

## ประกาศกรมวิชาการเกษตร

เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากสาธารณรัฐอิตาลี

พ.ศ. ๒๕๖๗

กรมวิชาการเกษตรได้วิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชของผลสาลีสดในการนำเข้าเพื่อการค้าจากสาธารณรัฐอิตาลีเสร็จสิ้นแล้ว

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

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากสาธารณรัฐอิตาลี พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ชนิดพืชที่อนุญาต

ผลสาลีสด (pear, *Pyrus communis*)

ข้อ ๔ ศัตรูพืชกักกันที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยสำหรับผลสาลีสดจากสาธารณรัฐอิตาลี ปรากฏตามเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานที่รับผิดชอบ

(๑) ราชอาณาจักรไทย คือ กรมวิชาการเกษตร

(๒) สาธารณรัฐอิตาลี คือ Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forestry ได้รับมอบหมายให้เป็นองค์การอารักขาพืชแห่งชาติ (National Plant Protection Organization; NPPO) อย่างเป็นทางการของสาธารณรัฐอิตาลี

ข้อ ๖ ใบอนุญาตนำเข้า

ต้องมีใบอนุญาตนำเข้าซึ่งออกให้โดยกรมวิชาการเกษตร

ข้อ ๗ วิธีการขนส่ง

ต้องส่งผลสาลีสดมาจากเมืองท่าแห่งหนึ่งในสาธารณรัฐอิตาลี ไปยังเมืองท่าปลายทางในราชอาณาจักรไทยในลักษณะเป็นสินค้าขนส่งทางน้ำ

ข้อ ๘ พื้นที่ผลิตที่อนุญาต

ผลสาลีสดต้องผลิตในสาธารณรัฐอิตาลี และผลสาลีสดจากทุกพื้นที่ผลิตในสาธารณรัฐอิตาลี ได้รับอนุญาตให้นำเข้ามายังราชอาณาจักรไทย

ข้อ ๙ ข้อกำหนดสำหรับสวน

(๑) สวนในพื้นที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตซึ่งเกี่ยวข้องกับการส่งออกผลสาลีสดไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องเป็นสวนที่ปลูกสาลีเป็นการค้า และได้รับการขึ้นทะเบียนจาก NPPO (รหัส หรือหมายเลขทะเบียน หน่วยผลิต) หรือภายใต้ระบบที่ NPPO ให้การอนุมัติ สำเนาของบันทึกการขึ้นทะเบียนต้องมีพร้อมไว้ ให้แก่กรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ NPPO ต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนสวนให้เสร็จสิ้น ก่อนเริ่มส่งออก

(๒) เกษตรกรเจ้าของสวนที่ขึ้นทะเบียนต้องนำการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีมาใช้โดยสิ่งเหล่านี้ ประกอบด้วย การรักษาความสะอาดสวน และการนำการบริหารจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน หรือมีมาตรการควบคุมศัตรูพืชอื่น ๆ มาใช้ปฏิบัติ เพื่อให้มั่นใจว่าศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทย ได้รับการจัดการอย่างเพียงพอ

(๓) เกษตรกรต้องเก็บบันทึกกิจกรรมการบริหารจัดการ การติดตาม และการควบคุม ที่ดำเนินการในสวนที่ขึ้นทะเบียนตลอดฤดูกาลปลูก บันทึกเหล่านี้ต้องมีพร้อมไว้ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ

ข้อ ๑๐ ข้อกำหนดสำหรับโรงคัดบรรจุ

(๑) NPPO ต้องขึ้นทะเบียน (รหัส หรือหมายเลขทะเบียนโรงคัดบรรจุ) และติดตามโรงคัดบรรจุ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกผลสาลีสดไปยังราชอาณาจักรไทย สำเนาของบันทึกการขึ้นทะเบียนต้องมีพร้อมไว้ ให้แก่กรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ NPPO ต้องดำเนินการขึ้นทะเบียนโรงคัดบรรจุให้เสร็จสิ้น ก่อนเริ่มส่งออก

(๒) โรงคัดบรรจุ ต้องนำผลสาลีสดมาจากสวนที่ปลูกสาลีเป็นการค้าที่ขึ้นทะเบียนในพื้นที่ผลิต ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น เพื่ออำนวยความสะดวกให้การตรวจสอบย้อนกลับผลสาลีสดส่งออก โรงคัดบรรจุต้องเก็บบันทึกรายชื่อเกษตรกรซึ่งจัดหาผลสาลีสดสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมีพร้อมไว้ให้แก่ NPPO และกรมวิชาการเกษตร เมื่อได้รับการร้องขอ

(๓) โรงคัดบรรจุ ต้องมีเอกสารที่สมบูรณ์เกี่ยวกับมาตรฐานวิธีการปฏิบัติ ซึ่งอธิบายในรายละเอียด ของกระบวนการทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการคัดเลือก การจัดการ และการบรรจุ

(๔) NPPO ต้องดำเนินการตรวจประเมินก่อนการขึ้นทะเบียนโรงคัดบรรจุ และต้องดำเนินการ อย่างน้อยทุกปี โรงคัดบรรจุต้องรับผิดชอบในการเก็บข้อมูลทั้งหมด

(๕) การตรวจสอบผลสาลีสดว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันต้องดำเนินการภายในโรงคัดบรรจุ ที่ขึ้นทะเบียน

ข้อ ๑๑ ข้อกำหนดสำหรับศัตรูพืชกักกัน

ผลสาลีสดซึ่งมีจุดมุ่งหมายสำหรับส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย ต้องมีมาตรการบริหารจัดการ ความเสี่ยงสำหรับแมลงวันผลไม้ Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) โดยผลสาลีสด ต้องอยู่ภายใต้การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้

ข้อ ๑๒ มาตรการบริหารจัดการสำหรับแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

ผลสาลีสดตั้งอยู่ภายใต้ตารางการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นเพื่อควบคุมแมลงวันผลไม้ *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

(๑) ในระหว่างการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น สามารถดำเนินการได้เฉพาะผลไม้ชนิดพันธุ์ (species) เดียวกันในหีบห่อแบบเดียวกันเท่านั้น

(๒) การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น สามารถดำเนินการได้ระหว่างขนส่งเท่านั้น ทั้งนี้ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง หมายถึง การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นที่ดำเนินการระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า

(๓) การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง จะประเมินผลด้วยการวัดอุณหภูมิของผลไม้เท่านั้น

(๔) การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้าอาจเริ่มต้นในประเทศผู้ส่งออก และเสร็จสิ้นระหว่างขนส่งหรือเสร็จสิ้นที่ปลายทาง ในเหตุการณ์ที่การปฏิบัติหรือการบำบัดเกิดล้มเหลว อาจจะดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดให้เสร็จสิ้นที่ปลายทางได้

(๕) ผลสาลีสดซึ่งมีจุดมุ่งหมายสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง ต้องได้รับการทำความเย็นล่วงหน้าจนกระทั่งอุณหภูมิตรงบริเวณกึ่งกลางผลเท่ากับหรือต่ำกว่าอุณหภูมิเป้าหมายของการปฏิบัติหรือการบำบัดก่อนขนเข้าตู้ขนส่งสินค้า เพื่อให้มั่นใจว่าผลไม้ถูกทำให้เย็นถึงระดับที่เหมาะสมก่อนที่จะเริ่มต้นเกี่ยวกับข้อบังคับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น และต้องรักษาระดับอุณหภูมิผลไม้ให้คงที่ติดต่อกันตลอดไป

(๖) NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้ นอกจากนี้ต้องแนบใบรับรองการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า ตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้ มาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบ

ข้อ ๑๔ ข้อกำหนดสำหรับการบรรจุและฉลาก

(๑) วัสดุบรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดและใหม่

(๒) ต้องบรรจุผลสาลีสดในบรรจุภัณฑ์ซึ่งปราศจากแมลงที่มีชีวิต ดิน ทราย และไม่มีสารปนเปื้อนของชิ้นส่วนของพืชอื่น เช่น ใบ กิ่งก้าน เมล็ด เศษซากพืช เป็นต้น หรือสิ่งอื่นใดที่มีศักยภาพนำพาศัตรูพืชกักกันได้

(๓) ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นบนหีบห่อ เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับการตามสอบ อย่างไรก็ตาม อย่างน้อยที่สุดต้องมีข้อมูลดังต่อไปนี้เป็นภาษาอังกฤษบนแต่ละหีบห่อ ได้แก่

- ผลผลิต หรือผลิตผลของอิตาลี
- ชื่อบริษัทส่งออก
- ชื่อผลไม้ (ชื่อสามัญ)
- รหัสหรือหมายเลขทะเบียนโรงคัดบรรจุ
- รหัสหรือหมายเลขทะเบียนหน่วยผลิต

(๔) ถ้าส่งออกผลสาลี่สดไปยังราชอาณาจักรไทยในหีบห่อที่ไม่ได้มัดรวมกันต้องมีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละหีบห่อ อย่างไรก็ตาม ถ้าส่งออกผลสาลี่สดไปยังราชอาณาจักรไทยในหีบห่อที่ถูกมัดรวมกันวางบนแท่นวาง อนุญาตให้มีข้อความต่อไปนี้ “EXPORT TO THAILAND” ปรากฏอย่างชัดเจนบนแต่ละด้านได้

(๕) สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดที่จะส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทยโดยมีการใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากไม้ต้องเป็นไปตามมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรการสุขอนามัยพืชที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๕ การตรวจสอบขาออก

NPPO ต้องมั่นใจว่าได้ดำเนินการต่าง ๆ ซึ่งกำหนดโดยกรมวิชาการเกษตรแล้วก่อนให้การรับรองผลสาลี่สดเพื่อส่งออกไปยังราชอาณาจักรไทย ดังต่อไปนี้

(๑) ได้ดำเนินการตรวจสอบผลสาลี่สดตามวิธีการอย่างเป็นทางการที่เหมาะสม และพบว่าปราศจากศัตรูพืชกักกันใด ๆ ที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ สินค้าที่ส่งมอบต้องได้รับการปฏิบัติหรือบำบัดที่เหมาะสม (ถ้ามี) หรือนำออกจากการส่งออก

(๒) ผลสาลี่สดได้รับการดำเนินการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นตามที่ระบุไว้ในข้อ ๑๒ เพื่อควบคุมแมลงวันผลไม้ *Ceratitis capitata*

ข้อ ๑๖ การออกใบรับรองสุขอนามัยพืช

(๑) ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งออกให้โดย NPPO ต้นฉบับใบรับรองสุขอนามัยพืชต้องแนบมาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบที่ส่งไปยังราชอาณาจักรไทย และต้องมีการแจ้งเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

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

(๒) การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

ต้องแนบใบรับรองการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า ตามที่ระบุไว้ในเอกสารหมายเลข ๓ แนบท้ายประกาศนี้ มาพร้อมกับใบรับรองสุขอนามัยพืช

(๓) ต้องระบุหมายเลขตู้ขนส่งสินค้าและหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืช

## ข้อ ๑๗ การตรวจสอบขาเข้า

(๑) เมื่อสินค้าที่ส่งมอบมาถึงด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) ในราชอาณาจักรไทย การตรวจสอบขาเข้าจะดำเนินการหลังจากพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยืนยันแต่ละเอกสารที่แนบมาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบที่เกี่ยวข้อง

(๒) สินค้าที่ส่งมอบทั้งหมดต้องปราศจากแมลงมีชีวิต อาการของโรคพืช เมล็ดพืชที่ปนเปื้อนดิน ขยะ และเศษซากอื่น ๆ เมื่อมาถึงราชอาณาจักรไทย

(๓) พนักงานเจ้าหน้าที่จะสุ่มเก็บตัวอย่างที่เป็นตัวแทนของสินค้าที่ส่งมอบตามดุลพินิจ และตรวจตราเพื่อลงความเห็นว่ามียุงหรือแมลงศัตรูพืชหรือไม่ ถ้าตรวจพบศัตรูพืชมีชีวิต โดยปกติจะส่งตัวอย่างไปทำการจำแนกชนิดในห้องปฏิบัติการ และต้องกักสินค้าที่ส่งมอบไว้จนกว่าจะทราบผล

(๔) สำหรับสินค้าที่ส่งมอบที่มีผลผลิตสดจำนวนน้อยกว่า ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างจำนวน ๔๕๐ ผล หรือทั้งหมด สำหรับสินค้าที่ส่งมอบที่มีผลผลิตสดจำนวนมากกว่าหรือเท่ากับ ๑,๐๐๐ ผล ต้องเก็บตัวอย่างจำนวน ๖๐๐ ผล

(๕) ในกรณีตรวจพบศัตรูพืชกักกันของราชอาณาจักรไทยตามที่กำหนดไว้ในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ ระหว่างการตรวจสอบขาเข้า ต้องดำเนินการตามมาตรการ ดังต่อไปนี้

## (ก) แมลงวันผลไม้

๑) ถ้าพบระยะที่มีชีวิตของแมลงวันผลไม้ ต้องส่งสินค้าที่ส่งมอบที่มีการเข้าทำ ความเสียหายออกไปนอกราชอาณาจักร หรือทำลาย อย่างใดอย่างหนึ่ง โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรจะระงับการนำเข้าโดยทันที และแจ้ง NPPO โดยทันทีถึงผลการตรวจพบ

๒) NPPO ต้องตรวจสอบหาความจริงโดยทันทีถึงสาเหตุของเหตุการณ์ดังกล่าว และเสนอการปฏิบัติการแก้ไข กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกการระงับการนำเข้า เมื่อมีคำอธิบายที่ชัดเจนถึงสาเหตุของการไม่ปฏิบัติตามและมีการนำการปฏิบัติการแก้ไขมาใช้จนเป็นที่พอใจของกรมวิชาการเกษตร

(ข) ถ้าตรวจพบศัตรูพืชกักกันมีชีวิตนอกเหนือจากแมลงวันผลไม้ สินค้าที่ส่งมอบ ต้องได้รับการปฏิบัติหรือการบำบัดที่เหมาะสม (ถ้ามี) หรือส่งออกไปนอกราชอาณาจักร หรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย

(๖) ถ้าตรวจพบสิ่งมีชีวิตที่ไม่มีรายชื่อปรากฏในเอกสารหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้ หรือสิ่งปนเปื้อน ที่มีศักยภาพก่อให้เกิดความเสี่ยงด้านสุขอนามัยพืชต่อราชอาณาจักรไทย ต้องจัดการสิ่งมีชีวิต หรือสิ่งปนเปื้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม (ถ้ามี) หรือส่งออกไปนอกราชอาณาจักร หรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย กรมวิชาการเกษตรอาจระงับการนำเข้าผลผลิตจากเส้นทางที่ระบุ เป็นการชั่วคราว จนกว่าจะมีการลงความเห็นการประเมินความเสี่ยงสิ่งมีชีวิตที่ตรวจพบ

(๗) กรมวิชาการเกษตรมีสิทธิสั่งให้ส่งสินค้าที่ส่งมอบออกไปนอกราชอาณาจักร หรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย ถ้าพบกรณีหนึ่งกรณีใด ดังต่อไปนี้

(ก) การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นไม่ประสบผลสำเร็จ

(ข) ประตูด่านส่งสินค้าปิดไม่สนิท หรือตู้ขนส่งสินค้าหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

(ค) ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย หรือถูกสับเปลี่ยน หรือหมายเลขไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในใบรับรองสุขอนามัยพืช

(ง) เสียบบางมัดของผลไม้เลยออกนอกผล หรือบางมัดของผลไม้ไม่อยู่ในตำแหน่งที่ระบุไว้ หรือผลไม้ที่ถูกเสียบบ้างมัดของผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิด

(จ) ฉลากบนบรรจุภัณฑ์ไม่มี หรือไม่ถูกต้อง

ข้อ ๑๘ การตรวจประเมินวิธีการส่งออก

(๑) การส่งออกผลสดจากสาธารณรัฐอิตาลีไปยังราชอาณาจักรไทย จะเริ่มหลังจากที่กรมวิชาการเกษตรได้ตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกของสาธารณรัฐอิตาลีแล้วเท่านั้น โดยสาธารณรัฐอิตาลีต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายของการตรวจประเมินดังกล่าว

(๒) ในเหตุการณ์ระงับการนำเข้าหรือเหตุผิดปกติใด ๆ โดยที่กรมวิชาการเกษตรลงความเห็นว่า การตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกดังกล่าวมีความจำเป็น กรมวิชาการเกษตรอาจตรวจประเมินวิธีการรับรองส่งออกในสาธารณรัฐอิตาลีก่อนตัดสินใจให้มีการเริ่มต้นนำเข้าใหม่ โดยสาธารณรัฐอิตาลีต้องเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายการตรวจประเมินเหล่านี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗

รพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์

อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

รายชื่อศัตรูพืชกักกันของผลสาลีสดจากสาธารณรัฐอิตาลี  
 แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร  
 เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากสาธารณรัฐอิตาลี พ.ศ. ๒๕๖๗

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
แมลง	
Order Coleoptera	
Family Attelabidae	
<i>Rhynchites bacchus</i>	peach weevil
Family Byturidae	
<i>Byturus tomentosus</i>	raspberry beetle
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>Phenacoccus aceris</i>	apple mealybug
<i>Pseudococcus calceolariae</i>	scarlet mealybug
<i>Pseudococcus viburni</i>	obscure mealybug

ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
Order Hymenoptera	
Family Tenthredinidae	
<i>Hoplocampa brevis</i>	pear sawfly
Order Lepidoptera	
Family Lyonetiidae	
<i>Leucoptera malifoliella</i>	pear leaf blister moth
Family Pyralidae	
<i>Euzophera bigella</i>	quince moth
Family Tortricidae	
<i>Adoxophyes orana</i>	summer fruit tortrix
<i>Archips podana</i>	great brown twist moth
<i>Archips rosana</i>	European leafroller
<i>Argyrotaenia ljugiana</i>	grape tortrix
<i>Cydia pomonella</i>	codling moth
<i>Grapholita funebrana</i>	red plum maggot
<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>Aculus schlechtendali</i>	apple rust mite
<i>Epirimerus pyri</i>	pear rust mite
<i>Eriophyes pyri</i>	pear leaf blister mite
Family Tenuipalpidae	
<i>Cenopalpus pulcher</i>	flat scarlet mite
Family Tetranychidae	
<i>Amphitetranynchus viennensis</i>	hawthorn spider mite
<i>Panonychus ulmi</i>	European red spider mite



ชื่อวิทยาศาสตร์	ชื่อสามัญ
เชื้อสาเหตุโรคพืช	
แบคทีเรีย	
<i>Erwinia amylovora</i>	fire blight
<i>Pseudomonas viridiflava</i>	bacterial leaf blight of tomato
รา	
<i>Cadophora malorum</i>	fruit rot
<i>Diplocarpon maculatum</i>	black spot
<i>Monilia polystroma</i>	Asiatic brown rot
<i>Monilinia fructicola</i>	brown rot
<i>Monilinia fructigena</i>	brown rot
<i>Monilinia laxa</i>	blossom blight
<i>Neofabraea alba</i>	bull's-eye rot
<i>Neofabraea malicorticis</i>	apple anthracnose
<i>Neonectria ditissima</i>	Nectria canker
<i>Phacidiopycnis washingtonensis</i>	speck rot
<i>Venturia inaequalis</i>	apple scab
<i>Venturia pyrina</i>	black spot of pear

ข้อกำหนดสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง  
แบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร  
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสาลีสดจากสาธารณรัฐอิตาลี พ.ศ. ๒๕๖๗

ข้อ ๑ ข้อกำหนดสำหรับตู้ขนส่งสินค้า

(๑) ตู้ขนส่งสินค้าต้องเป็นประเภทและรุ่นที่เหมาะสมสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

(๒) ตู้ขนส่งสินค้าต้องมีระบบการทำความเย็นในตัวตู้ และต้องติดตั้งอุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ โดย NPPO มีหน้าที่รับผิดชอบในการให้ความมั่นใจว่าผู้ส่งออกใช้ตู้ขนส่งสินค้าประเภทที่เหมาะสมและมีอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นที่มีประสิทธิภาพและสามารถรักษาระดับอุณหภูมิให้คงที่ได้ตามข้อกำหนด

ข้อ ๒ ข้อกำหนดสำหรับระบบการบันทึกอุณหภูมิ

NPPO ต้องมั่นใจว่าระบบการบันทึกอุณหภูมิ การรวมของเครื่องบันทึกข้อมูลการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นและแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ต้องเป็นไปตามเกณฑ์กำหนดดังต่อไปนี้

(๑) ต้องเหมาะสมสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น ความแม่นยำของระบบต้องอยู่ภายใน  $\pm 0.3$  องศาเซลเซียส ของอุณหภูมิจริงในช่วง  $\pm 3$  องศาเซลเซียส

(๒) ต้องสามารถทำงานได้โดยอัตโนมัติ และสามารถรองรับแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ได้จำนวนขั้นต่ำ ๓ แท่ง

(๓) ต้องสามารถบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ต่อไปนี้ ได้อย่างต่อเนื่อง วัน เวลา หมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิ และอุณหภูมิระหว่างดำเนินการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิและอุณหภูมิช่วงระยะเวลาระหว่างการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

(๔) ต้องสามารถบันทึกอุณหภูมิของแท่งวัดอุณหภูมิทั้งหมดอย่างน้อยทุก ๆ ชั่วโมง โดยมีค่าความละเอียดการแสดงผลที่ ๐.๑ องศาเซลเซียส และสามารถเก็บบันทึกไว้จนกระทั่งข้อมูลสามารถได้รับการตรวจตราโดยพนักงานเจ้าหน้าที่กรมวิชาการเกษตร

(๕) ต้องสามารถพิมพ์สิ่งพิมพ์ออกซึ่งบ่งชี้แท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่ง เวลาและอุณหภูมิ ตลอดจนหมายเลขเครื่องบันทึกข้อมูลและตู้ขนส่งสินค้า

ข้อ ๓ ข้อกำหนดสำหรับแท่งวัดอุณหภูมิ

(๑) ชนิดของแท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความแม่นยำเหมาะสมที่สุดสำหรับช่วงอุณหภูมิของการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นนี้

(๒) แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีแผ่นหุ้มด้านนอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๖.๔ มิลลิเมตรหรือน้อยกว่า หน่วยรับรู้ (sensing unit) ต้องอยู่ที่ตำแหน่งภายในระยะ ๒๕ มิลลิเมตรแรกหรือน้อยกว่าห่างจากส่วนปลายสุดของแท่งวัดอุณหภูมิ แท่งวัดอุณหภูมิต้องมีความแม่นยำอยู่ภายใน  $\pm 0.3$  องศาเซลเซียส ในช่วงของอุณหภูมิ  $\pm 3$  องศาเซลเซียส

(๓) ต้องติดป้ายระบุแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งด้วยหมายเลขที่เหมือนกันกับหมายเลขแท่งวัดอุณหภูมิที่อ่านได้จากสิ่งพิมพ์ออกซึ่งผลิตโดยระบบการบันทึกอุณหภูมิ

ข้อ ๔ การสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิ

(๑) ต้องดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO

(๒) ต้องดำเนินการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งเกล็ดผสมกับน้ำกลั่นในภาชนะบรรจุที่สะอาดและผนังเป็นฉนวนกันความร้อน ก่อนนำไปใช้สำหรับวัดอุณหภูมิผลไม้

(๓) ต้องใส่น้ำแข็งให้เต็มภาชนะบรรจุ เติมน้ำในปริมาณที่เพียงพอต่อการกวนให้เข้ากัน โดยมีน้ำแข็งประมาณร้อยละ ๘๐ ถึง ๘๕ ขณะที่น้ำไปแทนที่ช่องว่างอากาศ (ร้อยละ ๑๕ ถึง ๒๐)

(๔) ต้องกวนให้เข้ากันอย่างทั่วถึง เพื่อให้มั่นใจว่าน้ำเย็นลงอย่างทั่วถึงและเกิดการผสมเข้ากันอย่างดี โดยใช้ระยะเวลาการปรับอุณหภูมิของน้ำนานไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที เพื่อให้อุณหภูมิลดลงคงที่ที่ ๐ องศาเซลเซียส

(๕) ระหว่างการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิ ต้องจุ่มแท่งวัดอุณหภูมิทั้งหมดและเทอร์โมมิเตอร์มาตรฐานลงในส่วนผสมของน้ำแข็งและน้ำโดยไม่สัมผัสกับด้านข้างหรือด้านล่างของภาชนะบรรจุ ทั้งนี้ ต้องกวนส่วนผสมของน้ำแข็งและน้ำอย่างต่อเนื่องในขณะที่ทำการทดสอบ การอ่านค่าการสอบเทียบแท่งวัดอุณหภูมิจะสามารถดำเนินการได้ หลังจากการอ่านค่าอุณหภูมิมีความเสถียรที่อุณหภูมิคงที่ต่ำสุดแล้วเท่านั้น

(๖) ต้องบันทึกการอ่านค่าอุณหภูมิ ๒ ครั้งติดต่อกัน สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแต่ละแท่งที่อุณหภูมิต่ำสุดที่หาได้ ทั้งนี้ ต้องมีช่วงเวลาอย่างน้อย ๖๐ วินาที ระหว่างการอ่าน ๒ ครั้ง สำหรับแท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใด อย่างไรก็ตาม ช่วงเวลาต้องไม่เกิน ๕ นาที โดยค่าความแปรปรวนหรือผลต่างจากการอ่านค่าอุณหภูมิทั้ง ๒ ครั้ง ต้องไม่เกิน ๐.๑ องศาเซลเซียส

(๗) ต้องเปลี่ยนและปฏิเสธไม่ให้นำแท่งวัดอุณหภูมิแท่งหนึ่งแท่งใดซึ่งค่าการอ่านอุณหภูมิแสดงการเบี่ยงเบนมากกว่า  $\pm 0.3$  องศาเซลเซียส จากมาตรฐานที่ ๐ องศาเซลเซียส มาใช้สำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น

(๘) เจ้าหน้าที่ของ NPPO ต้องจัดเตรียมเอกสาร “ใบรับรองการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า” สำหรับตู้ขนส่งสินค้าแต่ละตู้ตามเอกสารหมายเลข ๓ ต้นฉบับใบรับรองดังกล่าวต้องแนบมากับใบรับรองสุขอนามัยพืชซึ่งมาพร้อมกับสินค้าที่ส่งมอบ

ข้อ ๕ การวางตำแหน่งแห่งวัดอุณหภูมิ

(๑) การขนผลไม้เข้าไปในตู้ขนส่งสินค้าและการวางตำแหน่งแห่งวัดอุณหภูมิ

(๒) ต้องจัดเรียงหีบห่อในตู้ขนส่งสินค้าอย่างเหมาะสมเพื่อให้มั่นใจว่าอากาศไหลเวียนได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอทั้งด้านล่างและโดยรอบหีบห่อซึ่งวางรวมกันบนแผ่นวางและหีบห่อที่วางซ้อนทับกันบนพื้นตู้

(๓) ต้องบันทึกอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งจากแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้อย่างน้อย ๓ แห่ง เพื่อติดตามอุณหภูมิของผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้า โดยวางแห่งวัดเหล่านี้ให้กระจายตามแนวตัดขวางของตู้ขนส่งสินค้า ซึ่งจะทำให้สามารถติดตามอุณหภูมิได้อย่างเพียงพอ

(๔) ต้องเสียบแห่งวัดอุณหภูมิที่ใช้วัดอุณหภูมิผลไม้อย่างระมัดระวังให้เข้าไปถึงกึ่งกลางของผลไม้ทดสอบ ต้องคัดเลือกผลไม้ทดสอบจากผลที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในรุ่น (lot) หรือสินค้าแบบเดียวกัน กรณีผลไม้มิมีขนาดเล็ก ต้องเสียบแห่งวัดอุณหภูมิผ่านผลไม้สองผลหรือมากกว่า ส่วนปลายของแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทะลุเลยออกไปจากผล ตลอดจนการเสียบแห่งวัดอุณหภูมิต้องไม่ทำให้ผลไม้เป็นแผลแตกหรือเกิดรอยเปิดเพื่อป้องกันการวัดอุณหภูมิอากาศแทนการวัดอุณหภูมิผลไม้ ในกรณีเหล่านี้ การปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นจะถูกปฏิเสธ

(๕) ต้องวางตำแหน่งแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ในตู้ขนส่งสินค้าขนาดความยาว ๖ เมตร (๒๐ ฟุต) และขนาดความยาว ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต) ที่ตำแหน่งต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ ตามที่แสดงไว้ในภาพที่ ๑

(ก) ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้จำนวน ๒ แห่ง ในหีบห่อในลักษณะเป็นเส้นทแยงมุมตรงข้ามกัน ที่ห่างจากท้ายสุดของกองสินค้าประมาณ ๑ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๖ เมตร และห่างจากท้ายสุดของกองสินค้าประมาณ ๑.๕ เมตร สำหรับตู้ขนส่งสินค้าขนาด ๑๒ เมตร

(ข) ต้องวางแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้อีกจำนวน ๑ แห่ง ในหีบห่อซึ่งวางอยู่ตรงตำแหน่งกึ่งกลางของกองสินค้า

(ค) ทั้งนี้ แห่งวัดอุณหภูมิผลไม้ทั้งหมด ๓ แห่ง ต้องวางอยู่ในหีบห่อที่ตำแหน่งความสูงครึ่งหนึ่งของกองสินค้า

ข้อ ๖ การปิดผนึกตู้ขนส่งสินค้า

(๑) หลังจากขนส่งผลไม้เข้าตู้ขนส่งสินค้าเสร็จสิ้นแล้ว ต้องปิดประตูตู้ขนส่งสินค้าให้สนิทพร้อมทั้งปิดผนึกด้วยผนึกโลหะที่มีหมายเลขกำกับภายใต้การกำกับดูแลของ NPPO ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าต้องไม่ได้รับความเสียหายจนกระทั่งมาถึงยังด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) ในราชอาณาจักรไทย โดยพนักงานเจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้มีอำนาจแต่ผู้เดียวในการสั่งให้เปิดตู้ขนส่งสินค้า ต้องปฏิเสธตู้ขนส่งสินค้าที่ผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าถูกทำลาย เสียหาย

(๒) ต้องบันทึกหมายเลขผนึกปิดตู้ขนส่งสินค้าในใบรับรองสุขอนามัยพืช

ข้อ ๗ การยืนยันการปฏิบัติหรือการบำบัด

(๑) การจัดเตรียมในการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่งจะเสร็จสิ้นในช่วงการเดินทางระหว่างประเทศผู้ส่งออกและท่าขนถ่ายสินค้าในราชอาณาจักรไทย บริษัทขนส่งสินค้าต้องดาวน์โหลดบันทึกของการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นจากคอมพิวเตอร์และส่งต่อบันทึกเหล่านี้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา)

(๒) หน่วยงานของกรมวิชาการเกษตรที่กรุงเทพฯ จะดำเนินการพิสูจน์ยืนยันบันทึกการปฏิบัติหรือการบำบัดว่าเป็นไปตามข้อกำหนดหรือไม่ และแจ้งให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่ด่านตรวจพืชที่นำเข้าทราบว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดเสร็จสิ้นแล้ว โดยขึ้นอยู่กับผลการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิ

(๓) เมื่อสินค้าที่ส่งมอบมาถึงด่านตรวจพืช (จุดการเข้ามา) กรมวิชาการเกษตรต้องดำเนินการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้โดยใช้วิธีการใน ข้อ ๔ และพิสูจน์ยืนยันว่าบันทึกการปฏิบัติหรือการบำบัดเป็นไปตามข้อกำหนด

(๔) การสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิผลไม้อีกครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการปฏิบัติหรือการบำบัดสูงกว่าการตั้งค่าการสอบเทียบในขณะเริ่มต้น จะต้องปรับค่าที่บันทึกได้จากแห่งวัดนั้น ๆ ให้สอดคล้อง

(๕) ถ้าการปรับค่านี้นี้แสดงให้เห็นว่าไม่เป็นไปตามตารางการปฏิบัติหรือการบำบัดที่เลือก ต้องถือว่าการปฏิบัติหรือการบำบัดล้มเหลว ต้องส่งสินค้าที่ส่งมอบส่งออกไปนอกราชอาณาจักรหรือทำลาย โดยเจ้าของเป็นผู้ออกค่าใช้จ่าย

---

### มุมมองด้านข้าง



### มุมมองด้านประตู



### มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๖ เมตร (๒๐ ฟุต)



### มุมมองด้านบน

ตู้ขนส่งสินค้า ขนาด ๑๒ เมตร (๔๐ ฟุต)



ภาพที่ ๑ ตำแหน่งการวางแท่งวัดอุณหภูมิผลไม้ภายในตู้ขนส่งสินค้าสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็นระหว่างขนส่ง

ใบรับรองการสอบเทียบแห่งวัดอุณหภูมิสำหรับการปฏิบัติหรือการบำบัดด้วยความเย็น  
ระหว่างขนส่งในตู้ขนส่งสินค้า  
แนบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร  
เรื่อง เงื่อนไขการนำเข้าผลสดจากสาธารณรัฐอิตาลี พ.ศ. ๒๕๖๗

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