕.๒ ต้องมีแต่ละวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายในผลไม้ที่ตำแหน่งต่างๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตาม การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแต่ละวัดอุณหภูมิทุกแห่งมีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แห่งวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แห่งวัดอุณหภูมิตั้งหนึ่งแห่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่าการกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแห่งวัดอุณหภูมิดำเนินการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ โรงบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตั้งหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิตั้งปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ DAFF และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิตั้งพร้อมกับแนบข้อมูลสรุปที่แสดงว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิตั้งและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว และให้ข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบความสำเร็จ เจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิตั้งใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่อง จากนั้นต้องให้ผล ดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ DAFF ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไปตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิตั้งกลับมาบันทึกอุณหภูมิตั้งใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายสินค้าเข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ DAFF ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนให้ขนถ่ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่างๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือใช้วัสดุกันแมลงกันระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย 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

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ. ๒๕๕๔

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง

๑.๒ ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย DAFF ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

DAFF ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มันต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มันได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ดังนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมาย ...

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแห่งวัดอุณหภูมิต่อแต่ละแห่ง เพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๔.๒ ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียด ผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน ก่อนนำแห่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เต็มน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอ ให้สามารถกวนเข้ากันได้ ซึ่งมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐-๘๕ ขณะที่มือน้ำไปแทนที่ช่องอากาศ ระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕-๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นและเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น จำเป็นต้องใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแห่งวัด อุณหภูมิและแห่งวัดอุณหภูมิตามมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แห่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้น ต้องไม่สัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น เป็นระยะๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิต้องดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำ อุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแห่งวัดอุณหภูมิต่อแต่ละแห่ง ที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแห่งวัด อุณหภูมิแต่ละแห่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิ ทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แห่งวัดอุณหภูมิต่อหนึ่งแห่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิต่างกันเกิน ระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยน แห่งวัดอุณหภูมิต่อใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน DAFF ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการ เทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิต่อสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตาม เอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าว ต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางแห่งวัดอุณหภูมิภายใน ตู้ขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศ ไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่องซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วาง ซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืช ...

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแห่งวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแห่งวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

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 ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงของผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ภายใต้การกำกับดูแลของ DAFF ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า เจ้าหน้าที่ที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างการขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบินที่ข้อมูลและส่งให้เจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ ฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้

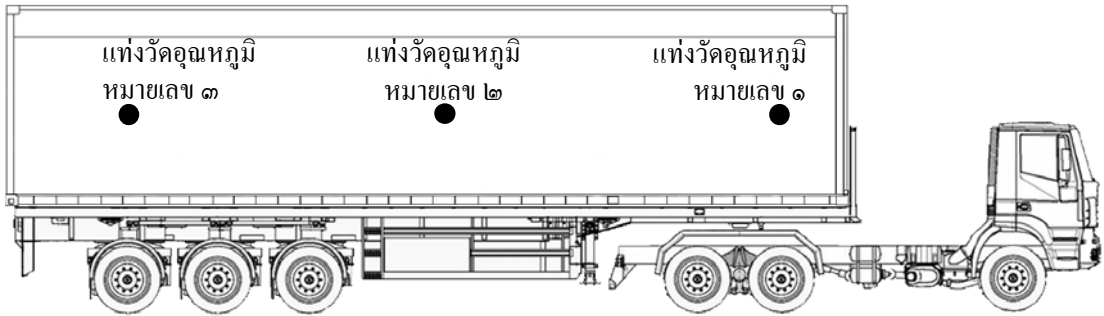
๗.๓ เมื่อสินค้า ...

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

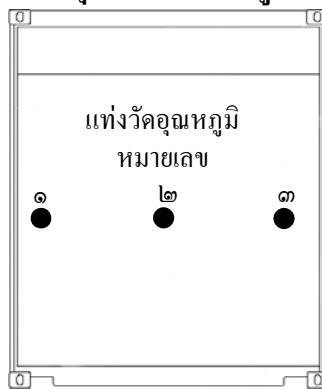
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแท่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

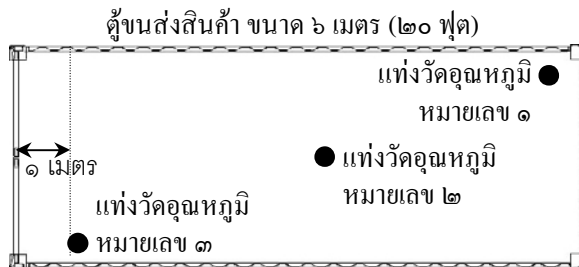
มุมมองด้านข้าง



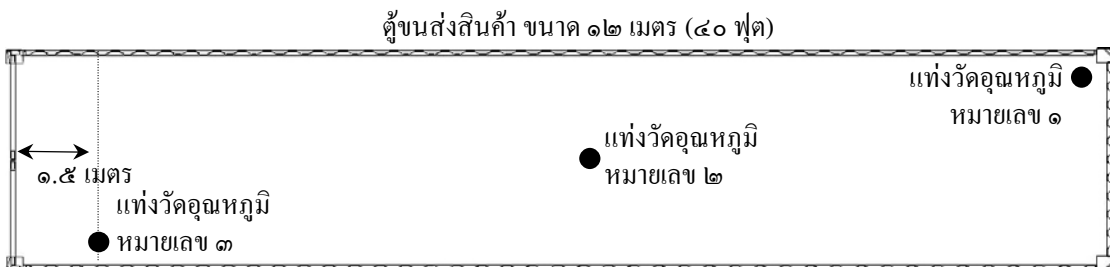
มุมมองด้านประตู



มุมมองด้านบน



มุมมองด้านบน



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางตำแหน่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในระหว่างการขนส่ง

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างการขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากเครือรัฐออสเตรเลีย พ.ศ.๒๕๕๔

ชื่อผู้ส่งออก

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช

หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขพนัก

หมายเลขรุ่นเครื่องบันทึกอุณภูมิ

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณภูมิ (ที่อุณภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

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

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณภูมิ

ตำแหน่งของแห่งวัดอุณภูมิ	อุณภูมิผลไม้
๑ องศาเซลเซียส
๒ องศาเซลเซียส
๓ องศาเซลเซียส

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า

เวลา วันที่ (วัน เดือน ปี)

ชื่อเจ้าหน้าที่

ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

ตราประทับ