

○農林水産省告示第四百三十七号

植物防疫法施行規則(昭和二十五年農林省令第七十三号)別表一の二の項の台湾から発送されるボンカン、タンカン、リュウチン種のスイートオレンジ及びいしの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を次のように定め、昭和五十五年四月十五日から施行し、昭和五十三年七月二十八日農林水産省告示第八十五号(植物防疫法施行規則別表一の二の項の台湾から発送されるボンカン及びタンカンの生果実に係る農林水産大臣が定める

基準を定める等の件)は、昭和五十五年四月十四日限り廃止する。
昭和五十五年四月三日

農林水産大臣 武藤 嘉文

一 植物及び地域
ボンカン、タンカン、リュウチン種のスイートオレンジ及びいしの生果実であつて、台湾の植物防疫機関(以下「植物防疫機関」という。)が濃密な病害虫防除が行われる地区として指定した地域で生産されたものであること。

二 輸送方法
船積貨物、航空貨物又は航空機手荷物(旅客又は乗務員の携帯品であつて、当該旅客又は乗務員と同一の航空機で運ばれるものをいう。以下同じ。)として輸入されたものであること。

三 生産地における検査及び証明
(一) 植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、有害動物及び有害植物が付着していないことを認め、又は信ずる旨記載されている植物防疫機関が発行した植物検査証明書が添付してあるものであること。
(二) 植物防疫機関には、次に掲げる事項が特記されていること。

ア ミカンコミバエに侵されていないものであること。

- イ 四の消毒が行われたものであること。
- ロ 四の植物検疫証明書には、ハの検査及び四の消毒の実施を確認した旨の植物防疫官による付記がなされていること。
- ハ 航空携行手荷物として輸入される場合にあつては、ロの植物検疫証明書又はその写しがそのこん包の表面に添付されているものであること。
- 四 生産地における消毒
- ロ ボンカン、タンカン及びリユウチン種のスウイトオレンジの生果実については、くん蒸施設においてその内容積一立方メートル当たり十六グラムのエチレンダイブロマイドを使用して二十度以上の温度で二時間くん蒸すること。
- ハ 及びロのくん蒸を行う場合、生果実は、未包装のままでくん蒸を行うこととし、一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の五十パーセントを超えないこと。
- 五 こん包及びこん包場所
- ロ 消毒された生果実は、ミカンコミバエの侵入をおそれないと認められる材料によりこん包されていること。
- ハ 四のこん包は、ミカンコミバエの侵入をおそれないと認められる場所で行われていること。
- ロ 各こん包には、植物防疫機関による封印がなされていること。
- 六 航空携行手荷物の保管場所
- 航空携行手荷物として輸入される場合にあつては、当該生果実が植物防疫機関により指定された場所において保管されていたものであること。
- 七 表示
- ロ 三のハの検査及び四の消毒が行われたボンカン、タンカン及びリユウチン種のスウイトオレンジの各生果実には、輸出植物検疫が終了している旨の表示がなされていること。
- ハ 三のロの検査及び四の消毒が行われた生果実のこん包には、こん包の三面以上に仕向地が日本である旨の表示がなされていること。