

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากราชอาณาจักรสเปน

พ.ศ. ๒๕๖๖

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลสาลีสดนำเข้าเพื่อการค้าจากราชอาณาจักรสเปนเสร็จสิ้นแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ (๒) และมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. ๒๕๐๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติกักพืช (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๑ อธิบดีกรมวิชาการเกษตรโดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืช จึงออกประกาศเงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากราชอาณาจักรสเปนดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากราชอาณาจักรสเปน พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืชที่อนุญาต

ผลสาลีสด (pear, *Pyrus communis*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลสาลีสดจากราชอาณาจักรสเปนปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๕.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๕.๒ ราชอาณาจักรสเปน คือ Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) ได้รับมอบหมายให้เป็นองค์กรอารักขาพืชแห่งชาติ (National Plant Protection Organization) อย่างเป็นทางการของราชอาณาจักรสเปนซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “NPPO”

ข้อ ๖ การอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลสาลีสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในราชอาณาจักรสเปนไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๘ พื้นที่ผลิตที่อนุญาต

ผลสาลีสดต้องผลิตในราชอาณาจักรสเปน และผลสาลีสดจากทุกพื้นที่ผลิตในราชอาณาจักรสเปนได้รับอนุญาตให้นำเข้ามายังราชอาณาจักรไทย

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๙.๑ สวนในพื้นที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตซึ่งเกี่ยวข้องกับการส่งออกผลสาลีสดไปยังราชอาณาจักรไทยต้องเป็นสวนที่ปลูกสาลีเป็นการค้าและได้รับการขึ้นทะเบียนจาก NPPO (รหัสหรือหมายเลขทะเบียนหน่วยผลิต) หรือภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การอนุมัติ สำเนาของบันทึกการขึ้นทะเบียนต้องมีพร้อมไว้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ NPPO ต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนสวนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มส่งออก

๙.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนที่ขึ้นทะเบียนต้องนำการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีมาใช้โดยสิ่งเหล่านี้ประกอบด้วย การรักษาความสะอาดสวน และการนำการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสานหรือมีมาตรการควบคุมศัตรูพืชอื่น ๆ มาใช้ปฏิบัติ เพื่อให้มั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยได้รับการจัดการอย่างเพียงพอ

๙.๓ เกษตรกรต้องเก็บบันทึกกิจกรรมการบริหารจัดการ การติดตาม และการควบคุมที่ดำเนินการในสวนที่ขึ้นทะเบียนตลอดฤดูกาลปลูก บันทึกเหล่านี้ต้องมีพร้อมไว้ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุ

๑๐.๑ NPPO ต้องขึ้นทะเบียน (รหัสหรือหมายเลขทะเบียนโรงคัดบรรจุ) และติดตามโรงคัดบรรจุที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกผลสาลีสดไปยังราชอาณาจักรไทย สำเนาของบันทึกการขึ้นทะเบียนต้องมีพร้อมไว้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ NPPO ต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนโรงคัดบรรจุให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มส่งออก

๑๐.๒ โรงคัดบรรจุต้องนำผลสาลีสดมาจากสวนที่ปลูกสาลีเป็นการค้าที่ขึ้นทะเบียนในพื้นที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับการตรวจสอบย้อนกลับผลสาลีสดส่งออก โรงคัดบรรจุต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรซึ่งจัดหาผลสาลีสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมีพร้อมไว้ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงคัดบรรจุต้องมีเอกสารที่ดีเกี่ยวกับมาตรฐานวิธีการปฏิบัติ ซึ่งอธิบายในรายละเอียดของกระบวนการทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการคัดเลือก การจัดการ และการบรรจุ

๑๐.๔ NPPO ต้องดำเนินการตรวจประเมินก่อนการขึ้นทะเบียนโรงคัดบรรจุ และต้องดำเนินการอย่างน้อยทุกปี โรงคัดบรรจุต้องรับผิดชอบในการเก็บข้อมูลทั้งหมด

๑๐.๕ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นเพื่อกำจัดแมลงศัตรูพืชกักกันก่อนส่งออกต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุที่ขึ้นทะเบียน

๑๐.๖ การตรวจสอบผลสาลีสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุที่ขึ้นทะเบียน

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับศัตรูพืชกักกัน

ผลสาลีสดซึ่งมีจุดมุ่งหมายสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยต้องมีมาตรการบริหารจัดการความเสี่ยงสำหรับแมลงวันผลไม้ Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) โดยผลสาลีสดต้องอยู่ภายใต้การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้

ข้อ ๑๒ มาตรการบริหารจัดการสำหรับแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

ผลสาลีสดต้องอยู่ภายใต้ตารางการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นเพื่อควบคุมแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata* 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 |

ข้อ ๑๓ ข้อกำหนดสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

๑๓.๑ ในระหว่างการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออกและระหว่างขนส่ง สามารถดำเนินการได้เฉพาะผลไม้ชนิดพันธุ์ (species) เดียวกันในหีบห่อแบบเดียวกันเท่านั้น

๑๓.๒ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง ทั้งนี้ การปฏิบัติหรือการบำบัดระหว่างขนส่งอาจดำเนินการเป็นบางส่วนก่อนส่งออก โดยเริ่มต้นในราชอาณาจักรสเปนและเสร็จสิ้นระหว่างขนส่ง ในเหตุการณ์ที่การปฏิบัติหรือการบำบัดเกิดล้มเหลวอาจจะดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดให้เสร็จสิ้นที่ปลายทางได้

๑๓.๓ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออกและระหว่างขนส่ง จะประเมินผลด้วยการวัดอุณหภูมิของผลไม้เท่านั้น

๑๓.๔ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๓.๔.๑ โรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็นที่ใช้ดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องได้รับอนุมัติโดย NPPO และกรมวิชาการเกษตร การปฏิบัติหรือการบำบัดที่ดำเนินการก่อนส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลโดย NPPO ในโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็นที่ได้รับอนุมัติโดย NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลสาลีสดซึ่งมีจุดมุ่งหมายสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยอาจได้รับการปฏิบัติหรือบำบัดพร้อมกับผลสาลีสดที่จะส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๓.๔.๒ ถ้าสินค้าที่ส่งมอบเป็นผลสาลีสดที่จะได้รับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

๑๓.๕ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๓.๕.๑ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งหมายถึง การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นที่ดำเนินการระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า

๑๓.๕.๒ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า อาจเริ่มต้นในประเทศผู้ส่งออกและเสร็จสิ้นระหว่างขนส่งหรือเสร็จสิ้นที่ปลายทาง

๑๓.๕.๓ ผลสาส์นที่ส่งซึ่งมีจุดมุ่งหมายสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องได้รับการทำความเย็นล่วงหน้าจนกระทั่งอุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล เท่ากับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายของการปฏิบัติหรือการบำบัดก่อนขนเข้าตู้ขนส่งสินค้า เพื่อให้มั่นใจว่า ผลไม่ถูกทำให้เย็นถึงระดับที่เหมาะสมก่อนที่จะเริ่มต้นเกี่ยวกับข้อบังคับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิผลไม่ให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๓.๕.๔ ถ้าสินค้าที่ส่งมอบเป็นผลสาส์นที่จะได้รับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ต้องแนบใบรับรองการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง สำหรับราชอาณาจักรไทย ตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้ มาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบ

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับการบรรจุและฉลาก

๑๔.๑ วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

๑๔.๒ ต้องบรรจุผลสาส์นในบรรจุภัณฑ์ซึ่งปราศจากแมลงที่มีชีวิต ดิน ทราย และไม่มีสารปนเปื้อนของชิ้นส่วนของพืชอื่น เช่น ใบ กิ่งก้าน เมล็ด เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใด ที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๔.๓ ต้องบรรจุผลสาส์นที่อยู่ภายใต้การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น ก่อนส่งออกและส่งออกโดยการขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศในหีบห่อที่ไม่มีรู ถ้ามีรูหรือช่องเปิดต้องปิดด้วย ตาข่าย ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร เพื่อป้องกันการเข้าไปของแมลงศัตรูพืชกักกัน

๑๔.๔ ผลสาส์นที่อยู่ภายใต้การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ในตู้ขนส่งสินค้าที่มีระบบการทำความเย็นในตัวจะได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๑๔.๓

๑๔.๕ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนหีบห่อเพื่ออำนวยความสะดวกให้การตามสอบ อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละหีบห่อ ได้แก่

- ผลผลิต หรือ ผลิตผลของราชอาณาจักรสเปน
- ชื่อบริษัทส่งออก
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)
- รหัสหรือหมายเลขทะเบียนโรงคัดบรรจุ
- รหัสหรือหมายเลขทะเบียนหน่วยผลิต

๑๔.๖ ถ้าส่งออกผลสาลีสดไปยังราชอาณาจักรไทยในหีบห่อที่ไม่ได้มัดรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละหีบห่อ อย่างไรก็ตาม ถ้าส่งออกผลสาลีสดไปยังราชอาณาจักรไทยในหีบห่อที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๔.๗ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๕ การตรวจสอบขาออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งกำหนดโดยกรมวิชาการเกษตรแล้ว ก่อนให้การรับรองผลสาลีสดเพื่อส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

๑๕.๑ ได้ดำเนินการตรวจสอบผลสาลีสดตามวิธีการอย่างเป็นทางการที่เหมาะสม และพบว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันใด ๆ ที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ สินค้าที่ส่งมอบต้องได้รับการปฏิบัติหรือบำบัดที่เหมาะสม (ถ้ามี) หรือนำออกจากกาส่งออก

๑๕.๒ ผลสาลีสดได้รับการดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒ เพื่อควบคุมแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

ข้อ ๑๖ การออกใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO ต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและต้องมีการแจ้งเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

“This consignment of pear fruit was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of pear fruit from Spain to Thailand.”

๑๖.๒ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

๑๖.๒.๑ ถ้าสินค้าที่ส่งมอบได้รับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น ก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็น อุณหภูมิการปฏิบัติหรือการบำบัด และระยะเวลา (จำนวนวันติดต่อกัน) ในส่วนที่เหมาะสมของใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๒.๒ ถ้าสินค้าที่ส่งมอบได้รับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น ระหว่างขนส่ง ต้องแนบใบรับรองการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง สำหรับราชอาณาจักรไทย ตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๔ แนบท้ายประกาศนี้ มาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๓ สำหรับการขนส่งทางน้ำ ต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๑๗ การตรวจสอบขาเข้า

๑๗.๑ เมื่อสินค้าที่ส่งมอบมาถึงด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) ในราชอาณาจักรไทย การตรวจสอบขาเข้าจะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยืนยันแต่ละเอกสารที่แนบมาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง

๑๗.๒ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงมีชีวิต อาการของโรคพืช แมล็ดพืชที่ปนเปื้อน ดิน ขยะ และเศษซากอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

๑๗.๓ พนักงานเจ้าหน้าที่จะสุ่มเก็บตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของสินค้าที่ส่งมอบ ตามดุลพินิจ และตรวจตราเพื่อลงความเห็นว่ามียุงหรือแมลงหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิต โดยปกติ จะส่งตัวอย่างไปทำการจำแนกชนิดในห้องปฏิบัติการ และต้องกักสินค้าที่ส่งมอบไว้จนกว่าจะทราบผล

๑๗.๔ สำหรับสินค้าที่ส่งมอบที่มีผลสาธิตจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างจำนวน ๔๕๐ ผล หรือทั้งหมด สำหรับสินค้าที่ส่งมอบที่มีผลสาธิตจำนวนมากกว่าหรือเท่ากับ ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างจำนวน ๖๐๐ ผล

๑๗.๕ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามที่กำหนดไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ ระหว่างการตรวจสอบขาเข้า ต้องดำเนินการตามมาตรการดังต่อไปนี้

๑๗.๕.๑ แมลงวันผลไม้

(๑) ถ้าพบระยะที่มีชีวิตของแมลงวันผลไม้ ต้องส่งสินค้าที่ส่งมอบที่มีการเข้าทำความเสียหายออกไปนอกราชอาณาจักร หรือทำลาย อย่างใดอย่างหนึ่ง โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะระงับการนำเข้าโดยทันทีและแจ้ง NPPO โดยทันทีถึงผลการตรวจพบ

(๒) NPPO ต้องตรวจสอบหาความจริงโดยทันทีถึงสาเหตุของเหตุการณ์ดังกล่าวและเสนอการปฏิบัติการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกการระงับการนำเข้าเมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุของการไม่ปฏิบัติตามและมีการนำการปฏิบัติการแก้ไขมาใช้จนเป็นที่พอใจของกรมวิชาการเกษตร

๑๗.๕.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันมีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ สินค้าที่ส่งมอบต้องได้รับการปฏิบัติหรือการบำบัดที่เหมาะสม (ถ้ามี) หรือส่งออกไปนอกราชอาณาจักร หรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย

๑๗.๖ ถ้าตรวจพบสิ่งมีชีวิตที่ไม่มีรายชื่อปรากฏในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ หรือสิ่งปนเปื้อน ที่มีศักยภาพก่อให้เกิดความเสี่ยงด้านสุขอนามัยพืชต่อราชอาณาจักรไทย ต้องจัดการสิ่งมีชีวิต หรือสิ่งปนเปื้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม (ถ้ามี) หรือส่งออกไปนอกราชอาณาจักร หรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรอาจระงับการนำเข้าผลสาธิตจากเส้นทางที่ระบุเป็นการชั่วคราว จนกว่าจะมีการลงความเห็นการประเมินความเสี่ยงสิ่งมีชีวิตที่ตรวจพบ

๑๗.๗ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งสินค้าที่ส่งมอบออกไปนอกราชอาณาจักร หรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใด ดังต่อไปนี้

๑๗.๗.๑ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นไม่ประสบผลสำเร็จ

๑๗.๗.๒ ประตุตู้ขนส่งสินค้าปิดไม่สนิท หรือตู้ขนส่งสินค้าหมายเลขไม่ตรง ตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๗.๓ ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลข ไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๗.๔ เสียบบางมัดของผลไม้เลยออกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ ไม่อยู่ในตำแหน่งที่ระบุไว้ หรือผลไม้ที่ถูกเสียบบางมัดด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๗.๗.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี หรือไม่ถูกต้อง

๑๗.๗.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง

ข้อ ๑๘ การตรวจประเมินวิธีการส่งออก

๑๘.๑ การส่งออกผลสดจากราชอาณาจักรสเปนไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มหลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกของราชอาณาจักรสเปนแล้วเท่านั้น โดยราชอาณาจักรสเปนต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายของการตรวจประเมินดังกล่าว

๑๘.๒ ในเหตุการณ์ระงับการนำเข้าหรือเหตุผิดปกติใด ๆ โดยที่กรมวิชาการเกษตร ลงความเห็นว่า การตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกดังกล่าวมีความจำเป็น กรมวิชาการเกษตร อาจตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกในราชอาณาจักรสเปนก่อนตัดสินใจให้มีการเริ่มต้นนำเข้าใหม่ โดยราชอาณาจักรสเปนต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายการตรวจประเมินเหล่านี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลสาลีสดจากราชอาณาจักรสเปน
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากราชอาณาจักรสเปน พ.ศ. ๒๕๖๖

| ชื่อวิทยาศาสตร์ | ชื่อสามัญ |
|-----------------------------------|-------------------------|
| แมลง | |
| Order Diptera | |
| Family Tephritidae | |
| <i>Ceratitis capitata</i> | Mediterranean fruit fly |
| Order Hemiptera | |
| Family Aphididae | |
| <i>Eriosoma lanigerum</i> | woolly aphid |
| Family Coccidae | |
| <i>Parthenolecanium corni</i> | European fruit lecanium |
| Family Diaspididae | |
| <i>Aspidiotus nerii</i> | aucuba scale |
| <i>Diaspidiotus ostreaeformis</i> | pear oyster scale |
| <i>Epidiaspis leperii</i> | European pear scale |
| <i>Hemiberlesia rapax</i> | greedy scale |
| <i>Lepidosaphes conchiformis</i> | fig scale |
| <i>Lepidosaphes ulmi</i> | oystershell scale |
| <i>Parlatoria oleae</i> | olive scale |
| <i>Pseudaulacaspis pentagona</i> | mulberry scale |
| Family Pseudococcidae | |
| <i>Pseudococcus calceolariae</i> | scarlet mealybug |
| <i>Pseudococcus viburni</i> | obscure mealybug |
| Order Lepidoptera | |
| Family Lyonetiidae | |
| <i>Leucoptera malifoliella</i> | pear leaf blister moth |
| Family Pyralidae | |
| <i>Euzophera bigella</i> | quince moth |
| Family Tortricidae | |

| ชื่อวิทยาศาสตร์ | ชื่อสามัญ |
|------------------------------------|---------------------------------|
| <i>Adoxophyes orana</i> | summer fruit tortrix |
| <i>Cydia pomonella</i> | codling moth |
| <i>Grapholita molesta</i> | Oriental fruit moth |
| <i>Spilonota ocellana</i> | eyespotted bud moth |
| Order Thysanoptera | |
| Family Thripidae | |
| <i>Taeniothrips inconsequens</i> | pear thrips |
| ไร | |
| Family Eriophyidae | |
| <i>Eriophyes pyri</i> | pearleaf blister mite |
| Family Tetranychidae | |
| <i>Amphitetranychus viennensis</i> | hawthorn spider mite |
| <i>Panonychus ulmi</i> | European red spider mite |
| เชื้อสาเหตุโรคพืช | |
| แบคทีเรีย | |
| <i>Erwinia amylovora</i> | fireblight |
| <i>Pseudomonas viridiflava</i> | bacterial leaf blight of tomato |
| รา | |
| <i>Monilinia fructicola</i> | brown rot |
| <i>Monilinia fructigena</i> | brown rot |
| <i>Monilinia laxa</i> | blossom blight |
| <i>Neonectria ditissima</i> | Nectria canker |
| <i>Venturia inaequalis</i> | apple scab |
| <i>Venturia pyrina</i> | black spot of pear |

ข้อกำหนดสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสดจากราชอาณาจักรสเปน พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็น

๑.๑ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออกจะได้รับอนุญาตให้ดำเนินการได้ เมื่อ NPPO และกรมวิชาการเกษตรได้ให้การอนุมัติโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็นแล้วเท่านั้น ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการเดินทางไปปฏิบัติงานของพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรและอนุมัติโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็น ราชอาณาจักรสเปนต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบในการให้ความมั่นใจว่าโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็นที่ผู้ส่งออกใช้นั้นมีมาตรฐานอย่างเหมาะสม มีอุปกรณ์การทำความเย็นที่สามารถทำอุณหภูมิและรักษาอุณหภูมิของผลไม่ได้ตามอุณหภูมิที่กำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้ เพื่อให้มั่นใจในการรักษาความปลอดภัยและความครบถ้วนสมบูรณ์ของผลไม้ที่กำลังได้รับการปฏิบัติหรือบำบัด

๑.๓ NPPO ต้องเก็บเอกสารการขึ้นทะเบียนโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็นที่ได้รับการอนุมัติเพื่อการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น การขึ้นทะเบียนนี้จะประกอบด้วยเอกสารที่ครอบคลุม ดังนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงานทั้งหมด รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดของโรงงานและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดหรือประเภทของฉนวนกันความร้อนที่ใช้ในผนัง เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิดหรือแบบ และสมรรถนะของเครื่องควบแน่น (condenser) และการไหลเวียนอากาศผ่านเครื่องระเหย (evaporator) ในการทำความเย็น

๑.๓.๕ ช่วงอุณหภูมิของอุปกรณ์ การควบคุมรอบการละลายน้ำแข็ง และข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์ใด ๆ ที่รวมอยู่ในระบบการบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO จะส่งต่อชื่อและที่อยู่ของโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็นที่ขึ้นทะเบียนที่เป็นปัจจุบันให้แก่กรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิ การรวมของเครื่องบันทึกข้อมูล การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มันต้องเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น ความแม่นยำของระบบต้องอยู่ภายใน ± 0.3 องศาเซลเซียส ของอุณหภูมิจริงในช่วง ± 3 องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องสามารถทำงานได้โดยอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้มันได้จำนวนขั้นต่ำ ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ต่อไปนี้ ได้อย่างต่อเนื่อง วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิระหว่างดำเนินการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิและอุณหภูมิช่วงระยะเวลาระหว่างการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทั้งหมดอย่างน้อยทุก ๆ ชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียดการแสดงผลที่ 0.1 องศาเซลเซียส และสามารถเก็บบันทึกไว้จนกระทั่งข้อมูลสามารถได้รับการตรวจตราโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์สิ่งพิมพ์ออกซึ่งบ่งชี้แท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง เวลา และอุณหภูมิ ตลอดจนหมายเลขโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็น

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ ชนิดของแท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความแม่นยำเหมาะสมที่สุดสำหรับช่วงอุณหภูมิของการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นนี้

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 6.4 มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า หน่วยรับรู้ (sensing unit) ต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ 25 มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความแม่นยำอยู่ภายใน ± 0.3 องศาเซลเซียส ในช่วงของอุณหภูมิ ± 3 องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องติดป้ายระบุแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งด้วยหมายเลขที่เหมือนกันกับหมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิที่อ่านได้จากสิ่งพิมพ์ออกโดยระบบการบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ต้องดำเนินการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งเกล็ดผสมกับน้ำกลั่น ในภาชนะบรรจุที่สะอาดและผนังเป็นฉนวนกันความร้อน ก่อนนำไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้มัน

๔.๓ ต้องใส่น้ำแข็งให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำในปริมาณที่เพียงพอต่อการกวนให้เข้ากัน โดยมีน้ำแข็งประมาณร้อยละ 80 ถึง 85 ขณะที่เมื่อน้ำไปแทนที่ช่องว่างอากาศ (ร้อยละ 15 ถึง 20)

๔.๔ ต้องกวนให้เข้ากันอย่างทั่วถึง เพื่อให้มั่นใจว่าน้ำเย็นลงอย่างทั่วถึงและเกิดการผสมเข้ากันอย่างดี โดยใช้ระยะเวลาการปรับอุณหภูมิของน้ำนานไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที เพื่อให้อุณหภูมิลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ระหว่างการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิ ต้องจุ่มแห่งวัดอุณหภูมิทั้งหมดและเทอร์มอมิเตอร์มาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งและน้ำโดยไม่สัมผัสกับด้านข้างหรือด้านล่างของภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ ต้องกวนส่วนผสมของน้ำแข็งและน้ำอย่างต่อเนื่องในขณะที่ทำการทดสอบ การอ่านค่าการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิจะสามารถดำเนินการได้ หลังจากการอ่านค่าอุณหภูมิมีความเสถียรที่อุณหภูมิคงที่ต่ำสุดแล้วเท่านั้น

๔.๖ ต้องบันทึกการอ่านค่าอุณหภูมิ ๒ ครั้งติดต่อกัน สำหรับแห่งวัดอุณหภูมิแต่ละแห่งที่อุณหภูมิต่ำสุดที่ทำได้ ทั้งนี้ ต้องมีช่วงเวลาอย่างน้อย ๖๐ วินาที ระหว่างการอ่าน ๒ ครั้ง สำหรับแห่งวัดอุณหภูมิแห่งหนึ่งแห่งใด อย่างไรก็ตาม ช่วงเวลาต้องไม่เกิน ๕ นาที โดยค่าความแปรปรวนหรือผลต่างจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้ง ๒ ครั้ง ต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ ต้องเปลี่ยนและปฏิเสธไม่ให้นำแห่งวัดอุณหภูมิแห่งหนึ่งแห่งใดซึ่งค่าการอ่านอุณหภูมิแสดงการเบี่ยงเบนมากกว่า ± 0.3 องศาเซลเซียส จากมาตรฐานที่ ๐ องศาเซลเซียส มาใช้สำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

ข้อ ๕ การวางตำแหน่งแห่งวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางตำแหน่งแห่งวัดอุณหภูมิและการเชื่อมต่อแห่งวัดอุณหภูมิเข้ากับตัวลงบันทึกข้อมูล (data logger) ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องขนผลไม้ที่วางรวมกันบนแท่นวางเข้าสู่ห้องเย็นภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และผลไม้อาจได้รับการทำความเย็นล่วงหน้า ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้ส่งออก

๕.๓ ต้องบันทึกอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นจากแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างน้อย ๔ แห่ง เพื่อติดตามอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็น

๕.๔ ต้องเสียบแห่งวัดอุณหภูมิที่ใช้วัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงกึ่งกลางของผลไม้ทดสอบ ต้องคัดเลือกผลไม้ทดสอบจากผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในรุ่น (lot) หรือสินค้าแบบเดียวกัน กรณีผลไม้มีขนาดเล็ก ต้องเสียบแห่งวัดอุณหภูมิผ่านผลไม้สองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผล ตลอดจนการเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อป้องกันการวัดอุณหภูมิอากาศแทนการวัดอุณหภูมิผลไม้ ในกรณีเหล่านี้ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นจะถูกปฏิเสธ

๕.๕ ต้องวางตำแหน่งแห่งวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๕.๕.๑ ต้องมีแห่งวัดจำนวนขั้นต่ำ ๒ แห่ง ที่ทางเข้า (ลมกลับ) และที่ทางออก (ลมจ่าย) ของจุดการไหลเวียนอากาศ เพื่อใช้ในการวัดอุณหภูมิห้อง

๕.๕.๒ ต้องมีแห่งวัดจำนวนขั้นต่ำ ๔ แห่ง เพื่อใช้ในการวัดอุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผลไม้ในตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

- (๑) หนึ่งในที่ตรงกึ่งกลางของกองที่อยู่ตรงกลางห้องเย็น
- (๒) หนึ่งในที่ตรงมุมบนสุดของกองที่อยู่ตรงกลางห้องเย็น
- (๓) หนึ่งในที่ตรงกลางของกองที่อยู่ใกล้จุดลมจ่าย และ
- (๔) หนึ่งในที่ตรงมุมบนสุดของกองที่อยู่ใกล้จุดลมจ่าย

๕.๖ ตัวลงบันทึกข้อมูลอาจเริ่มการบันทึกเมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตาม เวลาของการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นจะถือว่าเริ่มต้นหลังจากแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้งหมดมีอุณหภูมิถึงระดับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นที่เลือกแล้วเท่านั้น

๕.๗ เมื่อมีการใช้แห่งวัดจำนวนขั้นต่ำ และในเหตุการณ์นั้นแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้แห่งหนึ่งแห่งใดไม่สามารถบันทึกอุณหภูมิในช่วงระยะเวลา นานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ต้องถือว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดเป็นโมฆะและต้องเริ่มต้นอีกครั้ง

ข้อ ๖ การยืนยันการปฏิบัติหรือการบำบัด

๖.๑ ให้พิจารณาว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดได้ประสบผลสำเร็จเสร็จสิ้นแล้ว ถ้าบันทึกของการปฏิบัติหรือการบำบัดระบุว่าเป็นไปตามตัวแปรเสริม (parameter) ของการปฏิบัติหรือการบำบัด และแห่งวัดได้ผ่านการสอบเทียบซ้ำ ซึ่งการสอบเทียบซ้ำจะใช้วิธีการใน ข้อ ๔ ต้องเก็บบันทึกต่าง ๆ ไว้สำหรับกรณวิชาการเกษตรตรวจประเมิน

๖.๒ ถ้าแห่งวัดแห่งหนึ่งแห่งใดแสดงปัจจัยหรือค่าตรวจแก้การสอบเทียบเมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติหรือการบำบัดสูงกว่าการตั้งค่าการสอบเทียบในขณะเริ่มต้น จะต้องปรับค่าที่บันทึกได้จากแห่งวัดนั้น ๆ ให้สอดคล้อง ถ้าการปรับค่านี้นี้แสดงให้เห็นว่าไม่เป็นไปตามตารางการปฏิบัติหรือการบำบัดที่เลือก ต้องถือว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดล้มเหลว ทั้งนี้ มีทางเลือกในการดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดผลไม้ซ้ำ ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ สิ่งพิมพ์ออกของบันทึกอุณหภูมิจะต้องมาพร้อมกับข้อมูลสรุปที่เหมาะสมที่ระบุว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดตามที่กำหนดกับผลผลิตได้รับความสำเร็จ

๖.๔ NPPO ต้องให้การรับรองบันทึกและสรุปเหล่านี้อย่างเป็นทางการ ก่อนยืนยันว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดได้ประสบผลสำเร็จ สิ่งเหล่านี้ ต้องมีพร้อมไว้ให้แก่กรณวิชาการเกษตรตรวจประเมินเมื่อต้องการ

๖.๕ ถ้าการปฏิบัติหรือการบำบัดตามที่กำหนดกับผลผลิตไม่ได้รับความสำเร็จ อาจเชื่อมต่อตัวลงบันทึกข้อมูลอีกครั้งและการปฏิบัติหรือการบำบัดยังคงดำเนินการต่อไป โดยมีเงื่อนไขว่า

๖.๕.๑ NPPO ต้องยืนยันการบำรุงรักษาของเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดการปฏิบัติหรือการบำบัดและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ข้อมูลจะถูกรวบรวมต่อไปจากเวลาที่เชื่อมต่อ
ตัวลงบันทึกข้อมูลอีกครั้ง

ข้อ ๗ การขนผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนการขนผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้าเพื่อให้
มั่นใจว่าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่าง ๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันการเข้าไปของศัตรูพืช
ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้
หรือใช้วัสดุที่ป้องกันแมลงได้ปิดกั้นช่องว่างระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้า
ให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกด้วยผนึกโลหะที่มีหมายเลขกำกับภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกปิดตู้ขนส่ง
สินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งมาถึงยังด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) ในราชอาณาจักรไทย
โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า ต้องปฏิเสธ
ตู้ขนส่งสินค้าที่ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย เสียหาย

๘.๒ ต้องบันทึกหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้ถ้ายังไม่ขนเข้าสู่ขนส่งสินค้าโดยทันที

ผลไม้ซึ่งได้รับการปฏิบัติหรือบำบัดแล้วแต่ยังไม่มีจุดมุ่งหมายที่จะขนเข้าสู่ขนส่ง
สินค้าโดยทันที อาจเก็บรักษาไว้เพื่อทำการขนส่งในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษา
ความปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย NPPO ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องปฏิบัติหรือบำบัด ต้องปิดผนึกประตูห้อง

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องเคลื่อนย้ายผลไม้
ในลักษณะที่ปลอดภัยซึ่งได้รับอนุมัติโดย NPPO และต้องไม่มีผลไม้อื่นเก็บไว้ในห้องนั้น และ

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับ

ดูแลของ NPPO ตาม ข้อ ๗

ข้อกำหนดสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากราชอาณาจักรสเปน พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบในการให้ความมั่นใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิ การรวมของเครื่องบันทึกข้อมูลการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด ดังต่อไปนี้

๒.๑ ต้องเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น ความแม่นยำของระบบต้องอยู่ภายใน ± 0.3 องศาเซลเซียส ของอุณหภูมิจริงในช่วง ± 3 องศาเซลเซียส

๒.๒ ต้องสามารถทำงานได้โดยอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนขั้นต่ำ ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ต่อไปนี้ ได้อย่างต่อเนื่อง วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิระหว่างดำเนินการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิและอุณหภูมิช่วงระยะเวลาระหว่างการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทั้งหมดอย่างน้อยทุก ๆ ชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียดการแสดงผลที่ ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บบันทึกไว้จนกระทั่งข้อมูลสามารถได้รับการตรวจตราโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์สิ่งพิมพ์ออกซึ่งบ่งชี้แท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง เวลา และอุณหภูมิ ตลอดจนหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ ชนิดของแท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความแม่นยำเหมาะสมที่สุดสำหรับช่วงอุณหภูมิของการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นนี้

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า หน่วยรับรู้ต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจาก ส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความแม่นยำอยู่ภายใน ± 0.3 องศาเซลเซียส ในช่วงของอุณหภูมิ ± 3 องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องติดป้ายระบุแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งด้วยหมายเลขที่เหมือนกันกับ หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิที่อ่านได้จากสิ่งพิมพ์ออกซึ่งผลิตโดยระบบการบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ต้องดำเนินการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งเกล็ดผสมกับน้ำกลั่น ในภาชนะบรรจุที่สะอาดและผนังเป็นฉนวนกันความร้อน ก่อนนำไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้

๔.๓ ต้องใส่น้ำแข็งให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำในปริมาณที่เพียงพอต่อการกวน ให้เข้ากัน โดยมีน้ำแข็งประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่น้ำไปแทนที่ช่องว่างอากาศ (ร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ ต้องกวนให้เข้ากันอย่างทั่วถึง เพื่อให้มั่นใจว่าน้ำเย็นลงอย่างทั่วถึงและ เกิดการผสมเข้ากันอย่างดี โดยใช้ระยะเวลาการปรับอุณหภูมิของน้ำนานไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที เพื่อให้อุณหภูมิลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ระหว่างการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิ ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิทั้งหมด และเทอร์มอมิเตอร์มาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งและน้ำโดยไม่สัมผัสกับด้านข้างหรือด้านล่างของ ภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ ต้องกวนส่วนผสมของน้ำแข็งและน้ำอย่างต่อเนื่องในขณะที่ทำการทดสอบ การอ่านค่า การสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิจะสามารถดำเนินการได้ หลังจากการอ่านค่าอุณหภูมิมีความเสถียรที่อุณหภูมิ คงที่ต่ำสุดแล้วเท่านั้น

๔.๖ ต้องบันทึกการอ่านค่าอุณหภูมิ ๒ ครั้งติดต่อกัน สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ แต่ละแท่งที่อุณหภูมิต่ำสุดที่ทำได้ ทั้งนี้ ต้องมีช่วงเวลาอย่างน้อย ๖๐ วินาที ระหว่างการอ่าน ๒ ครั้ง สำหรับ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใด อย่างไรก็ตาม ช่วงเวลาต้องไม่เกิน ๕ นาที โดยค่าความแปรปรวนหรือ ผลต่างจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้ง ๒ ครั้ง ต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ ต้องเปลี่ยนและปฏิเสธไม่ให้นำแท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใดซึ่งค่าการอ่าน อุณหภูมิแสดงการเบี่ยงเบนมากกว่า ± 0.3 องศาเซลเซียส จากมาตรฐานที่ ๐ องศาเซลเซียส มาใช้สำหรับการ ปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของ NPPO ต้องจัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการสอบเทียบ แท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับ ราชาอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบ มากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งมาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบ

ข้อ ๕ การวางตำแหน่งแห่งวัดอุณภูมิ

๕.๑ การขนผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางตำแหน่งแห่งวัดอุณภูมิ ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงหีบห่อในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้มั่นใจว่าอากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบหีบห่อซึ่งวางรวมกันบนแท่นวางและหีบห่อที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ ต้องบันทึกอุณหภูมิต่อการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งจากแห่งวัดอุณภูมิผลไม้อย่างน้อย ๓ แห่ง เพื่อติดตามอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแห่งวัดเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถติดตามอุณหภูมิได้อย่างเพียงพอ

๕.๔ ต้องเสียบแห่งวัดอุณภูมิที่ใช้วัดอุณหภูมิมผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงกึ่งกลางของผลไม้ทดสอบ ต้องคัดเลือกผลไม้ทดสอบจากผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในรุ่นหรือสินค้าแบบเดียวกัน กรณีผลไม้มีขนาดเล็ก ต้องเสียบแห่งวัดอุณภูมิผ่านผลไม้สองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผล ตลอดจนการเสียบแห่งวัดอุณภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อป้องกันการวัดอุณภูมิอากาศแทนการวัดอุณหภูมิมผลไม้ ในกรณีเหล่านี้ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นจะถูกละเลย

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

๕.๕.๑ ต้องวางแห่งวัดอุณภูมิผลไม้จำนวน ๒ แห่ง ในหีบห่อในลักษณะเป็นเส้นทแยงมุมตรงข้ามกัน ที่ห่างจากท้ายสุดของกองสินค้าประมาณ ๑ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และห่างจากท้ายสุดของกองสินค้าประมาณ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๑๒ เมตร

๕.๕.๒ ต้องวางแห่งวัดอุณภูมิผลไม้่อีกจำนวน ๑ แห่ง ในหีบห่อซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของกองสินค้า

๕.๕.๓ ทั้งนี้ แห่งวัดอุณภูมิผลไม้ทั้งหมด ๓ แห่ง ต้องวางอยู่ในหีบห่อที่ตำแหน่งความสูงครึ่งหนึ่งของกองสินค้า

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนผลไม้เข้าตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกด้วยผนึกโลหะที่มีหมายเลขกำกับภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งมาถึงยังด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) ในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า ต้องปฏิเสธตู้ขนส่งสินค้าที่ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย เสียหาย

๖.๒ ต้องบันทึกหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยัน ...

ข้อ ๗ การยืนยันการปฏิบัติหรือการบำบัด

๗.๑ การจัดเตรียมในการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งจะเสร็จสิ้นในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและทำขนถ่ายสินค้าในราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องดาวน์โหลดบันทึกของการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นจากคอมพิวเตอร์และส่งต่อบันทึกเหล่านี้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา)

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์ยืนยันบันทึกการปฏิบัติหรือการบำบัดว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านตรวจพืชที่นำเข้าทราบว่า การปฏิบัติหรือการบำบัดเสร็จสิ้นแล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิ

๗.๓ เมื่อสินค้าที่ส่งมอมมาถึงด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิผลไม่โดยใช้วิธีการใน ข้อ ๔ และพิสูจน์ยืนยันว่าบันทึกการปฏิบัติหรือการบำบัดเป็นไปตามข้อกำหนด

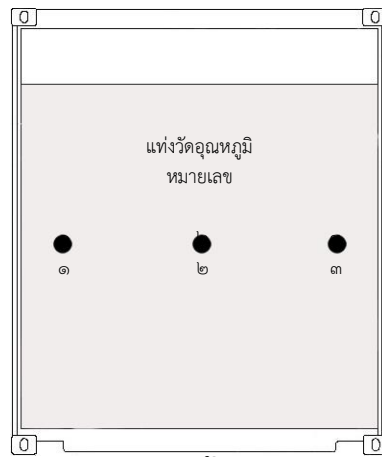
๗.๔ การสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิผลไม่อีกครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติหรือการบำบัดสูงกว่าการตั้งค่าการสอบเทียบในขณะเริ่มต้น จะต้องปรับค่าที่บันทึกได้จากแห่งวัดนั้น ๆ ให้สอดคล้อง

๗.๕ ถ้าการปรับค่านี้แสดงให้เห็นว่าไม่เป็นไปตามตารางการปฏิบัติหรือการบำบัดที่เลือก ต้องถือว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดล้มเหลว ต้องส่งสินค้าที่ส่งมอมส่งออกไปนอกราชอาณาจักรหรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย

มุมมองด้านข้าง

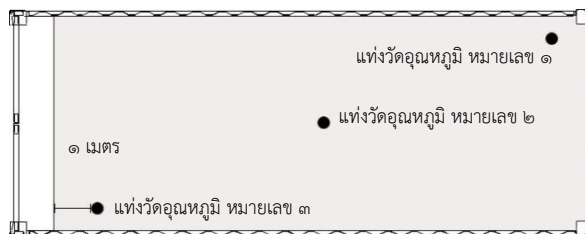


มุมมองด้านประตู



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

ใบรับรองการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากราชอาณาจักรสเปน พ.ศ. ๒๕๖๖

ชื่อผู้ส่งออก

หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช

หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้า

หมายเลขเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

นาฬิกาของตู้ขนส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา GMT

วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิ (ที่อุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

| หมายเลข แห่งวัดอุณหภูมิ | การอ่านค่าอุณหภูมิ ครั้งที่ ๑ | การอ่านค่าอุณหภูมิ ครั้งที่ ๒ | ค่าตรวจแก้ |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------|
| ๑ | | | |
| ๒ | | | |
| ๓ | | | |

๒. ตำแหน่งการวางแห่งวัดอุณหภูมิ

| ตำแหน่งของแห่งวัดอุณหภูมิ | อุณหภูมิผลไม้ (องศาเซลเซียส) |
|---------------------------|------------------------------|
| ๑ | |
| ๒ | |
| ๓ | |

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า
เวลาท้องถิ่น วันที่ (วัน เดือน ปี)

.....
ชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ตราประทับ