

تاریخ: ۱۴۰۰/۶/۱۶

شماره: ۱۰۸۲۴/۷۳۰

پیوست: ندارد



"بسمه تعالی"

بایستی راه فساد بکلی بسته بشود. "مقام معظم رهبری"



وزارت جهاد و آموزش  
سازمان حفظ نباتات

جناب آقای گیلانپور

معاون محترم توسعه صنایع تبدیلی و کسب و کارهای کشاورزی

موضوع: شرایط قرنطینه ای میوه انبه از مصر

سلام علیکم:

احتراماً با عنایت به درخواست‌های واصله برای واردات میوه انبه از کشور مصر و با توجه به بررسی و تحلیل خطر انجام شده به استحضار می‌رساند واردات محصول فوق از کشور مذکور در فهرست کالاهای با ریسک قرنطینه ای متوسط قرار داشته و انجام آن منوط به رعایت شرایط قرنطینه ای اعلامی که به پیوست ارسال می‌گردد (و در سایت این سازمان نیز درج شده است) و نیز بازدید و بررسی‌های کارشناسان قرنطینه در مرز ورودی و گمرک ترخیص کننده می‌باشد./



مشاور وزیر و رئیس سازمان



تهران، بزرگراه  
چهران، خیابان یمن،  
انتهای خیابان  
رشیدالدین فضل  
الله  
سازمان حفظ نباتات  
تلفن: ۰۲۱-۴۳۰۹۱۰۰۰  
تلفن: ۰۲۱-۴۳۰۹۱۰۱۲  
۰۲۱-۴۳۰۹۱۲۲۸  
کد پستی:  
۱۹۸۵۷۱۳۱۳۳  
سندوی پستی:  
۴۵۶۸ - ۱۹۳۹۵  
www.ppo.ir



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان حفظ نباتات



"بسمه تعالی"

بایستی راه فساد بکلی بسته بشود. "مقام معظم رهبری"

تاریخ: ۱۴۰۰/۶/۱۶

شماره: ۱۰۸۲۴/۷۳۰

پیوست: ندارد

## شرایط قرنطینه ای واردات میوه انبه از مصر

(تدوین ۴۴۳۸ شهریور ماه ۱۴۰۰)

۱- اخذ گواهی بهداشت نباتی (phytosanitary certificate) معتبر از وزارت کشاورزی کشور مصر که در قسمت توضیحات اضافی (Additional declaration) آن عاری بودن محموله از عوامل خسارتزای زیر مورد تاکید قرار گرفته باشد:

*Xanthomonas axonopodis* pv. *mangiferaeindicae*.

*Guignardia mangiferae*

*Ceratocystis paradoxa*

*Bactrocera cucurbitae*

*Ceratitis capitata*

*Cryptoblabes gnidiella*

*Dysmicoccus brevipes*

*Parasaissetia nigra*

*Scirtothrips aurantii*

توجه: درج اسامی علمی عوامل خسارتزای فوق در گواهی بهداشت گیاهی کالای مذکور الزامی است در غیر این صورت به دلیل نقص مدارک از ورود و ترخیص کالا جلوگیری و مسئولیت هر گونه ضرر و زیان به عهده وارد کننده خواهد بود.

### ۲- تمیز نمودن و واکس زدن سطح میوه ها

۳: ضدعفونی محموله با یکی از روشهای ذیل در کشور مبدا:

الف: ضدعفونی با بخار آب داغ (Vapour Heat Treatment) به نحوی که دمای مغز میوه ها به ۴۷ درجه سانتیگراد رسیده و به مدت ۲۰ دقیقه در این دما باقی بماند

توجه ۱: زمان ضدعفونی از وقتی محاسبه میگردد که دمای گوشت میوه ها در مجاورت هسته به ۴۷ درجه سانتیگراد رسیده باشد

توجه ۲: حداقل بایستی سه عدد حسگر ثبت دما را انجام دهند (دو حسگر در گوشت میوه و یک حسگر درون محفظه)

توجه ۳: پربینت ترموگراف مربوط به حسگر بایستی به مهر و امضاء مأمور قرنطینه رسیده و همراه گواهی بهداشت گیاهی ارسال گردد

ب: غوطه وری در آب گرم Hot Water Dipping Treatment با دمای حداقل ۴۶/۱ درجه سانتیگراد به مدت ۶۵-۷۵ دقیقه مداوم به ترتیب زیر انجام شود:



تهران - بزرگراه  
چهران، خیابان بهمن،  
ایندای خیابان  
رشیدالدین فضل  
الله  
سازمان حفظ نباتات  
تلفن: ۰۲۱-۴۳۰۰۰۰۰  
تلفن: ۰۲۱-۴۳۰۰۰۰۰  
۰۲۱-۴۳۰۰۰۰۰  
کد پستی:  
۱۹۸۵۷۱۳۱۳۳  
صندوق پستی:  
۱۹۲۹۵ - ۴۵۶۸  
www.ppo.ir



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان حفظ نباتات



"بسمه تعالی"

بایستی راه فساد بکلی بسته بشود. "مقام معظم رهبری"

تاریخ: ۱۴۰۰/۶/۱۶

شماره: ۱۰۸۲۴/۷۳۰

پیوست: ندارد

- توجه ۱: غوطه ور کردن میوه ها در آب گرم ۱/۴۶°C بنحوی که میوه ها حداقل ۱۰ سانتیمتر زیر آب قرار گیرند.
  - توجه ۲: زمان ضدعفونی از وقتی محاسبه میگردد که دمای گوشت میوه ها به ۱/۴۶°C رسیده باشد
  - توجه ۳: حداقل بایستی سه عدد حسگر در ثبت دما را انجام دهند دو حسگر در گوشت میوه و یک حسگر درون مخزن آب
  - توجه ۴: پربنت ترموگراف مربوط به حسگر بایستی به مهر و امضاء مأمور قرنطینه رسیده و همراه گواهی بهداشت گیاهی ارسال گردد.
  - ۴- مرزهای مجاز برای ورود محموله میوه انبه از مصر به ایران بندر چابهار و بندر عباس می باشد.
  - ۵- به محض صدور گواهی بهداشت گیاهی توسط حفظ نباتات کشور مصر، تصویر آن از طریق ایمیل رسمی قرنطینه آن کشور به سازمان حفظ نباتات ایران به آدرس [quarantine@ppo.ir](mailto:quarantine@ppo.ir) ارسال شود.
  - ۶- قبل از ورود محموله به گمرک ورودی باید تصویر گواهی بهداشت گیاهی آن به آدرس ایمیل فوق واصل شده باشد.
  - ۷- محموله بایستی عاری از خاک، هرگونه بقایای گیاهی، بذور علف های هرز، حشرات زنده و علائم بیماریهای گیاهی باشد.
  - ۸- محموله باید در بسته بندیهای غیر چوبی که عاری از شاخ و برگ، کاه و دیگر مواد خام و بقایای گیاهی باشد حمل گردد.
  - ۹- چنانچه محموله بر روی پالت های چوبی حمل می گردد رعایت ۱۵ ISPM الزامی می باشد.
  - ۱۰- پاساوان (ترانزیت داخلی) محموله به گمرکات داخلی صرفاً بعد از بررسی و تایید اصل مدارک مورد نیاز در مرز ورودی مجاز خواهد بود.
  - ۱۱- ارائه اصل گواهی بهداشت نباتی منطبق با شرایط اعلامی و سایر مدارک لازم به کارشناسان قرنطینه نباتی در هنگام بازدید محموله در مرز ورودی و گمرک ترخیص کننده الزامی است و در غیر این صورت مسئولیت عواقب مترتبه به عهده واردکننده خواهد بود.
  - ۱۲- حمل محموله از کشور مبدأ به کشور مقصد باید بصورت یکسره صورت پذیرفته و از هر گونه تخلیه و بارگیری مجدد در کشور ثالث جلوگیری شود.
  - ۱۳- لازم است تاسیسات ضدعفونی کشور مبدأ قبل از اعلام شرایط، بازدید و مورد تایید کارشناسان قرنطینه قرار گیرد.
- تذکر:** شرایط اعلام شده برطبق مفاد ماده (۱۱) قانون حفظ نباتات و در خصوص با مسائل قرنطینه نباتی صادر شده و وارد کننده موظف به رعایت سایر قوانین و مقررات مربوط به واردات می باشد.



تهران، بزرگراه  
چمران، خیابان یمن،  
ابتدای خیابان  
رشیدالدین فضل  
الله  
سازمان حفظ نباتات  
تلفن: ۰۲۱-۹۱۰۰۰  
تلفن: ۰۲۱-۹۱۰۱۲  
۰۲۱-۹۱۲۲۸  
کد پستی:  
۱۹۸۵۷۱۳۱۳۳  
صندوق پستی:  
۱۹۳۹۵-۴۵۶۸  
[www.ppo.ir](http://www.ppo.ir)



وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان حفظ نباتات



"بسمه تعالی"

بایستی راه فساد بکلی بسته بشود. "مقام معظم رهبری"

تاریخ: ۱۴۰۰/۶/۱۵  
شماره: ۴۴۳۸/داخلی  
پیوست: ندارد

سرکار خانم مریم جلیلی مقدم

مدیر کل محترم دفتر قرنطینه

موضوع: نتیجه تحلیل خطر واردات میوه انبه از کشور مصر

سلام علیکم؛

با احترام، بازگشت به نامه داخلی آن دفتر محترم به شماره ثبت ۴۲۸۱ مورخ ۱۴۰۰/۶/۸ موضوع واردات میوه انبه (*Mangifera indica*) جهت مصرف خوراکی از کشور مصر، محصول گیاهی مذکور توسط این دفتر بررسی، با رعایت دیگر تمهیدات قرنطینه ای، لازم است موارد ذیل به دلیل اهمیت قرنطینه ای در گواهی بهداشت همراه محموله لحاظ گردند.

۱- عاری بودن محموله از آفات و بیماری های زیر:

- 1- *Xanthomonas axonopodis* pv. *mangiferaeindicae*
- 2- *Guignardia mangiferae*
- 3- *Ceratocystis paradoxa*
- 4- *Bactrocera cucurbitae*
- 5- *Ceratitis capitata*
- 6- *Cryptoblabes gnidiella*
- 7- *Dysmicoccus brevipes*
- 8- *Parasaissetia nigra*
- 9- *Scirtothrips aurantii*

۲. تمیز نمودن و واکس زدن سطح میوه ها

۳. ضدعفونی میوه ها با یکی از روش های زیر در کشور مبدأ و یا تاسیسات مورد تایید داخل کشور:

الف: ضدعفونی با بخار آب داغ، (*Vapour Heat Treatment*) به نحوی که دمای مغز میوه ها به ۴۷ درجه سانتیگراد رسیده و به مدت ۲۰ دقیقه در این دما باقی بماند.

نکته ۱: زمان ضدعفونی از وقتی محاسبه میگردد که دمای گوشت میوه ها (در مجاورت هسته) به ۴۷ درجه سانتیگراد رسیده باشد

نکته ۲: حداقل بایستی سه عدد حسگر در ثبت دما را انجام دهند (دو حسگر در گوشت میوه و یک حسگر درون محفظه)

نکته ۳: پرینت ترموگراف مربوط به حسگر بایستی به مهر و امضاء مامور قرنطینه رسیده و همراه گواهی بهداشت گیاهی ارسال گردد.

ب: غوطه وری در آب گرم (*Hot Water Dipping Treatment*) با دمای حداقل ۴۶/۱ درجه

سانتیگراد به مدت ۶۵-۷۵ دقیقه مداوم به ترتیب زیر انجام شود



تهران، بزرگراه  
چهران، خیابان یغن،  
ابتدای خیابان  
رفیعیانندین فضل  
انته  
سازمان حفظ نباتات  
تلفن: ۴۳۰۹۱۰۰۰  
نمابر: ۰۲۴۴۰۱۰۱۲  
۴۳۰۹۱۲۲۸  
کد پستی:  
۱۹۸۵۷۱۳۱۳۳  
صندوق پستی:  
۱۹۳۹۵ - ۴۵۴۸  
www.ppo.ir





وزارت جهاد کشاورزی  
سازمان حفظ نباتات



"بسمه تعالی"

بایستی راه فساد بکلی بسته بشود. "مقام معظم رهبری"

تاریخ: ۱۴۰۰/۶/۱۵  
شماره: ۴۴۳۸/داخلی  
پیوست: ندارد

- نکته ۱: غوطه ور کردن میوه ها در آب گرم ۴۶/۱ در بنحوی که میوه ها حداقل ۱۰ سانتیمتر زیر آب قرار گیرند.
- نکته ۲: زمان ضد عفونی از وقتی محاسبه میگردد که دمای گوشت میوه ها به ۴۶/۱ رسیده باشد.
- نکته ۳: حداقل بایستی سه عدد حسگر در ثبت دما را انجام دهند (دو حسگر در گوشت میوه و یک حسگر درون مخزن آب)
- نکته ۴: پرینت ترموگراف مربوط به حسگر بایستی به مهر و امضاء مامور قرنطینه رسیده و همراه گواهی بهداشت گیاهی ارسال گردد.
- ۴- محموله بایستی عاری از خاک، هر گونه بقایای گیاهی، حشرات زنده خسارتزا و علائم بیماریهای گیاهی باشد.
- ۵- محموله باید عاری از بذور علف های هرز مهاجم با پراکنش بسیار کم و یا بدون پراکنش باشد.
- ۶- محموله باید در بسته بندی های غیر چوبی که عاری از شاخ و برگ، کاه و دیگر مواد خام و بقایای گیاهی باشد حمل گردد.
- ۷- چنانچه محموله روی پالت های چوبی حمل می گردد رعایت استاندارد ۱۵ الزامی می باشد
- ۸- لازم است در شرایط ورود قید گردد که حمل محموله از کشور مبدا به کشور مقصد باید بصورت یکسره صورت پذیرفته و از هر گونه تخلیه و بارگیری مجدد در کشور ثالث جلوگیری شود.
- ۹- لازم است تاسیسات ضد عفونی کشور مبدا قبل از اعلام شرایط، بازدید و مورد تایید کارشناسان قرنطینه قرار گیرد.

یداله علی پور

### سرپرست دفتر پایش و تحلیل خطر

رونوشت:

جناب آقای مهدی قائمیان معاون محترم قرنطینه و بهداشت گیاهی جهت استحضار  
جناب آقای محمدرضا مجیدی رییس گروه تحلیل خطر اندامهای گیاهی وارداتی جهت اطلاع



تهران، بزرگراه  
چهاران، خیابان یمن،  
ابتدای خیابان  
رشیدالدین فضل  
الله  
سازمان حفظ نباتات  
تلفن: ۴۳۰۹۱۰۰۰  
تلفن: ۴۳۰۹۱۰۱۲  
۴۳۰۹۱۲۲۸  
کد پستی:  
۱۹۸۵۷۱۳۱۳۳  
صندوق پستی:  
۱۹۳۹۵ - ۴۵۶۸  
www.ppo.ir