



Version 1.1

# Requisitos para el cumplimiento del tratamiento térmico contra la BMSB



El Departamento de Agricultura de Australia (el departamento) y el Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda (NZ MPI) cuentan con requisitos específicos para garantizar que los tratamientos térmicos (HT) de la chinche parda marmorada (BMSB, por sus siglas en inglés) se realicen y verifiquen de manera efectiva. Los requisitos completos se detallan en la metodología para HT que se publica en el sitio web del departamento: [agriculture.gov.au/import/arrival/treatments/treatments-fumigants](http://agriculture.gov.au/import/arrival/treatments/treatments-fumigants).

A continuación se ofrece un resumen de los requisitos clave de cumplimiento.



Los tratamientos térmicos de BMSB requieren que todos los productos se calienten a la temperatura mínima requerida durante el tiempo mínimo requerido. Para ser efectivos, todas las superficies de los productos deben alcanzar la temperatura mínima durante el tiempo mínimo requerido. Esto incluye todas las superficies externas e internas accesibles para la BMSB de los productos a tratar. Por ejemplo, esto incluye las superficies del ladrillo más escondido de un palé de ladrillos o azulejos, la superficie de la caja más interna en una palé o pila de cajas, debajo de plásticos y alfombras en vehículos o maquinaria, y los puntos más profundos de los compartimentos del motor del vehículo. De lo contrario, puede resultar en tratamientos fallidos.

## Detalles del envío (ver también *Hoja informativa de idoneidad del envío*)

Los detalles completos del envío deben registrarse en el registro de tratamiento térmico.

### Idoneidad del envío

Los productos no deben envolverse ni cubrirse de manera que pueda detenerse el acceso del calor a todas las superficies de los productos que sean accesibles para la BMSB. No es necesario abrir, retirar ni cortar el embalaje comercial/envoltura, sin embargo, todo el embalaje/envoltura de envío debe abrirse, retirarse o cortarse de manera que el calor pueda acceder a todas las superficies de los productos.

### Libre circulación del aire/capacidad de carga

Debe haber espacio disponible entre y alrededor de la mercancía dentro del recinto de tratamiento para permitir que los sensores de temperatura se coloquen en los lugares requeridos y el calor se distribuya por igual en todo el recinto de tratamiento.

### Sensores de temperatura

En recintos de tratamiento térmico de 100m<sup>3</sup> o menos, se debe colocar un mínimo de tres sensores de temperatura dentro de los productos y dos sensores de temperatura en el espacio de libre circulación del aire.

Se deben colocar los tres sensores de temperatura en los productos:

- bien dentro de la mercancía, en los lugares que se consideran más difíciles de calentar (es decir, la superficie más fría de la mercancía),
- lo más lejos posible de la(s) fuente(s) de calor,
- separados entre ellos.

Se deben colocar los dos sensores de temperatura en la zona de libre circulación del aire:

- lo más lejos posible de la(s) fuente(s) de calor,
- fuera del flujo de aire de la fuente de calor
- separados en lados opuestos del recinto.

Se requieren sensores de temperatura adicionales para recintos de tratamiento superiores a 100m<sup>3</sup>. Ver metodología HT para obtener más detalles.

Vea a continuación los ejemplos de colocación del sensor de temperatura.

## Registro de datos de temperatura

Los datos de temperatura deben registrarse desde el momento en que se enciende la fuente de calor.

Los registradores de datos de temperatura deben ser legibles desde el exterior del recinto de tratamiento.

## Hora de inicio y finalización del tratamiento

El tratamiento comienza cuando todos los sensores de temperatura leen por encima de la temperatura mínima requerida más el rango de error del sensor de temperatura.

El tratamiento finaliza cuando todos los sensores de temperatura han mantenido simultáneamente una temperatura por encima de la temperatura mínima requerida más el rango de error del sensor de temperatura.

## Certificación

La certificación debe emitirse verificando que el tratamiento se realizó con ajuste a la normativa y fue

efectivo. Los detalles de la certificación deben coincidir con los detalles registrados en el registro del tratamiento térmico.

## Documentación

Las plantillas de registro de tratamiento térmico y certificación de tratamiento se incluyen en la metodología HT y en el sitio web del departamento. Deben usarse para garantizar que toda la información obligatoria se registre para todos los tratamientos térmicos de la BMSB realizados.

## Fracaso del tratamiento

Los envíos se verificarán a la llegada y las deficiencias debidas a la mala aplicación de los tratamientos darán lugar a demoras, costes, retratamiento o denegación del alta, así como reenvío y suspensión de los proveedores del tratamiento. La suspensión afectará a los envíos en tránsito.



# Guía de colocación del sensor de temperatura

Supuesto	Guía
La fuente de calor se encuentra en un extremo del contenedor (por ejemplo, en la puerta del contenedor)	Los sensores deben colocarse en el extremo medio y lejano del contenedor, lejos de la fuente de calor, fuera del flujo de aire. Deben colocarse dentro del emplazamiento/centro de la mercancía que resulte más difícil de calentar.
La fuente de calor se encuentra en ambos extremos del contenedor	Los sensores deben colocarse en el medio del recipiente, lejos de ambas fuentes de calor. Deben colocarse dentro del emplazamiento/centro de la mercancía más difícil de calentar.
El contenedor está lleno de muchas toneladas de productos compactamente embalados	La parte más fría de los productos puede tardar varias horas en alcanzar la temperatura objetivo. Si los sensores de temperatura alcanzan la temperatura objetivo rápidamente (por ejemplo, en menos de 1 hora), es probable que no se hayan colocado en la ubicación correcta.
Pale de ladrillos o azulejos/cajas de cartón	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ladrillos/azulejos pueden necesitar muchas horas para que la parte más fría/difícil de calentar alcance la temperatura deseada.</li> <li>• Los sensores deben colocarse en el centro de los productos, por ejemplo, en el ladrillo de en medio en un pale de ladrillos o entre las cajas de cartón del centro en un pale de productos en cajas.</li> <li>• La colocación de los sensores no debe crear acceso adicional para el calor en esa área específica. Por ejemplo, cuando se coloca un sensor de temperatura en una caja, el espacio creado por el sensor debe sellarse para que el flujo de aire en la caja sea representativo de las otras cajas de la carga.</li> </ul>
Vehículos o equipamiento agrícola/minero	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En lo profundo del compartimento del motor, dentro de pequeños espacios cerrados.</li> <li>• Bajo del asiento del conductor, debajo de las alfombras.</li> <li>• Dentro del compartimento de la cabina del equipo agrícola/minero.</li> <li>• En el maletero, debajo de la rueda de repuesto y las alfombras.</li> <li>• Las unidades grandes tardarán una cantidad significativa de tiempo en alcanzar la temperatura requerida. Con múltiples ubicaciones difíciles de calentar, se recomienda un aumento en la cantidad de sensores de temperatura utilizados.</li> <li>• Abra todas las ventanas y compartimentos (guantera, consolas centrales, etc.)</li> </ul>



Australia 1800 900 090 o +61 3 8318 6700 (desde fuera de Australia)  
 Nueva Zelanda 0800 00 83 33 (solo NZ)  
 o +64 4830 1574 (desde fuera de Nueva Zelanda)



[agriculture.gov.au/bmsb](http://agriculture.gov.au/bmsb)  
[biosecurity.govt.nz/about/requirements](http://biosecurity.govt.nz/about/requirements)  
 Facebook: [Australian Biosecurity](#) / [MPIandNZ](#)  
 Twitter: [@DadAsNews](#) / [@MPI\\_NZ](#)