

附件

中国鲜枣出口美国植物检疫要求

一、法律法规依据

（一）中国法律、法规及规章。

1. 《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》。

2. 《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》。

3. 《出境水果检验检疫监督管理办法》。

4. 《中华人民共和国海关总署与美利坚合众国农业部关于中国鲜枣输往美国大陆系统控制措施工作计划》。

（二）美国法律、法规及规定。

1. 美国联邦法规汇编（CFR）第7篇农业第319章境外检疫通告：第40节——原木、板材等要求（7 CFR 319.40）、第56节——水果和蔬菜要求（7 CFR 319.56）以及第69节——包装材料要求（7 CFR 319.69）。

2. 美国联邦法规汇编（CFR）第7篇农业第330章植物有害生物法规、总则、植物有害生物、土壤等要求（7 CFR 330）。

3. 美国联邦法规汇编（CFR）第7篇农业第352章植物检疫安全措施要求（7 CFR 352）。

4. 《关于批准从中国进口鲜枣输往美国大陆决议的公告》

(Docket No. APHIS-2018-0004) (美国联邦纪事, 85FR 14453, 2020 年 3 月 12 日发布)。

5. 美国动植物卫生检验局 (APHIS) 水果和蔬菜进口要求在线数据库 (FAVIR) 相关规定: 进口中国鲜枣植物检疫要求 (<https://epermits.aphis.usda.gov/manual>)。

二、允许出口产品

产自中国的鲜枣 [*Ziziphus jujuba* (Rhamnaceae)] (以下简称“鲜枣”), 允许出口到美国大陆。

三、美方关注的检疫性有害生物

1. 番石榴实蝇 *Bactrocera correcta* (Bezzi);
2. 瓜实蝇 *Bactrocera cucurbitae* (Coquillett);
3. 桔小实蝇 *Bactrocera dorsalis* (Hendel);
4. 枣实蝇 *Carpomyia vesuviana* Costa;
5. 桃小食心虫 *Carposina sasakii* Matsumura;
6. 木槿曼粉蚧 *Maconellicoccus hirsutus* (Green)。

四、批准的果园、包装厂

出口鲜枣果园和包装厂须由中华人民共和国海关总署 (以下简称“GACC”) 审核批准注册。GACC 将应要求向以动植物卫生检验局 (以下简称“APHIS”) 为代表的美利坚合众国农业部提供注册果园和包装厂名单。

五、出口前要求

(一) 果园管理。

1. 注册果园应在中国海关监管下, 建立和维护出口鲜枣质

量管理体系，了解美方关注的检疫性有害生物名单，配备经培训的专职或兼职植保技术员负责有害生物监测与防控，实施有害生物综合防治，并保存所有监测、防治及采收等记录，以便溯源。

2. 所有出口果园应按照实蝇监控方案（见附1）要求，对果园开展实蝇监测和防控，维护实蝇非疫区地位，或在实蝇发生区内将种群维持在低度流行区水平。已获得美方认可的实蝇非疫区为北纬33度以北地区（新疆吐鲁番除外）。如在非疫区内发现美方关注的检疫性实蝇，则取消该产区非疫地位，且该产区必须开展强化诱捕、调查及综合防控工作。若连续监测12个月未发现，该产区方可恢复非疫地位。

3. 注册果园要维持田间卫生，及时清除植物残体和落果，确保采摘鲜枣时不携带树叶、树枝及落果。鲜枣从果园到注册包装厂运输途中，须做好防护措施，防止有害生物再次感染。

4. 果园所在地海关应在收获前10至20天对出口果园进行检查，如发现美方关注的检疫性有害生物，应将样本送至海关授权的实验室进行鉴定，并立即采取控制措施。

5. 鲜枣采收时须建立追溯体系，采收用的箱子应标明出口果园的注册代码。

（二）包装厂管理。

1. 出口鲜枣应在海关监管下，进行加工、包装、储藏和运输。海关应对出口包装厂内有害生物防控、包装体系运行以及溯源等情况进行监督和审核。出口包装厂应记录出口检验和监

管日期，确保所有加工过程可追溯。

2. 所有出口鲜枣应在注册登记的包装厂内包装，并对于同一批次的出口鲜枣编注批号。一批次是指一天内从单一果园运抵到同一包装厂的鲜枣。

3. 包装过程中，要将树枝、树叶、裂果、烂果等剔除出去。注册包装厂在加工输美鲜枣过程中，不能同时加工输往其他国家的水果。

4. 如果鲜枣在采收后24小时内不能完成包装，应将鲜枣存放于冷藏库或专用库内，或存放于包装厂内并用防虫网或塑料防水布盖好，确保不被有害生物感染。

5. 包装箱上应使用英文注明注册果园、原产地、包装厂等溯源信息，标识的尺寸大小要能清晰展示上述信息。

6. 包装好的输美鲜枣应在冷库内独立存放，与运往国内市场或其他国家的鲜枣至少间隔1米。

(三) 检疫处理。

1. 对来自北纬 33 度以南地区以及新疆吐鲁番地区（枣实蝇发生区）的鲜枣，须针对实蝇按照下列要求实施冷处理：

冷处理指标

温度	持续时间
0°C 或以下	10 天
0.56°C 或以下	11 天
1.11°C 或以下	12 天
1.67°C 或以下	14 天

2. 如果在出口运输途中进行冷处理，需按照出口运输途中冷处理操作程序完成（附 2），并在植物检疫证书处理栏（第 6 栏）中注明。一旦 APHIS 颁布新法规，允许在原产地进行冷处理，输往美国的鲜枣将可选择装运前冷处理方式，在中国境内按照新法规实施，并在植物检疫证书处理栏（第 6 栏）中注明。

（四）出口前检疫和出证。

1. 出口企业和注册包装厂应将出口包装计划提前通知当地海关，并声明货物已满足报关规定。海关将核实鲜枣是否来自注册果园和包装厂，对每批货物进行查验。

2. 海关关员将从每批货物中随机抽取 1200 个果逐一进行检查，确认是否存在有害生物或有害生物危害状，并至少挑选 30 个可疑果进行剖果检查，核实该批果实是否感染蛀果害虫。现场检查结果、样品溯源信息、取样量、剖果量及发现的害虫和病症等要如实记录，应要求向 APHIS 提供。

3. 在检查过程中如发现任何美方关注的有害生物、或不能鉴定到种的、或不能确定检疫地位的，该批货物不得输美。若首次发现，将暂停相关注册果园出口，直到海关查明原因并采取有效的补救措施；若在同一出口季节，两次或两次以上从同一个注册果园的不同批次中发现，将立即暂停相关注册果园出口，并将暂停情况通告 APHIS，在 GACC 和 APHIS 共同确认有害生物风险得到控制前，不能恢复出口。

4. 检查过程中如发现叶片、枝条等其他非检疫性污染源的鲜枣，须重新进行加工和重新取样，经再次现场检疫合格后方

可出口。

5. 只有通过现场检疫并符合出口条件的鲜枣方可出口，并出具植物检疫证书。

（五）装运要求。

1. 装运前应对集装箱进行检查并确保无有害生物、残体或其他污染物。

2. 如果使用木质包装材料（包括木制托盘），须按照国际植物检疫措施标准第 15 号（ISPM15）进行处理和标记。

3. 在装运过程中，应尽量减少集装箱受污染的可能性，例如：装运区域应清洁无杂草；装箱时集装箱应与包装车间密封良好；如可能，装运最好不要在夜间灯光下进行，以免灯光吸引飞虫。

（六）植物检疫证书要求。

经检疫合格并符合出口条件的鲜枣，中国海关应出具植物检疫证书。

六、进境要求

（一）有关证书和标识核查。

1. 检查是否按规定出具植物检疫证书。

2. 检查包装箱上的标识是否符合本要求第五条第（二）项规定。

（二）植物检疫。

所有鲜枣在运抵美国时，将在入境口岸进行通关检查，包括感观检查和剖果检查，以核实不带检疫性有害生物。

(三) 不符合要求的处理。

1. 如发现任何活的检疫性有害生物，且无有效的检疫处理或其他降低风险措施，则该批货物拒绝入境。

若首次发现，APHIS 将暂停相关注册果园的鲜枣进口，直到查明原因并采取有效的补救措施。

若多次发现，即在同一出口季节，2 次或 2 次以上从同一个注册果园的不同批次中发现，APHIS 将立即暂停相关注册果园的进口，在 APHIS 和 GACC 共同确认有害生物风险得到控制前，不能恢复进口。

2. 若发现安全隐患或货证不符将导致延迟通关，如未能解决，该批货物将拒绝入境。

附 1

实蝇监控方案

为满足中国鲜枣输往美国大陆要求，出口果园须按照既定方案实施实蝇监控。通过对实蝇（包括番石榴实蝇、瓜实蝇、桔小实蝇及枣实蝇）的监测诱捕和管控，维护实蝇非疫区地位，或在实蝇发生区内将种群维持在低度流行区水平，以防止检疫性实蝇随中国鲜枣贸易传入美国。

本方案的主要目标包括：**一是**中国北纬 33 度以北的地区是桔小实蝇、番石榴实蝇和瓜实蝇的非疫区，新疆吐鲁番市部分乡镇外的地区是枣实蝇的非疫区，维持上述非疫区地位。**二是**中国北纬 33 度以南地区是桔小实蝇、番石榴实蝇和瓜实蝇发生区，新疆吐鲁番部分地区是枣实蝇发生区，在发生区的注册果园内维持上述实蝇低密度发生水平。**三是**在中国鲜枣产区，继续开展国家检疫性实蝇监测工作。

一、基本要求

出口美国的中国鲜枣果园须在海关监管下进行注册管理，且满足以下要求：

1. 输美鲜枣注册果园需在鲜枣开始采收 3 个月前开展官方实蝇监测。

2. 监测须满足本方案规定的要求，并维持到鲜枣采收季节结束。

3. 监测须符合本方案规定的标准操作规范、最低诱捕器设置密度限量以及海关官方监测操作指南规定的要求。

二、标准操作规范

海关需保存标有经度和纬度的注册果园详细地理位置图，图上需标注带有编号的诱捕器悬挂位置信息。监测和维护人员需经培训和海关认可，捕获的实蝇标本需在 24 小时内寄送海关授权的实验室鉴定。

（一）番石榴实蝇、桔小实蝇和瓜实蝇的监测。

应使用添加桔小实蝇诱剂或瓜实蝇诱剂的综合型诱捕器进行监测。其中，桔小实蝇诱剂诱捕对象为桔小实蝇、番石榴实蝇，瓜实蝇诱剂诱捕对象为瓜实蝇。诱捕器设置密度分别为 1 至 2 个/km²，单个果园不少于 2 个。诱剂使用前需加入 5%左右的马拉硫磷以杀死诱入的实蝇，诱捕器需悬挂在能有效捕获到目标实蝇的位置，尽可能挂在遮阴处以避免阳光直射。

（二）枣实蝇的监测。

按照农业行业标准“枣实蝇检疫技术规程”（LY/T2023-2012），采用蛋白诱饵诱捕器或刷有糖醋液的黄胶版进行枣实蝇监测。利用蛋白诱饵诱捕器监测时，枣实蝇发生区内每公顷放置 15 至 20 个诱捕器，单个果园不少于 15 个；枣实蝇发生区外每公顷放置 2 至 5 个诱捕器，单个果园不少于 2 个。利用黄胶版引诱监测时，枣实蝇发生区内每公顷放置 40 至 50 个黄胶版，发生区外每公顷放置 10 至 15 个黄胶版，单个果园不少于 10 个。

（三）诱捕结果检查与诱捕器维护。

桔小实蝇诱剂和瓜实蝇诱剂的更换频次依照使用说明书进行，每两周至少检查一次，并记录诱捕结果，在收获前1个月开始改为每周检查一次。枣实蝇监测、蛋白诱饵诱捕器每周检查记录一次，并更换诱饵；黄胶版每周检查一次，每两周更换一次。

三、管控措施

对于番石榴实蝇、瓜实蝇、桔小实蝇和枣实蝇非疫区的注册果园，一旦发现目标实蝇，该产区非疫地位将被取消，立即启动应急行动计划，并对所在产区开展强化诱捕、调查及综合防控工作。连续监测调查12个月以上未发现，方满足非疫地位重新获取的条件。应要求向 APHIS 提供相关监测数据。

中国北纬33度以南地区以及新疆吐鲁番地区，要加强诱捕监测和综合防治，维持注册果园内实蝇低密度发生水平。鲜枣出口时需根据工作计划要求采取冷处理措施。

四、记录与文档保存

海关须保留所有的诱捕记录数据，包括诱捕器挂出、维护时间和所有监测结果，以及所采取的相应防控措施。

记录须保持1年，应要求向 APHIS 提供。

附 2

运输途中冷处理操作规程

1. 集装箱类型

集装箱必须是美国农业部核准的运输集装箱，且具有能达到并保持所需处理温度的制冷设备。

预冷过程不能在途中冷处理的运输过程中进行。

为了确认商品已经完成预冷并达到处理温度，装运前需在预冷场所进行随机抽样测定果温。预冷环节果温的测定一般准则为：

(1) 果温必须由 GACC 或其授权人员（包括行业代表）进行测量；

(2) 通过探测托盘外围的水果果温来检测。测得果温高于处理温度 0.3°C (0.5°F) 或更高，托盘应继续置于预冷场地以进一步预冷；

(3) 水果装运到途中冷处理的运输工具前，需进行抽样检测果温；

(4) 通过探测托盘顶部的水果来测量果温。GACC 授权人员应对所有装载水果进行抽样测定果温，以验证其温度没有明显上升。如果任何被抽样水果的果温高于水果处理温度 1.11°C (1.67°F) 或更高，需退回托盘至预冷场地进一步预冷，直至果实达到处理温度。

2. 舱体和集装箱的运输途中冷处理的启动

对于在核准的舱体和/或集装箱中进行的冷处理，船上的官员事先要获取货主所提供的关于 APHIS 要求的指令，并可就冷处理相关事宜与 GACC 或 APHIS 授权的官员进行讨论沟通。沟通内容应涉及：

- (1) 根据 7 CFR 305.15 的一般处理程序；
- (2) 配载安排；
- (3) 温度探针和仪器校准测试；
- (4) 处理条件。

3. 温度记录设备的核实和记录仪的类型

(1) GACC 或 GACC 授权的人员必须确保温度探针和记录仪能够测量到在规定的冷处理指标范围内的果温。为监控冷处理，制冷设备必须配备符合 USDA-APHIS-PPQ-S & T-CPHST-AQI 认证的温度记录装置。所有认可的温度记录设备必须有密码保护和防篡改功能，并且能够记录日期、时间以及探针号、所有校准和处理过程中的实际温度。

(2) 如果 APHIS 确认温度记录和校准记录可篡改，则将暂停使用该舱体和/或集装箱的冷处理，直至更换安装可靠的设备。将新的温度记录和监测设备安装到舱体或集装箱前，需将温度记录和检测设备的更换情况向 USDA-APHIS-PPQ-S & T-CPHST-AQI 提交。现有设备可与 <http://treatments.cphst.org/vessels/> 中所列设备进行比较，以确定是否安装了未经 CPHST-AQI 批准的新设备。APHIS PPQ 处理手册中有温度记录

装置的规格及其他要求或认证内容。请参阅“处理商业供应商参考指南”，以获取经认可的温度记录仪的列表。

4. 数据记录仪

必须提供充足的记录纸张以保证校准和处理温度记录的连续性。在校准测试前应至少运行 30 分钟。需检查完整的日志表打印输出及可视扫描、打印机和上限设置的功能。检查日志表以确保格式和序列正确。激活警钟的温度设定，以验证警钟功能是否可用。数据记录仪必须满足：

(1) 探针温度在 -3.0°C 至 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 温度范围内精确度为 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；

(2) 能够容纳所需数量的探针；

(3) 能够记录和存储处理过程的数据；

(4) 能够每小时记录检测温度；

(5) 打印出的记录，应可识别每个探针记录的时间、温度，并注明记录仪和集装箱识别号。

5. 温度探针的校准

所有气温探针和果温探针均需置于干净的冰水混合物中，即 0°C (32°F)，进行校准。

(1) 校准必须使用认证的温度计，GACC 或 GACC 授权人员要确保每个探针都经过校准并妥善标记，并正确连接到温度记录仪。校准应使用干净的隔热容器。将冰粉碎并完全填满容器后加水，搅拌 2 分钟，冰块应大约占容器总体积的 85%。持续搅拌冰水混合物保证温度维持在 0°C 。探针必须浸入冰水

中，而不要触及容器的侧面或底部，继续搅拌冰水混合物，并测试冰水混合物中的每个探针，直到温度读数稳定。一个探针的两次连续读数之间的时间间隔至少为一分钟，但也不能超过 10 分钟。两次读数之间的差不应超过 0.1°C 。连续三次读数必须书面记录在校准报告上。与探针一起使用的记录仪必须能够按需打印或显示，而不是每小时进行一次。仪器公司代表必须在认证前纠正设备中的任何缺陷，任何发生故障的探针都必须更换并重新校准。

(2) 与标准 0°C 相比，任何读数超过 $0^{\circ}\text{C}\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针，必须依据本规程第 3 条中的标准更换并重新校准。温度记录仪微处理器可以进行调零、去尾，或者如果校准系数可以另外输入记录仪微处理器进行自动调节，则必须完成此步骤。在这种情况下，请确认已输入了调整因子或记录仪已由仪表公司代表调零或去尾。在 APHIS PPQ 556 电子数据库中输入零，作为每个单独探针的校准系数（如果未使用数据库，则在随航的每个单独探针的书面校准报告中输入零）。如果温度记录仪微处理器不能调零，或者如果校准因子不能输入到记录仪的微处理器存储器中（数据则保存在存储器中，并且在输入所有因子后可以再次查看），则每个探头的校准因子必须记录在 556 在线数据库内（如果未使用数据库，则在随航的书面校准报告中输入每个单独探针的校准因子）。校准因子计算完成后，温度记录微处理器不应进行其他更改，所有输入至 APHIS PPQ 556 电子数据库的数据必须由授权人员完成。

(3) 每个集装箱必须出具一份由 GACC 或 GACC 授权人员签名和盖章的“温度探针校准记录”。将校准报告和植物检疫证书复印件，连同给船长的信件原件一并交给船长。校准报告和植物检疫证书原件寄到第一到港口岸 APHIS。

(4) 抵达后，APHIS 将检查每个探针的校准报告，及探针每小时的温度记录，以确保运输途中冷处理完整有效。

6. 温度探头的安插

每个集装箱必须仅使用一种类型的纸箱装载一种类型的水果。必须从预冷区域直接装运水果，以保证装载后以及将集装箱转移到船舱过程中，水果温度不会显著上升。打开将安插探针的纸箱，并将探针插入水果中。探针的尖端不得穿过水果另一面。探针插牢固定后，合上纸箱。如果水果置于托盘中，可能需要将探针从纸盒侧面插入水果中。如果打开纸箱或箱子侧面以插入探针，应使用胶带重新密封纸箱或箱子的打开侧。在运输途中冷处理中使用两种探针类型：环境温度（气温）探针和果温探针。

(1) 包装好的水果必须在 GACC 或 GACC 授权人员的监督下装入运输集装箱。集装箱的托盘放置方式应确保在所有托盘和松散堆叠的箱子下面和周围具有均匀充足的气流。当装载冷藏集装箱时，将最热的水果放在装载物的后四分之一处（集装箱后门附近），完全覆盖地板并确保装载高度一致。

(2) 每个集装箱至少需要三个果温探针，其安插位置为：

1 号探针（标记为 USDA1）安插在集装箱前部，顶部第一

排货物中间，离回风口最近的一个箱子中；

2号探针（标记为 USDA2）安插在距集装箱门约 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；

3号探针（标记为 USDA3）安插在距集装箱门约 1.5 米的左侧，并在货物高度一半的位置。

2个空气温度探针（如有必要），须安插在入风口处。

（3）所有探针必须在 GACC 授权人员的监督下，并按照 APHIS PPQ 处理手册中提供的指导安插。

（4）待运输的水果必须保存在冷藏库（预冷）中，直到果温达到处理温度。

7. 集装箱的封识

（1）由 GACC 或 GACC 授权人员，在装柜完成的集装箱门上施加带有编号的封识，该封识号需记录在植物检疫证书和 APHIS PPQ 556 电子数据库中。

（2）封识只能在美国入境口岸由 APHIS 或 CBP 官员开启。

8. 温度记录及确认

温度记录间隔不得超过 1 小时。记录间隔超过 1 小时可能导致处理无效或失败。在连续两小时读数之间，果温必须保持在处理指标指定的温度。不遵守此要求可能导致处理失败。当所有温度探针达到规定的处理温度时，才可开始计算处理时间。

（1）运输途中冷处理可以在中国或中国港口与美国第一停靠港之间的航程中或在到达具有冷处理设施的港口后执行。运

输途中冷处理失败或需要在美国入境口岸进行处理的货物，必须抵达具有冷处理设施的港口。

(2) 记录可以在运输途中任何时间开始，然而，只有在所有水果探针达到指定的处理温度后，处理时间才会被视为开始。

(3) 在第一个入境口岸，由 APHIS 核准的航运公司正式代表（观察员）下载计算机中的处理记录，并在美国的第一个停靠港将其提交给 APHIS。

(4) 未完成的冷处理只能在获得批准的美国港口完成，处理记录不允许在途中下载并发送至 APHIS。

(5) APHIS 将核实符合处理指标的下载的处理数据是否完整有效。

9. 植物检疫证书

(1) 在植物检疫证书的附加声明中应注明，冷处理是在运输途中进行的。植物检疫证书中须包含集装箱号码和封识号码。

(2) 水果入境时，船长需向 APHIS 提供植物检疫证书、冷处理报告和果温探针校准记录。