附件2

运输途中冷处理操作程序

一、集装箱类型

集装箱须是自身（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。

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．有足够数量的探针；

3．能够记录并贮存处理过程的数据；

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．打印出的温度记录，须对应每个探针记录相应时间、温度，并注明记录仪型号和集装箱号码。

三、探针校正

1．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。

2．任何读数超出0℃±0.3℃的探针都必须更换。

3．须对每个集装箱出具一份由西方签字确认的“果温探针校正记录”，正本须附在随货的植物检疫证书上。

4．水果运抵进境口岸时，中国海关将对果温探针进行校正检查。

四、探针安插

1．上托盘的水果须在西方监管下装入集装箱，包装箱堆放应松散，确保足够的气流空隙。

2．每个集装箱至少须安插3个果温探针，2个空间温度探针，具体位置为：

（1）1号果温探针安插在集装箱内所装水果首排顶层中央位置；

（2）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，并在所装水果高度一半的位置；

（3）3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）的左侧，并在所装水果高度一半的位置；

（4）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。

3．所有探针须在西方的监督和指导下安插。

4．装箱前的水果需在冷藏室中预冷至果肉温度达4℃或以下。

五、集装箱封识

1．装载水果的集装箱须用编码的封条封识。

2．封条只能在进境口岸由中国海关开启。

六、处理结果验证

1．探针须在水果被移出集装箱前进行校正。

2．如果果温探针记录显示符合技术指标要求，探针校正和安插位置符合第三条、第四条要求，则处理应被认为有效。

七、温度记录及确认

1．运输途中冷处理可以在水果离开西班牙口岸前开始，到达中国第一进境口岸之前或之后结束。

2．记录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开始计算处理时间。

3．船运公司下载的冷处理温度记录须提交给中国海关。如果冷处理在船到达进境口岸之前就已完成，在船上下载的冷处理记录可在途中传送给中国海关。

4．中国海关将审核冷处理记录是否符合有关处理要求，并根据探针校正结果，判定冷处理是否有效。

八、植物检疫证书

1．冷处理温度和开始时间须在植物检疫证书处理栏中注明，同时“Cold treatment in transit”（途中冷处理）、集装箱号码、封识号码也应在植物检疫证书上标注。

2．水果进境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理报告（附有冷处理温度记录）、果温探针校正记录。