

○農林水産省告示第八百七十八号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第八十六の規定に基づき、メキシコから発送され、他の地域を経由しないで輸入されるグレープフルーツ、スウィートオレンジ、マンダリン及びミネオラ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、令和五年八月一日から施行する。

令和五年七月二十六日

農林水産大臣 野村 哲郎

一 植物及び地域

(一) グレープフルーツ、スウィートオレンジ、マンダリン及びミネオラの生果実であつて、メキシコのうち、メキシコ植物防疫機関が次に掲げる要件を満たしている地区として指定した地域（以下「指定地域」という。）で生産されたものであること。

ア メキシコミバエ及び *Anastrepha shiota*（以下「ミバエ類」という。）が発生していないこと。

イ ミバエ類について三の(一)によるトラップ調査（トラップを用いた有害動物の有無に関する調査をいう。以下同じ。）が行われていること。

ウ メキシコ内のミバエ類発生地域及びミバエ類発生国からのミバエ類の寄主植物の移入につき厳重な規制が行われていること。

(二) グレープフルーツの生果実であつて、メキシコのうち、メキシコ植物防疫機関が三の(二)によるトラップ調査及び防除を組み合わせてメキシコミバエの管理を行う地域（以下「管理地域」という。）で生産されたものであること。

(三) グレープフルーツ及びスウィートオレンジの生果実であつて、メキシコで生産されたものであること。

二 輸送方法

船積貨物又は航空貨物として輸入されたものであること。

三 輸出国における調査及び防除

(一) (一)の場合にあつては、次の方法によりトラップ調査が行われていること。

ア 調査はメキシコ植物防疫機関が行うこと。

イ 指定地域内に、トラップを過去におけるミバエ類の発見状況を勘案して適正に配置すること。

(二) (二)の場合にあつては、次の方法によりトラップ調査及び防除が行われていること。

ア 調査はメキシコ植物防疫機関が行うこと。

イ 管理地域内に、トラップをメキシコミバエの寄主植物の分布状況を勘案して適正に配置すること。

ウ イに定めるもののほか、トラップをメキシコ植物防疫機関が必要と認める地点に配置すること。

エ 防除が必要と認められる管理地域内においては、トラップ調査の結果又はメキシコミバエの寄主植物の分布状況を勘案してメキシコミバエの防除が行われていること。

オ 防除が必要と認められる管理地域内においては、エに定めるもののほか、メキシコミバエの防除をメキシコ植物防疫機関が必要と認める地点で行うこと。

四 消毒

- (一) 一の(三)の場合にあつては、次のいずれかの方法により消毒が行われたものであること。
- ア くん蒸施設において、臭化メチルを使用して、かつ、次の要件を満たしてくん蒸すること。
- イ 臭化メチルの葉量は、くん蒸施設の内容積一立方メートル当たり四十グラムとすること。
- エ 果実温度は、摂氏二十一・一度以上摂氏二十九度以下とすること。
- ウ くん蒸時間は、二時間とすること。
- エ 一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の八十パーセントを超えないこと。
- (二) 海上輸送中の冷蔵設備を有する船舶（以下「低温処理船舶」という。）又は海上輸送中の冷蔵設備を有するコンテナにおいて、次の表の上欄に掲げる生果実の中心部の温度のいずれかとなった後、引き続きそれぞれ同表の下欄に定める期間その温度以下で消毒すること。

生果実の中心部の温度		期間
摂氏〇・六度		十八日間
摂氏一・一度		二十日間
摂氏一・七度		二十二日間
摂氏二・二度		二十四日間

- (三) 強制通風加熱処理施設において、熱風を使用して、かつ、次の要件を満たして加熱処理すること。

ア 熱風により九十分間以上加熱して生果実の中心部の温度を摂氏四十四度まで上げ、引き続きその温度以上で百分間消毒すること。

イ 加熱処理する生果実の一果実当たりの重量及び直径は、次の表の上欄に掲げる生果実ごとにそれぞれ同表の中欄に掲げる重量及び同表の下欄に掲げる直径を超えないこと。

生果実		直径
	重量	
ネーブル種のスイートオレンジ	四百五十グラム	九十六・八四ミリメートル
ネーブル種以外のスイートオレンジ	四百六十八グラム	九十六・八四ミリメートル
グレープフルーツ	五百三十六グラム	百九・五四ミリメートル

五 こん包施設

- (一) 一の(一)の場合にあつては、こん包施設は、メキシコ植物防疫機関が指定した指定地域内の施設であること。

(二) 一の(二)の場合にあつては、こん包施設は、メキシコ植物防疫機関がメキシコミバエの侵入するおそれがないと認められるものとして指定した施設であること。

(三) 四の(一)及び(三)の場合にあつては、こん包施設は、メキシコ植物防疫機関が検査有害動植物について汚染防止措置が講じられているものとして指定した施設であること。

六 輸出国における検査及び証明

- (一) メキシコ植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、検査有害動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メキシコ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) 一の(一)の場合にあつては、次に掲げる事項が特記されていること。

ア 一の(一)の場合にあつては、ミバエ類の発生が確認されていない指定地域で生産されたものであること。

イ 一の(二)の場合にあつては、メキシコミバエに侵されていないものであること。

七 輸送中及び積み込み時の措置

三の調査及び防除又は四の(一)若しくは(三)の消毒が行われた生果実を船舶又は航空機に積み込むためにミバエ類の発生地域を通過して輸送するときは、当該生果実がミバエ類に侵されることのないための措置がとられていること。

八 封印

各こん包、束ねたこん包又はこん包が収容されたコンテナ若しくは低温処理船舶の各船倉には、メキシコ植物防疫機関による封印がなされていること。

九 表示

(一) 一の(一)の場合にあつては、六の(一)の検査が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、指定地域で生産された旨及び仕向地が日本である旨の表示がなされていること。

(二) 一の(二)の場合にあつては、六の(一)の検査が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、管理地域で生産された旨の表示がなされていること。

(三) 一の(三)の場合にあつては、四の消毒及び六の(一)の検査が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、輸出植物検査が終了している旨及び仕向地が日本である旨の表示がなされていること。