

トルコ産グレープフルーツその他のシトラス・パラディシ及びレモンその他のシトラス・リモンの生果実に関する植物検疫実施細則（平成 22 年 8 月 18 日付け 22 消安第 4305 号 消費・安全局長通達 最終改正 平成 30 年 4 月 13 日 消安第 6488 号）

(傍線の部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>トルコ産<u>グレープフルーツその他のシトラス・パラディシ及びレモン</u> <u>その他のシトラス・リモン</u>の生果実に関する植物検疫実施細則（平成 22 年 8 月 18 日付け 22 消安第 4305 号 消費・安全局長通達 最終 改正 平成 30 年 4 月 13 日 29 消安第 6488 号）</p>	<p>トルコ産<u>グレープフルーツ及びレモン</u>の生果実に関する植物検疫実 施細則（平成 22 年 8 月 18 日付け 22 消安第 4305 号 消費・安全局 長通達 最終改正 平成 26 年 4 月 30 日 26 消安第 578 号）</p>
<p>植物防疫法施行規則別表 2 の付表第 56 のトルコから発送されるグ レープフルーツ<u>その他のシトラス・パラディシ</u>（以下「<u>グレープフル ーツ等</u>」という。）及び<u>レモンその他のシトラス・リモン</u>（以下「<u>レモン 等</u>」という。）の生果実に係る農林水産大臣が定める基準（平成 26 年 2 月 7 日農林水産省告示第 191 号。以下「告示」という。）に規定す る生果実（以下「生果実」という。）の植物検疫の実施については、告 示に規定するもののほか、この細則に定めるところによる。</p> <p>1・2（略） 3 検査及び消毒の実施の確認 （1）低温処理施設において消毒が行われる場合 ア 消毒の実施の確認 略 （ア）略 （イ）<u>1（1）イに定めるとおり、生果実の中心部の温度が随時 確認できることを確かめること。</u></p>	<p>植物防疫法施行規則別表 2 の付表第 56 のトルコから発送されるグ レープフルーツ及びレモンの生果実に係る農林水産大臣が定める基準 （平成 26 年 2 月 7 日農林水産省告示第 191 号。以下「告示」とい う。）に規定する生果実（以下「生果実」という。）の植物検疫の実施 については、告示に規定するもののほか、この細則に定めるところに よる。</p> <p>1・2（略） 3 検査及び消毒の実施の確認 （1）低温処理施設において消毒が行われる場合 ア 消毒の実施の確認 略 （ア）略 （イ）<u>生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示 5 の（1）に 定められた温度（摂氏 0.3 度又は摂氏 0.8 度）となっている ことを、部屋ごとに、4 か所以上の生果実について確認する</u></p>

(ウ) (イ) の確認の後、グレープフルーツ等については生果実の中心部が摂氏2度となった後、引き続き19日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏3度となった後、引き続き23日間その温度以下であることを確認すること。レモン等については生果実の中心部が摂氏2度となった後、引き続き16日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏3度となった後、引き続き18日間その温度以下であることを確認すること。

イ・ウ (略)

(2) 低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合

ア (略)

イ 消毒の開始の確認
略

(ア)・(イ) (略)

(ウ) 低温処理船舶にあつては1 (2) ウに定めるとおり、低温処理コンテナにあつては1 (3) エに定めるとおり、生果実の中心部の温度が随時確認できることを確かめること。

(エ) ~ (カ) (略)

ウ 消毒の終了の確認
略

(ア) ~ (ウ) (略)

(エ) 当該低温処理船舶の船倉、デッキ又は低温処理コンテナごとの自動温度記録装置の記録紙を調査し、イの(ウ)の確認の後、グレープフルーツ等については生果実の中心部が摂氏2度となった後、引き続き19日間その温度以下、又は生

こと。

(ウ) (イ) の確認の後、引き続き生果実の中心部の温度が、グレープフルーツについては16日間摂氏0.3度以下、レモンについては12日間摂氏0.8度以下であることを確認すること。

イ・ウ (略)

(2) 低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合

ア (略)

イ 消毒の開始の確認
略

(ア)・(イ) (略)

(ウ) 生果実の中心部の温度が告示5の(1)に定められた温度(摂氏0.3度又は摂氏0.8度)となっていることを、低温処理船舶にあつては船倉ごとに4か所以上(複数デッキにあつては、デッキごとに3か所以上)、低温処理コンテナにあつては3か所以上の生果実について確認すること。

(エ) ~ (カ) (略)

ウ 消毒の終了の確認
略

(ア) ~ (ウ) (略)

(エ) 当該低温処理船舶の船倉、デッキ又は低温処理コンテナごとの自動温度記録装置の記録紙を調査し、イの(ウ)の確認の後、引き続き生果実の中心部の温度が、グレープフルーツについては16日間摂氏0.3度以下、レモンについては12

果実の中心部が摂氏3度となった後、引き続き23日間その温度以下であったことを確認すること。レモン等については生果実の中心部が摂氏2度となった後、引き続き16日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏3度となった後、引き続き18日間その温度以下であったことを確認すること。

(オ) (略)

4～6 (略)

日間摂氏0.8度以下であったことを確認すること。

(オ) (略)

4～6 (略)