

○農林水産省告示第七百二十号  
植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第三十九のアルゼンチン共和国から発送されるグレープフルーツ、パレンシア種のスイートオレンジ及びレモンの生果実  
に係る農林水産大臣が定める基準を次のように定める。

平成十五年四月二十五日  
農林水産大臣 亀井 善之

一 植物及び地域  
グレープフルーツ、パレンシア種のスイートオレンジ及びレモンの生果実であつて、アルゼンチン共和国のうち、アルゼンチン共和国植物防疫機関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

船積貨物又は航空貨物として輸入されたものであること。

三 検査及び証明

(一) アルゼンチン共和国植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、検疫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ルゼンチン共和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 チチウカイミバエに侵されていないものであること。

イ 五の消毒が行われたものであること。

四 封印

(一) アルゼンチン共和国内の低温処理施設（以下「低温処理施設」という。）において消毒を行う場合にあっては、生果実の各こん包又は束ねたこん包には、アルゼンチン共和国植物防疫機関による封印がなされていること。

(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。）において消毒を行う場合にあっては、船舶の各船倉にはアルゼンチン共和国植物防疫機関による封印がなされていること。

(三) 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。）において消毒を行う場合にあっては、各低温処理コンテナにはアルゼンチン共和国植物防疫機関による封印がなされていること。

五 消毒

(一) 低温処理施設、低温処理船舶及び低温処理コンテナにおいて、次の方法による低温処理が行われたものであること。

ア グレープフルーツについては、生果実の中心部が摂氏一・九度となつた後引き続き十九日間、摂氏二・三度以下で消毒すること。

イ パレンシア種のスイートオレンジについては、生果実の中心部が摂氏一・九度となつた後引き続き十九日間、摂氏二・二度以下で消毒すること。

ウ レモンについては、生果実の中心部が摂氏一・九度となつた後引き続き十九日間、摂氏二・二度以下で消毒すること。

六 植物防疫官による確認

(一) (一)の検査及び五の消毒が的確に実施されたことが植物防疫官により確認されること。

(二) (一)の植物防疫官による消毒が実施されたこととの確認は、アルゼンチン共和国植物防疫機関と共同して、次により行うものとする。

ア 低温処理施設において消毒が行われる場合にあっては、当該施設において五の消毒が行われたことを確認すること。

イ 低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合にあっては、輸出港において五の消毒が開始されたことを、輸入港においては当該消毒が終了していることをそれぞれ確認すること。

七 積込み時の措置

低温処理施設において五により消毒された生果実を当該施設から船舶又は航空機に積み込むときは、当該生果実がチチウカイ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

三(一)の検査及び五の消毒が行われた各生果実のこん包、束ねたこん包又はこん包が収納されたコンテナには、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。