

○農林水産省告示第八百八十号
植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第八十八の規定に基づき、アメリカ合衆国のフロリダ州から発送され、他の地域を経由しないで輸入されるアキー、アセロラ、クリソバラヌス・イカコ、これんし、サボジラ、ジャボチカバ、すいしやうがき、すもも、ながきんかん、マンゴウ、もも、ももたまな、りんご、かき属植物、にんめんし属植物、ばんじろう属植物、ばんれいし属植物、ふともも属植物、みかん属植物（ライム及びレモンを除く。）及びユーゲニア属植物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) みかん属植物（オレンジ、オロブロンコ、グレープフルーツ、タンジェリン、タンジェロ及びボメロに限る。）の生果実であつて、アメリカ合衆国のフロリダ州のうち、アメリカ合衆国植物防疫機関が三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。）及び防除を組み合わせてカリブ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。

(二) これんし及びみかん属植物（オレンジ、オロブロンコ、グレープフルーツ、タンジェリン、タンジェロ及びボメロに限る。四において同じ。）の生果実であつて、アメリカ合衆国のフロリダ州で生産されたものであること。

(三) アキー、アセロラ、クリソバラヌス・イカコ、これんし、サボジラ、ジャボチカバ、すいしやうがき、すもも、ながきんかん、マンゴウ、もも、ももたまな、りんご、かき属植物、にんめんし属植物、ばんじろう属植物、ばんれいし属植物、ふともも属植物、みかん属植物（ライム及びレモンを除く。）及びユーゲニア属植物の生果実であつて、アメリカ合衆国のフロリダ州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

一の(一)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。

(一) 調査はアメリカ合衆国植物防疫機関が行うこと。

(二) 管理地域内に、トラップをカリブ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。

(三) (二)に定めるもののほか、トラップをアメリカ合衆国植物防疫機関が必要と認める地点に配置すること。

四
消毒

(四) 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カリブミバエの寄主植物の分布状況を勘案してカリブミバエの防除が行われていること。

(五) 防除が必要と認められる管理地域内においては、(四)に定めるもののほか、カリブミバエの防除をアメリカ合衆国植物防疫機関が必要と認める地点で行うこと。

(一) 一の(二)の場合にあつては、アメリカ合衆国内の低温処理施設（以下「低温処理施設」という。）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（以下「低温処理コンテナ」という。）であつて、あらかじめアメリカ合衆国植物防疫機関により消毒のために適切な施設及び設備を有するものとして指定されたものにおいて、次のいずれかの方法による消毒が行われたものであること。

ア これんしについては、次の表の上欄に掲げる生果実の中心部の温度となつた後、引き続き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
摂氏一・一度	十五日間

イ カリブミバエの発生密度が低い地域で生産されたみかん属植物の生果実であつて、アメリカ合衆国植物防疫機関による六の(一)の検査において一荷口当たり三百個以上の生果実を摂氏二十六・七度で十日間以上保管した後に切開して検査した結果カリブミバエの寄生がない荷口のものについては、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つた後、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	十日間
摂氏一・一度	十二日間
摂氏一・七度	十四日間
摂氏二・二度	十七日間

ウ みかん属植物の生果実であつて、イに掲げる場合以外の場合については、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つた後、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	十四日間
摂氏〇・八度	十六日間
摂氏一・一度	十七日間
摂氏一・四度	十九日間
摂氏一・七度	二十日間
摂氏一・九度	二十二日間
摂氏二・二度	二十四日間

(二) 一の(三)の場合にあつては、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。

ア 臭化メチルの薬量は、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。

イ 果実温度は、摂氏二十四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二十パーセントを超えないこと。

五 こん包施設

一の(一)の場合にあつては、こん包施設は、アメリカ合衆国植物防疫機関がカリブ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。

六 輸出国における検査及び証明

(一) アメリカ合衆国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、又は信する旨記載されているアメリカ合衆国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)の植物検査証明書には、次に掲げる事項が特記されていること。

ア アメリカ合衆国のフロリダ州で生産されたものであること。

イ 一の(一)の場合にあつては、カリブミバエに侵されていないものであること。

ウ 四の(一)のア及びウ並びに(二)の場合にあつては、四の消毒が行われたものであること。

エ 四の(一)のイの場合にあつては、カリブミバエの発生密度が低い地域で生産されたものであつて、荷口の一部の生果実を切開して検査した結果カリブミバエの寄生がないものであり、かつ、

四の消毒が行われたものであること。

七 輸送中及び積み込み時の措置

六の(一)の検査が行われた生果実を船舶又は航空機に積み込むためにカリブミバエの発生地域を通過して輸送するときは、当該生果実がカリブミバエ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 表示

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に、管理地域で生産された旨の表示がなされていること。

九 その他

一の(三)に掲げる生果実のうち、すもも、もも及びりんごの生果実については、それぞれこの基準に定めるもののほか、植物防疫法施行規則別表二の付表第二十二、第二十五及び第三十七に掲げる農林水産大臣が定める基準に適合しているものであること。