

植物検疫措置としての温度処理の利用の要件

Draft ISPM – Requirements for the use of temperature treatments as phytosanitary measures

Para	Text	Comment	Category
100	<p>Sensors should be placed in areas of the commodity that will take the longest <u>time</u> to reach core<u>the required</u> temperature (e.g. centre of a bag in the centre bag of a pallet).</p> <p>センサーは、<u>中心規定温度</u>に達するのに最も長く<u>時間</u>がかかる品目のエリア（例えば、パレットの中心部にある袋の中心）に配置すべきである。</p>	<p>Editorial</p> <p>修辞上の修正</p>	EDITORIAL
103	<p>Probing<u>Placing the sensor</u> close to metal objects such as nails should be avoided, as heat transfer along the metal objects may interfere with the integrity of the temperature recorded by the core sensor.</p> <p>釘のような金属物体付近<u>での温度測定にセンサーを設置すること</u>は避けるべきである。これは、金属物体に沿って熱が伝わることで、コアセンサーで記録する温度値の完全性を妨げる可能性があるためである。</p>	<p>For consistency</p> <p>整合性をとるため</p>	EDITORIAL
119	<p>Sensors should be <u>completely immersed in a water bath (e.g. positioned 10 cm <u>underwater</u>)</u> to ensure that they can monitor the uniformity of the treatment temperature. Depending on the requirements of the treatment (e.g. whether it is the core temperature of the commodity or the water temperature that needs to be maintained at a specific temperature for a given time), commodity sensors may or may not be required. If they are required, the largest units<u>unit</u> of the commodity should be selected for sensor placement.</p> <p>センサーは、処理温度の均一性を確実に監視できるように、<u>温湯槽の中に完全に（例えば、浸漬水中10cmの位置）浸漬</u>すべきである。処理要件（例えば、所定時間中に維持すべき特定の温度を物品の芯温と水温のいずれにするか）に応じて、品目のセンサーは必要な場合と不要な場合がある。品目のセンサーが必要な場合、センサーの配置のために品目の最も大きな<u>ユニット</u>が選択されるべきである。</p>	<p>The important point should be immersing sensors completely in a water bath rather than to position specifically 10cm underwater.</p> <p>重要な点は、具体的に水面下10cmの位置とすることというよりも、完全にセンサーを温湯槽中に浸漬させることであるべきである。</p>	SUBSTANTIVE

141	<p>Dry heat treatment for nuts and seeds should have a minimum <u>appropriate number</u> of three temperature sensors placed in the commodity at locations determined by temperature mapping studies.</p> <p>ナッツ及び種子の乾熱処理は、温度マッピングを検討して決められた位置で、物品の内部に<u>最低3つ適切な数</u>の温度センサーを配置すべきである。</p>	<p>Temperature mapping studies should be conducted to characterize the temperature distribution(para 95). The number of sensors should be determined depending on the temperature distribution.</p> <p>温度マッピングの試験は、温度分布(パラグラフ95)の特徴がわかるように実施されるべきである。センサーの数は、温度分布に応じて決定されるべきである。</p>	TECHNICAL
163	<p>Requirements for treatment facilities</p> <p><u>5.5</u> 処理施設の要件</p>	<p>Editorial</p> <p>修辭上の修正</p>	EDITORIAL
183	<p>Treatment facility operators should keep records for each treatment application<u>application (e.g. date, time and temperature and humidity data of treatment)</u>. These records should be made available to the NPPO when, for example, a trace-back is necessary.</p> <p>処理施設の作業者は、処理の適用毎の記録を保管するべきである(例 <u>処理の日付、時間、温度、湿度データ</u>)。これらの記録は、例えば、追跡が必要な場合に植物検疫当局(NPPOs)が利用できるようにすべきである。</p>	<p>These records are minimum required information to enable the trace-back.</p> <p>これらの記録は、追跡を可能とするために最低限必要な情報である。</p>	TECHNICAL
197	<p>Inspection is carried out to determine compliance with phytosanitary import requirements. Where live non-target pests are found after treatment, the NPPO should consider if their survival would indicate a treatment failure, <u>infestation after treatment or other factors</u>.</p> <p>検査は、植物検疫の輸入要件への適合性を判断するために実施される。処理後、生きた処理対象<u>でない</u>病害虫が発見された場合には、この病害虫の生存が処理の失敗、<u>処理後の汚染又はその他の要因</u>を示すものかどうかを植物検疫当局(NPPOs)が考慮するべきである。</p>	<p>Determination if the treatment is successful should be judged from survival of targeted pests. Even though live target pest is detected, the cause of the detection is not always failure of treatment. There is the possibility of infestation after treatment or fraudulent activities.</p> <p>処理が成功したかどうかは対象病害虫の生存により判定されるべきである。生きた処理対象病害虫が検出されたとしても、その原因は常に処理の失敗によるとは限らない。処理後の再汚染や不正行為の可能性はある。</p>	SUBSTANTIVE
223	<p>the relative level of tolerance of the target pest to the treatment compared with another pest for which sufficient efficacy has already been demonstrated <u>under the same condition</u> (if the target pest is less tolerant to the treatment than the other pest, no further work need be undertaken).</p> <p>十分な有効性がすでに証明されている別の有害動植物<u>と同様の条件下で</u>比較した場合の、処理対象病害虫の相対的な耐性のレベル(処理対象病害虫が他の病害虫よりも耐性が低い場合にはそれ以上作業を行う必要はない)</p>	<p>Editorial</p> <p>修辭上の修正</p>	EDITORIAL

226	<p>Untreated controls are also necessary, with one control per replicate being optimal. Untreated <u>The size of untreated</u> controls should be no less than one-tenth of decided depending on the size of the treated population, and they should be held in conditions that do not affect pest survival. Countries may have specific requirements regarding the proportion of insects the pests that may die in the control for the control to be deemed valid, because high mortality in the control may be variable and would mean that control mortality could not be separated from the effects of the treatment.</p> <p>未処理の対照区も必要である。これは1つの反復につき1つの対照区が存在するのが最適である。未処理の未処理の対照区のサイズは、処理される個体群の10分の1以上とする大きさに応じて決定されるべきであり、これらの対照区は病虫害の生存率に影響を及ぼさない条件で保管されるべきである。国によっては、有効とみなされる対照区について、対照として死ぬ可能性のある虫病虫害の割合に関する特定の要件がある場合がある。これは、対照区の死亡率の高さが変化する場合があります、対照区の死亡率と処理の効果を分けることができないためである。</p>	<p>•The size of untreated control should be determined statistically according to the size of treated. No less than one tenth should be deleted if there is no technical justification to support it. •Editorial</p> <p>•未処理の対照区の大きさは処理区の大きさに応じて統計的に決定されるべきである。10分の1以上であるとする技術的な根拠がなければ削除するべきである。 •修辭上の修正</p>	SUBSTANTIVE
230	<p>Treatment monitoring equipment should be able to monitor the temperature of the commodity or the facility with a stated accuracy and frequency over the duration of the treatment, determined by the importing country. The equipment should be calibrated prior to each trial. The temperatures measured should be that of the commodity close to the pest (where the pest is), or-and the coolest (for heat treatment) or warmest (for cold treatment) part of the commodity.</p> <p>処理モニタリング装置は、輸入国によって決定される処理の期間中、指定された精度及び頻度で品目又は施設の温度を監視できるものであるべきである。装置は、各試験前に較正されるべきである。測定される温度は、(病虫害が存在する場合に)病虫害に近い品目の温度あるいはかつ(熱処理の場合に)品目の最も温度が低いあるいは(低温処理の場合に)品目の最も温度が高い部分の温度であるべきである。</p>	<p>It should consider both the commodity close to the pest and the coolest/warmest part of the commodity.</p> <p>「病虫害に近い品目」及び「品目の最も温度が低い/温度が高い部分」の両方が考慮されるべきである。</p>	TECHNICAL