

告示

○農林水産省告示第八百八十三号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第二十二の規定に基づき、昭和六十三年六月十七日農林水産省告示第八百二十八号（アメリカ合衆国産ネクタリンの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件）の全部を改正し、公布の日から施行する。

令和五年七月二十七日

農林水産大臣 野村 哲郎

植物防疫法施行規則別表二の付表第二十二のアメリカ合衆国から発送され、他の地域を経由しないで輸入されるネクタリンの生果実に係る農林水産大臣が定める基準

一 植物及び地域

ネクタリンの生果実であつて、アメリカ合衆国で生産されたものであること。

二 輸送方法

船積貨物又は航空貨物として輸入されたものであること。

三 輸出国における検査及び証明

(一) アメリカ合衆国植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、検疫有害動植物が付着していないことを認め、又は信する旨記載されているアメリカ合衆国植物防疫機関が発行した植物検疫証明書が添付してあるものであること。

(二) (一)の植物検疫証明書には、次に掲げる事項が特記されていること。  
ア コドリングガに侵されていないものであること。

四 輸出国における消毒

イ 四の消毒が行われたものであること。  
(一) くん蒸施設において臭化メチルを使用してくん蒸すること。

(二) (一)のくん蒸は、次のいずれかの要件を満たすものであること。  
ア 次の要件を満たすものであること。

(イ) 臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容積一立方メートル当たり四十八グラムとすること。  
(ロ) 果実温度は、摂氏二十一度以上とする

こと。  
(ハ) くん蒸時間は、二時間以上とすること。  
(ニ) くん蒸施設内の臭化メチルの濃度をグラム毎立法メートルで表した数値とくん蒸時間の積は、四十八・八以上とすること。

(ヘ) 包装してくん蒸を行う場合にあつては、十分な通気性を有すること。  
イ 次の要件を満たすものであること。

(イ) 臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容積一立方メートル当たり四十八グラムとすること。  
(ロ) 果実温度は、摂氏二十一度以上とする

こと。  
(ハ) くん蒸時間は、二時間とすること。  
(ニ) 一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の五十パーセントを超えないこと。

(ヘ) 包装してくん蒸を行う場合にあつては、十分な通気性を有すること。

五 植物防疫官による確認

三の(一)の検査及び四の消毒が的確に実施されたことが植物防疫官により確認されること。

六 こん包及びこん包場所

(一) 生果実をこん包した状態で四の消毒を行う場合にあつては、次の要件を満たすものであること。  
ア 消毒される生果実は、コドリングガの侵入するおそれがないと認められ、かつ、通気性のある材料によりこん包されていること。

イ 消毒された生果実のこん包が開封され、消毒を伴わずに改めてこん包される場合にあっては、当該開封及び改めて行われるこん包は、コドリングガの侵入するおそれがないと認められる場所で行われていること。  
(二) 生果実が四により消毒された後こん包される場合にあつては、次の要件を満たすものであること。

ア 消毒された生果実は、コドリングガの侵入するおそれがないと認められる材料によりこん包されていること。  
イ こん包は、コドリングガの侵入するおそれがないと認められる場所で行われていること。

(三) 各こん包又は束ねたこん包には、アメリカ合衆国植物防疫機関による封印がなされていること。

七 表示

三の(一)の検査及び四の消毒が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、輸出植物検疫が終了している旨及び仕向地が日本である旨の表示がなされていること。