

# 关于印发《中国柑橘输往秘鲁植物 检疫要求》的通知

(2009年9月8日国家质检总局国质检动函[2009]610号)

各直属检验检疫局：

根据中秘签署的《中国柑橘输往秘鲁植物检疫要求议定书》有关规定，近日秘鲁农业部动植物检疫局通报总局，允许从我国进口柑橘。现将《中国柑橘输往秘鲁植物检疫要求》印发你们，请组织和指导相关企业落实柑橘出口检验检疫要求，并加强监管。执行中如遇问题，请及时报告总局。

## 中国柑橘输往秘鲁植物检疫要求

### 一、法律法规依据

《中华人民共和国进出境动植物检疫法》、《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》、《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局和秘鲁共和国农业部关于中国柑橘输往秘鲁植物检疫要求议定书》(2008年6月25日草签，2008年11月19日正式签署)。

### 二、水果名称

葡萄柚(*Citrus × paradisi*)、桔子(*Citrus reticulata*)及其杂交种、橙(*Citrus sinensis*)、柠檬(*Citrus limon*)和柚子(*Citrus maxima*或*Citrus grandis*)(简称为“柑橘”)。

### 三、果园和包装厂注册

输秘柑橘果园、包装厂须在出入境检验检疫机构(简称CIQ)注册，并国家质检总局(简称AQSIQ)，由秘鲁国家动植物检疫局(简称SENASA)和AQSIQ共同批准。出口季节前，AQSIQ应向SENASA提供输往秘鲁的注册果园、包装厂名单。

#### 四、秘鲁关注的检疫性有害生物名单

茶短须螨 *Brevipalpus obovatus*、番石榴实蝇 *Bactrocera correcta*、桔小实蝇 *Bactrocera dorsalis*、桔大实蝇 *Bactrocera minax*、蜜桔大实蝇 *Bactrocera tsuneonis*、木槿曼粉蚧 *Maconellicoccus hirsutus*、桔鳞粉蚧 *Nipaecoccus viridis*、嗜桔粉蚧 *Pseudococcus calceolariae*、桔小粉蚧 *Pseudococcus cryptus*、康氏粉蚧 *Pseudococcus Comstocki*、西非平刺粉蚧 *Rastrococcus invadens*、柑橘溃疡病菌 *Xanthomonas axonopodis* pv. *Citri*、柑橘黑斑病菌 *Guignardia citricarpa*。

#### 五、针对实蝇的主要措施

(一) 葡萄柚、桔子、橙、柠檬,应采取针对实蝇的随航集装箱冷处理。冷处理技术指标如下:

温度范围	≤0.0 °C	≤0.56 °C	≤1.11 °C	≤1.67 °C	≤2.22 °C
处理时间(天)	10	11	12	14	16

(二) 柚子不需要冷处理,但必须用塑料膜包裹。

#### 六、装运前要求

(一) 果园管理。

1. 采取有效的疫情监测和有害生物综合管理措施(IPM),以避免和尽量减少秘鲁关注检疫性有害生物的发生,保持果园、包装厂良好植物卫生状况,并做好疫情监测和控制措施记录。

2. 应要求,AQSIQ 向 SENASA 提供疫情监测、预防和综合管理措施的有关程序和结果。

3. 采摘时,来自注册产区或果园的水果,不得与未注册产区或果园的水果装在同一箱中。如果发现没有分开,则该批水果不得出口。如情况严重,CIQ 可暂停相关产区、果园和出口商在本出口季节向秘鲁出口柑橘。

(二) 包装厂管理。

1. 采摘后出口水果,须采用加氯水(200 ppm)浸泡或喷洒,刷洗、杀菌剂处理、打蜡、挑选、包装等处理程序,保证不携带秘方关注的检疫性有害生物,不带有枝、叶和土壤。

2. 储存仓库和/或冷藏库应具备适当的植物卫生条件,单独存放输秘柑橘果实,并满足 CIA 制定的相关安全存放措施要求。

3. 上述储存库、冷藏库内柑橘装运运输工具环节,应采取安全防疫措施。

4. CIQ 应对水果加工、包装、储存和运输实施检验检疫监管。

(三) 包装要求。

1. 柑橘包装箱上应用英文标出产地(省份),果园名称或注册号、包装厂名称或注册号、“中国输往秘鲁”的字样。

2. 包装箱应是干净卫生、首次使用,木质包装材料应当符合国际木质包装措施标准的要求。

(四) 冷处理要求。

1. 对来自不是实蝇非疫区的柑橘,应在柑橘运输途中实施冷处理,以杀灭任何可能存在的实蝇幼虫。

2. 在 CIA 监管下,冷处理应按照操作规程(见附件)在自动制冷集装箱中进行。

## 七、出境检验检疫

(一) 检疫查验要求。

1. CIQ 按照出境水果检验检疫一般工作程序实施现场及实验室检验检疫。

2. 抽样查验可在果实加工过程或对加工完成后的成品进行,在开始出口前 2 年,抽样比例为 2%,如没有发现检疫问题,则随后抽样比例降到 1%。

3. 应当对包装箱上标注的原产地或代码等信息进行核查。不得携带秘方关注的活的有害生物或病原菌可疑症状。

(二) 植物检疫证书要求。

1. 检验检疫合格后,签发植物检疫证书,证书“原产地”栏中应注明柑橘生产的省,并在附加声明中用英文注明:“The consignment is in compliance with requirement described in the *Protocol of phytosanitary requirements for the export of citrus from China to Peru* and is free from quarantine pest concern to Peru”(该批货物符合《中国柑橘输往秘鲁植物检疫要求议定书》,不带秘方关注的检疫性有害生物)。

2. 实施冷处理的,应将冷处理的温度、处理时间和集装箱号码

及封识号在植物检疫证书中注明。

## 八、不合格情况的处理

(一) 如发现柑橘来自未注册果园或包装厂,该批水果不得出境。

(二) 如检出任何秘方关注的活的有害生物或病原菌症状,该批水果不得出口。

(三) 如检出柑橘溃疡病或其他检疫性有害生物,出口商和 CIQ 应立即对产区、包装厂进行评估调查,查明发生原因,采取改进措施,并向总局报告。

## 附件

# 运输途中冷处理操作规程

## 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

检疫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 $-3.0\text{ }^{\circ}\text{C}$ 到 $+3.0\text{ }^{\circ}\text{C}$ 之间,精确到 $\pm 0.1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

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 必须用核准的标准温度计在塑料容器中用碎冰和净水混合物中校正(每个温度探针校正三次)。

3.2 任何读数超出 $0\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0.3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换。

3.3 必须对每个集装箱出具一份由官方检疫机构或 AQSIQ 授权的检疫官员签字盖章的“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** 水果运抵时, SENASA 将使用 4.1 中所述方法对果温探针进行校正检查。

## **4 温度探针的安插**

**4.1** 包装好的果实应在检疫官员的监管下装入运输集装箱, 并确保水果包装箱及堆垛间空气流动畅通。

**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, 探针位置为:

(a) 1 号探针(位于果肉内): 安插在集装箱内货物首排顶层中央位置;

(b) 2 号探针(位于果肉内): 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 号探针(位于果肉内): 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;

(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** 冷处理全部过程应须在授权检疫官员监督与指导下进行。

**4.4** 装箱前的水果需在冷藏室中存放(预冷)至果肉温度达  $2^{\circ}\text{C}$  或以下。

**4.5** 集装箱在装进水果至少 30 分钟前开始制冷。

**4.6** 集装箱内只能装入同一种水果, 水果堆垛高度应相同, 以确保空气的流通。

## **5 集装箱封识**

**5.1** 由经授权的官员, 用编码封条对装上货物的集装箱柜门进行封识。

**5.2** 运输过程中实行冷处理的, 封条只能在秘鲁入境口岸由 SENASA 官员开启。

## **6 温度记录及确认**

**6.1** 运输途中的冷处理是指装运柑橘的集装箱离开输出国到秘鲁第一靠港运输期间进行冷处理。

**6.2** 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。

**6.3** 船运公司应下载冷处理温度记录,并将其提交入境港口的 SENASA。

**6.4** 一些海上航行可能使得冷处理在船到达秘鲁之前就已完成,可允许在途中下载处理记录并传送到 SENASA 以便审核。但是根据要求,在 SENASA 完成温度探针再校正前,不能认为该处理有效。因此,是否在到达秘鲁之前中止冷处理(如逐渐提升运输温度)是一个商业决定。

**6.5** SENASA 将核实处理记录是否符合有关处理要求。

## **7 文档**

**7.1** 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。

**7.2** 柑橘入境时,需向 SENASA 提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。