

(別紙)

イスラエル産スウィートオレンジ、グレープフルーツ、スウィーティ、ポメロ、レモン及びオアの生果実に関する植物検疫実施細則（平成2年3月20日付け 2農蚕第1124号 農蚕園芸局長通達）一部改正新旧対照表

(傍線の部分は改正部分)

新	旧
イスラエル産スウィートオレンジ、グレープフルーツ、スウィーティ、ポメロ、レモン及びオアの生果実に関する植物検疫実施細則	イスラエル産スウィートオレンジ、グレープフルーツ、スウィーティ、ポメロ、レモン及びオアの生果実に関する植物検疫実施細則
<p>1 検査及び消毒の確認</p> <p>(1) 低温処理施設において消毒が行われる場合</p> <p>ア 消毒実施の確認</p> <p>植物防疫官は、告示6の(2)のアの消毒の確認について、次により、原則として、イスラエル植物防疫機関と共同して行うものとする。</p> <p>(ア)～(イ) 略</p> <p>(ウ) (イ)の確認後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジについては14日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、グレープフルーツについては13日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、スウィーティについては16日間摂氏1.5度以下又は18日間摂氏2.2度以下、ポメロについては15日間摂氏1.5度以下、<u>レモンについては16日間摂氏1.5度以下、</u>オアについては18日間</p>	<p>1 検査及び消毒の確認</p> <p>(1) 低温処理施設において消毒が行われる場合</p> <p>ア 消毒実施の確認</p> <p>植物防疫官は、告示6の(2)のアの消毒の確認について、次により、原則として、イスラエル植物防疫機関と共同して行うものとする。</p> <p>(ア)～(イ) 略</p> <p>(ウ) (イ)の確認後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジについては14日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、グレープフルーツについては13日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、スウィーティ及び<u>レモン</u>については16日間摂氏1.5度以下、ポメロについては15日間摂氏1.5度以下、オアについては18日間摂氏2.2度以下であることを確認すること。</p>

<p>摂氏2.2度以下であることを確認すること。</p> <p>イ (略)</p> <p>(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</p> <p>ア～イ (略)</p> <p>ウ 消毒の終了の確認 植物防疫官は、告示6の(2)のイの輸入港における消毒の終了の確認について、次により、原則として、イスラエル植物防疫機関と共同して行うものとする。</p> <p>(ア)～(ウ) (略)</p> <p>(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、シャムテ種及びバレンシア種のスイートオレンジについては14日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、グレープフルーツについては13日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、スイーティについては16日間摂氏1.5度以下又は18日間摂氏2.2</p>	<p>イ (略)</p> <p>(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</p> <p>ア～イ (略)</p> <p>ウ 消毒の終了の確認 植物防疫官は、告示6の(2)のイの輸入港における消毒の終了の確認について、次により、原則として、イスラエル植物防疫機関と共同して行うものとする。</p> <p>(ア)～(ウ) (略)</p> <p>(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、シャムテ種及びバレンシア種のスイートオレンジについては14日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、グレープフルーツについては13日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、スイーティ及びレモンについては16日間摂氏1.5度以下、ポメロに</p>
---	---

度以下、ポメロについては15日間摂氏1.5度以下、レモンに
ついては16日間摂氏1.5度以下、オアについては18日間摂氏2.
2度以下であったことを確認すること。

(オ) (略)

については15日間摂氏1.5度以下、オアについては18日間摂氏2.
2度以下であったことを確認すること。

(オ) (略)