附件5

澳大利亚核果（油桃、桃、李、杏）

输往中国植物检验检疫要求

一、法律法规依据

（一）《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》；

（二）《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》；

（三）《进境水果检验检疫监督管理办法》（国家质检总局令第68号）；

（四）《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与澳大利亚农业与水利部关于澳大利亚核果（油桃、桃、李、杏）输华植物检疫要求的议定书》。

二、允许进境商品名称

核果，包括油桃（学名：*Prunus persica var. nectarina*英文名：Nectarine）、桃（学名：*Prunus persica*英文名：Peach）、李（学名：*Prunus domestica/salicina*英文名：Plum）、杏（学名：*Prunus armeniaca*英文名：Apricot），包括杂交在内的所有的栽培品种。

三、允许的产地

澳大利亚核果（油桃、桃、李、杏）产区。

四、批准的果园和包装厂

输华油桃、桃、李、杏的果园、包装厂、处理设施（如适用）须在澳大利亚农业与水利部（以下简称DA）注册，在油桃、桃、李、杏出口季开始前由DA向国家质量监督检验检疫总局（以下简称AQSIQ）提供注册名单，该名单可在AQSIQ网站上查询。

五、关注的检疫性有害生物名单

1. 地中海实蝇*Ceratitis capitata*

2. 昆士兰实蝇*Bactrocera tryoni*

3. 褐肩果实蝇*Bactrocera neohumeralis*

4. 扎氏果实蝇*Bactrocera jarvisi*

5. 苹淡褐卷蛾*Epiphyas postvittana*

6. 苹果蠹蛾*Cydia pomonella*

7. 单管蓟马属*Haplothrips froggatti*

8. 玫瑰短喙象*Asynonychus cervinus*

9. 桃黑短尾蚜*Brachycaudus persicae*

10. 灰圆盾蚧*Diaspidiotus pyri*

11. 庭园象甲*Phlyctinus callosus*

12. 澳洲疫蓟马*Thrips imaginis*

13. 美澳型核果褐腐病菌*Monilinia fructicola*

14. 石榴螟*Ectomyelois ceratoniae*

15. 丁香疫霉*Phytophthora syringae*

16. 李属坏死环斑病毒Prunus necrotic ringspot virus

六、出口前要求

**（一）果园管理**

1. DA需建立输华油桃、桃、李、杏果园或产区溯源系统，确保澳大利亚输华核果的有效溯源，确保出口核果种植者了解中方关注的检疫性有害生物及防治措施，验证有害生物的监测和管理，保存记录，并根据要求提供给AQSIQ。

2. 所有注册出口果园须保持果园卫生，种植者应在DA的监督下实施综合有害生物管理（IPM），包括有害生物监测、生物防治和化学防治等措施以控制病虫害，并在季节末期，采取诸如剩余水果管理和修剪等措施。

3. 所有注册出口果园必须建立有害生物的监测和防治记录，并应根据要求向AQSIQ提供。病虫害的防治记录应包括在生长季节内使用的所有化学试剂的名称、活性成分、施用日期、浓度等细节。

4. 关注的检疫性有害生物管理要求：

（1）针对地中海实蝇、昆士兰实蝇、褐肩果实蝇和扎氏果实蝇的管理措施见附1；

（2）针对丁香疫霉和李属坏死环斑病毒的管理措施见附2；

（3）针对苹果蠹蛾的管理措施见附3；

（4）针对美澳型核果褐腐病的管理措施见附4；

（5）针对玫瑰短喙象、石榴螟、桃黑短尾蚜、灰圆盾蚧、苹淡褐卷蛾、庭园象甲、澳洲疫蓟马以及单管蓟马属，出口果园应在专业技术人员指导下实施有害生物的监测与防治，确保出口油桃、桃、李、杏满足中方进口检疫要求。技术人员应接受DA或者DA授权培训机构的培训。

**（二）包装厂管理**

1. 输华油桃、桃、李、杏在DA批准的包装厂包装。包装厂及冷库具备良好的卫生条件，能够分级、包装和冷藏油桃、桃、李、杏。

2. 在包装过程中，油桃、桃、李、杏须筛选、整理和分级，以保证不带有昆虫、螨类、烂果、枝、叶、根和土壤。

3. 出口包装厂管理者应当保证质量保证人员了解中方关注的检疫性有害生物。

4. 在包装过程中，避免中方关注的有害生物进入纸箱。包装好的油桃、桃、李、杏如需储藏应当立即入库，并单独存放，以避免受到有害生物的感染。

5. DA须检查包装厂和处理设施供应商并保存检验记录，并根据要求提供给AQSIQ。

**（三）包装要求**

1. 输华油桃、桃、李、杏包装材料应干净卫生、未使用过。如果包装盒中有通风孔，则必须用防虫纱布、使用期限长的袋子或者塑料纸盒衬（包括穿孔的）等材料全部罩住水果，避免有害生物的感染。如果集装箱需要进行熏蒸处理，则必须使用带孔的衬层或者防虫纱布。

2. 每个包装箱上必须以中文或英文标注水果名称（油桃、桃、李、杏）、产地（州、市或者县）、国家，及果园注册号和包装厂注册号。

3. 每个托盘货物需用中文标注“输往中华人民共和国”。如不使用托盘，每个包装箱需用中文标注“输往中华人民共和国”。

**（四）冷处理及熏蒸处理要求**

1. 针对中方关注的检疫性有害生物采取的冷处理和熏蒸处理，处理设施需经AQSIQ认可批准，并在DA或者DA授权人员的监管下进行。

2. 针对地中海实蝇、昆士兰实蝇、褐肩果实蝇和扎氏果实蝇进行的冷处理、溴甲烷熏蒸后冷处理，具体处理指标见附1；冷处理应按照出口前冷处理操作程序（见附5）或者出口运输途中冷处理操作程序（附6）进行。

**（五）出口前检验检疫**

1. DA或者DA授权人员应按每批货物抽取600个水果对输华油桃、桃、李、杏进行抽样检查。

2. DA必须确保水果不受中方关注的检疫性有害生物和其他检疫物（包括土壤、动植物残体）的影响。如发现中方关注的检疫性有害生物活体，整批货物不得出口到中国。对相关的果园和/或者包装厂采取暂停措施，直到DA查明原因，并采取改进措施。DA应当保存截获记录，应要求提供给AQSIQ。

**（六）植物检疫证书要求**

1. 经检疫合格的，DA应出具植物检疫证书，并填写以下声明“该批油桃/桃/李/杏符合《关于澳大利亚鲜食油桃、桃、李、杏输华植物检疫要求的议定书》，不带中方关注的检疫性有害生物。”（“This consignment of nectarines/ peaches/ plums/ apricots complies with the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of Nectarines, Peaches, Plums or Apricots from Australia to China, and is free of any pests of quarantine concern to China.”）

2. 对于实施出口前冷处理的，植物检疫证书上应注明冷处理的温度、持续时间及处理设施的名称和编号、集装箱号和封识号（海运）。对于实施运输途中冷处理的，植物检疫证书上应注明冷处理的温度、持续时间、集装箱号和封识号（海运）。

对于实施出口前熏蒸处理的，植物检疫证书上应注明剂量、熏蒸处理的温度和持续时间、集装箱号和封识号（海运）。

3. 对来自有害生物非疫区的油桃、桃、李、杏，应在植物检疫证书应注明相关有害生物的非疫区。

七、进境检验检疫

1. 油桃、桃、李、杏到达中国入境口岸时，应向出入境检验检疫机构（CIQ）报检。检验检疫人员将对植物检疫证书、进境动植物检疫许可证等有关单证和标志核查，并实施检验检疫。对于出口前实施冷处理的货物，报检时还需提供冷处理结果报告单以及果温探针校准记录表格；对于运输途中实施冷处理的货物，报检时还需提供冷处理报告、果温探针校准记录等。

2. 如发现来自未经批准的果园和包装厂，该批油桃、桃、李、杏不准入境。

3. 如冷处理被认定无效，则该批货物将被采取到岸冷处理、退运、转口或销毁等处理措施。

4. 如发现中方关注的检疫性有害生物活体，则该批货物作退运、转口、销毁或检疫除害处理。同时，AQSIQ将立即向DA通报，要求暂停相关果园、包装厂向中国出口油桃、桃、李、杏，直至视情况暂停整个项目。DA应开展调查，查明原因并实施相应改进措施。AQSIQ将根据对DA所采取改进措施的评估结果，决定取消已采取的暂停措施。

八、审查

本项目启动前，在DA的协助下，AQSIQ将派检疫官员赴澳大利亚对输华油桃、桃、李、杏果园有害生物监测与防治、包装与冷藏管理，以及冷处理运行等情况进行实地审查。

九、回顾性审查

在贸易开始后每5年或检测到进口风险分析名单之外的检疫性有害生物时或澳大利亚有害生物和植物检疫状况发生变化时，AQSIQ将进行回顾性审查，包括派专家赴澳大利亚进行考察。根据考察情况，经双方同意，对议定书进行修订。

附1

地中海实蝇、昆士兰实蝇、褐肩果实蝇及扎氏果实蝇的管理措施

针对地中海实蝇、昆士兰实蝇、褐肩果实蝇及扎氏果实蝇，澳大利亚输华油桃、桃、李、杏必须：

产自AQSIQ认可的非疫区

输华油桃、桃、李、杏须产自经AQSIQ认可并批准的地中海实蝇、昆士兰实蝇、褐肩果实蝇及扎氏果实蝇非疫区。

塔斯马尼亚和南澳大利亚州河谷地区（Riverland）是实蝇非疫区。

西澳大利亚州有地中海实蝇，没有昆士兰实蝇和褐肩果实蝇。

扎氏果实蝇在西澳大利亚州和北部区域的最北端、昆士兰州的海岸线及新南威尔士州的北部海岸线有分布。

维多利亚州和新南威尔士州的桑瑞西亚地区、新南威尔士州的瑞福利纳地区，只有昆士兰实蝇分布。

如果发生地中海实蝇、昆士兰实蝇、褐肩果实蝇或者扎氏果实蝇疫情，DA在48小时内通报AQSIQ，并立即启动国家紧急预案，包括补设诱捕器进行划界调查。补设的诱捕器要确定疫情爆发的范围，爆发的地点、周边地区以及缓冲地区。还需要对疫区水果进行抽样检查。来自疫区的油桃、桃、李、杏须暂停出口，或进行由AQSIQ认可的除害处理。

**或者**

采用检疫处理

1.对来自地中海实蝇疫区的或暂停其非疫状态地区的油桃、桃、李、杏须采取以下任一措施：

1）冷处理，具体指标：

·果实中心温度1°C或以下，持续16天或以上；

·果实中心温度2.1°C或以下，持续21天或以上。

或

2）溴甲烷熏蒸后冷处理：

·在果肉温度不低于21°C的情况下，以不超过50%的处理室装载密度，用32克每立方米的溴甲烷连续处理2小时，然后在2.77°C或以下处理4天；

·在果肉温度不低于21°C的情况下，以不超过50%的处理室装载密度，用32克每立方米的溴甲烷连续处理2.5小时，然后在4.44°C或以下处理4天；

·在果肉温度不低于21°C的情况下，以不超过50%的处理室装载密度，用32克每立方米的溴甲烷连续处理3小时，然后在8.33°C或以下处理4天。

如果集装箱需要进行熏蒸处理，则必须使用带孔的衬层或者防虫纱布。

2. 对来自昆士兰实蝇、褐肩果实蝇和扎氏果实蝇疫区（但为地中海实蝇非疫区）的，或暂停以上3种果实蝇非疫状态地区的油桃、桃、李、杏，须采取以下任一措施：

1）冷处理，具体指标：

果实中心温度3°C或以下，持续18天或以上。

或

2）溴甲烷熏蒸

在果肉温度不低于18°C的情况下，以不超过34%的处理室装载密度，用18克每立方米的溴甲烷连续处理5.5小时。

**或者**

采取AQSIQ认可的其他等效措施

附2

针对丁香疫霉和李属坏死环斑病毒的管理系统

针对丁香疫霉和李属坏死环斑病毒，澳大利亚输华油桃、桃、李、杏须：

来自非疫区或非疫产地或低度流行区

输华油桃、桃、李、杏须产自由AQSIQ批准并认可的丁香疫霉、李属坏死环斑病毒和美澳型核果褐腐病非疫区或非疫产地或低度流行区。

**或者**

采取AQSIQ认可和批准的系统方法

1. 冬季前和冬季期间，修剪和做好果园卫生工作。针对果园中的溃疡症状进行监测，修剪感病枝条或用杀真菌剂（例如，铜喷雾剂）防治。

2. 从花期到收获前，每两周监测果园中这些病原菌的症状。一旦发现病原菌，需对这些病原菌进行鉴定。

3. 一旦监测到任何此类病原菌，将对果园实施化学防治措施，或者在本年剩余出口季节暂停出口该地块种植的水果。控制措施包括使用杀真菌剂和移除感染的植物。

4. 收获时，针对水果检查水果症状。剔出发现感染任何此类病原菌的水果。

5. 如果在DA或DA授权人员的检疫检查中发现上述任何病原菌，该批货物不得出口。

6. 如果在AQSIQ的检查中发现上述任何病原菌，该批货物将被再出口或销毁。AQSIQ将通知DA，并暂停相关地块/果园在本季节剩余时间内的出口。

附3

针对苹果蠹蛾的管理系统

针对苹果蠹蛾，澳大利亚输华油桃、桃、李、杏须：

来自非疫区或非疫产地或低度流行区

输华油桃、桃、李、杏须产自由AQSIQ认可并批准的苹果蠹蛾非疫区、非疫产地或低度流行区，非疫区或低度流行区。

西澳大利亚州是苹果蠹蛾非疫区。

**或者**

采取AQSIQ认可和批准的系统方法

1. 果园监控

注册的种植户需执行一套经DA批准的果园控制程序（如针对油桃、桃、李、杏的病虫害综合治理措施IPM）。

DA有责任确保每一个油桃、桃、李、杏的种植户认识到苹果蠹蛾需采取田间环境卫生控制和疫情防控。注册的种植户需保存疫情防控记录以便检查。如需要，控制程序的详细内容在开展贸易前需提供给AQSIQ。

DA需监督种植户定期对苹果蠹蛾的监测/调查以确保这些措施的有效性。种植者需每年按照一个标准的报告格式保存监测记录。如需要，这份记录应提供给AQSIQ。

针对苹果蠹蛾需在果园用特殊的诱捕器进行监测。如有截获，果园需采取控制措施。

2. 剖果检疫

每批货物抽取600个水果对输华油桃、桃、李、杏进行抽样检查，并选取60个进行剖果以检查是否有苹果蠹蛾幼虫。剖果可以来自剔除的次果。

如果发现苹果蠹蛾幼虫，在补救措施需到位前该批货物不得放行。

**或者**

采取AQSIQ认可的其他等效措施

附4

针对美澳型核果褐腐病的管理系统

针对美澳型核果褐腐病，澳大利亚输华油桃、桃、李、杏须：

来自非疫区或非疫产地或低度流行区

输华油桃、桃、李、杏须产自由AQSIQ认可并批准的美澳型核果褐腐病非疫区、非疫产地或低度流行区，非疫区或低度流行区。

**或者**

采取AQSIQ认可和批准的系统方法

1. 冬季前和冬季期间，修剪和做好果园卫生工作。针对果园中的褐腐病果园进行监测，修剪感病枝条或用杀真菌剂（例如，铜喷雾剂）防治。干枯的水果将被剔出。

2. 从花期到收获前，每两周监测果园中这些病原菌的症状。一旦发现病原菌，需对这些病原菌进行鉴定。

3. 一旦监测到任何此类病原菌，将对果园实施化学防治措施，或者在本年剩余出口季节暂停出口该地块种植的水果。

4. 必须保存果园检测记录，如有要求，提供给DA进行审核。

5. 收获时，针对水果检查水果症状。剔出发现感染任何此类病原菌的水果。

6. 如果在DA或DA授权人员的检疫检查中发现上述任何病原菌，该批货物不得出口。

7. 如果在AQSIQ的检查中发现上述任何病原菌，该批货物将被退运或销毁。AQSIQ将通知DA，并暂停相关地块/果园在本季节剩余时间内的出口。

**或者**

采取AQSIQ认可的其他等效措施

附5

出口前冷处理操作程序

1. 冷处理设施

1.1 装运前冷处理只能在DA和AQSIQ批准的冷处理设施内进行；

1.2 DA或DA授权人员负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备；

1.3 DA或DA授权人员将保留批准用于输华鲜食柑橘装运前处理的设施的注册，该注册包括说明以下内容的文件：

(a) 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；

(b) 设施的尺寸及容量；

(c) 墙壁、天花板和地板的隔热类型；

(d) 制冷压缩机及蒸发器/空气循环系统的牌子、样式、类型和容量等；

(e) 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；

1.4 在每个鲜食柑橘季节开始之前，DA将向AQSIQ提交当前注册的冷除害处理设施的名称和地址。

2. 记录仪的类型

2.1 DA或DA授权人员确保温度探针和温度记录仪的组合：

(a) 探针应在-3.0℃到 +3.0℃之间精确到± 0.15℃；

(b) 能够容纳所需的探针数；

(c) 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由DA或DA授权人员和AQSIQ官员查验；

(d) 能够至少每小时记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度；

(e) 能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪和集装箱的识别号的结果；

3. 温度的校正

3.1 校正必须用由DA或DA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；

(a) 任何读数超出0℃±0.3℃的探针都必须更换；

(b) 在处理完成时，DA或DA授权人员将用第3.1款提及的方法验证果温探针的校正值；

4. 在DA或DA授权人员监管下安插温度探针

4.1 上托盘的水果必须在DA或DA授权人员的监管下将上托盘的经预冷过的水果装入冷处理室，也可由出口商自行预冷；

4.2 至少用2个探针(分别在出风口和回风口)测量室温，至少要安插以下4个探针测量鲜果的温度：

(a) 一个位于冷处理室中部所装货物的中心；

(b) 一个位于冷处理室中部所装货物顶层的边角；

(c) 一个位于所装货物中部近回风口处；

(d) 一个位于所装货物顶层的边角近回风口处；

4.3 探针的安插和与记录仪的连接须在DA授权的官员监管和指导下完成；

4.4 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时处理时间才能开始计；

4.5 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，必须重新开始。

5. 处理结果的逐步审核

如果处理记录表明各处理参数已符合要求，DA和AQSIQ官员可以授权结束处理，如果探针也按 “第3款”的规定通过了校正，则可认定为该处理已成功完成。

在果实从处理室中移出之前，应对探针进行校正。

6. 处理结果的确认

6.1 在完成指定的处理时间后，探针必须按“第3款”规定的程序进行重新校正，校正记录必须保留以备AQSIQ官员审核；

6.2 如果在处理完成之后的探针校正读数比开始时设定的校正读数高，则该探针(或多个探针)的记录读数应相应的调整。如果调整结果表明未能符合指定的处理方案要求，则该处理将判定为无效处理。由DA、AQSIQ官员与出口商确定是否重新处理该批果实；

6.3 打印输出的温度记录要附有表明要求的冷处理已完成的适当数据统计；

6.4 DA或DA授权人员和AQSIQ官员必须在确认某处理成功之前背书上述记录和统计值，且应AQSIQ要求，提供上述背书的记录以供审核；

6.5 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；

(a) DA或DA授权人员和AQSIQ官员确认第6.3款所要求的条件仍满足，或

(b) 停止的时间与重新开始的时间间隔在24小时之内。

上述两种情况下，可从记录仪重新连接时起继续采集数据。

7. 装入集装箱

7.1 装货前集装箱必须经DA或DA授权人员和AQSIQ官员查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫进入；

7.2 果实需要在防虫的建筑物内装箱或冷藏室入口和箱体间用防虫材料围住。

8. 集装箱的封识

8.1 由经授权的DA官员用编码的封条将装上货物的集装箱封识，封识号码需在植物检疫证书上注明；

8.2 封条只能在中国入境口岸由CIQ官员开启。

9. 未立即装箱的水果的存贮

9.1 处理过的果实未立即装箱可以存贮，但需由DA或DA授权人员维持安全状况；

(a) 如果果实存贮在处理室内，则处理室的门必须封闭；

(b) 如果果实转移到另一贮存室内存贮，则必须用经DA批准的可靠的方式转移且另一贮存室内不得有其它水果；

(c) 随后的装箱必须按照第7款的规定在DA或DA授权人员监管下进行。

10. 植物检疫证书

10.1 出口前冷处理的温度、持续时间及包装厂或处理设施名称或编号，必须写进植物检疫证书处理栏内；

10.2 水果入境时，需向CIQ提供植物检疫证书、冷处理结果报告（含由DA或DA授权官员和AQSIQ官员背书的温度记录和温度统计数据以及果温探针校正记录）。

附6

运输途中冷处理操作程序

1. 集装箱类型

集装箱必须是自身(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。

2. 记录仪类型

DA或DA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：

2.1 探针温度应在-3.0℃到 +3.0℃之间，精确到± 0.15℃；

2.2 有足够数量的探针；

2.3 能够记录并贮存处理过程的数据；

2.4 至少每小时记录一次所有探针的温度，记录显示应满足探针要求的精度；

2.5 打印出的温度记录，应对应每个探针记录的时间、温度，并注明记录仪和集装箱号。

3. 温度的校正

3.1 校正必须用由DA或DA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；

3.2 任何读数超出0℃±0.3℃的探针都必须更换；

3.3 必须对每个集装箱出具一份由DA或DA授权人员官员签字盖章的“果温探针校正记录”，正本须附在随货的植物检疫证书上；

3.4 水果运抵中国入境口岸时，CIQ对果温探针进行校正检查。

4. 温度探针的安插

4.1 包装好的果实应在DA或DA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；

4.2 每个集装箱至少应安插3个果温温度探针，2个箱体空间温度探针，具体位置为：

(a) 1号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(b) 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，并在货物高度一半的位置；

(c) 3号果温探针安插在距集装箱门1.5米的左侧，并在货物高度一半的位置；

(d) 2个空间温度探针分别安插在集装箱的入风口和回风口处；

4.3 所有探针必须在DA授权官员的监督和指导下安插；

4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度达4℃或以下。

5. 集装箱的封识

5.1 由经授权的DA检疫官员，用编码封条对装上货物的集装箱进行封识；

5.2 封条只能在中国入境口岸由CIQ官员开启。

6. 温度记录及确认

6.1 运输途中的冷处理可以在澳离境前开始，在到中国第一到达港运输期间结束或延续入境口岸后完成；

6.2 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时,处理时间才能正式开始计算；

6.3 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交入境港口的CIQ；

6.4一些海上航行可能使得冷处理在船到达中国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CIQ以便审核。但是根据要求，在CIQ完成温度探针再校正前，不能认为该处理有效。因此，是否在到达中国之前中止冷处理(如逐渐提升运输温度)是一个商业决定；

6.5 CIQ将核实处理记录是否符合有关处理要求，根据探针的校正结果，判定处理是否有效。

7. 植物检疫证书

7.1冷处理的温度、处理时间和集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明；

7.2 水果入境时，需向CIQ提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。