

(別紙)

アルゼンチン共和国産グレープフルーツ、バレンシア種のスイートオレンジ及びレモンの生果実に関する植物検疫実施細則（平成15年4月25日付け14生産第10776号生産局長通知）一部改正新旧対照表

(傍線の部分は改正部分)

改 正 後	現 行
<p>アルゼンチン産グレープフルーツ、バレンシア種のスイートオレンジ及びレモンの生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>植物防疫法施行規則（昭和25年農林省令第73号）別表2の付表第39のアルゼンチン産グレープフルーツ、バ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植物検疫の実施については、平成15年4月25日農林水産省告示第720号（以下「告示」という。）に規定するもののほか、この細則に定めるところによる。</p> <p>1 検査及び消毒の確認</p> <p>(1)低温処理施設において消毒が行われる場合</p> <p>ア 消毒実施の確認</p> <p>告示6の(2)のアの消毒の確認は、次により、原則として、<u>アルゼンチン植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。</u></p> <p>(ア)生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)の<u>ア及びウに定められた温度（摂氏1.9度又は摂氏3.0度）又はイに定められた温度（摂氏1.9度）となっていること</u>を、部屋ごとに、4か所以上の生果実について確認すること。</p> <p>(イ)(ア)の確認後、引き続き生果実の中心部の温度が、<u>グレープフルーツについては、予備冷蔵により中心部の温度が摂氏1.9度になっていることが確認された場合</u>にあつては<u>19日間摂氏2.3度以下、予備冷蔵より中心部の温度が摂氏3.0度になっていることが確認された場合</u>にあつては<u>23日間摂氏3.2度以下、バレンシア種のスイートオレンジについては21日間摂氏2.2度以下、レモンについては、予備冷蔵により中心部の温度が摂氏1.9度になっていることが確認された場合</u>にあつては<u>19日間摂氏2.2度以下、予備冷蔵により中心部の温度が摂氏3.0度になっていることが確認された場合</u>にあつては<u>24日間摂氏3.2度以下</u>であることを確認すること。</p>	<p>アルゼンチン共和国産グレープフルーツ、バレンシア種のスイートオレンジ及びレモンの生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>植物防疫法施行規則（昭和25年農林省令第73号）別表2の付表第39のアルゼンチン共和国産グレープフルーツ、バ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植物検疫の実施については、平成15年4月25日農林水産省告示第720号（以下「告示」という。）に規定するもののほか、この細則に定めるところによる。</p> <p>1 検査及び消毒の確認</p> <p>(1)低温処理施設において消毒が行われる場合</p> <p>ア 消毒実施の確認</p> <p>告示6の(2)のアの消毒の確認は、次により、原則として、<u>アルゼンチン共和国植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。</u></p> <p>(ア)生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)の<u>アに定められた温度（摂氏1.9度又は摂氏3.0度）又はイ及びウに定められた温度（摂氏1.9度）となっていること</u>を、部屋ごとに、4か所以上の生果実について確認すること。</p> <p>(イ)(ア)の確認後、引き続き生果実の中心部の温度が、<u>グレープフルーツについては19日間摂氏2.3度以下又は23日間摂氏3.2度以下、バレンシア種のスイートオレンジについては21日間摂氏2.2度以下、レモンについては19日間摂氏2.2度以下</u>であることを確認すること。</p>

(ウ) [略]

イ 輸出検査の確認

告示6の(1)の検査の確認は、次により、原則として、アルゼンチン植物防疫機関が行う検査と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ)(ア)の確認の結果チチュウカイミバエが発見されたときには、チチュウカイミバエが付着した原因について、アルゼンチン植物防疫機関と共同して調査すること。なお、その原因が判明するまでは、それ以後の消毒の確認は行わないものとする。

(2)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

ア 輸出検査の確認

告示6の(1)の検査の確認は、次により、原則として、アルゼンチン植物防疫機関が行う検査と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ)(ア)の確認の結果チチュウカイミバエが発見されたときには、アルゼンチン植物防疫機関により、当該荷口が日本向けに発送されないように措置されたことを確認すること。

イ 消毒の開始の確認

告示6の(2)のイの輸出港における消毒の開始の確認は、次により、原則として、アルゼンチン植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。

(ア)生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)のア及びウに定められた温度(摂氏1.9度又は摂氏3.0度)又はイに定められた温度(摂氏1.9度)となっていることを、低温処理船舶にあつては船室ごとに4か所(空調設備を共有する複数の船室(以下「複数デッキという。’)にあつては、各船室ごとに3か所)以上、低温処理コンテナにあつてはコンテナごとに3か所以上の生果実について確認すること。

(イ) [略]

(ウ)アルゼンチン植物防疫機関により告示4の封印がなされたことを確認すること。

(エ)低温処理コンテナにあつては、アルゼンチン植物防疫機関により植物検疫証明書に告示4の(3)の封印の記号・

(ウ) [略]

イ 輸出検査の確認

告示6の(1)の検査の確認は、次により、原則として、アルゼンチン共和国植物防疫機関が行う検査と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ)(ア)の確認の結果チチュウカイミバエが発見されたときには、チチュウカイミバエが付着した原因について、アルゼンチン共和国植物防疫機関と共同して調査すること。なお、その原因が判明するまでは、それ以後の消毒の確認は行わないものとする。

(2)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

ア 輸出検査の確認

告示6の(1)の検査の確認は、次により、原則として、アルゼンチン共和国植物防疫機関が行う検査と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ)(ア)の確認の結果チチュウカイミバエが発見されたときには、アルゼンチン共和国植物防疫機関により、当該荷口が日本向けに発送されないように措置されたことを確認すること。

イ 消毒の開始の確認

告示6の(2)のイの輸出港における消毒の開始の確認は、次により、原則として、アルゼンチン共和国植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。

(ア)生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)のアに定められた温度(摂氏1.9度又は摂氏3.0度)又はイ及びウに定められた温度(摂氏1.9度)となっていることを、低温処理船舶にあつては船室ごとに4か所(空調設備を共有する複数の船室(以下「複数デッキという。’)にあつては、各船室ごとに3か所)以上、低温処理コンテナにあつてはコンテナごとに3か所以上の生果実について確認すること。

(イ) [略]

(ウ)アルゼンチン共和国植物防疫機関により告示4の封印がなされたことを確認すること。

(エ)低温処理コンテナにあつては、アルゼンチン共和国植物防疫機関により植物検疫証明書に告示4の(3)の封印の

番号が記載されていることを確認すること。

ウ 消毒の終了の確認

告示6の(2)のイの輸入港における消毒の終了の確認は、次により、原則として、アルゼンチン植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ)当該船舶の船室又は低温処理コンテナごとの自動温度記録装置の記録紙を調査し、引き続き生果実中心部の温度が、グレープフルーツについては、予備冷蔵において中心部の温度が摂氏1.9度になっていることが確認された場合にあっては19日間摂氏2.3度以下、予備冷蔵において中心部の温度が摂氏3.0度になっていることが確認された場合にあっては23日間摂氏3.2度以下、パレンシア種のスイートオレンジについては21日間摂氏2.2度以下、レモンについては、予備冷蔵において中心部の温度が摂氏1.9度になっていることが確認された場合にあっては19日間摂氏2.2度以下、予備冷蔵において中心部の温度が摂氏3.0度になっていることが確認された場合にあっては24日間摂氏3.2度以下であることを確認すること。

(3)植物検疫証明書

植物防疫官は、(1)又は(2)により消毒が完全に行われたこと及びアにより検疫有害動植物がないことを確認したときは、植物検疫証明書の余白に氏名を記入し、押印するものとする。

なお、低温処理船舶又は低温処理コンテナにより消毒が行われる場合であって、輸入港における確認の際に消毒が完全に実施されていないことが判明した場合には、当該生果実は、アルゼンチン植物防疫機関の責任により返送されるものとする。

2 消毒施設

(1)～(3) [略]

(4)告示5の(2)のアルゼンチン植物防疫機関により指定された低温処理船舶については、毎年、3の調査の開始前に、アルゼンチン植物防疫機関により、船舶名、指定番号、指定年月日、所有社名、収容能力及び船舶の構造を記載した一覧表が作成され、植物防疫官に提出されるものとする。

(5)告示5の(2)のアルゼンチン植物防疫機関により指定された低温処理コンテナについては、毎年、3の調査の開始前に、アルゼンチン植物防疫機関により、その記号・番号、所有者、容積及び指定年月日を記載した一覧表が作成され、植物防疫官に

記号・番号が記載されていることを確認すること。

ウ 消毒の終了の確認

告示6の(2)のイの輸入港における消毒の終了の確認は、次により、原則として、アルゼンチン共和国植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。

(ア) [略]

(イ)当該船舶の船室又は低温処理コンテナごとの自動温度記録装置の記録紙を調査し、引き続き生果実中心部の温度が、グレープフルーツについては19日間摂氏2.3度以下又は23日間摂氏3.2度以下、パレンシア種のスイートオレンジについては21日間摂氏2.2度以下、レモンについては19日間摂氏2.2度以下であることを確認すること。

(3)植物検疫証明書

植物防疫官は、(1)又は(2)により消毒が完全に行われたこと及びアにより検疫有害動植物がないことを確認したときは、植物検疫証明書の余白に氏名を記入し、押印するものとする。

なお、低温処理船舶又は低温処理コンテナにより消毒が行われる場合であって、輸入港における確認の際に消毒が完全に実施されていないことが判明した場合には、当該生果実は、アルゼンチン共和国植物防疫機関の責任により返送されるものとする。

2 消毒施設

(1)～(3) [略]

(4)告示5の(2)のアルゼンチン共和国植物防疫機関により指定された低温処理船舶については、毎年、3の調査の開始前に、アルゼンチン共和国植物防疫機関により、船舶名、指定番号、指定年月日、所有社名、収容能力及び船舶の構造を記載した一覧表が作成され、植物防疫官に提出されるものとする。

(5)告示5の(2)のアルゼンチン共和国植物防疫機関により指定された低温処理コンテナについては、毎年、3の調査の開始前に、アルゼンチン共和国植物防疫機関により、その記号・番号、所有者、容積及び指定年月日を記載した一覧表が作成され、

提出されるものとする。

3 消毒施設の調査

(1) 低温処理施設

ア [略]

イ アの調査は、原則として、アルゼンチン植物防疫機関が行う日本向け生果実の消毒施設の指定のための調査と共同して行うものとする。

ウ・エ [略]

(2) [略]

(3) 消毒施設の指定の取消し

(1) 若しくは(2)の調査の結果又はその使用中に所定の低温処理条件を満足しないことが判明した場合には、当該施設の指定はアルゼンチン植物防疫機関により取り消されるものとする。

4・5 [略]

6 日本到着時の輸入検査

(1)～(3) [略]

(4) 植物防疫官は、チチュウカイミバエが発見された場合には、次により措置するものとする。

ア [略]

イ チチュウカイミバエが付着した原因について、アルゼンチン植物防疫機関と共同して調査するものとする。なお、その原因が判明するまでは、それ以後の輸入検査を中止するものとする。

植物防疫官に提出されるものとする。

3 消毒施設の調査

(1) 低温処理施設

ア [略]

イ アの調査は、原則として、アルゼンチン共和国植物防疫機関が行う日本向け生果実の消毒施設の指定のための調査と共同して行うものとする。

ウ・エ [略]

(2) [略]

(3) 消毒施設の指定の取消し

(1) 若しくは(2)の調査の結果又はその使用中に所定の低温処理条件を満足しないことが判明した場合には、当該施設の指定はアルゼンチン共和国植物防疫機関により取り消されるものとする。

4・5 [略]

6 日本到着時の輸入検査

(1)～(3) [略]

(4) 植物防疫官は、チチュウカイミバエが発見された場合には、次により措置するものとする。

ア [略]

イ チチュウカイミバエが付着した原因について、アルゼンチン共和国植物防疫機関と共同して調査するものとする。なお、その原因が判明するまでは、それ以後の輸入検査を中止するものとする。