

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ネ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（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	改 正 前
<p>植物防疫法施行規則（昭和 25 年農林省令第 73 号。以下「規則」という。）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ネ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。）1 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>（削る）</p> <p><u>1 消毒施設</u></p> <p>（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する。</p> <p>ア 生果実の中心部を告示 5 の（1）に定める温度に保持できること。</p> <p>イ・ウ （略）</p> <p>（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する。</p> <p>ア 生果実の中心部を告示 5 の（1）に定める温度に保持できること。</p> <p>イ （略）</p> <p>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、<u>通常の大きさの船倉が複数により構成されている船倉（以下「複数デッキ」という。）</u>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。</p> <p>エ （略）</p> <p>（3）告示 5 の（1）の低温処理コンテナは、次の条件を満たすものとする。</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ネ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。）1 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><u>1 検査及び消毒の確認</u></p> <p>（略）</p> <p><u>2 消毒施設</u></p> <p>（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<u>されている</u>。</p> <p>ア 生果実の中心部を<u>所定温度</u>に保持できること。</p> <p>イ・ウ （略）</p> <p>（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<u>されている</u>。</p> <p>ア 生果実の中心部を<u>所定温度</u>に保持できること。</p> <p>イ （略）</p> <p>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、<u>複数デッキにあっては</u>、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。</p> <p>エ （略）</p> <p>（3）告示 5 の（1）の低温処理コンテナは、次の条件を満たすものと<u>されて</u></p>

ア 密閉型コンテナであること。

イ (略)

ウ 生果実の中心部が告示5の(1)に定める温度に保持できること。

エ・オ (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する。

## 2 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、1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・イ (略)

(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について、1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1年に1回以上、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。

## 3 検査及び消毒の確認

(1) 低温処理施設において消毒が行われる場合

ア 消毒の実施の確認

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。

(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

いる。

ア 密閉形コンテナであること。

イ (略)

ウ 生果実の中心部が所定温度に保持できること。

エ・オ (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・イ (略)

(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の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。

(新設)

認すること。

(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。

(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、バレンシア種のスイ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ネーブル種のスイ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。

#### 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) グレープフルーツ、スイートオレンジ(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ネーブル種のものに限る。(2)のアにおいて同じ。)、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

- a 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。
- b 検査の結果、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエ及びミナミアメリカミバエ(以下「ミバエ類」という。)がないことを確認すること。
- c a及びbの確認の結果、ミバエ類が発見されたときには、ミバエ類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、以後の消毒の確認は行わないこと。

(イ) レモンの生果実

- a 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。
- b 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いことを

確認すること。

- c a 及びb 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、その原因が半明するまでは、以後の消毒の確認を行わないこと。

ウ 植物検疫証明書

植物防疫官は、アにより消毒が完全に行われたこと及びイ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付記するものとする。

(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 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1年に1回以上、アルゼンチン植物防疫機関が記録した検査の実施記録を確認することにより行うものとする。なお、植物防疫官が必要と認めたときは、これに加え、随時、実地での調査により検査が的確に実施されたことを確認するものとする。

(ア) グレープフルーツ、スウィートオレンジ、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

- a 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。
- b 検査の結果、検疫有害動植物、特にミバエ類がないことを確認すること。
- c a 及びb 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) レモンの生果実

- a 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。
- b 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いことを確認すること。
- c a 及びb 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1年に1回以上、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、低温処理船舶にあつては船倉ごとに4か所（複数デッキにあつては、デッキごとに3か所）以上、低温処理コンテナにあつては3か所以上の生果実について確認すること。

（エ）（ウ）の確認後に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。

（オ）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・番号が記載されていることを確認すること。

（カ）アルゼンチン植物防疫機関が記録した告示6の（2）のイの輸出港における消毒の実施記録を確認し、消毒の開始が的確であったことを確認すること。

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）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であることを確認すること。

（イ）低温処理船舶にあつては、告示4の封印がなされていることを確認し、低温処理コンテナにあつては、告示4の封印の記号・番号を植物検疫

証明書の記載と照合するとともに、当該封印がなされていることを確認すること。

(ウ) アルゼンチン植物防疫機関から消毒の終了の確認前に提出された当該低温処理船舶又は低温処理コンテナーごとの温度センサーの校正記録及び告示5の消毒が開始された記録を確認すること。

(エ) 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ネ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。

(オ) 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、当該生果実を輸入禁止品として取り扱うものとする。

(カ) 低温処理コンテナーにあっては、(エ)の確認の結果、告示5の消毒日数が当該コンテナーの卸下までに満たされていないことが判明した場合であって、当該コンテナーの卸下前又は卸下後、遅滞なく、アルゼンチン植物防疫機関から、当該コンテナーの卸下された輸入港のコンテナーターミナル内において消毒を継続することを希望する旨の書面又は電子メールによる申出があり、当該コンテナーの卸下後、遅滞なく、当該生果実を所有し、又は管理する者から検査申請書が提出され、当該コンテナーの記号・番号、告示4の封印の記号・番号、消毒を継続する場所及び期間並びに当該コンテナーにき裂、損傷等がないことが確認できたときには、卸下後の消毒の継続を認めるものとする。ただし、植物防疫官が必要と判断する場合は、海上コンテナー詰輸入植物等検疫要領(昭和47年8月24日付け47農政第4502号農政局長通達)第6に定めるコンテナーターミナル内の一定の場所において、輸入検査に先立ち、当該コンテナーにき裂、損傷等がないことを確認するものとする。卸下後の消毒の継続を認めたときは、アルゼンチン植物防疫機関から消毒終

了の連絡があり次第、(エ) に準じて消毒の終了の確認を行うものとし、消毒が完全に行われていないことが判明したときは、当該生果実を輸入禁止品として取り扱うものとする。

## 5 表示

告示8の表示は、それぞれ次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する。

### (1) 輸出植物検疫終了の表示

SENASA

### (2) (略)

## 6 輸入検査

### (1) (略)

(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4の封印がなされていない場合、告示5の(1)の消毒が適切に行われていない場合、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でない場合、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7の積込み時の措置に違反する場合、告示8の表示がなされていない場合、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において消毒が行われた場合を除く。)又は低温処理コンテナにき裂、損傷等があった場合には、当該生果実を所有し、又は管理する者に対し、当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、規則及び輸入植物検疫

## 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ている。

### (1) 輸出植物検疫終了の表示



### (2) (略)

## 6 輸入検査

### (1) (略)

(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

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) (略)	<u>和 25 年農林省令第 73 号</u> 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) (略)
---	---

附 則

この通知は、令和 7 年 11 月 25 日から施行する。