

アルゼンチン産グレープフルーツ、バレンシア種のスウィ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14生産第10776号生産局長通知）一部改正(案)新旧対照表
 (傍線の部分は改正部分)

改 正 案	現 行
<p>アルゼンチン産グレープフルーツ、スウィートオレンジ（バレンシア種、サルスティアーナ種、ラネラーテ種及びワシントンナーブル種のものに限る。）、レモン、エレンデール、クレメンティン、ノバ及びマーコット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別表2の付表第39のアルゼンチンから発送されるグレープフルーツ、スウィートオレンジ（バレンシア種、サルスティアーナ種、ラネラーテ種及びワシントンナーブル種のものに限る。）、レモン、エレンデール、クレメンティン、ノバ及びマーコットの生果実に係る農林水産大臣が定める基準（平成26年2月7日農林水産省告示第189号。以下「告示」という。）<u>1</u>に規定する生果実（以下「生果実」という。）に係る植物検疫の実施については、告示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 消毒の実施の確認</p> <p>植物防疫官は、告示6の(2)のアの消毒の実施の確認について、次により、原則として、アルゼンチン植物防疫機関と共同して行うものとする。</p> <p>(ア) 消毒の開始直前に、温度計の示度が正確であることを氷点法により確認すること。</p> <p>(イ) 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)に定められた温度（摂氏1.9度、摂氏2.1度又は摂氏3.0度）となっていることを、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>(ウ) (イ)の確認後、引き続き生果実の中心部の温度が、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、バレンシア種のスウィートオレンジについては21日間摂氏2.2度以下、サルスティアーナ種、ラネラーテ種及びワシントンナーブル種のスウィートオレンジについては21日間摂氏2.1度以下、レモンについては19日間摂氏2.2度以下又は24日間摂氏3.2度以下、エレンデール、クレメンティン、ノバ及びマーコットについては23日間摂氏2.1度以下であることを確認すること。</p>	<p>アルゼンチン産グレープフルーツ、バレンシア種のスウィ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、バレンシア種のスウィ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、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。 (新設)</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、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、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にあっては19日間摂氏2.3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にあっては23日間摂氏3.2度以下、バレンシア種のスウィ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にあっては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1.9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、エレンデール、クレメンティン、ノバ及びマーコットについては23日間摂氏2.1度以下であることを確認すること。</p>

(削る。)

イ 検査の実施の確認

植物防疫官は、告示6の(1)の検査の実施の確認について、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に立ち会い、行うものとする。

(ア) 生果実のこん包数の2パーセント以上が検査されたことを確認すること。

(イ) 検査の結果、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエがなかったことを確認すること。

(ウ) (ア)及び(イ)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し、その原因が判明するまでは、以後の消毒の確認を行わないこと。

(2) 低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて消毒が行われる場合

ア 検査の実施の確認

植物防疫官は、告示6の(1)の検査の実施の確認について、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に立ち会い、行うものとする。

(ア) 生果実のこん包数の2パーセント以上が検査されたことを確認すること。

(イ) 検査の結果、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエがなかったことを確認すること。

(ウ) (ア)及び(イ)の確認の結果、検疫有害動植物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

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

(ア) 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又は低温処理コンテナーであることを確認すること。

(イ) 消毒の開始直前に、温度計の示度が正確であることを氷

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。

(ウ) 消毒の開始直前及び終了後に、温度計の示度が正確であるかどうかを氷点法により確認すること。

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) 生果実の種類別にこん包数の2パーセント以上について行い、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエのほかカイガラムシ類がないことを確認すること。

(新設)

(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ー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) 生果実の種類別にこん包数の2パーセント以上について行い、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエのほかカイガラムシ類がないことを確認すること。

(新設)

(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。

(新設)

(新設)

- 点法により確認すること。
- (ウ) 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)に定められた温度(摂氏1.9度、摂氏2.1度又は摂氏3.0度)となっていることを、低温処理船舶にあっては船倉ごとに4か所(複数のデッキに区分けされている船倉(以下「複数デッキ」という。)にあっては、デッキごとに3か所)以上、低温処理コンテナーにあっては3か所以上の生果実について確認すること。
- (削る。)
- (エ)・(オ)(略)
- ウ 消毒の終了の確認
- 植物防疫官は、告示6の(2)のイの輸入港における消毒の終了の確認について、次により、原則として、アルゼンチン植物防疫機関と共同して行うものとする。
- (ア)(略)
- (イ) 当該船舶の船倉、デッキ又は低温処理コンテナーごとの自動温度記録装置の記録紙を調査し、イの(ウ)の確認の後、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、バレンシア種のスウィートオレンジについては21日間摂氏2.2度以下、サルスティアーナ種、ラネラーテ種及びワシントンナーブル種のスウィートオレンジについては21日間摂氏2.1度以下、レモンについては19日間摂氏2.2度以下又は24日間摂氏3.2度以下、エレンデール、クレメンティン、ノバ及びマーコットについては23日間摂氏2.1度以下であることを確認すること。
- (ウ) 輸入港における確認で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されている。
- (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。
- (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、低温処理船舶にあっては船室ごとに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。)にあっては、各船室ごとに3か所)以上、低温処理コンテナーにあってはコンテナーごとに3か所以上の生果実について確認すること。
- (イ) 消毒の開始直前に、温度計の示度が正確であるかどうかを氷点法により確認すること。
- (ウ)・(エ)(略)
- 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ー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、バレンシア種のスウィ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。
- (新設)
- (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ー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

2 消毒施設

(1) 告示 5 の(1)の低温処理施設は、次の条件を満たすものとされている。
(削る。)

ア 生果実の中心部を所定温度に保持できること。

イ 生果実の中心部の温度（部屋中央の積荷の中心部及び最上部の角並びに冷却風の出口付近の積荷の中心部及び最上部の角の 4 か所）を外部から隨時確認できる自動温度記録装置を有すること。

ウ イの自動温度記録装置は、4時間ごとに摂氏0.1度単位で記録でき、かつ、少なくとも較正後1か月間は摂氏±0.1度の精度を維持できる能力があること。

(2) 告示 5 の(1)の低温処理船舶は、次の条件を満たすものとされている。

ア 生果実の中心部を所定温度に保持できること。

イ 船室ごとに生果実の中心部の温度を外部から隨時確認できる自動温度記録装置を有すること。

ウ イの自動温度記録装置は、生果実の中心部の温度測定用として4本以上の温度センサーを有すること。ただし、複数デッキにあっては、生果実の中心部の温度測定用として各デッキに3本以上の温度センサーを有すること。

エ イの自動温度記録装置は、4時間ごとに摂氏0.1度単位で記録でき、かつ、少なくとも較正後1か月間は摂氏±0.1度の精度を維持できる能力があること。

(3) 告示 5 の(1)の低温処理コンテナーは、次の条件を満たすものとされている。

ア(略)

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) 告示 5 の(1)の低温処理施設は、次の条件のすべてに適合しているものとする。

ア 原則として、消毒後の生果実を陸送することなく積み込みすることができる場所に位置するものであること。ただし、次のいずれかに該当するものについては、この限りでない。

(ア) こん包が密閉型のもの。

(イ) こん包の通気孔に網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）が張られているもの。

(ウ) こん包又は束ねたこん包全体が網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）で覆われているもの。

イ 部屋ごとに±0.6度の精度で所定温度を保持できるものであること。

ウ 部屋内の温度（冷却風の入口及び出口の2か所）及び生果実の中心部の温度（部屋中央の積荷の中心部及び最上部の角並びに冷却風の出口付近の積荷の中心部及び最上部の角の4か所）を外部から隨時確認できる自動温度記録装置を有すること。

（新設）

(2) 告示 5 の(1)の低温処理船舶は、次の条件のすべてに適合しているものとする。

ア 生果実の中心部が所定温度に保持できるものであること。

イ 船室ごとに船室内の温度及び生果実の中心部の温度を外部から隨時確認できる自動温度記録装置を有すること。

ウ イの自動温度記録装置は、船室内の気温測定用として2本以上の温度センサー及び生果実の中心部の温度測定用として4本以上の温度センサーを有していること。ただし、複数デッキにあっては、気温測定用として最上段の船室に2本以上の温度センサー及び当該船室以外の各船室に1本以上の温度センサーを、生果実の中心部の温度測定用として各船室に3本以上の温度センサーを有していること。

エ イの自動温度記録装置は、4時間ごとに0.1度単位で記録できるものであり、かつ、少なくとも較正後1か月間は±0.1度の精度を維持できる能力があること。

(3) 告示 5 の(1)の低温処理コンテナーは、次の条件のすべてに適合しているものとする。

ア(略)

- イ き裂、損傷等がなく、検疫有害動植物の分散のおそれがないこと。
ウ 生果実の中心部が所定温度に保持できること。
エ(略)
オ 工の自動温度記録装置は、4時間ごとに摂氏0.1度単位で記録でき、かつ、少なくとも較正後1か月間は摂氏±0.1度の精度を維持できる能力があること。
- (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の調査の開始前又は輸出の開始前に、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、所有者、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されている。
- (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ーについては、毎年、3の調査の開始前又は輸出の開始前に、アルゼンチン植物防疫機関により、その記号・番号、指定年月日、所有者及び容積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されている。

3 消毒施設の調査

- (1) 植物防疫官は、告示5の消毒のための低温処理施設について、2の条件を満たすものであることを確認するため、あらかじめ調査するものとする。
- ア 調査は、原則として、毎年当該施設の使用開始前に行うこと。ただし、植物防疫官が必要と認めたときは、使用期間中においても隨時調査すること。
- イ 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こと。
- (削る。)

(削る。)

- イ き裂、損傷等がなく、検疫有害動植物の分散のおそれがないものであること。
ウ 生果実の中心部が所定温度に保持できるものであること。
エ(略)
オ 工の自動温度記録装置は、4時間ごとに0.1度単位で記録できるものであり、かつ、少なくとも較正後1か月間は±0.1度の精度を維持できる能力があること。
- (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ーについては、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 植物防疫官は、低温処理施設について、2の(1)の条件のすべてに適合しているものであることを確認するため、あらかじめ調査するものとする。
- 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 アの調査は、原則として、毎年当該施設の使用開始前に行うものとする。ただし、植物防疫官が必要と認めたときは、使用期間中においても随时調査することができるものとする。
- エ アの調査において、低温処理施設の能力の確認は、次の方法により行うものとする。
- (ア) 原則として積荷のない状態で行うこと。
- (イ) 標準的な大きさの生果実の中心部に温度センサーを挿入し、部屋の中央及び隅の合計2か所に配置すること。
- (ウ) 生果実に挿入した温度センサーは、部屋の壁面、床及び天井から、それぞれ1メートル以上離すこと。
- (エ) 生果実の中心部の温度が摂氏1.9度になった後、1時間ご

(2) 植物防疫官は、告示5の消毒のための低温処理船舶及び低温処理コンテナーについて、2の条件を満たすものであることを確認するため、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ための調査に同行し、調査が的確に行われていることを確認するものとする。

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

とに温度を測定し、24時間以上、摂氏2.2度以下に保持されていることを確認すること。

(2) 低温処理船舶及び低温処理コンテナー

ア 植物防疫官は、低温処理船舶及び低温処理コンテナーについて、それぞれ2の(2)及び2の(3)の条件のすべてに適合しているものであることを確認するため、あらかじめ調査するものとする。

イ アの調査は、当該船舶及びコンテナーが、それぞれ2の(4)及び2の(5)の一覧表に掲げられているものであることを確認した上で行うものとする。

ウ アの調査は、当該船舶又はコンテナーに生果実を積み込む前に行うものとする。

エ アの調査において、低温処理船舶の能力の確認は、次の方

法により行うものとする。

(ア) 原則として積荷のない状態で行うこと。

(イ) 標準的な大きさの生果実の中心部に温度センサーを挿入し、船室の中央及び四隅のうちの3か所の合計4か所(複数デッキにあっては、各船室の中央及び四隅のうちの2か所の合計3か所)に配置すること。

(ウ) 生果実に挿入した温度センサーは、船室の壁面、床及び天井から、それぞれ1メートル以上離すこと。

(エ) 生果実の中心部の温度が摂氏1.9度になった後、1時間ごとに温度を測定し、24時間以上、摂氏2.2度以下に保持されていることを確認すること。

オ アの調査において、低温処理コンテナーの能力の確認は、次の方法により行うものとする。

(ア) 原則として積荷のない状態で行うこと。

(イ) 標準的な大きさの生果実の中心部に温度センサーを挿入し、低温処理コンテナーの中央、扉付近及び冷気の戻り口付近の3か所に配置すること。

(ウ) 生果実に挿入した温度センサーは、低温処理コンテナーの壁面及び床から、それぞれ50センチメートル以上離すこと。

(エ) 生果実の中心部の温度が摂氏1.9度になった後、1時間ごとに温度を測定し、24時間以上、摂氏2.2度以下に保持されていることを確認すること。

(3) 消毒施設の指定の取消し

4 積込み時の措置

告示 7 の積込み時の措置は、次のいずれかによるものとされる。
いる。

(1) こん包が密閉型であること。

(2) こん包の通気孔に網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。以下同じ。）を張ること。

(3) こん包又は束ねたこん包全体がシート又は網で覆われていること。

5 表示

告示 8 の輸出植物検疫終了の表示は次の（ 1 ）の様式、仕向地の表示は次の（ 2 ）の字句によるものとし、こん包の側面等の見やすい場所に、容易に確認できる大きさで行われるものとされる。
いる。

(1) （略）

(2) 仕向地の表示

Citrus fruit from Argentina for export to Japan

6 輸入検査

(1) 植物防疫官は、輸入港において、輸入された生果実及び添付されている植物検疫証明書を確認して輸入検査を行うものとする。

(2) 植物防疫官は、植物検疫証明書が添付されていない場合、告示 6 の植物防疫官による確認が行われていない場合、告示 4 の封印がなされていない場合、告示 8 の表示がなされていない場合又はこん包が破損若しくは開封されている場合（低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて消毒が行われた場合を除く。）には、当該生果実を所有し、又は管理する者に対し、当

（ 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 積込み時の措置

告示 7 の積込み時の措置は、次のいずれかによるものとする。
ただし、航空機へ積込むときの措置は、（ 2 ）又は（ 3 ）に限るものとする。

(1) シート等によりこん包を被覆すること、特に、やむを得ず陸送してから積込む場合は、陸送前において、こん包を、コンテナーに収容するか又はシート等により完全に被覆するものとする。

(2) こん包の通気孔に網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）を張ること。

(3) こん包又は束ねたこん包全体が網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）で覆われていること。

5 表示

告示 8 の表示は、それぞれ次の様式によるものとし、こん包の側面等の見やすい場所に、容易に確認できる大きさで行われるものとする。

(1) （略）

(2) 仕向地の表示

Citrus fruit from
Argentina for
export to Japan

6 日本到着時の輸入検査

(1) 輸入検査は、輸入港において、当該生果実及び添付されている植物検疫証明書を確認して行うものとする。

(2) 植物防疫官は、植物検疫証明書が添付されていない場合、告示 6 の植物防疫官による確認が行われていない場合、告示 4 の封印がなされていない場合、告示 8 の表示がなされていない場合又はこん包が破損している場合（低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて消毒が行われた場合を除く。）には、当該生果実の廃棄又は返送を命ずるものとする。

該生果実の廃棄又は返送を命ずるものとする。

(3) (1)及び(2)以外の輸入検査の手続及び方法は、植物防疫法施行規則（昭和25年農林省令第73号）及び輸入植物検疫規程（昭和25年7月8日農林省告示第206号）によるものとする。

(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、次の措置を講ずるものとする。

ア 当該生果実を所有し、又は管理する者に対し、チチュウカイミバエが発見された荷口全量の廃棄又は返送を命ずること。

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し、その原因が判明するまでは、以後の輸入検査を中止すること。

(3) (1)及び(2)以外の輸入検査の手続及び方法は、輸入植物検疫規程（昭和25年7月8日農林省告示第206号）によるものとする。

(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 当該荷口全量の廃棄又は返送を命ずるものとする。

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。