

## 出口前冷处理操作规程

### 1. 冷处理设施

1.1 装运前冷处理只能在 MGAP 和 GACC 批准的冷处理设施内进行；

1.2 MGAP 官员负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备；

1.3 MGAP 官员将保留批准用于输华蓝莓装运前处理的设施的注册,该注册包括说明以下内容的文件:

(a) 所有设施的位置及构建计划,包括所有者/操作者的详细联系方式;

(b) 设施的尺寸及容量;

(c) 墙壁、天花板和地板的隔热类型;

(d) 制冷压缩机及蒸发器/空气循环系统的牌子、样式、类型和容量等;

(e) 设备的温度范围,除霜循环控制和任何集成的温度记录设备的规格及详细资料等;

1.4 在每个蓝莓出口季节开始之前, MGAP 需向 GACC 提交当前注册的冷处理设施的名称和地址。

### 2. 记录仪的类型

MGAP 官员确保温度探针和温度记录仪的组合:

(a) 探针应在  $-3.0^{\circ}\text{C}$  到  $3.0^{\circ}\text{C}$  之间,精确到  $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ;

(b) 能够容纳所需的探针数;

(c) 能够记录并贮存处理过程的数据,直到该数据信息由 MGAP 官员查验;

(d) 能够至少每小时记录所有探针一次,且达到对探针所要求的精度;

(e) 能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪和集装箱的识别号的结果。

### 3. 温度的校正

校正必须由 MGAP 官员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行:

(a) 任何读数超出  $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$  的探针都必须更换;

(b) 在处理完成时, MGAP 官员将用第 3.1 款提及的方法验证果温探针的校正值。

### 4. 在 MGAP 官员监管下安插温度探针

4.1 上托盘的水果必须在 MGAP 官员的监管下将上托盘的经预冷过的水果装入冷处理室,也可由出口商自行预冷;

4.2 至少用 2 个探针(分别在出风口和回风口)测量室温,至少要安插以下 4 个探针测量鲜果的温度:

(a) 一个位于冷处理室中部所装货物的中心;

(b) 一个位于冷处理室中部所装货物顶层的边角;

(c) 一个位于所装货物中部近回风口处;

(d) 一个位于所装货物顶层的边角近回风口处;

4.3 探针的安插和与记录仪的连接须在 MGAP 官员监管和指导下完成;

4.4 可以任何时间启动记录,然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时处理时间才能开始计;

4.5 当只用最小数量的探针时,如果有任何探针连续超出 4 小时失效,则该处理无效,必须重新开始。

### 5. 处理结果的逐步审核

如果处理记录表明各处理参数已符合要求, MGAP 官员可以授权结束处理,如果探针也按“第 3 款”的规定通过了校正,则可认定为该处理已成功完成。

在果实从处理室中移出之前,应对探针进行校正。

## 6. 处理结果的确认

6.1 在完成指定的处理时间后,探针必须按“第 3 款”规定的程序进行重新校正,校正记录必须保留,需要时提供给 GACC 审核。

6.2 如果在处理完成之后的探针校正读数比开始时设定的校正读数高,则该探针(多个探针)记录读数应相应的调整。如果调整结果表明未能符合指定的处理方案要求,则该处理将判定为无效处理。由 MGAP 官员与出口商确定是否重新处理该批果实。

6.3 打印输出的温度记录要附有表明要求的冷处理已完成的适当数据统计。

6.4 MGAP 官员必须在确认某处理成功之前背书上述记录和统计值,且应 GACC 要求,提供上述背书的记录以供审核。

6.5 如果处理未能达到所需的冷处理要求,在符合以下条件下,可以重新连接记录仪,并继续处理:

(a) MGAP 官员确认第 6.3 款所要求的条件仍满足,或

(b) 停止的时间与重新开始的时间间隔在 24 小时之内。

上述两种情况下,可从记录仪重新连接时起继续采集数据。

## 7. 装入集装箱

7.1 装货前集装箱必须经 MGAP 官员查验,以确保不带有害生物,并在入口处加以遮挡以防害虫进入;

7.2 果实需要在防虫的建筑物内装箱或冷藏室入口和箱体间用防虫材料围住。

## 8. 集装箱的封识

8.1 MGAP 官员用编码的封条将装上货物的集装箱封识,封条号码需在植物检疫证书上注明;

8.2 封条只能在中国入境口岸由海关关员开启。

## 9. 未立即装箱的水果的存贮

处理过的果实未立即装箱可以存贮,但需由 MGAP 官员维持安全状况:

(a) 如果果实存贮在处理室内,则处理室的门必须封闭;

(b) 如果果实转移到另一贮存室内存贮,则必须用经 MGAP 批准的可靠的方式转移且另一贮存室内不得有其他水果;

(c) 随后的装箱必须按照第 7 款的规定在 MGAP 官员监管下进行。

## 10. 植物检疫证书

10.1 出口前冷处理的温度、持续时间及包装厂或处理设施名称或编号,必须写进植物检疫证书处理栏内。

10.2 蓝莓入境时,需向海关提供植物检疫证书、冷处理结果报告(含由 MGAP 官员背书的温度记录和温度统计数据以及果温探针校正记录)。