



9農産第7037号
平成9年9月16日

横浜植物防疫所長 殿

農産園芸局長



イスラエル国産スウィートオレンジ、グレープフルーツ及びスウィーティ生果実に関する植物検疫実施細則の一部改正について

今般、平成9年9月16日農林水産省告示第1434号「植物防疫法施行規則別表1の付表6のイスラエル国から発送されるシャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジ、グレープフルーツ並びにスウィーティの生果実に係る農林水産大臣が定める基準の一部を改正する件」の施行に伴い、「イスラエル国産スウィートオレンジ、グレープフルーツ及びスウィーティ生果実に関する植物検疫実施細則」の一部を別紙のとおり改正したのでお知らせする。

については、本件の取扱いについて了知の上、遺憾のないようにされたい。

「イスラエル国産スイートオレンジ、グレープフルーツ及びスウィーティの生果実に関する植物検疫実施細則」の新旧対照表

| 改正後 | 現 行 |
|---|---|
| <p>1.</p> <p><u>(1) 低温処理施設において消毒が行われる場合</u></p> <p><u>ア</u> 消毒実施の確認 告示6の<u>(2)</u>の<u>ア</u>の消毒の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。</p> <p><u>(ア)</u> 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の<u>(1)</u>の<u>ア</u>、<u>イ</u>及び<u>ウ</u>に定められた温度（0.5度又は1.5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こと。</p> <p><u>(イ)</u> <u>(ア)</u>の確認後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びパレンシア種のスイートオレンジについては14日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、グレープフルーツについては13日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、スウィーティについては16日間1.5度以下であることを確認すること。</p> <p><u>(ウ)</u> [略]</p> <p><u>イ</u> 輸出検査の確認 告示6の<u>(1)</u>の検査の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関が行う検査と共同して行うものとする。</p> <p><u>(ア)</u> 生果実の種類別に<u>こん包数</u>の2パーセント以上について行い、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエのほかカイガラムシ類がないことを確認すること。</p> <p><u>(イ)</u> <u>(ア)</u>の確認の結果チチュウカイミバエが発見されたときには、チチュウカイミバエが付着した原因についてイスラエル国植物防疫機関と共同して調査すること。なお、原因が判明するまでは、それ以後の消毒の確認を行わないものとする。</p> <p><u>(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</u></p> | <p>1.</p> <p><u>(1) 消毒実施の確認</u> 告示6の消毒の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。</p> <p><u>ア</u> 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の<u>(1)</u>、<u>(2)</u>及び<u>(3)</u>に定められた温度（0.5度又は1.5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こと。</p> <p><u>イ</u> <u>ア</u>の確認後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びパレンシア種のスイートオレンジについては14日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、グレープフルーツについては13日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、スウィーティについては16日間1.5度以下であることを、<u>原則として1日1回以上</u>確認すること。</p> <p><u>ウ</u> [略]</p> <p><u>(2) 輸出検査の確認</u> 告示6の検査の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関が行う検査と共同して行うものとする。</p> <p><u>ア</u> 生果実の種類別に<u>こん数</u>の2パーセント以上について行い、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエのほかカイガラムシ類がないことを確認すること。</p> <p><u>イ</u> <u>ア</u>の確認の結果チチュウカイミバエが発見されたときには、チチュウカイミバエが付着した原因についてイスラエル国植物防疫機関と共同して調査すること。なお、原因が判明するまでは、それ以後の消毒の確認を行わないものとする。</p> |

| 改正後 | 現行 |
|--|----|
| <p><u>ア 輸出検査の確認</u> <u>告示6の(1)の検査の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関が行う検査の確認と共同して行うものとする。</u></p> <p><u>(ア) 生果実の種類別にこん包数の2パーセント以上について行い、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエのほかカイガラムシ類がないことを確認すること。</u></p> <p><u>(イ) (ア)の確認の結果チチュウカイミバエが発見されたときは、イスラエル国植物防疫機関により、当該荷口が日本向けに発送されないように措置されたことを確認すること。</u></p> <p><u>イ 消毒の開始の確認</u> <u>告示6の(2)のイの輸出港における消毒の開始の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。</u></p> <p><u>(ア) 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)のア、イ及びウに定められた温度(0.5度又は1.5度)となっていることを、低温処理船舶にあつては船室ごとに4か所(通常の大きさの船室2室により構成されている船室(以下「ツインデッキ」という。)にあつては、6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。</u></p> <p><u>(イ) 消毒の開始直前に、温度計の示度が正確であるかどうかを氷点法により確認すること。</u></p> <p><u>(ウ) イスラエル植物防疫機関により告示4の封印がなされたことを確認すること。</u></p> <p><u>(エ) 低温処理コンテナにあつては、イスラエル植物防疫機関により植物検疫証明書に告示4の(3)の封印の記号・番号が記載されていることを確認すること。</u></p> <p><u>ウ 消毒の終了の確認</u> <u>告示6の(2)のイの輸入港における消毒の終了の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関と共同して</u></p> | |

| 改正後 | 現 行 |
|---|--|
| <p><u>行うものとする。</u></p> <p><u>(ア) 告示4の封印が破れていないことを確認すること。</u></p> <p><u>(イ) 当該船舶の船室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(イ)の確認の後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びパレンシア種のスイートオレンジについては14日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、グレープフルーツについては13日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、スウィーティについては16日間1.5度以下であったことを確認すること。</u></p> <p>(3) 植物検疫証明書</p> <p>植物防疫官は、<u>輸出検査がなされたこと、告示5の消毒が開始されたこと及び当該消毒が終了されていることを確認したときは、植物検疫証明書の余白に、それぞれ確認したこと、確認年月日及び当該植物防疫官の氏名を付記するものとする。</u></p> <p><u>なお、低温処理船舶又は低温処理コンテナにより消毒が行われる場合であって、輸入港における確認で消毒が完全に実施されていないことが判明した場合には、当該生果実は、イスラエル植物防疫機関の責任により返送されるものとする。</u></p> <p>2. 消毒施設</p> <p><u>(1) 告示4の(1)の生産地における消毒のための低温処理施設は、次の条件のすべてに適合しているものとする。</u></p> <p>ア [略]</p> <p>イ [略]</p> <p>ウ [略]</p> <p><u>(2) 告示4の(2)の低温処理船舶は、次のすべての条件に適合しているものとする。</u></p> <p>ア <u>生果実の中心部が所定温度に保持できるものであること。</u></p> <p>イ <u>船室ごとに船室内の温度及び生果実の中心部の温度を外部から随時確認できる自動温度記録装置を有すること。</u></p> | <p>(3) 植物検疫証明書</p> <p>植物防疫官は、<u>(1)の確認により消毒が完全に行われたこと及び(2)の確認により検疫有害動植物がないことを確認したときは、植物検疫証明書の余白に氏名を記入し、押印するものとする。</u></p> <p>2. 消毒施設</p> <p>告示5の生産地における消毒のための低温処理施設は、次の条件のすべてに適合しているものとする。</p> <p><u>(1) [略]</u></p> <p><u>(2) [略]</u></p> <p><u>(3) [略]</u></p> |

| 改正後 | 現 行 |
|--|-----|
| <p><u>ウ イの自動温度記録装置は、船室内の気温測定用として2本以上の温度センサー及び生果実の中心部の温度測定用として4本以上の温度センサーを有していること。</u></p> <p><u>ただし、ツインデッキにあっては、気温測定用として3本以上の温度センサー及び生果実の中心部の温度測定用として6本以上の温度センサーを有していること。</u></p> <p><u>エ イの自動温度記録装置は、4時間ごとに0.1度単位で記録できるものであり、かつ、少なくとも較正後1か月間は±0.1度の精度を維持できる能力があること。</u></p> <p><u>(3) 告示4の(3)の低温処理コンテナは、次の条件を満足しているものとする。</u></p> <p><u>ア 密閉型コンテナであること。</u></p> <p><u>イ き裂、損傷等がなく、検疫有害動植物の分散のおそれがないものであること。</u></p> <p><u>ウ 生果実の中心部が所定温度に保持できるものであること。</u></p> <p><u>エ 生果実の中心部の温度(コンテナ内の積荷の中心部を含む3か所)を外部から随時確認できる自動温度記録装置を有すること。</u></p> <p><u>オ エの自動温度記録装置は、4時間ごとに0.1度単位で記録できるものであり、かつ、少なくとも較正後1か月間は±0.1度の精度を維持できる能力があること。</u></p> <p><u>(4) 告示5の(2)のイスラエル国植物防疫機関により指定された低温処理船舶については、毎年、3の調査の開始前に、イスラエル国植物防疫機関により、船舶名、指定番号、指定年月日、所有社名、収容能力、船舶の構造を記載した一覧表が作成され、植物防疫官に提出されるものとする。</u></p> <p><u>(5) 告示5の(2)のイスラエル国植物防疫機関により指定された低温処理コンテナについては、毎年、3の調査の開始前に、イスラエル国植物防疫機関により、その記号・番号、所有者、容積及び指定の年月日を記載した一覧表が作成され、植物防疫官に提出されるものとする。</u></p> | |

| 改正後 | 現 行 |
|---|---|
| <p>3. 消毒施設の調査</p> <p>(1) 植物防疫官は、<u>告示4の消毒のための低温処理施設、低温処理船舶及び低温処理コンテナ</u>について、2の条件に適合するものであることを確認するため、あらかじめ調査するものとする。</p> <p>〔以下略〕</p> | <p>3. 消毒施設の調査</p> <p>(1) 植物防疫官は、<u>告示5の生産地における消毒のための施設</u>について、2の条件に適合するものであることを確認するため、あらかじめ調査するものとする。</p> <p>〔以下略〕</p> |
| <p>6. [略]</p> <p>(1) [略]</p> <p>ア [略]</p> <p>イ 植物防疫官は、植物検疫証明書が添付されていない場合、告示6の植物防疫官による確認が行われていない場合、告示4の封印がなされていない場合、告示8の表示がなされていない場合又はこん包が破損している場合<u>(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た場合を除く。)</u>には、当該生果実の廃棄又は返送を命ずるものとする。</p> <p>ウ [略]</p> | <p>6. [略]</p> <p>(1) [略]</p> <p>ア [略]</p> <p>イ 植物防疫官は、植物検疫証明書が添付されていない場合、告示6の植物防疫官による確認が行われていない場合、告示4の封印がなされていない場合、告示8の表示がなされていない場合又はこん包が破損している場合には、当該生果実の廃棄又は返送を命ずるものとする。</p> <p>ウ [略]</p> |