

チリ共和国産さくらんぼ生果実に関する植物検疫実施細則（平成13年10月31日付け13生産第5599号生産局長通知）
 一部改正新旧対照表
 (傍線の部分は改正部分)

改 正 後	現 行
チリ共和国産さくらんぼ生果実に関する植物検疫実施細則 チリ共和国産さくらんぼ生果実に係る植物検疫の実施については、平成13年10月31日農林水産省告示第1443号（チリ共和国から発送されるビング種のさくらんぼの生果実に係る農林水産大臣が定める基準）以下「告示」という。）で規定するもののほか、この細則に定めるところによる。	チリ共和国産さくらんぼ生果実に関する植物検疫実施細則 チリ共和国産ビング種のさくらんぼ生果実に係る植物検疫の実施については、平成13年10月31日農林水産省告示第1443号（チリ共和国から発送されるビング種のさくらんぼの生果実に係る農林水産大臣が定める基準）以下「告示」という。）で規定するもののほか、この細則に定めるところによる。
1 [略]	1 [略]
2 こん包及びこん包場所 (1) [略] (2) こん包場所 <u>告示6の(2)のこん包場所は、消毒終了後にこん包される場合には、次の条件を満足しているものとする。</u> ア [略] ホ [略] ウ	2 こん包及びこん包場所 (1) [略] (2) こん包場所 <u>告示6の(2)のこん包場所は、次の条件を満足しているものとする。</u> ア [略] ホ [略] ウ
3 [略]	3 [略]
4 検査及び消毒の実施の確認 (1) 消毒の実施の確認 <u>告示5の消毒の実施の確認は、次により、原則として、チリ共和国植物防疫機関と共同して行うものとする。</u> ア 告示4の(2)によりくん蒸を実施する場合 <u>(ア) 所定の薬量及び温度条件の下に所定の時間くん蒸が行われたことを確認すること。</u> <u>(イ) ガス濃度の測定に用いられるパイプは、収着性の小さい材質であるとともに、測定点としてくん蒸施設中央部の中及び下の3点の空間部に設置されていることを確認すること。</u> <u>(ウ) 消毒開始前に、ガス濃度測定機器は1.0mg/l以上の精度を有したものであり、適切に校正されたものであることを確認すること。</u> <u>(エ) 生果実の積付けがガス濃度の均一化を阻害しないように行われたことを確認すること。</u> <u>(オ)くん蒸中は常時ガスの循環が行われたことを確認すること。</u>	4 検査及び消毒の実施の確認 (1) 消毒の実施の確認 <u>告示5の消毒の実施の確認は、次により、原則として、チリ共和国植物防疫機関と共同して行うものとする。</u>

(カ) くん蒸施設内の臭化メチルの濃度をグラム每立方メートル(ミリグラム毎リットル)で表した数値とくん蒸時間数との積(以下「CT値」という。)は、くん蒸中のガス濃度から次により計算されるものとし、CT値が所定の値以上であることを確認すること。なお、ガス濃度は、(イ)において定める3点の臭化メチル濃度を測定し、その3点の平均測定値を用いるものとする。

$$CT\text{ 値} (\text{mg} \cdot \text{h/l}) = (7.5 C_{15} + 22.5 C_{30} + 45 C_{60} + 30 C_{120}) / 60$$

C_n : n分後のガス濃度 (mg/l)

(キ) (カ)により求めたCT値が所定の値を下回った場合は、くん蒸時間が次の計算式により求めた時間分延長されたことを確認すること。なお、延長時間は、5分単位で切り上げること。

$$\text{延長時間 (分)} = 60(95.9 - CT\text{ 値}) / C_{120}$$

(ク) こん包してくん蒸する場合には、こん包の通気性を確認すること。

イ 告示4の(3)によりくん蒸を実施する場合

(ア) 所定の薬量及び温度条件の下に所定のくん蒸が行われたことを確認すること。

(イ) 未包装のままで行う場合、1回に処理する生果実の量が、くん蒸施設の内容積の26.9パーセントを超えないことを確認すること。

(ウ) 包装して行う場合、1回に処理する生果実の量が、くん蒸施設の内容積の19.2パーセントを超えないこと及び包装は十分な通気性を有することを確認すること。

(エ) 積付けがガス濃度の均一化を阻害しないように行われたこと及びくん蒸中は常時ガスの循環が行われたことを確認すること。

(2) 輸出検査の確認

ア 告示5の検査の実施の確認は、さくらんぼ生果実のこん包数の2パーセント以上について、チリ共和国植物防疫機関が行う検査に立ち会い、検疫有害動植物、特にコドリンガがないことを確認することをもって行うものとする。

イ [略]

ウ [略]

5 [略]

6 [略]

ア 告示4に定められた薬量及び温度条件の下に所定のくん蒸が行われたことを確認すること。

イ 未包装のままで行う場合、1回に処理する生果実の量が、くん蒸施設の内容積の26.9パーセントを超えないことを確認すること。

ウ 包装して行う場合、1回に処理する生果実の量が、くん蒸施設の内容積の19.2パーセントを超えないこと及び包装は十分な通気性を有することを確認すること。

エ 積付けがガス濃度の均一化を阻害しないように行われたこと及びくん蒸中は常時ガスの循環が行われたことを確認すること

(2) 輸出検査の確認

ア 告示5の検査の実施の確認は、さくらんぼ生果実のこん包数の5パーセント以上について、チリ共和国植物防疫機関が行う検査に立ち会い、検疫有害動植物、特にコドリンガがないことを確認することをもって行うものとする。

イ [略]

ウ [略]

5 [略]

6 [略]