

การกำจัดศัตรูพืชด้วยกันสำหรับการส่งออกผักและผลไม้กรณีเงื่อนไขพิเศษดังนี้

1) กรณีอบไอน้ำ (Vapor Heat Treatment : VHT)

(1) ประเทศญี่ปุ่น

- อบไอน้ำปรับสภาพความชื้นสัมพัทธ์
- มะม่วงสดพันธุ์หนึ่งกลางวันน้ำดอกไม้เรดพิมเสนแดงและมหาชนก ที่อุณหภูมิ 47 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที
- มังคุดที่อุณหภูมิ 46 องศาเซลเซียส นาน 58 นาที
- ส้มโอพันธุ์ทองดีที่อุณหภูมิ 46 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที

(2) สาธารณรัฐเกาหลี

- อบไอน้ำปรับสภาพความชื้นสัมพัทธ์
- มะม่วงสดพันธุ์หนึ่งกลางวันน้ำดอกไม้เรดพิมเสนแดง และมหาชนก ที่อุณหภูมิ 47 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที

(3) เครือรัฐออสเตรเลีย

- อบไอน้ำปรับสภาพความชื้นสัมพัทธ์
- มะม่วงสดทุกพันธุ์ที่อุณหภูมิ 47 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที
- ต้องปราศจากด้วงเจาะเมล็ดมะม่วง

(4) ประเทศนิวซีแลนด์

- อบไอน้ำปรับสภาพความชื้นสัมพัทธ์
- มะม่วงสดทุกพันธุ์ที่อุณหภูมิ 47 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที

2) กรณีรมสารเมทิลโบรไมด์(Fumigation)

(1) สาธารณรัฐเกาหลี

- รมผลมังคุดสดด้วยสารเมทิลโบรไมด์ที่อัตรา 32 กรัม/ลบ.ม. นาน 2 ชั่วโมง

(2) สาธารณรัฐจีน (ไต้หวัน)

- รมผลหมากสดด้วยสารเมทิลโบรไมด์ที่อัตรา 32 กรัม/ลบ.ม. นาน 2 ชั่วโมง

(3) เครือรัฐออสเตรเลีย

- รมผลมังคุดสดด้วยสารเมทิลโบรไมด์ที่อัตรา 32 กรัม/ลบ.ม. นาน 2 ชั่วโมง
- รมผลสับปะรดสดด้วยสารเมทิลโบรไมด์ที่อัตรา 32 กรัม/ลบ.ม. นาน 2 ชั่วโมง
- สับปะรดต้องตัดจุก

3) กรณีใช้ความเย็น (Cold Treatment)

(1) เครือรัฐออสเตรเลีย

- ลิ้นจี่และลำไย กำจัดศัตรูพืชที่อุณหภูมิ 0.99 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า นานติดต่อกัน 17 วัน หรือ 1.38 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า นานติดต่อกัน 20 วัน

(2) ประเทศนิวซีแลนด์

- ลิ้นจี่กำจัดศัตรูพืชที่อุณหภูมิ 1.11 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า นานติดต่อกัน 12 วัน หรือ 1.67 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า นานติดต่อกัน 14 วัน องศาเซลเซียส
- ลำไย กำจัดศัตรูพืชที่อุณหภูมิ 0.99 องศาเซลเซียสหรือต่ำกว่า นานติดต่อกัน 13 วัน หรือ 1.38 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่า นานติดต่อกัน 18 วัน

4) กรณีฉายรังสี (Irradiation)

(1) สหรัฐอเมริกา

- ฉายรังสีที่อัตรา 400 เกรย์
- ผลไม้ส่งออก มี 7 ชนิด
 1. ลำไย
 2. ลิ้นจี่
 3. สับปะรด
 4. มะม่วง
 5. มังคุด
 6. เงาะ
 7. แก้วมังกร

5) กรณีสุ่มตรวจศัตรูพืชก่อนการส่งออก

(1) เครือรัฐออสเตรเลีย

- ผลไม้แกะเปลือก ได้แก่
 1. ทูเรียนสดแกะเปลือกทั้งพลู
 2. ส้มโอสดแกะเปลือกลักษณะเนื้อทั้งกลีบ
 3. สับปะรดสดแกะเปลือกลักษณะเป็นชิ้น
- ผลไม้สด ได้แก่
 1. ทูเรียนสดทั้งผล

(2) ประเทศนิวซีแลนด์

- ผักและผลไม้ส่งออก ได้แก่
 1. ชิงสด (เหง้า)
 2. ทูเรียนผลสด
 3. สับปะรดผลสด