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

津方或其授权人员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°C到+3.0°C之间，精确到±0.15°C；

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．校正须用由津方或其授权人员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°C±0.3°C的探针都必须更换。

3．须对每个集装箱出具一份由津方或其授权人员签字确认的“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．上托盘的水果须在津方或其授权人员监管下装入集装箱，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．所有探针须在津方或其授权人员的监督和指导下安插。

4．装箱前的水果须在冷藏室中预冷至果肉温度达4°C或以下。

五、集装箱封识

1．装载水果的集装箱须由津方或其授权人员用编码的封条封识。

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津巴布韦口岸前开始，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、封条号码也应在植物检疫证书上标注。

2．水果进境时，应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。