附件1

出口前冷处理操作规程

一、冷处理设施类型

1．出口前冷处理只能在津方批准的冷藏室内进行。

2．津方或其授权人员负责确保出口商使用的冷藏室符合标准，且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备。

3．津方或其授权人员须保留批准用于输华水果出口前冷处理的冷藏室注册文件。该文件应包含以下内容：

（1）所有设施的位置及构建计划，包括所有者／操作者的详细联系方式；

（2）设施的尺寸及容量；

（3）墙壁、地板和天花板的隔热类型；

（4）制冷压缩机、蒸发器和空气循环系统的牌子、样式、类型和容量；

（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．在水果出口季节开始之前，津方应向中方提交注册冷处理设施的名单和地址信息。

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．能够容纳所需数量的探针；

3．能够记录并贮存处理过程的数据，直至津方查验；

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，并由津方或其授权人员监督；

5．能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪型号和集装箱号码的结果。

三、探针校正

校正须用由津方批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行：

1．任何读数超出0°C±0.3°C的探针都须用其他符合该标准的探针更换；

2．在处理完成时，津方或其授权人员须用提及的校正方法验证果温探针的校正值。

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预冷并装入冷处理室。预冷可由出口商自行完成。

2．至少用2个探针分别在出风口和回风口处测量室温，至少安插以下4个探针测量果实温度：

（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．探针的安插和与记录仪的连接须在津方或其授权人员监管和指导下完成。

4．记录仪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能开始计算处理时间。

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，须重新开始。

五、处理结果审核

1．如果处理记录表明各处理参数已符合要求，津方官员可以授权结束处理，并对探针进行校正；如果探针校正结果符合第三条规定，则可认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、处理结果确认

1．打印输出的温度记录能表明要求的冷处理已完成。

2．津方或其授权人员必须在确认处理成功之前保存上述记录和统计值。应中方要求，提供上述记录以供审核。

3．如果处理未能达到所需的冷处理要求，在符合以下条件下，可以重新连接记录仪，并继续处理：

（1）津方或其授权人员确认本议定书所要求的处理条件仍满足；

（2）停止的时间与重新开始的时间间隔在24小时之内； （3）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．装货前集装箱须经津方或其授权人员检查，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫进入。

2．水果须在具有防虫措施的建筑物内装箱；或者冷藏室出口和集装箱入口间用防虫材料连接。

八、集装箱的封识

1．津方或其授权人员在装载水果的集装箱上用编码的封条封识，其封条号码需在植物检疫证书上注明。

2．封条只能在进境口岸由中国海关开启。

九、未立即装箱的水果贮存

处理过的水果如果未立即装箱，则可以在津方或其授权人员监管下暂时贮存：

1．如果水果贮存在冷处理室内，则冷处理室的门须封闭；

2．如果水果需转移到其他贮存室贮存，则其转移方式须经津方批准，而且该贮存室内不得贮存其他水果；

3．水果须在津方或其授权人员监管下按照第七条规定装箱。

十、植物检疫证书

1．出口前冷处理的温度、持续时间、冷处理设施名称或其注册号码，须在植物检疫证书中注明。

2．水果进境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理结果报告（附有由津方签字确认的冷处理温度记录）、果温探针校正记录。