



19消安第6234号  
平成19年9月20日

横浜植物防疫所長 殿

消費・安全局長

「オーストラリア連邦産スイートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデール、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」の一部改正について

今般、平成19年9月20日農林水産省告示第1149号（オーストラリア連邦産カンキツ属植物の生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件の一部を改正する件）の施行に伴い、「オーストラリア連邦産スイートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデール、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」を別紙のとおり一部改正したので、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、配慮をお願いする。



「オーストラリア連邦産スウイトオオレンジ、レモン、インペリアアル、エレンデール、マーコット及びミネオオラの生果実に関する植物検疫実施細則」 (平成11年4月5日 11農産第1360号 農蚕園芸局長通知) 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>オーストラリア連邦産スウイトオオレンジ、レモン、インペリアアル、エレンデール、マーコット及びミネオオラの生果実に関する植物検疫実施細則</p>	<p>オーストラリア連邦産スウイトオオレンジ、レモン、インペリアアル、エレンデール、マーコット及びミネオオラの生果実に関する植物検疫実施細則</p>
<p>1・2 [略]</p>	<p>1・2 [略]</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 告示7の(3)のアの消毒の確認は、次により、原則と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<u>摂氏1.0度</u>、<u>摂氏2.1度</u>又は<u>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イトオオレンジ、インペリアアル、エレンデール、マーコット及びミネオオラについては16日間<u>摂氏1.0度</u>以下、18日間<u>摂氏2.1度</u>以下又は20日間<u>摂氏3.1度</u>以下、レモンについては14日間<u>摂氏1.0度</u>以下、16日間<u>摂氏2.1度</u>以下又は18日間<u>摂氏3.1度</u>以下であることを、原則として1日1回1回以上確認すること。 (ウ) [略] (2) 低温処理コンテナンにおいて消毒が行われる場合 ア [略] 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、オーストラリア連邦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<u>摂氏1.0度</u>、<u>摂氏2.1度</u>又は<u>摂氏3.1度</u>であることをコンテナンごとに3か所以上の生果実について確認すること。 (ウ) ～ (オ) [略]</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 告示7の(3)のアの消毒の確認は、次により、原則と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<u>摂氏1.0度</u>、<u>摂氏2.1度</u>又は<u>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イトオオレンジ、インペリアアル、エレンデール、マーコット及びミネオオラについては16日間<u>摂氏1.0度</u>以下、レモンについては14日間<u>摂氏1.0度</u>以下であること、を、原則として1日1回1回以上確認すること。 (ウ) [略] (2) 低温処理コンテナンにおいて消毒が行われる場合 ア [略] 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、オーストラリア連邦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<u>摂氏1.0度</u>、<u>摂氏2.1度</u>又は<u>摂氏3.1度</u>であることをコンテナンごとに3か所以上の生果実について確認すること。 (ウ) ～ (オ) [略]</p>

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、オーストラリア連邦植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ) 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、スウイトオレンジ、インペリアル、エレンデール、マーコック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 [略]

4～7 [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、オーストラリア連邦植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ) 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、スウイトオレンジ、インペリアル、エレンデール、マーコック及びミネオラについては16日間1.0度以下、レモンについては14日間1.0度以下であることを確認すること。

エ [略]

4～7 [略]