

## 运输途中冷处理操作程序

### 1. 集装箱类型

集装箱必须是自身(整体)制冷的运输集装箱,且具有能达到和保持所需温度的制冷设备。

### 2. 记录仪类型

MGAP 官员应确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合:

- 2.1 探针温度应在 $-3.0^{\circ}\text{C}$ 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间,精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ;
- 2.2 有足够数量的探针;
- 2.3 能够记录并贮存处理过程的数据;
- 2.4 至少每小时记录一次所有探针的温度,记录显示应满足探针要求的精度;
- 2.5 打印出的温度记录,应对应每个探针记录的时间、温度,并注明记录仪和集装箱号。

### 3. 温度的校正

- 3.1 校正必须用由 MGAP 官员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行;
- 3.2 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换;
- 3.3 必须对每个集装箱出具一份由 MGAP 官员签字盖章的:“果温探针校正记录”,正本须附在随货的植物检疫证书上;
- 3.4 水果运抵中国入境口岸时,海关关员对果温探针进行校正检查。

### 4. 温度探针的安插

- 4.1 包装好的果实应在 MGAP 官员监管下装入运输集装箱,包装箱堆放应松散,确保足够的气流空隙;
- 4.2 每个集装箱至少应安插 3 个果温温度探针,2 个箱体空间温度探针,具体位置为:
  - (a) 1 号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置;
  - (b) 2 号果温探针安插在距集装箱门 1.5 米(40 英尺集装箱)或 1 米(20 英尺集装箱)的中央,并在货物高度一半的位置;
  - (c) 3 号果温探针安插在距集装箱门 1.5 米/1 米的左侧,并在货物高度一半的位置;
  - (d) 2 个空间温度探针分别安插在集装箱的入风口和回风口处;
- 4.3 所有探针必须在 MGAP 官员的监督和指导下安插;
- 4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放(预冷)至果肉温度达 $4^{\circ}\text{C}$ 或以下。

### 5. 集装箱的封识

- 5.1 MGAP 检疫官员用编码封条对装上货物的集装箱进行封识;
- 5.2 封条只能在中国入境口岸由海关关员开启。

### 6. 处理结果验证

如果处理记录显示技术指标符合要求,GACC 应授权结束处理。并且如探针符合第 3 款要求,处理应被认定合格。

在水果被移除处理库之前,探针需进行校准。

### 7. 温度记录及确认

- 7.1 运输途中的冷处理是指装运水果的集装箱离开乌拉圭到中国第一到达港运输期间或延续入境口岸后进行的冷处理。
- 7.2 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,处理时间才能正式开始计算。
- 7.3 船运公司应下载冷处理温度记录,并将其提交入境港口海关。
- 7.4 一些海上航行可能使得冷处理在船到达中国口岸之前就已完成,可允许在途中下载处理记录并传送到海关以便审核。
- 7.5 海关将核实处理记录是否符合有关处理要求,根据探针的校正结果,判定处理是否有效。

### 8. 植物检疫证书

- 8.1 冷处理的温度、处理时间和集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明;备注“运输中”。
- 8.2 蓝莓入境时,需向海关提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。