

○農林水産省告示第九十二号

植物防疫法施行規則(昭和二十五年農林省令第七十三号)別表二の付表第七及び第五十九の規定に基づき、平成二十七年一月十四日農林水産省告示第七十号(オーストラリア産カンキツ属植物の生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件)の全部を改正し、公布の日から施行する。

平成二十六年二月七日

農林水産大臣 林 芳正

植物防疫法施行規則別表二の付表第七及び第五十九のオーストラリアから発送されるカンキツ属植物並びにクリムソンシードレス種、トムソンシードレス種及びレッドグローブ種のぶどうの生果実に係る農林水産大臣が定める基準

一 植物及び地域

(一) オーストラリア(タスマニアを除く。以下同じ。)のうち、オーストラリア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。)で生産されたカンキツ属植物の生果実であること。

ア チチユウカイミバエ及びクインスランドミバエ(以下「ミバエ類」という。)が発生していないこと。

イ ミバエ類について二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。)及び生果実調査(生果実に係る有害動物の付着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 オーストラリア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) スウィートオレンジ(パレンシア種及びワシントンネーブル種のものに限る。)、レモン、インペリアル、エレンデル、マーコット、ミネオラ、グレイプフルーツ及びぶどう(クリムソンシードレス種、トムソンシードレス種及びレッドグローブ種のものに限る。)の生果実であつて、オーストラリアで生産されたものであること。

二 生産地における調査

(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 調査はオーストラリア植物防疫機関が行つこと。

イ 指定地域内に、トラップをミバエ類の寄主植物の分布状況及び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。

ウ イに定めるもののほか、トラップをオーストラリア植物防疫機関が必要と認める地点に配置すること。

(二) 一の場合にあつては、次の方法により生果実調査が行われていること。

ア 調査はオーストラリア植物防疫機関が行つこと。

イ 指定地域内でミバエ類の寄主植物について行うこと。

ウ 主として傷害、奇形等が認められる生果実及び落下している生果実について行うこと。

三 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。

四 生産地における検査及び証明

(一) オーストラリア植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、検査有害動物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オーストラリア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 チチユウカイミバエ及びクインスランドミバエに侵されていないものであること。

イ 一の場合にあつては、二のトラップ調査及び生果実調査の結果、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。

五 こん包場所

一の場合にあつては、こん包は、二のトラップ調査及び生果実調査の結果、ミバエ類の発生が確認されていない指定地域内で行われていること。

六 消毒

(一) 一の場合にあつては、オーストラリア内の低温処理施設(以下「低温処理施設」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。)において、次の方法による消毒が行われたものであること。

ア スウィートオレンジ(パレンシア種及びワシントンネーブル種のものに限る。)、インペリアル、エレンデル、マーコット及びミネオラについては、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
摂氏一・〇度	十六日間
摂氏一・一度	十八日間
摂氏三・一度	二十日間

イ レモンについては、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
摂氏一・〇度	十四日間
摂氏一・一度	十六日間
摂氏三・一度	十八日間

ウ グレイプフルーツについては、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
摂氏一・〇度	十八日間
摂氏二・〇度	二十日間

エ クリムソンシードレス種、トムソンシードレス種及びレッドグローブ種のぶどうについては、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
摂氏一・〇度	十六日間
摂氏二・〇度	十八日間
摂氏三・〇度	二十日間

(二) 一の場合にあつては、低温処理施設及び低温処理コンテナは、あらかじめオーストラリア植物防疫機関により(一)の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であること。

七 植物防疫官による確認

- (一) 一の(一)の場合にあつては、ミバ工類の寄主植物の移入規制、二のトランプ調査及び生果実調査並びに四の(一)の検査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ていること。
- (二) 一の(二)の場合にあつては、四の(一)の検査及び六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ていること。
- (三) 二の植物防疫官による消毒が的確に実施されていることの確認は、オーストラリア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つては、当該施設において六の消毒が行われていることを確認すること。
 - イ 低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合にあつては、輸出港においては六の消毒が開始されていることを、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。

八 輸送中及び積み込み時の措置

- (一) 一の(一)の場合にあつては、生果実を船舶又は航空機に積み込むためにミバ工類の発生地域を通過して輸送するときは、当該ミバ工類の発生地域内において、当該生果実がミバ工類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) 一の(二)の場合にあつては、低温処理施設において六により消毒された生果実のこん包を当該施設から船舶又は航空機に積み込むときは、当該生果実がミバ工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。

九 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には、オーストラリア植物防疫機関による封印がなされていること。

十 表示

一の(一)の場合にあつては、四の(一)の検査が行われた生果実の各こん包、束ねたこん包又はこん包が収容されたコンテナに、一の(二)の場合にあつては、四の(一)の検査及び六の消毒が行われた生果実の各こん包、束ねたこん包又はこん包が収容されたコンテナに、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。