附件1

出口前冷处理操作程序

一、冷处理设施类型

1．出口前冷处理只能在西方批准的冷藏室内进行，包括在中方批准的西班牙输华樱桃注册企业名单中（果园、包装厂和冷处理设施）。

2．西方须确保出口商使用的冷藏室符合适当标准，且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备。

3．西方须保留批准用于输华水果出口前冷处理的冷藏室注册文件。该文件应包含以下内容：

（1）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；

（2）设施的尺寸及容量；

（3）墙壁、地板和天花板的隔热类型；

（4）制冷压缩机、蒸发器和空气循环系统的牌子、样式、类型和容量；

（5）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。

4．输华樱桃冷处理设施须经西方注册，并由西方和中方共同批准。在樱桃出口季节开始之前，西方需向中方提交当前注册的冷处理设施名单。

二、记录仪类型

西方须确保探针和温度记录仪满足以下条件：

1．探针温度应在-3.0℃到+3.0℃之间，精确到±0.15℃；

2．能够容纳所需数量的探针；

3．能够记录并贮存处理过程的数据，直至西方查验；

4．能够每小时至少记录所有探针温度一次，且达到对探针温度所要求的精度；

5．能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪型号和集装箱号码的结果。

三、探针校正

校正须用由西方批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行：

1．任何读数超出0℃±0.3℃的探针都须用其他符合该标准的探针更换；

2．在处理完成时，西方须用提及的校正方法验证果温探针的校正值。

四、探针安插

1．上托盘的水果须在西方监管下预冷并装入冷处理室。预冷可由出口商自行完成。

2．至少用2个探针分别在出风口和回风口处测量室温，至少安插以下3个探针测量果实温度：

（1）一个位于冷处理室中部所装水果的中心；

（2）一个位于冷处理室中部所装水果顶层的边角；

（3）一个位于所装水果中部近回风口处。

3．探针的安插和与记录仪的连接须在西方监管和指导下完成。

4．记录仪可以在任何时间启动，然而只有所有果温探针都达到指定温度时才能开始计算处理时间。

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，须重新开始。

五、处理结果审核

如果处理记录表明各处理参数已符合要求，西方官员可以授权结束处理，并对探针进行校正；如果探针校正结果符合第三条规定，则可认为该处理已成功完成。

六、处理结果确认

1．西方须保留完成处理后的探针校正记录，并按要求提供给中方审核。

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，则其读数记录仪须作相应调整。如果调整结果表明其未能符合指定的处理要求，则该处理须被判定为无效。西方与出口商须一起确定是否重新处理该批水果。

3．打印输出的冷处理温度记录须含有与处理参数相匹配的统计数据，以证明冷处理已完成。

4．西方须在确认该处理成功之后背书上述冷处理温度记录，并按要求提供给中方审核。

5．如果处理未能达到所需的冷处理要求，在符合以下条件之一的，可以重新连接记录仪，并继续处理：

（1）西方确认第六条第三款所要求的条件仍满足；

（2）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。

七、装入集装箱

1．装货前集装箱须经西方官员检查，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫进入。

2．水果须在具有防虫措施的建筑物内装箱；或者冷藏室出口和集装箱入口间用防虫材料连接。

八、集装箱的封识

1．装载水果的集装箱须用编码的封条封识，其封条号码需在植物检疫证书上注明。

2．封条只能在进境口岸由中国海关开启。

九、未立即装箱的水果贮存

处理过的水果如果未立即装箱，则可以在西方监管下暂时贮存。

1．如果水果贮存在冷处理室内，则冷处理室的门须封闭；

2．如果水果需转移到其他贮存室贮存，则其转移方式须经西方批准，而且该贮存室内不得贮存其他水果；

3．水果须在西方监管下按照第七条规定装箱。

十、植物检疫证书

1．出口前冷处理的温度、持续时间、冷处理设施名称或其注册号码，须在植物检疫证书中注明。

2．水果进境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理结果报告（附有由西方签字确认的冷处理温度记录）、果温探针校正记录。