附件

输华芒果热水处理要求

一、热处理场地要求

1．热处理设施应设在经厄方注册和中方认可的水果包装厂内。

2．包装厂及周边区域卫生状况良好，设有相对独立的接货检疫区、热水处理区和具备防虫功能的包装区及冷冻储存区，后两个区域应时刻都保持干净、卫生和无虫。

3．在输华芒果出口季节，包装厂的处理加工、处理后存放和包装等区域应得以有效的围闭（即不能对外敞开）。

4．包装区和储存区的主要入口须为双门体系，且外侧装有风帘，内侧门可以是具防虫功能的每英寸30个网目或30个网目以上的纱网帘屏，也可以是垂直透明塑料条门帘。

5．包装厂内禁虫区域的窗户、通风口和其它有可能外露的地方应安装每英寸30个网目或30个网目以上的纱网。

二、热处理设施要求

1．从事输华芒果的热水处理设施应经厄方注册，且在出口季节前，在中方备案许可的名单内。

2．热处理设施应具备循环水流、加热水温、自动调温恒温和准确显示、记录水温及探针温度的装置和功能，且在正式用于处理前运行正常和经测试合格。

3．设施的热源为自动控制，确保水温在处理过程中能恒定在48°C或以上，整个处理过程能持续、稳定地进行。

4．所配置的温度记录仪能实时、准确和防窜改地显示、记录和打印整个处理过程的水温、探针温度和处理的启起、终止时，同时，还须有后备电源。

5．每个热水处理池应放置有不少于8支位于不同位置、经校正的水温探针，被处理的芒果果实须浸没于水面10.2厘米以下。

6．温度记录仪应每2分钟不可更改地自动记录一次或一次以上所有探针的温度，记录显示应满足探针要求的精度。若处理设施是连续系统，温度记录仪应能连续工作12小时。

7．温度记录制图偏移标度不能低于5mm/°C，打印速度不少于30.5厘米/小时；打印出的温度记录能对应每个探针记录的时间和温度。

三、温度探针要求

1．处理所使用的温度探针精确度须达±0.15°C，校正误差不能超过±0.4°C。

2．在芒果处理期间，每天在处理正式开始前由厄方按中方认可的方法对所有探针进行校正。

3．探针校正完毕后，由厄方签发探针校正报告。

4．当温度记录发生异常或更换温度记录仪时，温度探针应重新校正。