

# 輸入禁止品輸入許可申請書（植物防疫法施行規則第2号様式）の記載方法

## 輸入禁止品輸入許可申請書

下表の普通名称と同じ

下記のとおり〇〇〇〇〇を輸入したいので許可願いたく〇〇〇植物防疫所を経由して申請いたします。

試験種子の和名（英名）、学名、ロット番号等を記載してください。

国別、試験種子別、植物の種類（ロット）ごとの重量又は粒数及び梱数を記載してください。なお、数量は試験等に必要最小限（1ロット2kg以下）としてください。

試験研究の目的をできるだけ詳細に記載してください。  
 (例) 栽培し、〇〇等の調査をする。室内において、発芽率及び含水量等の品質調査をする。

平成〇〇年〇〇月〇〇日

農林水産大臣 〇〇 〇〇 殿

住所 〇〇〇〇  
 職業 〇〇〇〇  
 氏名 〇〇〇〇

申請者の住所地を管轄する植物防疫所（本所）名を記入してください



職業の欄には、〇〇大学〇〇学部〇〇学科（准）教授、(株)〇〇代表取締役、〇〇研究所長等記入してください。  
 詳しくは、「申請者の名義について」を参照ください。

海外出張先等から発送される場合は、研究所、事業所、宿泊所（ホテル等）又は大使館の住所を記載してください。

申請者と同一名義としてください。（住所には郵便番号も記載してください。）

輸送中に試験種子を包有する容器の種類及び包装の方法を記載してください。  
 (例) ロット毎に小分けした容器をビニールで二重包装し、プラスチックケースに入れ、密閉し輸送する。

利用期間は、目的とする試験等が終了するまでの期間で、6年以内としてください。利用後における処理方法は、試験種子及び試験等に使用した器具類の消毒方法（高圧殺菌等）又は処分方法（焼却等）を記載してください。

※普通名称及び学名	試験種子が採取された国名又は地域名を記載してください。
※数量及び梱数	輸送方法（航空小包郵便物、船積小包郵便物、航空貨物（国際宅急便を含む）、船積貨物、携行）等を記載してください。携行する場合は、携行者の（職名）氏名を記載してください。
※採取地又は産地	
輸送の方法及び経路（郵便物の場合は発送地）	輸入される試験種子を受け取る（輸入を認可する）植物防疫所名（輸入の際経由する植物防疫所名）を記載して下さい。郵便物の場合は、「国際郵便物の通関を行う郵便局を担当する植物防疫所に限定されますので、詳しくは植物防疫所に照会してください。
輸入の際経由する植物防疫所名	輸入の予定年月日は、許可指令書の入手に要する日数（約1か月）、輸入許可証票の荷送人への送付、試験種子の発送準備及び輸送に要する日数等を考慮のうえ記載してください。（申請の日から1年以内としてください。）
輸入の目的	
※ 発送人の住所・職業・氏名	
※ 荷受人の住所・職業・氏名	
輸入の予定年月日	輸入許可条件に関する重要な事項ですから、試験種子の保管場所、栽培方法、試験に使用する施設名、ほ場番号、管理場所の所在地（住所）等を具体的、かつ、詳細に記載してください。（次頁参照）
輸送中の包装状態	
輸入後の管理方法及び場所	輸入の際経由する植物防疫所から管理場所へ試験種子の送付を希望する場合はその送付（輸送）方法、研究機関の過去の研究事例及びその資料、今までに輸入許可を得て使用したことのある管理場所を使用する場合はその許可番号、許可を受けようとするそれぞれの品目、種類、ロットごとの種子予定数量、栽培場所、前作植物名、は種予定月日、開花予定月日、栽培終了予定月日、管理責任者が不在時の連絡者及び電話番号等参考となる事項を記載又は添付してください。
利用期間及び利用後における処理方法	
輸入後の管理責任者氏名	
その他参考となるべき事項	

備考1 氏名を自署する場合には、押印を省略することができる。

2 ※印の欄には、欧文を併記すること。

試験種子の保管及び試験を担当する責任者の機関名、職名、氏名、電話番号、ファックス番号、及び電子メールアドレス等を記載してください。

<輸入後の管理方法及び場所の記載例>

管理場所については、〇〇県〇〇市〇〇町〇〇 〇〇研究所〇〇棟〇階〇〇研究室及び〇〇室と記載し、管理方法については、次のように具体的に記載してください。

- ・「〇〇種子の保管は、〇〇室内で行う。」「境界を高さ 〇〇m の〇〇 で囲われた〇〇 施設の第〇ほ場で行い、他の同種の植物から〇〇 m 以上離れた場所で栽培する。」
- ・「〇〇の隔離栽培は、外部への分散を完全に防止できる〇〇施設の〇〇 温室内でポットを使用し、他の同種の植物（及び寄主植物）と隔離して行う。ポットから流出した水は収集装置により収集し、〇〇施設内のオートクレーブで 120 ℃、20 分間以上の殺菌処理を行う。」
- ・「試験中不要となった当該種子標本及び植物残渣等はその都度 〇〇 施設内のオートクレーブで 120 ℃、20 分間以上の殺菌処理を行う。」