

附件

## 进口赞比亚鲜食蓝莓植物检疫要求

### 一、检验检疫依据

（一）《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》；

（二）《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》；

（三）《进境水果检验检疫监督管理办法》；

（四）《中华人民共和国海关总署与赞比亚共和国农业部关于赞比亚鲜食蓝莓输华植物检疫要求的议定书》。

### 二、允许进境商品名称

商品级鲜食蓝莓，学名 *Vaccinium* L.，英文名 Fresh blueberry（以下简称“蓝莓”）。

### 三、允许的产地

赞比亚共和国 Chisamba 地区。

### 四、批准的果园、包装厂

输华蓝莓果园、包装厂、冷藏库及处理设施均须在代表赞比亚共和国农业部（以下简称“MOA”）的植物检疫局（以下简称“PQPS”）审核备案，并由中华人民共和国海关总署（以下简称“GACC”）和 PQPS 共同批准注册。注册信息需包括名称、地址及标识代码，以便在出口产品不符合本检疫要求规定时准确溯

源。注册名单应在每年出口季节前，由 PQPS 向 GACC 提供。获得批准的企业名单可在 GACC 网站查询。

## 五、中方关注的检疫性有害生物

1. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*
2. 纳塔尔实蝇 *Ceratitis rosa*
3. 非洲芒果实蝇 *Ceratitis cosyra*
4. 可可实蝇 *Ceratitis punctata*
5. 无花果蜡蚧 *Ceroplastes rusci*
6. 拟长尾粉蚧 *Pseudococcus longispinus*
7. 黑丝盾蚧 *Ischnaspis longirostris*

## 六、出口前要求

### (一) 注册果园管理。

1. 果园应实施良好农业操作规范 (GAP)，以确保生产过程的可追溯性。维持果园卫生条件、收获时剔除烂果等，并执行有害生物综合防治 (IPM)，如病虫害监测、化学或生物防治以及农事操作等控制措施。每个果园必须及时清除落果、将落果收集到箱子里或在落果上喷杀菌剂。

2. PQPS 需对中方关注的检疫性有害生物进行监测。果园的植物检疫措施必须在具有有害生物防控和监测等植物检疫知识的技术人员指导下实施。技术人员应当接受 PQPS 或 PQPS 授权机构的培训。

3. 所有果园必须保留有害生物的监测和防治记录，并应要求向 GACC 提供。防治记录须包括生长季节使用所有化学药剂的名

称、有效成分、使用日期及浓度等信息。

4. 针对地中海实蝇、纳塔尔实蝇、非洲芒果实蝇和可可实蝇，PQPS 应建立实蝇监测体系，每 50 公顷设置 2 个 Jackson 诱捕器、每 50 公顷设置 1 个 McPhail 诱捕器，不足 50 公顷的果园两种诱捕器各设 1 个。

Jackson 诱捕器以 Trimelure 为诱剂，McPhail 诱捕器以水解蛋白为诱剂。每 7 天检查一次诱捕器，如果任何一种实蝇的 FTD 值（每天每个诱捕器每种实蝇诱捕平均数量）大于 0.7，需采取包括化学或生物防治在内的综合管理措施。

5. 针对无花果蜡蚧、拟长尾粉蚧和黑丝盾蚧，从开花至收获期进行果园监测，每周监测一次，特别是检查枝干、茎、叶和果实是否有成虫。

一旦发现中方关注的检疫性有害生物，PQPS 应立即通知 GACC，并采取包括化学或生物防治在内的综合管理措施，以确保输华蓝莓不携带中方关注的检疫性有害生物。

## （二）注册包装厂管理。

1. 输华蓝莓的加工、包装、储藏和装运过程，须在 MOA 或 MOA 授权官员检疫监管下进行。

2. 在包装过程中，蓝莓须经剔除、挑拣、分级，以保证不带有昆虫、螨类、烂果及枝、叶、根和土壤。

3. 包装好的蓝莓如需储藏应立即入库并单独存放，避免受到有害生物的再次感染。

## （三）包装要求。

1. 蓝莓包装材料应干净卫生、未使用过，符合中国有关植物检疫要求。必须用带有网眼的袋（最大孔径 1.6mm）罩住每个包装盒的通气孔或整个托盘。

2. 每个包装箱上必须用英文标注水果名称、产地（区、市或县）、国家、果园或其注册号、包装厂及其注册号等信息。

3. 每个包装箱和托盘需用中文或英文标出“输往中华人民共和国”（Exported to the People’s Republic of China）。

4. 若使用木质包装，须符合国际植物检疫措施标准第 15 号（ISPM 15）要求。

5. 装有出口中国蓝莓的集装箱必须在装箱时检查是否具备良好的卫生条件，并保存相关记录，以供 PQPS 检查。

#### （四）检疫处理要求。

1. 输华蓝莓必须采取冷处理，具体要求如下：

温度要求	持续天数
1.11°C 或以下	15
1.67°C 或以下	17
2.22°C 或以下	21

2. 冷处理操作程序可按照出口前冷处理操作程序进行（见附）。

#### （五）出口前检疫。

在协议生效后的两年内，PQPS 官员应按照 2% 的比例对每批输往中国蓝莓进行抽样检查。

如两年内没有发生植物检疫问题，抽样比例降为 1%。

如发现中方关注的检疫性有害生物活体，整批货物不得出口中国。PQPS 应查明原因，并采取改进措施。同时，保存查获记录，应要求提供给 GACC。

#### **（六）植物检疫证书要求。**

经检疫合格的蓝莓，由 PQPS 签发植物检疫证书。在植物检疫证书中注明果园和包装厂名称或代码、冷处理的温度和处理时间、处理设施名称或编号、集装箱号码及封识号码等信息。并用英文填写以下附加声明：“THIS CONSIGNMENT OF BLUEBERRIES COMPLIES WITH REQUIREMENTS SPECIFIED IN THE PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR EXPORT OF ZAMBIAN FRESH BLUEBERRIES TO CHINA, AND IS FREE FROM ANY QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA.”（该批蓝莓符合赞比亚鲜食蓝莓输华植物检疫要求的议定书，不带中方关注的检疫性有害生物。）

PQPS 应在贸易进行前向 GACC 提供植物检疫证书样本，以便中方备案核查。

### **七、进境检验检疫及不合格处理**

蓝莓到达中国入境口岸时，中国海关按照以下要求实施检疫。

#### **（一）有关证书和标识核查。**

1. 核查进口蓝莓是否获得《进境动植物检疫许可证》。
2. 核查植物检疫证书是否符合第六条第（六）款规定。
3. 检查包装箱上的标识是否符合第六条第（三）款规定。
4. 核查由 PQPS 签署的冷处理结果报告及果温探针校正记录

等。

## **(二) 进境检验检疫。**

1. 输华蓝莓可通过航空或海上运输。

2. 输华蓝莓可以从 GACC 允许进口水果的所有口岸进境。

3. 根据有关法律、行政法规、规章等规定，对进口蓝莓实施检验检疫，经检验检疫合格的，准予入境。

## **(三) 不符合要求的处理。**

1. 如发现来自未经批准的果园或包装厂，则该批蓝莓不准入境。

2. 如冷处理被认定无效，则该批货物将被采取到岸冷处理（如确认为冷藏集装箱，仍可在本集装箱内进行）、退回、销毁等处理措施。

3. 如发现地中海实蝇、纳塔尔实蝇、非洲芒果实蝇或可可实蝇活体，则该批货物作退回、销毁或检疫处理。同时，GACC 将立即向 PQPS 通报，要求暂停相关果园向中国出口蓝莓，直至视情况暂停整个项目。PQPS 应开展调查，查明原因并实施相应改进措施。GACC 将根据对 PQPS 所采取改进措施的评估结果，决定是否取消已采取的暂停措施。

4. 如发现中方关注的其他检疫性有害生物，则该批货物作退回、销毁或检疫除害处理。PQPS 将开展调查，查明原因并实施相应改进措施。

## **八、回顾性审查**

根据赞比亚蓝莓疫情发生动态及截获情况，GACC 将开展进

一步风险评估，与 PQPS 协商，调整检疫性有害生物名单及相关植物检疫措施。如有必要，GACC 可派专家赴赞比亚进行回顾性审查及实地评估，根据考察情况，经双方同意，对议定书进行修改。

附

## 出口前冷处理操作规程

### 一、冷处理设施

1. 冷处理只能在 PQPS 和 GACC 批准的冷处理设施内进行。

2. PQPS 官员负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备。

3. PQPS 官员将保留批准用于输华蓝莓装运前处理的设施的记录，该记录包括符合以下要求的文件：

(1) 所有设施的位置及构建计划，包括所有人 / 管理人的详细联系方式；

(2) 设施的尺寸及容量；

(3) 墙壁、天花板和地板的隔热类型；

(4) 制冷压缩机及蒸发器 / 空气通风系统的商标、样式、类型和容量等；

(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. 在每个蓝莓出口季节开始之前，PQPS 需向 GACC 提交当前注册的冷处理设施的名称和地址。

### 二、记录仪的类型

PQPS 官员确保温度探针和温度记录仪符合以下要求：

1. 探针应在  $-3.0^{\circ}\text{C}$  到  $+3.0^{\circ}\text{C}$  之间，精确到  $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；

2. 有足够数量的探针；

3. 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由 PQPS 官员查验；

4. 至少每小时记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度；

5. 能够打印输出每个探针的时间和温度，并标明记录仪和集装箱的号码。

### 三、温度探针的校正

校正必须用由 PQPS 官员批准的经校准的温度计，在碎冰和蒸馏水混合物中进行：

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

2. 在处理完成时，PQPS 官员需用上述方法对果温探针进行校正。

### 四、PQPS 官员监管下放置温度探针

1. 放置在顶部托盘上的水果必须经预冷，且在 PQPS 官员的监管下装入冷处理室，出口商也可自行进行预冷。

2. 至少用 2 个探针（分别在出风口和回风口）测量室温，至少要放置以下 4 个探针测量鲜果的温度：

（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；

（4）一个位于所装水果顶层的边角近回风口处。

3. 探针的放置和与记录仪的连接须在 PQPS 官员监管和指导

下完成。

4. 记录可以任何时间启动，但是只有全部的果温探针都达到指定的温度时，才能开始计时。

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，必须重新开始。

### 五、处理结果的审核

1. 如果处理记录表明各处理参数已符合要求，PQPS 官员可以授权结束处理，如果探针也按第三条的规定通过了校正，则可认定为该处理已成功完成。

2. 在水果从处理室中移出之前，应对探针进行校正。

### 六、处理结果的确认

1. 在完成处理时，探针必须按第三条规定的程序进行重新校正，校正记录必须保留，需要时提供给 GACC 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，则该探针（多个探针）记录读数应做相应的调整。如果调整结果表明处理未能符合指定的处理方案要求，则该处理将被判定为无效处理。由 PQPS 官员与出口商确定是否重新处理该批水果。

3. 打印的温度记录必须要附有充足统计数据，以证明冷处理已完成。

4. PQPS 官员必须在审核处理记录和统计数据无误后，再确认冷处理成功。如 GACC 要求，应提供上述记录以供审核。

5. 如果处理未能达到所需的冷处理要求，符合以下条件之一

的，可以重新连接记录仪，并继续处理：

(1) PQPS 官员确认第六条第三项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. 装货前集装箱必须经 PQPS 官员查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以有害虫进入。

2. 装箱需要在防虫的建筑物内，或将冷藏室入口和箱体间用防虫材料围住。

## **八、集装箱的封识**

1. 装箱结束后，PQPS 官员给集装箱加施封识，并在植物检疫证书上注明封识号码。

2. 封识只能在入境口岸由中国海关开启。

## **九、未立即装箱的水果存贮**

未立即装箱的处理过的水果可以存贮，但需由 PQPS 官员检查安全储存条件：

1. 如果水果存贮在处理室内，则处理室的门必须封闭；

2. 如果水果转移到另一贮存室内，则必须用经 PQPS 批准的可靠的方式转移且该贮存室内不得有其他水果；

3. 随后装箱须按照第七条规定在 PQPS 官员监管下进行。

## **十、植物检疫证书**

1. 出口前冷处理的温度、持续时间及包装厂或处理设施名称或编号，必须写进植物检疫证书处理栏内。

2. 蓝莓入境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理结果报告（含由 PQPS 官员签字的温度记录和温度统计数据以及果温探针校正记录）。