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

中方或其授权人员应确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合：

1．探针温度应在-3.0°C到+3.0°C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、温度的校正

1．校正必须用由中方或中方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中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．水果运抵入境口岸时，澳方对果温探针进行校正检查。

四、温度探针安插

1．包装好的果实须在中方或其授权人员监管下装入运输集装箱，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个果温温度探针，2个空间温度探针，具体位置为：

（1）1号果温探针须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，并在所装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，并在所装货物高度一半的位置；

（4）2个空间温度探针须分别安插在集装箱的入风口和回风口处；

3．所有探针须在中方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存放（预冷）至果肉温度达4°C或以下。

五、集装箱封识

1．装载水果的集装箱由中方授权人员用编码的封条封识。

2．封条只能在澳大利亚入境口岸由澳方官员开启。

六、温度记录及确认

1．运输途中的冷处理可以在岸上开始，在中国和澳大利亚第一停靠港之间的航程中或抵达后完成。

2．记录可以在任何时间启动，但是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．船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交入境港口的澳方。

4．一些海上航行可能使得冷处理在船到达澳大利亚口岸之前途中就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到澳方以便审核。因此，水果在抵达澳大利亚之前是否应该“调节”（即逐渐提高运输温度）是一个商业决定。

5．澳方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。

七、植物检疫证书

1．冷处理温度、处理时间和集装箱号码及封识号须在植物检疫证书中注明。

2．水果入境时，应向澳方提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。