附件2

# 运输途中冷处理操作程序

一、集装箱类型

集装箱必须是自身制冷的运输集装箱，且具有能达到和保持所需处理温度的制冷设备。

二、温度记录仪类型

伊方或其授权人员应确保温度记录仪与探针相匹配。

1．探针温度在-3.0°C到+3.0°C之间时的误差值在±0.15°C之内；

2．有足够数量的探针；

3．系统能够记录并贮存处理数据；

4．所有探针读数的精确记录间隔必须不多于一小时；

5．可打印输出数据并识别探针号，显示相应的时间和温度、记录仪型号和相应的集装箱识别号。

三、探针的校正

1．探针必须在蒸馏水和碎冰混合物中使用经伊方或其授权人员批准的标准温度计进行校正。

2．读数超出0°C±0.3°C的探针都必须更换。

3．必须对每个集装箱出具一份由伊方官员签字的“果温探针校正记录”，正本须附在植物检疫证书上。

4．水果运抵中国入境口岸时，中方对果温探针进行校正检查。

四、探针的安插

1．预冷后的苹果应在伊方或其授权人员监管下装入集装箱中。包装箱堆放应留有足够的空间，以便于空气循环。

2．每个集装箱至少应安插3个测量果肉温度的探针和2个测量空气温度的探针。具体位置如下：

（1）1号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

（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，并在货物高度一半的位置；

（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，并在货物高度一半的位置；

（4）2个空气温度探针分别安插在集装箱的进风口和回风口处。

3．所有探针必须在伊方官员或授权人员的监督下安插。

4．水果需在预冷室中预冷，且装箱前果肉温度需降低至处理温度或以下。

五、集装箱的封识

1．装载货物的集装箱必须由伊方官员或其授权人员用编码的封条进行封识。

2．封条只能在中国入境口岸由中国海关官员开启。

六、处理结果验证

1．如果处理记录显示技术指标符合要求，中方官员应授权处理结束，且如探针符合第三条要求，处理应被认定合格。

2．在水果被移除处理库之前，探针需进行校准。

七、温度记录及处理确认

1．运输途中的冷处理可以在离开伊朗口岸前开始，在旅途中、到达中国口岸前或持续到抵达中国口岸结束。

2．可以任何时间启动处理记录，然而只有所有的果温探针都达到要求的温度时，处理时间才能开始计算。

3．船运公司应从计算机中下载冷处理记录，并将其提交给入境口岸的中国海关。

4．冷处理可以在到达中国港口前完成，可在航行中下载温度记录并提交给到岸中国海关以便审核。

5．中国海关将核实处理记录，并根据探针的校正结果，决定处理是否有效。

八、植物检疫证书

1．冷处理的温度、处理时间及处理开始的时间以及集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明。

2．水果入境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。