

イタリア共和国産タロッコ種のスイートオレンジの生果実に関する植物検疫実施細則（平成17年3月10日 17消安第9372号消費・安全局長通知）一部改正新旧対照表

（傍線の部分は改正部分）

改 正 後	現 行
イタリア産タロッコ種のスイートオレンジの生果実に関する植物検疫実施細則 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45のイタリア産タロッコ種のスイートオレンジの生果実に係る植物検疫の実施については、平成17年3月10日農林水産省告示第452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。 1 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 消毒実施の確認 植物防疫官は、告示6の（2）のアの消毒の確認について、次により、原則として、<u>イタリア植物防疫機関と共同して行うものとする。</u> <u>（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。</u> <u>（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1.2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。</u> <u>（ウ）（イ）の確認後、引き続き生果実の中心部の温度が、14日間摂氏1.2度以下であることを確認すること。</u> [削除] イ 輸出検査の確認 植物防疫官は、告示6の（1）の検査の確認について、次により、原則として、<u>イタリア植物防疫機関が行う検査に立ち会い、行うものとする。</u> （ア）生果実のこん包数の2パーセント以上について、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。 （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は、チチュウカイミバエが付着した原因について<u>イタリア植物防疫機関と共同して調査すること。なお、その原</u>	イタリア共和国産タロッコ種のスイートオレンジの生果実に関する植物検疫実施細則 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45のイタリア共和国産タロッコ種のスイートオレンジの生果実に係る植物検疫の実施については、平成17年3月10日農林水産省告示第452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。 1 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 消毒実施の確認 告示6の（2）のアの消毒の確認は、次により、原則として、<u>イタリア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> <u>（ア）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1.2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。</u> <u>（イ）（ア）の確認後、引き続き生果実の中心部の温度が、14日間摂氏1.2度以下であることを確認すること。</u> <u>（ウ）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。</u> 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、<u>イタリア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。</u> （ア）生果実のこん包数の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がないことを確認すること。 （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は、チチュウカイミバエが付着した原因について、<u>イタリア共和国植物防疫機関と共同して調査すること。なお</u>

因が判明するまでは、それ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 輸出検査の確認

植物防疫官は、告示6の(1)の検査の確認について、次により、原則として1年に1回以上、イタリア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パーセント以上について、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。

(イ) イタリア植物防疫機関が記録した検査の記録を確認し、検査において検疫有害動植物の発見がなかったことを確認すること。

(ウ) (ア)及び(イ)の結果、検疫有害動植物が発見されたときは、イタリア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、イタリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) 告示5の(2)のイタリア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1.2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。

[削除]

(エ) イタリア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。

、その原因が判明するまでは、それ以後の消毒の確認を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、イタリア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) 生果実のこん包数の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がないことを確認すること。

(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、イタリア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、イタリア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)に定められた温度(摂氏1.2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) 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) イタリア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。

(オ) 低温処理コンテナにあっては、イタリア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) イタリア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、イタリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) 告示5の(2)のイタリア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) 告示4の封印が破れていないことを確認すること。

(ウ) イタリア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の船倉、デッキ又は低温処理コンテナごとの温度計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) 当該低温処理船舶の船倉、デッキ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、イの(ウ)の確認の後、引き続き生果実中心部の温度が、14日間摂氏1.2度以下であった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、当該生果実は、イタリア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。

[削除]

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。

[削除]

(エ) 低温処理コンテナにあっては、イタリア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、イタリア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) 告示4の封印が破れていないことを確認すること。

(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、生果実中心部の温度が、14日間摂氏1.2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。

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、イタリア共和国植物防疫機関の責任により返送されることとされた。

2 消毒施設

(1) 告示5の(1)の低温処理施設は、告示5の(2)のとおりイタリア共和国植物防疫機関により指定され、かつ次の条件のすべてに適合しているものとされた。

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 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）を外部から随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 生果実の中心部の温度（船倉ごとに4か所又は複数デッキにあってはデッキごとに3か所）を外部から随時確認できる自動温度記録装置を有すること。

[削除]

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。

(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されている。

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 生果実の中心部を所定温度に保持できること。

エ [略]

オ エ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

(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）を外部から随時確認できる自動温度記録装置を有すること。

(2) 告示5の(1)の低温処理船舶は、告示5の(2)のとおりイタリア共和国植物防疫機関により指定され、かつ次の条件のすべてに適合しているものとされた。

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随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は、告示5の(2)のとおりイタリア共和国植物防疫機関により指定され、かつ次の条件のすべてに適合しているものとされた。

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 エ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

度を維持できる能力があること。

- (4) 告示5の(2)のイタリア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、イタリア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)のイタリア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、イタリア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、イタリア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

イ 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随時調査すること。

[削除]

- (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1年に1回以上、イタリア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。

[削除]

の精度を維持できる能力があること。

- (4) 告示5の(2)のイタリア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、イタリア共和国植物防疫機関から、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された。
- (5) 告示5の(2)のイタリア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、イタリア共和国植物防疫機関から、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された。

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、イタリア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 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時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こととする。

(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、部屋の中央及び四隅のうち3か所の合計4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1.2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1.2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

ア 植物防疫官は、低温処理船舶及び低温処理コンテナについて、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、原則として、イタリア共和国植物防疫機関が行う日本向け生果実の低温処理船舶及び低温処理コンテナ

[削除]

[削除]

[削除]

[削除]

[削除]

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ている。

(1) こん包が密閉型であること。

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、当該船舶及びコンテナが、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。

エ アの調査は、当該船舶又はコンテナに生果実を積み込む前に行うものとする。

オ 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こととする。

(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1.2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1.2度以下に保持されていることを確認すること。

カ アの調査において、低温処理コンテナの能力の確認は、次の方法により行うこととする。

(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1.2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1.2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

(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、当該施設の指定はイタリア共和国植物防疫機関により取り消されることがされた。

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た。ただし、航空機へ積込むときの措置は、(2)又は(3)に限るものとされた。

(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

- (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の表示は、それぞれ次の様式によるものとされ、イタリア植物防疫機関により、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) ・ (2) [略]

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5の(2)のイタリア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指示するものとする。
- (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 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指示すること。
イ チチュウカイミバエが付着した原因を、イタリア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、それ以後の輸入検査を中止すること。

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され、イタリア共和国植物防疫機関により、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た。

- (1) ・ (2) [略]

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。
- (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、イタリア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。