

オーストラリア産スウィートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデル、マーコット及びミネオラの生果実に関する植物検疫実施細則
 (平成11年4月15日 11農産第1360号農産園芸局長通知) 一部改正新旧対照表

(傍線の部分は改正部分)

改 正 後	現 行
<p>オーストラリア産スウィートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデル、マーコット、<u>ミネオラ及びグレープフルーツ</u>の生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>3 検査及び消毒の確認 (1) 低温処理施設において消毒が行われる場合 ア 消毒実施の確認 告示7の(3)のアの消毒の確認は、次により、原則としてオーストラリア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。 (ア) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が摂氏1.0度、<u>摂氏2.0度、摂氏2.1度、摂氏3.0度又は摂氏3.1度</u>であ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。 (イ) (ア)の確認後、引き続き生果実の中心部の温度がスウィートオレンジ、インペリアル、エレンデル、マーコット及びミネオラについては16日間摂氏1.0度以下、18日間摂氏2.1度以下又は20日間摂氏3.1度以下、レモンについては14日間摂氏1.0度以下、16日間摂氏2.1度以下又は18日間摂氏3.1度以下、<u>グレープフルーツについては18日間摂氏2.0度以下又は20日間摂氏3.0度以下であることを確認すること。</u> (ウ) (略) イ (略) ウ 植物検疫証明書 植物防疫官は、アにより消毒が完全に行われたことを確認したとき及びイの(ア)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<u>氏名を付記するものとする。</u> (2) 低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合 ア 輸出検査の確認 告示7の(2)の検査の確認は、次により、原則として、1年に1回以上輸出港又はこん包場所において、オーストラリア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。 (ア) ・ (イ) (略) (ウ) (ア)及び(イ)の結果、チチュウカイミバエ又はクインスランドミバエが発見されたときは、オーストラリア植物防疫機関により、当該荷口が日本向けに<u>発送されないよ</u></p>	<p>オーストラリア産スウィートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデル、マーコット<u>及びミネオラ</u>の生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>3 検査及び消毒の確認 (1) 低温処理施設において消毒が行われる場合 ア 消毒実施の確認 告示7の(3)のアの消毒の確認は、次により、原則としてオーストラリア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。 (ア) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が摂氏1.0度、摂氏2.1度又は摂氏3.1度であ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。 (イ) (ア)の確認後、引き続き生果実の中心部の温度がスウィートオレンジ、インペリアル、エレンデル、マーコット及びミネオラについては16日間摂氏1.0度以下、18日間摂氏2.1度以下又は20日間摂氏3.1度以下、レモンについては14日間摂氏1.0度以下、16日間摂氏2.1度以下又は18日間摂氏3.1度以下<u>であることを、原則として1日1回以上確認すること。</u> (ウ) (略) イ (略) ウ 植物検疫証明書 植物防疫官は、アにより消毒が完全に行われたことを確認したとき及びイの(ア)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<u>氏名を記入し、押印するものとする。</u> (2) 低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合 ア 輸出検査の確認 告示7の(2)の検査の確認は、次により、原則として、1年に1回以上輸出港又はこん包場所において、オーストラリア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。 (ア) ・ (イ) (略) (ウ) (ア)及び(イ)の結果、チチュウカイミバエ又はクインスランドミバエが発見されたときは、その原因についてオーストラリア植物防疫機関と共同して<u>調査し、原因が判</u></p>

うに措置されたことを確認すること。

イ 消毒の開始の確認

告示7の(3)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1年に1回以上、オーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) (略)

(イ) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が摂氏1.0度、摂氏2.0度、摂氏2.1度、摂氏3.0度又は摂氏3.1度であることをコンテナごとに3か所以上の生果実について確認すること。

(ウ)～(オ) (略)

ウ 消毒の終了の確認

告示7の(3)のイの輸入港における消毒の終了の確認は、次により、オーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) 告示6の(2)のオーストラリア植物防疫機関により指定された低温処理コンテナであることを確認すること。

(イ) 告示9の封印の記号・番号を植物検疫証明書の記載と照合するとともに、当該封印が破られていないことを確認すること。

(ウ) オーストラリア植物防疫機関から消毒の終了の確認前に提出された当該低温処理コンテナごとの温度センサーの校正記録及び告示6の消毒が開始された記録を確認すること。

(エ) 当該低温処理コンテナの自動温度記録装置の記録紙を調査し、生果実の中心部の温度が、スイートオレンジ、インペリアル、エレンデル、マーコット及びミネオラについては16日間摂氏1.0度以下、18日間摂氏2.1度以下又は20日間摂氏3.1度以下、レモンについては14日間摂氏1.0度以下、16日間摂氏2.1度以下又は18日間摂氏3.1度以下、グレープフルーツについては18日間摂氏2.0度以下又は20日間摂氏3.0度以下であることを確認すること。

(オ) 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、オーストラリア植物防疫機関の責任により返送されるものとされた。

6 表示

告示10の表示は、それぞれ次の字句によるものとし、こん包の側面等の見やすい場所に、容易に確認できる大きさでなされるものとされた。

(1) 輸出植物検疫終了の表示

PLANT QUARANTINE AUSTRALIA

ただし、コンテナの封印に表示する場合にあっては、次によるものとする。

明するまでは以後の輸出を停止する。

イ 消毒の開始の確認

告示7の(3)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1年に1回以上、オーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) (略)

(イ) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が摂氏1.0度、摂氏2.1度又は摂氏3.1度であることをコンテナごとに3か所以上の生果実について確認すること。

(ウ)～(オ) (略)

ウ 消毒の終了の確認

告示7の(3)のイの輸入港における消毒の終了の確認は、次により、オーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) 告示9の封印の記号・番号を植物検疫証明書の記載と照合するとともに、当該封印が破られていないことを確認すること。

(イ) オーストラリア植物防疫機関から消毒の終了の確認前に提出された当該低温処理コンテナごとの温度センサーの校正記録及び告示6の消毒が開始された記録を確認すること。

(ウ) 当該低温処理コンテナの自動温度記録装置の記録紙を調査し、生果実の中心部の温度が、スイートオレンジ、インペリアル、エレンデル、マーコット及びミネオラについては16日間摂氏1.0度以下、18日間摂氏2.1度以下又は20日間摂氏3.1度以下、レモンについては14日間摂氏1.0度以下、16日間摂氏2.1度以下又は18日間摂氏3.1度以下であることを確認すること。

(エ) 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、オーストラリア植物防疫機関の責任により返送されるものとされた。

6 表示

告示10の表示は、それぞれ次の様式によるものとし、こん包の側面等の見やすい場所に、容易に確認できる大きさでなされるものとされた。

(1) 輸出植物検疫終了の表示

A PLANT QUARANTINE AUSTRALIA

I PLANT QUARANTINE

AUSTRALIA

ただし、コンテナの封印に表示する場合にあっては、次によるものとする。

ア DAFF AUSTRALIA
イ DAFFA AUSTRALIA

(2) 仕向地の表示
ア FOR JAPAN

イ 日本向

DAFF AUSTRALIA

(2) 仕向地の表示

ア FOR JAPAN
イ for
JAPAN
ウ FOR
JAPAN
エ 日本向