

ประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลกีวีสดจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส
พ.ศ. ๒๕๖๓

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลกีวีสดนำเข้าเพื่อการค้าจากสาธารณรัฐฝรั่งเศสเสร็จสิ้นแล้ว

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

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลกีวีสดจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลกีวีสดจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส พ.ศ. ๒๕๕๕ ลงวันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๕๕

ข้อ ๔ ชนิดพืชที่อนุญาต

ชนิดของผลกีวีสดดังต่อไปนี้ ที่ได้รับอนุญาตให้นำเข้าราชอาณาจักรไทย

๔.๑ *Actinidia arguta*

๔.๒ *Actinidia chinensis*

๔.๓ *Actinidia deliciosa*

ข้อ ๕ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลกีวีสดจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

๖.๑ ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

๖.๒ สาธารณรัฐฝรั่งเศส คือ Direction Générale de l’Alimentation (General Directorate for Food) ได้รับมอบหมายให้เป็นองค์กรอารักขาพืชแห่งชาติ (National Plant Protection Organization) อย่างเป็นทางการของสาธารณรัฐฝรั่งเศส ซึ่งต่อไปในประกาศนี้จะเรียกว่า “NPPO”

ข้อ ๗ การอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๘ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลกีวีสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในสาธารณรัฐฝรั่งเศสหรือรัฐสมาชิกสหภาพยุโรปไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำหรือทางอากาศ

ข้อ ๙ แหล่งปลูก

ผลกีวีสดต้องเป็นผลผลิตจากสาธารณรัฐฝรั่งเศสและมาจากพื้นที่ ซึ่ง NPPO เสนอให้เป็นแหล่งปลูกสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยและกรมวิชาการเกษตรได้ให้การรับรองแล้ว ก่อนที่จะส่งออก

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับสวน

๑๐.๑ สวนในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตที่จะส่งออกผลกีวีสดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องเป็นสวนที่ปลูกเพื่อการค้าและจดทะเบียนไว้กับ NPPO หรือภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การรับรอง NPPO ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนสวนให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนสวนให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๐.๒ เกษตรกรเจ้าของสวนที่จดทะเบียนต้องมีการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในสวน โดยต้องรักษาความสะอาดสวน และต้องมีการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการอื่น ๆ ในการควบคุมศัตรูพืช ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันได้รับการจัดการอย่างเหมาะสม

๑๐.๓ เกษตรกรต้องเก็บรักษาสวนที่การบริหารจัดการ การติดตามประชากรศัตรูพืช และการควบคุมศัตรูพืชที่ดำเนินการในสวนที่จดทะเบียนตลอดฤดูกาลปลูก และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้

๑๑.๑ NPPO ต้องจดทะเบียนและติดตามตรวจสอบโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จะส่งออกผลกีวีสดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องมอบบันทึกรายละเอียดการจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้ให้แก่กรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ และต้องดำเนินการจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้ให้เสร็จสิ้นก่อนเริ่มการส่งออก

๑๑.๒ โรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนต้องนำผลกีวีสดมาจากสวนที่จดทะเบียนในแหล่งปลูกที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถดำเนินการทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาได้อย่างรวดเร็ว ต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรเจ้าของสวนซึ่งส่งออกผลไม้ไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมอบข้อมูลเหล่านี้ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตรเมื่อได้รับการร้องขอ

๑๑.๓ โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องจัดทำเอกสารมาตรฐานการปฏิบัติงาน ซึ่งแสดงรายละเอียดขั้นตอนเกี่ยวกับการคัดขนาด การจัดการ และการบรรจุ

๑๑.๔ NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบระบบของโรงคัดบรรจุผลไม้ก่อนจดทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้ และต้องตรวจสอบระบบเป็นประจำทุกปี โรงคัดบรรจุผลไม้ต้องรับผิดชอบในการเก็บรักษาข้อมูลต่าง ๆ ทั้งหมด

๑๑.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกเพื่อกำจัดศัตรูพืชก็ักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

๑๑.๖ การตรวจผลกีวีสดว่าปราศจากศัตรูพืชก็ักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุผลไม้ที่จดทะเบียนเท่านั้น

ข้อ ๑๒ ข้อกำหนดสำหรับแมลงศัตรูพืชก็ักกัน

ผลกีวีสดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยต้องจัดการความเสี่ยงแมลง Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) ด้วยวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

ข้อ ๑๓ มาตรการจัดการสำหรับแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

ผลกีวีสดต้องผ่านวิธีการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่อุณหภูมิและระยะเวลาต่อไปนี้เพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

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 ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๔.๑ เฉพาะผลไม้ชนิดพันธุ์ (species) เดียวกันในบรรจุภัณฑ์แบบเดียวกันเท่านั้นที่สามารถนำมาใช้ในการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและระหว่างขนส่ง

๑๔.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นสามารถดำเนินการได้ทั้งก่อนส่งออกหรือระหว่างขนส่ง สำหรับการดำเนินการระหว่างขนส่งนั้น อาจดำเนินการเพียงบางส่วนก่อนส่งออกโดยเริ่มต้นดำเนินการในสาธารณรัฐฝรั่งเศสและเสร็จสิ้นสมบูรณ์ระหว่างขนส่ง ในกรณีที่การดำเนินการระหว่างขนส่งเกิดล้มเหลว อาจดำเนินการต่อให้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ได้เมื่อสินค้าขึ้นถึงจุดหมายปลายทาง

๑๔.๓ การประเมินผลสำเร็จของการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นทั้งกรณีก่อนส่งออกและระหว่างขนส่ง จะประเมินจากอุณหภูมิของแพ่งวัดอุณหภูมิผลไม้เท่านั้น

๑๔.๔ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก

๑๔.๔.๑ ห้องเย็นซึ่งใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO โดยต้องดำเนินการในห้องเย็นสำหรับกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตร ผลกีวีสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยอาจทำการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นควบคู่ไปพร้อมกับผลกีวีสดที่ส่งออกไปยังประเทศอื่นได้

๑๔.๔.๒ ถ้าผลกีวีสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเอกสารหมายเลข ๒ ท้ายประกาศนี้

๑๔.๕ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑๔.๕.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งเป็นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นโดยดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้าระหว่างขนส่งสินค้า

๑๔.๕.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งซึ่งดำเนินการในตู้ขนส่งสินค้านั้น อาจจะเริ่มต้นกระบวนการตั้งแต่ตู้ขนส่งสินค้าอยู่บนบกและเสร็จสิ้นในช่วงระหว่างขนส่ง หรือเสร็จสิ้นเมื่อตู้ขนส่งสินค้าไปถึงปลายทาง

๑๔.๕.๓ การส่งออกผลกีวีสดซึ่งต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งนั้น ต้องลดอุณหภูมิผลตรงบริเวณกึ่งกลางผลให้ต่ำลงถึงระดับเดียวกันกับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายที่กำหนดสำหรับกำจัดแมลงวันผลไม้เป็นการล่วงหน้าก่อนขนถ่ายเข้าตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้มั่นใจว่าอุณหภูมิผลได้ลดต่ำลงถึงระดับที่เหมาะสม ก่อนเริ่มต้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิผลให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

๑๔.๕.๔ ถ้าผลกีวีสดต้องผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดตามเอกสารหมายเลข ๓ ท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ต้องมีใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้แนบมาพร้อมกับสินค้าด้วยทุกครั้ง

ข้อ ๑๕ ข้อกำหนดสำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลาก

๑๕.๑ บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

๑๕.๒ ต้องบรรจุผลกีวีสดในบรรจุภัณฑ์ซึ่งปราศจากแมลงที่มีชีวิต ดิน ทราย และไม่มีการปะปนของชิ้นส่วนของพืชอื่น เช่น ใบ กิ่งก้าน เมล็ด เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

๑๕.๓ ผลกีวีสดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกและส่งออกทางอากาศหรือทางน้ำต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีรู ถ้ามีรูหรือช่องเปิดต้องปิดด้วยผ้าตาข่ายขนาดของตาข่ายแต่ละรูต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลาง ไม่เกิน ๑.๖ มิลลิเมตร เพื่อป้องกันการเข้าไปของแมลงศัตรูพืชกักกัน

๑๕.๔ ผลกีวีสดซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในข้อ ๑๕.๓

๑๕.๕ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การทวนสอบย้อนกลับแหล่งที่มาเป็นไปได้อย่างรวดเร็ว แต่อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละบรรจุภัณฑ์ ได้แก่

- ผลผลิต หรือ ผลผลิตของฝรั่งเศส
- ชื่อบริษัทส่งออก
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)

- หมายเลขทะเบียนโรงคัดบรรจุผลไม้
- หมายเลขทะเบียนสวน

๑๕.๖ ในกรณีส่งออกผลกีวีสดมายังราชอาณาจักรไทยโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์แยกเป็นกล่องไม่ได้มีเครื่องหมายต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์แต่ละกล่อง แต่อย่างไรก็ตาม ในกรณีส่งออกโดยบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

๑๕.๗ ผลกีวีสดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๖ การตรวจสอบส่งออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการตามข้อกำหนดต่าง ๆ ของกรมวิชาการเกษตรครบสมบูรณ์แล้ว ก่อนให้การรับรองผลกีวีสดส่งออกปราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

๑๖.๑ ได้ดำเนินการตรวจสอบผลกีวีสดก่อนส่งออกตามกระบวนการที่เหมาะสมอย่างเป็นทางการ และต้องปราศจากศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือปฏิเสธการส่งออก

๑๖.๒ ผลกีวีสดได้ผ่านการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นตามข้อกำหนดข้อ ๑๓ เพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata* แล้ว

ข้อ ๑๗ การรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๑ ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO กำกับมาด้วย โดยต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าทุกครั้งที่จะส่งไปยังราชอาณาจักรไทยและต้องระบุข้อความเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

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

๑๗.๒ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๑๗.๒.๑ ถ้าผลกีวีสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก ต้องระบุรายละเอียดของโรงงานกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น อุณหภูมิ และระยะเวลาที่ใช้ (จำนวนวันที่ต่อเนื่องกัน) ในใบรับรองสุขอนามัยพืชบนส่วนที่เหมาะสม

๑๗.๒.๒ ถ้าผลกีวีสดได้รับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องมีต้นฉบับใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิตามเอกสารหมายเลข ๔ ท้ายประกาศนี้แนบมาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๗.๓ ในกรณีขนส่งทางน้ำต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๑๘ การตรวจนำเข้า

๑๘.๑ เมื่อผลกีวีสดมาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย การตรวจนำเข้าจะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของเอกสารทั้งหมดที่แนบมาพร้อมกับสินค้า

๑๘.๒ สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงที่มีชีวิต อาการของโรคพืช เมล็ดพืชที่ปนเปื้อน ดิน ขยะ และเศษซากอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

๑๘.๓ พนักงานเจ้าหน้าที่จะเก็บตัวอย่างผลกีวีสดและตรวจสอบเพื่อยืนยันว่ามีศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิตจะส่งตัวอย่างศัตรูพืชไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อจำแนกชนิด และต้องกักผลไม้ไว้จนกว่าจะทราบผลจากห้องปฏิบัติการ

๑๘.๔ ถ้ามีผลกีวีสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๔๕๐ ผล หรือตรวจทั้งหมด ถ้ามีจำนวนเท่ากับหรือมากกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างตรวจจำนวน ๖๐๐ ผล

๑๘.๕ ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามเอกสารหมายเลข ๑ ท้ายประกาศนี้ ระหว่างการตรวจนำเข้าผลกีวีสดต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

๑๘.๕.๑ แมลงวันผลไม้

(๑) ถ้าตรวจพบแมลงวันผลไม้ที่มีชีวิต ต้องส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะแจ้งผลการตรวจให้ NPPO ทราบและระงับการนำเข้าโดยทันที

(๒) NPPO ต้องตรวจสอบสาเหตุของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นโดยทันที และเสนอมาตรการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกมาตรการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุและมีการดำเนินการมาตรการแก้ไขจนเป็นที่ยอมรับของกรมวิชาการเกษตร

๑๘.๕.๒ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันชนิดอื่น ๆ ที่มีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ ต้องกำจัดศัตรูพืชเหล่านั้นด้วยวิธีที่เหมาะสม (ถ้ามีวิธีการกำจัด) หรือส่งกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

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

๑๘.๗ กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งผลกีวีสดกลับหรือทำลาย โดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้เกิดขึ้น

๑๘.๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่สมบูรณ์

๑๘.๗.๒ ประตูด่านส่งออกสินค้าปิดไม่สนิท

๑๘.๗.๓ ผนึกปิดด่านส่งออกสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

๑๘.๗.๔ เสียบบางส่วนของผลไม้เลยออกนอกผล หรือแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ไม่อยู่ตรงตำแหน่งที่กำหนด หรือผลที่เสียบบางส่วนของผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

๑๘.๗.๕ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี หรือไม่ถูกต้อง

๑๘.๗.๖ บรรจุภัณฑ์ชำรุด และไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการป้องกันแมลง

ข้อ ๑๙ การประเมินกระบวนการส่งออก

๑๙.๑ การส่งออกผลไม้สดจากสาธารณรัฐฝรั่งเศสไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มดำเนินการได้หลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ทำการประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกของสาธารณรัฐฝรั่งเศสแล้วเท่านั้น โดยสาธารณรัฐฝรั่งเศสต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๑๙.๒ ในกรณีที่มีการระงับการนำเข้าหรือการนำเข้าไม่เป็นไปตามที่กำหนด กรมวิชาการเกษตรอาจส่งพนักงานเจ้าหน้าที่เดินทางไปประเมินกระบวนการตรวจรับรองส่งออกในสาธารณรัฐฝรั่งเศสแล้วแต่กรณี ก่อนจะตัดสินใจอนุญาตให้นำเข้าได้อีกต่อไป โดยสาธารณรัฐฝรั่งเศสต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓

พิเศษ วิริยะพาหะ

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลกีวีสตจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลกีวีสตจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส พ.ศ. ๒๕๖๓

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Curculionidae	
<i>Pantomorus cervinus</i>	Fuller's rose beetle
Order Diptera	
Family Tephritidae	
<i>Ceratitis capitata</i>	Mediterranean fruit fly
Order Hemiptera	
Family Aleyrodidae	
<i>Trialeurodes vaporariorum</i>	glasshouse whitefly
Family Coccidae	
<i>Ceroplastes rusci</i>	fig wax scale
Family Diaspididae	
<i>Aspidiotus nerii</i>	aucuba scale
<i>Hemiberlesia rapax</i>	greedy scale
<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>	mulberry scale
Order Lepidoptera	
Family Tortricidae	
<i>Lobesia botrana</i>	grape berry moth
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
รา	
<i>Phaeoacremonium aleophilum</i>	Petri disease

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออก
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลกีวีสดจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส พ.ศ. ๒๕๖๓

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องดำเนินการเฉพาะในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ได้รับการรับรองจาก NPPO และกรมวิชาการเกษตรเท่านั้น สาธารณรัฐฝรั่งเศสต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดสำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรในการเดินทางไปตรวจรับรองห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๑.๒ NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ผู้ส่งออกใช้นั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่เหมาะสม มีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่สามารถปรับลดอุณหภูมิและรักษาระดับอุณหภูมิในผลไม่ให้คงที่ได้เป็นระยะเวลานานตามข้อกำหนด และห้องเย็นต้องปิดประตูใส่กุญแจได้เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม่ปลอดภัยจากการเข้าทำลายของศัตรูพืชและการปลอมปนในระหว่างดำเนินการกำจัดศัตรูพืช

๑.๓ NPPO ต้องเก็บข้อมูลการจดทะเบียนห้องเย็นซึ่งผ่านการรับรองเพื่อใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ก่อนส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย การจดทะเบียนห้องเย็นต้องมีรายละเอียดครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

๑.๓.๑ สถานที่ตั้งและแผนผังการก่อสร้างโรงงาน รวมทั้งรายละเอียดของเจ้าของหรือผู้ดำเนินการ

๑.๓.๒ ขนาดและความจุห้องเย็น

๑.๓.๓ ชนิดวัสดุที่ใช้เป็นฉนวนในการทำฝาน้ำ เพดาน และพื้นห้องเย็น

๑.๓.๔ ผู้ผลิต รุ่น ชนิด ขนาดเครื่องทำความเย็นและระบบการหมุนเวียน

อากาศภายในห้องเย็น

๑.๓.๕ ช่วงการควบคุมอุณหภูมิของเครื่องทำความเย็น ระบบควบคุมการละลายน้ำแข็งและข้อมูลจำเพาะ และรายละเอียดของอุปกรณ์สำคัญอื่น ๆ ของเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

๑.๔ NPPO ต้องส่ง ชื่อและที่อยู่ของโรงงานที่มีห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชซึ่งได้รับการจดทะเบียน ให้กับกรมวิชาการเกษตรก่อนเริ่มฤดูกาลการส่งออกในแต่ละปี

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๔ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้ง ในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้น ได้รับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัด อุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งหมายเลขห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนด สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตร หรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลาย สุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิลบ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิลบ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง เพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับ ดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการ เทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

๔.๓ ใส่ น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถ กวนเข้ากันได้ โดยมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่มือน้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่าง น้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่าง ทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัด อุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้น ต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็น ระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็น อุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

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

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

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแผงวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การวางแผงวัดอุณหภูมิที่ตำแหน่งต่าง ๆ ในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชและการเชื่อมต่อแผงวัดอุณหภูมิเข้ากับเครื่องบันทึกข้อมูลต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ การขนย้ายผลไม้ซึ่งวางอยู่บนแท่นรองรับสินค้าเข้าไปในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO และการลดอุณหภูมิผลไม้ให้ต่ำลงล่วงหน้าอาจกระทำได้ขึ้นอยู่กับการพิจารณาของผู้ส่งออก

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นก่อนส่งออกต้องบันทึกอุณหภูมิจากแผงวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๔ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืช

๕.๔ ต้องเสียบแผงวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๕.๕ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิภายในห้องเย็นกำจัดศัตรูพืชที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๕.๒ ต้องมีแผงวัดอุณหภูมิผลไม้อีกจำนวน ๔ แห่ง สำหรับวัดอุณหภูมิภายในผลไม้ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

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

๕.๖ เครื่องบันทึกอุณหภูมิอาจเริ่มการบันทึกอุณหภูมิผลไม้เมื่อใดก็ได้ อย่างไรก็ตาม การพิจารณาเวลาเริ่มต้นการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้น ต้องเริ่มนับเวลาหลังจากแผงวัดอุณหภูมิทุกแห่งมีอุณหภูมิถึงระดับที่กำหนดเท่านั้น

๕.๗ ในกรณีใช้แผงวัดอุณหภูมิจำนวนต่ำสุดตามข้อกำหนด และเกิดเหตุการณ์แผงวัดอุณหภูมิผลไม้แห่งหนึ่งแห่งใดไม่สามารถบันทึกค่าอุณหภูมิในช่วงระยะเวลาตามข้อกำหนดได้เป็นเวลานานมากกว่า ๔ ชั่วโมงติดต่อกัน ให้ถือว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นในครั้งนั้นล้มเหลวและต้องเริ่มต้นดำเนินการใหม่

ข้อ ๖ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๖.๑ ให้ถือว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นได้เสร็จสิ้นสมบูรณ์ถ้ารายงานผลการบันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และแผงวัดอุณหภูมิได้ผ่านการเทียบมาตรฐานอีกครั้งแล้วโดยใช่วิธีการตามข้อ ๔ โรงคัดบรรจุสินค้าต้องเก็บรักษาข้อมูลทั้งหมดไว้เพื่อให้กรมวิชาการเกษตรตรวจสอบ

๖.๒ ถ้าการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นซ้ำสามารถกระทำได้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ NPPO และผู้ส่งออก

๖.๓ ต้องพิมพ์ข้อมูลผลการบันทึกอุณหภูมิพร้อมกับแนบข้อมูลสรุปที่แสดงว่ากระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จ

๖.๔ ต้องลงนามรับรองรายงานผลการบันทึกอุณหภูมิและข้อมูลสรุป ก่อนยืนยันว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ประสบความสำเร็จแล้ว และมอบข้อมูลเหล่านี้แก่กรมวิชาการเกษตรเพื่อตรวจสอบเมื่อได้รับการร้องขอ

๖.๕ ถ้าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้ไม่ประสบความสำเร็จ พนักงานเจ้าหน้าที่อาจเริ่มดำเนินการบันทึกอุณหภูมิใหม่ และการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นที่ดำเนินการต่อเนื่องจากนั้นต้องให้ผล ดังต่อไปนี้

๖.๕.๑ NPPO ต้องตรวจสอบยืนยันว่าได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๖.๓ หรือ

๖.๕.๒ ช่วงระยะเวลาตั้งแต่หยุดดำเนินการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นและกลับมาเริ่มต้นใหม่ต้องน้อยกว่า ๒๔ ชั่วโมง

ทั้ง ๒ กรณีดังกล่าวข้างต้น ต้องบันทึกข้อมูลอย่างต่อเนื่องติดต่อกันไปตลอดเวลาจากจุดที่เครื่องบันทึกอุณหภูมิเริ่มกลับมาบันทึกอุณหภูมิใหม่

ข้อ ๗ การขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ขนส่งสินค้า

๗.๑ NPPO ต้องตรวจสอบตู้ขนส่งสินค้าก่อนอนุญาตให้ขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ทั้งนี้เพื่อให้มั่นใจว่าตู้ขนส่งสินค้าปราศจากศัตรูพืชและต้องปิดช่องระบายอากาศต่าง ๆ ให้สนิทเพื่อป้องกันศัตรูพืชเล็ดลอดเข้าไปในตู้ขนส่งสินค้า ยกเว้นกรณีที่ช่องระบายอากาศถูกปิดแล้ว

๗.๒ ต้องขนถ่ายผลไม้เข้าสู่ตู้ขนส่งสินค้าภายในอาคารที่สามารถป้องกันแมลงได้หรือใช้วัสดุกันแมลงกั้นระหว่างทางเข้าห้องเย็นและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๘ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

๘.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตู้ขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตู้ขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้าในราชอาณาจักรซึ่งตู้ขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๘.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๙ การเก็บรักษาผลไม้กรณีที่ยังไม่ขนย้ายเข้าตู้ขนส่งสินค้าทันที
ผลไม้ซึ่งผ่านการกำจัดศัตรูพืชแล้วแต่ยังไม่ได้ขนย้ายเข้าตู้ขนส่งสินค้าในทันที อาจ
เก็บรักษาผลไม้เหล่านี้ไว้เพื่อทำการขนถ่ายในภายหลังได้ โดยต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขการจัดการรักษาความ
ปลอดภัยจากศัตรูพืชซึ่งกำหนดโดย NPPO ดังต่อไปนี้

๙.๑ ถ้าเก็บรักษาผลไม้ไว้ในห้องเย็นที่ใช้สำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ต้องปิดผนึกประตูห้องเย็น

๙.๒ ถ้าเคลื่อนย้ายผลไม้ไปเก็บรักษาไว้ในห้องอื่น ต้องมีการจัดการซึ่งเห็นชอบโดย
NPPO ว่าปลอดภัยจากการกลับเข้าทำลายของศัตรูพืชได้ และต้องไม่มีผลไม้ชนิดอื่นเก็บไว้ในห้องนั้น

๙.๓ เมื่อมีการขนย้ายผลไม้ต่อมาในภายหลัง ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแล
ของ NPPO ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ในข้อ ๗

ข้อกำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลกีวีสดจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส พ.ศ. ๒๕๖๓

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับผู้ขนส่งสินค้า

๑.๑ ผู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นเหมาะสมสำหรับใช้กำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

๑.๒ ผู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นภายในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO ต้องรับผิดชอบการตรวจสอบผู้ขนส่งสินค้าเพื่อให้แน่ใจว่าผู้ส่งออกใช้ผู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องดำเนินการตรวจสอบจนมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิซึ่งประกอบด้วยเครื่องบันทึกอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

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

๒.๒ ต้องมีประสิทธิภาพ มีระบบการทำงานอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แท่ง

๒.๓ ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องดังต่อไปนี้ วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ รวมทั้งอุณหภูมิระหว่างดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิตลอดช่วงระยะเวลาการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๒.๔ ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทุกแท่งอย่างน้อยหนึ่งครั้งในทุกชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียด ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บข้อมูลทั้งหมดไว้จนกระทั่งข้อมูลเหล่านั้นได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

๒.๕ ต้องสามารถพิมพ์ผลการบันทึกข้อมูลซึ่งแสดง เวลา และอุณหภูมิ ของแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง รวมทั้งสามารถพิมพ์ข้อมูลแสดงหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและผู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

๓.๑ แท่งวัดอุณหภูมิชนิดที่ใช้ต้องมีความเที่ยงตรงสูงสุดในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๓.๒ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตร หรือน้อยกว่า ส่วนที่วัดอุณหภูมิต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความเที่ยงตรงไม่เกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส ในช่วงระหว่างอุณหภูมิ ๓ องศาเซลเซียส ถึง ๓ องศาเซลเซียส

๓.๓ ต้องทำเครื่องหมายแสดงหมายเลขกำกับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งเพื่อประกอบการอ่านข้อมูลที่พิมพ์ออกมาจากเครื่องบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ

๔.๑ การดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๔.๒ ก่อนนำแท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้ ต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งบดละเอียดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุซึ่งผนังมีฉนวนกัน

๔.๓ ใส่น้ำแข็งบดให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำกลั่นในปริมาณที่เพียงพอให้สามารถกวนเข้ากันได้ ซึ่งมีปริมาณน้ำแข็งบดประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่น้ำไปแทนที่ช่องอากาศระหว่างน้ำแข็ง (ประมาณร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

๔.๔ กวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นให้ทั่วทั้งภาชนะบรรจุเพื่อให้แน่ใจว่าน้ำเย็นอย่างทั่วถึง และเกิดการผสมรวมกันเป็นอย่างดีระหว่างน้ำแข็งบดและน้ำกลั่น โดยใช้ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที สำหรับการปรับอุณหภูมิของน้ำเย็นให้ลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

๔.๕ ในระหว่างที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมินั้น ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิและแท่งวัดอุณหภูมิมาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นโดยที่แท่งวัดอุณหภูมิเหล่านั้นต้องสัมผัสกับบริเวณด้านข้างและด้านล่างของภาชนะบรรจุ นอกจากนั้น ต้องกวนน้ำแข็งบดและน้ำกลั่นเป็นระยะ ๆ ตลอดช่วงที่กำลังดำเนินการ การอ่านค่าอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิจะดำเนินการได้ต่อเมื่อน้ำเย็นอุณหภูมิลดลงจนกระทั่งคงที่แล้วที่ระดับต่ำสุด

๔.๖ ต้องบันทึกค่าการอ่านอุณหภูมิ ๒ ครั้งสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งที่ระดับอุณหภูมิต่ำสุด การอ่านอุณหภูมิต้องมีช่วงระยะเวลาห่างกันไม่น้อยกว่า ๖๐ วินาที สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง แต่อย่างไรก็ดี ช่วงระยะห่างไม่ควรเกิน ๕ นาที ค่าความเบี่ยงเบนจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้งสองครั้งต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

๔.๗ แท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใดซึ่งมีค่าการวัดอุณหภูมิเบี่ยงเบนไปเกินระหว่างอุณหภูมิ ๐.๓ องศาเซลเซียส ถึง ๐.๓ องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส ต้องเปลี่ยนแท่งวัดอุณหภูมิแท่งใหม่ที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดแทน

๔.๘ เจ้าหน้าที่ของหน่วยงาน NPPO ต้องเป็นผู้จัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับราชอาณาจักรไทย” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๔ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งเอกสารทั้งสองฉบับต้องมาพร้อมกับสินค้า

ข้อ ๕ ตำแหน่งการวางแผงวัดอุณหภูมิ

๕.๑ การขนย้ายผลไม้เข้าไปในตัวขนส่งสินค้าและการวางแผงวัดอุณหภูมิภายในตัวขนส่งสินค้าต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

๕.๒ ต้องจัดเรียงกล่องบรรจุผลไม้ในตัวขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้อากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบกล่อง ซึ่งอยู่บนแท่นรองรับสินค้าและกล่องที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

๕.๓ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่งต้องบันทึกอุณหภูมิจากแผงวัดอุณหภูมิจำนวนไม่น้อยกว่า ๓ แห่ง เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของผลไม้ในตัวขนส่งสินค้า โดยวางแผงวัดอุณหภูมิเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตัวขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถตรวจสอบอุณหภูมิได้อย่างเหมาะสม

๕.๔ ต้องเสียบแผงวัดอุณหภูมิซึ่งใช้สำหรับการวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงบริเวณกึ่งกลางของผลไม้ การคัดเลือกผลไม้ที่นำมาใช้สำหรับเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องคัดเลือกเอาผลไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดจากผลไม้ที่นำมากำจัดศัตรูพืชในแต่ละครั้ง สำหรับผลไม้ที่มีขนาดเล็ก การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องเสียบผ่านผลไม้จำนวนสองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกจากผลไม้ นอกจากนี้ การเสียบแผงวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อหลีกเลี่ยงการวัดอุณหภูมิอากาศ แทนที่จะเป็นการวัดอุณหภูมิผลไม้ กรณีดังกล่าวนี้ ต้องปฏิเสธการรับรองการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

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

๕.๕.๑ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แห่ง เป็นเส้นทแยงมุมกัน โดยนำผลไม้ที่เสียบด้วยแผงวัดอุณหภูมิไปวางตรงตำแหน่งซึ่งห่างจากกล่องบรรจุสินค้าท้ายสุดประมาณ ๑ เมตร และ ๑.๕ เมตร สำหรับตัวขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และขนาด ๑๒ เมตร ตามลำดับ

๕.๕.๒ ต้องวางผลไม้ที่เสียบด้วยแผงวัดอุณหภูมิอีก ๑ แห่งในกล่องซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของตัวขนส่งสินค้า

๕.๕.๓ ต้องวางแผงวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้ง ๓ จุด ในกล่องที่ตำแหน่งเท่ากับครึ่งหนึ่งของความสูงกองผลไม้

ข้อ ๖ การปิดผนึกตัวขนส่งสินค้า

๖.๑ หลังจากขนย้ายผลไม้เข้าไปในตัวขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตัวขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกซึ่งมีหมายเลขกำกับบนประตูตัวขนส่งสินค้าภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกที่ปิดบนประตูตัวขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งตัวขนส่งสินค้ามาถึงด่านนำเข้าในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตัวขนส่งสินค้า พนักงานเจ้าหน้าที่จะปฏิเสธการนำเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งตัวขนส่งสินค้าที่มีผนึกเสียหายแตกหัก

๖.๒ ต้องบันทึกข้อมูลหมายเลขผนึกลงบนใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น

๗.๑ การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง เป็นการกำจัดศัตรูพืชในผลไม้ ซึ่งจะเสร็จสมบูรณ์ในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและด่านขนถ่ายสินค้าของราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องพิมพ์ข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชจากเครื่องบันทึกข้อมูลและส่งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้า

๗.๒ หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์บันทึกข้อมูลการกำจัดศัตรูพืชว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านนำเข้าทราบว่าการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นกับผลไม้สมบูรณ์แล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการตรวจสอบความถูกต้องของการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้

๗.๓ เมื่อสินค้ามาถึงด่านนำเข้า กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิโดยใช้วิธีการตามข้อ ๔ และพิสูจน์ว่ารายงานผลการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นเป็นไปตามข้อกำหนด

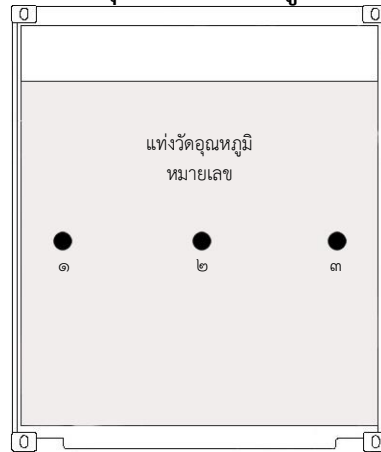
๗.๔ การเทียบมาตรฐานของแห่งวัดอุณหภูมิอีกครั้งหลังเสร็จสิ้นกระบวนการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นแล้ว แสดงค่าการปรับอุณหภูมิให้ถูกต้องสูงกว่าในขณะเมื่อเริ่มต้น ต้องปรับเปลี่ยนค่าอุณหภูมิที่บันทึกไว้ของแห่งวัดอุณหภูมินั้นให้เป็นไปตามค่าที่วัดได้ใหม่

๗.๕ ถ้าผลของการปรับค่าการวัดอุณหภูมิแล้วปรากฏว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ให้ถือว่า การกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นนั้นล้มเหลว สินค้าทั้งหมดต้องถูกส่งกลับหรือทำลายโดยผู้นำเข้าต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย

มุมมองด้านข้าง

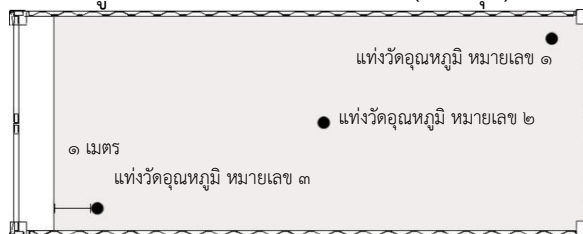


มุมมองด้านประตู



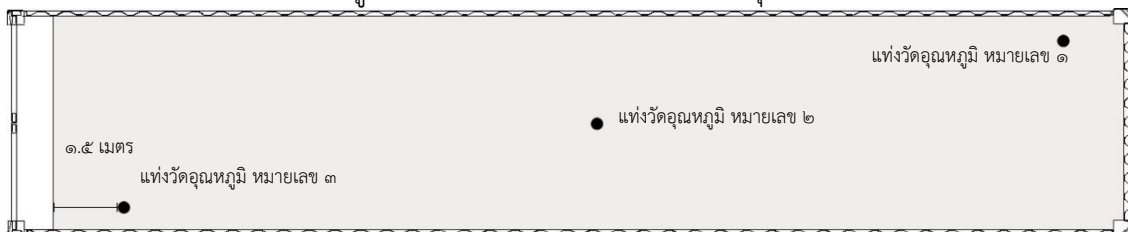
มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

เอกสารหมายเลข ๔

ใบรับรองการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการกำจัดศัตรูพืชด้วยความเย็น
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า สำหรับราชอาณาจักรไทย
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลกีวีสดจากสาธารณรัฐฝรั่งเศส พ.ศ. ๒๕๖๓

ชื่อผู้ส่งออก
หมายเลขใบรับรองสุขอนามัยพืช
หมายเลขตู้ขนส่งสินค้า
หมายเลขพิกัดตู้ขนส่งสินค้า
หมายเลขเครื่องบันทึกอุณหภูมิ
นาฬิกาของตู้ขนส่งสินค้าซึ่งตั้งตามเวลา GMT
วันที่ดำเนินการเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ (วัน เดือน ปี)

๑. การเทียบมาตรฐานของแท่งวัดอุณหภูมิ (ที่อุณหภูมิ ๐ องศาเซลเซียส)

หมายเลข แท่งวัดอุณหภูมิ	การอ่านค่าอุณหภูมิ ครั้งที่ ๑	การอ่านค่าอุณหภูมิ ครั้งที่ ๒	ค่าสำหรับการปรับ อุณหภูมิให้ถูกต้อง
๑			
๒			
๓			

๒. ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิ

ตำแหน่งของแท่งวัดอุณหภูมิ	อุณหภูมิผลไม้ (องศาเซลเซียส)
๑	
๒	
๓	

๓. วันที่ปิดตู้ขนส่งสินค้า
เวลาท้องถิ่น วันที่ (วัน เดือน ปี)

.....
ชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ลายมือชื่อเจ้าหน้าที่

.....
ตราประทับ