

○農林水産省告示第九百十一号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第四十の規定に基づき、平成十五年四月二十五日農林水産省告示第七百二十一号（タイから発送されるマンゴスチンの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件）の一部を次のように改正し、公布の日から施行する。

令和五年八月七日

農林水産大臣 野村 哲郎

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分（以下「傍線部分」という。）でこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線部分があるものは、これを当該傍線部分のように改め、改正後欄に掲げる規定の傍線部分でこれに対応する改正前欄に掲げる規定の傍線部分がないものは、これを加え、改正前欄に掲げる規定の傍線部分でこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線部分がないものは、これを削る。

改 正 後		改 正 前	
一	植物及び地域 マンゴスチンの生果実であつて、タイで 生産されたものであること。	一	植物及び地域 マンゴスチンの生果実であつて、タイの うち、タイ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。
三 (一)	輸出国における検査及び証明 (略)	三 (一)	生産地における検査及び証明 (略)

(二) (一)の植物検疫証明書には、次に掲げる事項が特記されていること。 ア (略) イ 四の(一)又は(二)の措置が行われたものであること。 四 輸出国における措置 次のいずれかの措置が行われたものであること。 (一) 蒸熱処理施設において、相対湿度五十パーセントから八十パーセントの蒸気を使用して、一定の上昇率で摂氏四十三度まで上げ、その後、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を摂氏四十六度とし、その温度以上で五十八分間消毒する措置 (二) 濃密な病害虫防除が行われる生産園地において生産し、及び収穫し、かつ、傷のない生果実のみを選果できる選果施設において選果する措置 五 植物防疫官による確認 三の(一)の検査及び四の(一)又は(二)の措置が的確に実施されていることが植物防疫官により確認されること。 六 こん包及びこん包場所 (一) 生果実は、ミカンコミバエ種群の侵入するおそれがないと認められる材料によりこん包されていること。 (二)・(三) (略) 九 表示 三の(一)の検査及び四の(一)又は(二)の措置が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、輸出植物検疫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。	(二) (一)の植物検疫証明書には、次に掲げる事項が特記されていること。 ア (略) イ 四の消毒が行われたものであること。 四 生産地における消毒 蒸熱処理施設において、相対湿度五十パーセントから八十パーセントの蒸気を使用して、一定の上昇率で摂氏四十三度まで上げ、その後、飽和蒸気を使用して、生果実の中心温度を摂氏四十六度とし、その温度以上で五十八分間消毒すること。 (新設) (新設) 五 植物防疫官による確認 三の(一)の検査及び四の消毒が的確に実施されていることが植物防疫官により確認されること。 六 こん包及びこん包場所 (一) 消毒された生果実は、ミカンコミバエ種群の侵入するおそれがないと認められる材料によりこん包されていること。 (二)・(三) (略) 九 表示 三の(一)の検査及び四の消毒が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、輸出植物検疫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。
--	---