

ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากราชอาณาจักรสเปน

พ.ศ. ๒๕๖๖

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลองุ่นสดนำเข้าเพื่อการค้าจากราชอาณาจักรสเปนเสร็จสิ้นแล้ว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๘ (๒) และมาตรา ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. ๒๕๐๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติกักพืช (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๑ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกักพืช จึงออกประกาศเงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากราชอาณาจักรสเปนดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืชที่อนุญาต

ผลองุ่นสด (table grape, *Vitis vinifera*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลองุ่นสดจากราชอาณาจักรสเปน ปรากฏตามเอกสารหมายเลข 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) อย่างเป็นทางการของราชอาณาจักรสเปน ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “NPPO”

ข้อ ๖ การอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลองุ่นสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในราชอาณาจักรสเปนไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๘ พื้นที่ผลิตที่อนุญาต

ผลองุ่นสดต้องผลิตในราชอาณาจักรสเปน และผลองุ่นสดจากทุกพื้นที่ผลิตในราชอาณาจักรสเปนได้รับอนุญาตให้นำเข้ามายังราชอาณาจักรไทย

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๙.๑ สวนในพื้นที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตซึ่งเกี่ยวข้องกับการส่งออกผลงุ่นสดไปยังราชอาณาจักรไทยต้องเป็นสวนที่ปลูกองุ่นเป็นการค้าและได้รับการขึ้นทะเบียนจาก 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) และติดตามโรงคัดบรรจุที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกผลงุ่นสดไปยังราชอาณาจักรไทย สำเนาของบันทึกการขึ้นทะเบียนต้องมีพร้อมไว้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ NPPO ต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนโรงคัดบรรจุให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มส่งออก

๑๐.๒ โรงคัดบรรจุต้องนำผลงุ่นสดมาจากสวนที่ปลูกองุ่นเป็นการค้าที่ขึ้นทะเบียนในพื้นที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับการตรวจสอบย้อนกลับผลงุ่นสดส่งออก โรงคัดบรรจุต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรซึ่งจัดหาผลงุ่นสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมีพร้อมไว้ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๐.๓ โรงคัดบรรจุต้องมีเอกสารที่ดีเกี่ยวกับมาตรฐานวิธีการปฏิบัติ ซึ่งอธิบายในรายละเอียดของกระบวนการทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการคัดเลือก การจัดการ และการบรรจุ

๑๐.๔ NPPO ต้องดำเนินการตรวจประเมินก่อนการขึ้นทะเบียนโรงคัดบรรจุ และต้องดำเนินการอย่างน้อยทุกปี โรงคัดบรรจุต้องรับผิดชอบในการเก็บข้อมูลทั้งหมด

๑๐.๕ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นเพื่อการกำจัดแมลงศัตรูพืชกักกันก่อนส่งออกต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุที่ขึ้นทะเบียน

๑๐.๖ การตรวจสอบผลงุ่นสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุที่ขึ้นทะเบียน

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับศัตรูพืชกักกัน

ผลองุ่นสดซึ่งมีจุดมุ่งหมายสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยต้องมีมาตรการบริหารจัดการความเสี่ยงสำหรับแมลงวันผลไม้ Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) โดยผลองุ่นสดต้องอยู่ภายใต้การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้

ข้อ ๑๒ มาตรการบริหารจัดการสำหรับแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

ผลองุ่นสดต้องอยู่ภายใต้ตารางการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นเพื่อควบคุมแมลงวันผลไม้ *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 ในระหว่างการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออกและระหว่างขนส่งสามารถดำเนินการได้เฉพาะผลไม้ชนิดพันธุ์ (species) เดียวกันในหีบห่อแบบเดียวกันเท่านั้น

๑๓.๒ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง ทั้งนี้ การปฏิบัติหรือการบำบัดระหว่างขนส่งอาจดำเนินการเป็นบางส่วนก่อนส่งออก โดยเริ่มต้นในราชอาณาจักรสเปนและเสร็จสิ้นระหว่างขนส่ง ในเหตุการณ์ที่การปฏิบัติหรือการบำบัดเกิดล้มเหลวอาจจะดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดให้เสร็จสิ้นที่ปลายทางได้

๑๓.๓ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออกและระหว่างขนส่งจะประเมินผลด้วยการวัดอุณหภูมิของผลไม้เท่านั้น

๑๓.๔ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๓.๔.๑ โรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็นที่ใช้ดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องได้รับอนุมัติโดย NPPO และกรมวิชาการเกษตร การปฏิบัติหรือการบำบัดที่ดำเนินการก่อนส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลโดย NPPO ในโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็นที่ได้รับอนุมัติโดย NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลองุ่นสดซึ่งมีจุดมุ่งหมายสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยอาจได้รับการปฏิบัติหรือบำบัดพร้อมกับผลองุ่นสดที่จะส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๓.๔.๒ ถ้าสินค้าที่ส่งมอบเป็นผลองุ่นสดที่จะได้รับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

๑๓.๕ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๓.๕.๑ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งหมายถึง การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นที่ดำเนินการระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า

๑๓.๕.๒ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า อาจเริ่มต้นในประเทศผู้ส่งออกและเสร็จสิ้นระหว่างขนส่งหรือเสร็จสิ้นที่ปลายทาง

๑๓.๕.๓ ผลองุ่นสดซึ่งมีจุดมุ่งหมายสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องได้รับการทำความเย็นล่วงหน้าจนกระทั่งอุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผล เท่ากับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายของการปฏิบัติหรือการบำบัดก่อนขนส่งตู้ขนส่งสินค้า เพื่อให้มั่นใจว่า ผลไม้ถูกทำให้เย็นถึงระดับที่เหมาะสมก่อนที่จะเริ่มต้นเกี่ยวกับข้อบังคับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิผลไม้ให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

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

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับการบรรจุและฉลาก

๑๔.๑ วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

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

๑๔.๓ ต้องบรรจุผลองุ่นสดที่อยู่ภายใต้การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออกและส่งออกโดยการขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศในหีบห่อที่ไม่มีรู ถ้ามีรูหรือช่องเปิดต้องปิดด้วยตาข่าย ขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร เพื่อป้องกันการเข้าไปของแมลงศัตรูพืชกักกัน

๑๔.๔ ผลองุ่นสดที่อยู่ภายใต้การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าที่มีระบบการทำความเย็นในตัวตู้จะได้รับการยกเว้นจากข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๑๔.๓

๑๔.๕ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนหีบห่อเพื่ออำนวยความสะดวกให้การตามสอบ อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละหีบห่อ ได้แก่

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

๑๔.๖ ถ้าส่งออกผลองุ่นสดไปยังราชอาณาจักรไทยในหีบห่อที่ไม่ได้มัดรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละหีบห่อ อย่างไรก็ตาม ถ้าส่งออกผลองุ่นสดไปยังราชอาณาจักรไทยในหีบห่อที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๔.๗ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๕ การตรวจสอบขาออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ซึ่งกำหนดโดยกรมวิชาการเกษตรแล้ว ก่อนให้การรับรองผลองุ่นสดเพื่อส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

๑๕.๑ ได้ดำเนินการตรวจสอบผลองุ่นสดตามวิธีการอย่างเป็นทางการที่เหมาะสม และพบว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันใด ๆ ที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ สินค้าที่ส่งมอบต้องได้รับการปฏิบัติหรือบำบัดที่เหมาะสม (ถ้ามี) หรือนำออกจาก การส่งออก

๑๕.๒ ผลองุ่นสดได้รับการดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒ เพื่อควบคุมแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

ข้อ ๑๖ การออกใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๖.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO ต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและต้องมีการแจ้งเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

“This consignment of table grape fruit was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of table grape 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 และตรวจตราเพื่อลงความเห็นว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิต โดยปกติ จะส่งตัวอย่างไปทำการจำแนกชนิดในห้องปฏิบัติการ และต้องกักสินค้าที่ส่งมอบไว้จนกว่าจะทราบผล

๑๗.๔ สำหรับสินค้าที่ส่งมอบที่มีผลล่งุ่นสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงองุ่น) ต้องเก็บตัวอย่างจำนวน ๔๕๐ หน่วย (พวงองุ่น) หรือทั้งหมด สำหรับสินค้าที่ส่งมอบที่มีผลล่งุ่นสดจำนวนมากกว่าหรือเท่ากับ ๑,๐๐๐ หน่วย (พวงองุ่น) ต้องเก็บตัวอย่างจำนวน ๖๐๐ หน่วย (พวงองุ่น)

๑๗.๕ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามที่กำหนดไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ ระหว่างการตรวจสอบขาเข้า ต้องดำเนินการมาตรฐานดังต่อไปนี้

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 กรมวิชาการเกษตรอาจระงับการนำเข้าผลองุ่นสดจากเส้นทางที่ระบุเป็นการชั่วคราว จนกว่าจะมีการลงความเห็นการประเมินความเสี่ยงสิ่งมีชีวิตที่ตรวจพบ

๑๗.๗ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งสินค้าที่ส่งมอบออกไปนอกราชอาณาจักรหรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใด ดังต่อไปนี้

๑๗.๗.๑ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นไม่ประสบผลสำเร็จ

๑๗.๗.๒ ประตุตู้ขนส่งสินค้าปิดไม่สนิท หรือตู้ขนส่งสินค้าหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๗.๓ ผนังปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๗.๔ เสียบแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้เลยออกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ในตำแหน่งที่ระบุไว้ หรือผลไม้ที่ถูกเสียบด้วยแท่งวัดอุณหภูมิเป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๗.๗.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี หรือไม่ถูกต้อง

๑๗.๗.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง

ข้อ ๑๘ การตรวจประเมินวิธีการส่งออก

๑๘.๑ การส่งออกผลองุ่นสดจากราชอาณาจักรสเปนไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มหลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกของราชอาณาจักรสเปนแล้วเท่านั้น โดยราชอาณาจักรสเปนต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายของการตรวจประเมินดังกล่าว

๑๘.๒ ในเหตุการณ์ระงับการนำเข้าหรือเหตุผิดปกติใด ๆ โดยที่กรมวิชาการเกษตรลงความเห็นว่า การตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกดังกล่าวมีความจำเป็น กรมวิชาการเกษตรอาจตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกในราชอาณาจักรสเปนก่อนตัดสินใจให้มีการเริ่มต้นนำเข้าใหม่ โดยราชอาณาจักรสเปนต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายการตรวจประเมินเหล่านี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลองุ่นสดจากราชาอาณาจักรสเปน
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากราชาอาณาจักรสเปน พ.ศ. ๒๕๖๖

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Coleoptera	
<i>Harmonia axyridis</i>	harlequin ladybird
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
Order Hemiptera	
Family Aphididae	
<i>Macrosiphum euphorbiae</i>	potato aphid
Family Coccidae	
<i>Parthenolecanium corni</i>	European fruit lecanium
<i>Pulvinaria vitis</i>	cottony grape scale
Family Diaspididae	
<i>Aspidiotus nerii</i>	aucuba scale
<i>Hemiberlesia rapax</i>	greedy scale
<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>	mulberry scale
Family Phylloxeridae	
<i>Viteus vitifoliae</i>	grapevine phylloxera
Family Pseudococcidae	
<i>Planococcus ficus</i>	grape mealybug
<i>Pseudococcus viburni</i>	obscure mealybug
Order Lepidoptera	
Family Tortricidae	
<i>Cacoecimorpha pronubana</i>	summer fruit tortrix
<i>Eupoecilia ambiguella</i>	grapevine moth
<i>Lobesia botrana</i>	European grapevine moth

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
<i>Sparganothis pilleriana</i>	grapevine leaf roller
ไร	
Family Eriophyidae	
<i>Calepitrimerus vitis</i>	grape leaf rust mite
Family Tenuipalpidae	
<i>Brevipalpus lewisi</i>	citrus flat mite
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
แบคทีเรีย	
<i>Pseudomonas viridiflava</i>	bacterial leaf blight of tomato
รา	
<i>Coniella diplodiella</i>	grapevine white rot
<i>Diplodia seriata</i>	grapevine trunk disease
<i>Monilinia fructicola</i>	brown rot
<i>Monilinia fructigena</i>	brown rot
<i>Phomopsis viticola</i>	Phomopsis cane and leaf spot

ข้อกำหนดสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากราชอาณาจักรสเปน 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 โดยมีความละเอียดการแสดงผลที่ ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บบันทึกไว้จนกระทั่งข้อมูลสามารถได้รับการตรวจตราโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์สิ่งพิมพ์ออกซึ่งบ่งชี้แท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง เวลา และอุณหภูมิ ตลอดจนหมายเลขโรงงานปฏิบัติหรือบำบัดด้วยความเย็น

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ ชนิดของแท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความแม่นยำเหมาะสมที่สุดสำหรับช่วงอุณหภูมิของการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นนี้

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า หน่วยรับรู้ (sensing unit) ต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ 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 ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่น้ำไปแทนที่ช่องว่างอากาศ (ร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ ต้องกวนให้เข้ากันอย่างทั่วถึง เพื่อให้มั่นใจว่าน้ำเย็นลงอย่างทั่วถึงและเกิดการผสมเข้ากันอย่างดี โดยใช้ระยะเวลาการปรับอุณหภูมิของน้ำนานไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที เพื่อให้อุณหภูมิลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ระหว่างการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิ ต้องจุ่มแห่งวัดอุณหภูมิทั้งหมดและเทอร์โมมิเตอร์มาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งและน้ำโดยไม่สัมผัสกับด้านข้างหรือด้านล่างของภาชนะบรรจุ 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 ต้องมี ...

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 ต้องให้การรับรองบันทึกและสรุปเหล่านี้อย่างเป็นทางการก่อนยืนยันว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดได้ประสบผลสำเร็จ 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
ให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกด้วยฉนวนโลหะที่มีหมายเลขกำกับภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ฉนวนปิดตู้ขนส่ง
สินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งมาถึงยังด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) ในราชอาณาจักรไทย
โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า ต้องปฏิเสธ
ตู้ขนส่งสินค้าที่ฉนวนปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย เสียหาย

๘.๒ ต้องบันทึกหมายเลขฉนวนปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืช

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 เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากราชอาณาจักรสเปน 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 ต้องคัดเลือกผลไม้ทดสอบจากผลที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในรุ่นหรือสินค้าแบบเดียวกัน กรณีผลไม้มีขนาดเล็ก ต้องเสียบแห่งวัดอุณภูมิผ่านผลไม้สองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผล ตลอดจนการเสียบแห่งวัดอุณภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อป้องกันการวัดอุณภูมิอากาศแทนการวัดอุณภูมิผลไม้ 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 และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านตรวจพืชที่นำเข้าทราบว่าปฏิบัติหรือการบำบัดเสร็จสิ้นแล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิ

๗.๓ เมื่อสินค้าที่ส่งมอบมาถึงด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิผลไม่โดยใช้วิธีการใน ข้อ ๔ และพิสูจน์ยืนยันว่าบันทึกการปฏิบัติหรือการบำบัดเป็นไปตามข้อกำหนด

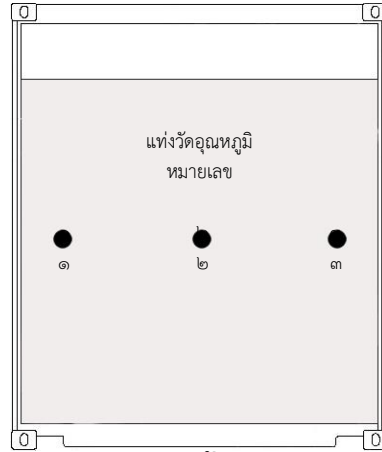
๗.๔ การสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิผลไม่อีกครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติหรือการบำบัดสูงกว่าการตั้งค่าการสอบเทียบในขณะเริ่มต้น จะต้องปรับค่าที่บันทึกได้จากแห่งวัดนั้น ๆ ให้สอดคล้อง

๗.๕ ถ้าการปรับค่านี้แสดงให้เห็นว่าไม่เป็นไปตามตารางการปฏิบัติหรือการบำบัดที่เลือก ต้องถือว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดล้มเหลว ต้องส่งสินค้าที่ส่งมอบส่งออกป็นนอกราชอาณาจักรหรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย

มุมมองด้านข้าง



มุมมองด้านประตู



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางถังวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

ใบรับรองการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลองุ่นสดจากราชอาณาจักรสเปน 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