

別表 1（第 12 関係）

1 青酸ガスによる消毒方法の基準

検疫有害動物の種類	方 法	薬 量	時 間	倉庫の等級	摘 要
青果物の表面に付着するアザミウマ、アブラムシ、カイガラムシ、コナジラミ等の検疫有害動物	倉庫（海上コンテナーを含む。）くん蒸	液体青酸 1.8g/m ³ （10℃以上 20℃未満） 青化ソーダ 10.8g/m ³ （10℃以上 20℃未満） 5.4g/m ³ （20℃以上）	30 分	特A級又はA級 （海上コンテナーについては「海上コンテナー要領」第 13により指定を受けたコンテナー又は同要領別表 2（注）の 1 の（2）の圧力降下法により同表の基準を満たした密閉形コンテナーに限る。）	（1）コンテナーくん蒸を実施する場合は、通気性の良好な積付けであること。 （2）青果物の表面に水分のある場合及び葉菜類に対しては、薬害について注意すること。 （3）ガス濃度を 15 分以内に均一にできるかくはん機を使用すること。 （4）くん蒸後すみやかにガスを排出する装置を使用すること。

2 臭化メチルによる消毒方法の基準

検疫有害動物の種類	方 法	薬 量	時 間	倉庫の等級	摘 要	備 考
かんきつ類、なし、りんごに付着又は食入する検疫有害動物	倉庫（海上コンテナを含む。）くん蒸	48.5g/m ³ （ 5℃以上 10℃未満） 40.5g/m ³ （10℃以上 15℃未満） 32.5g/m ³ （15℃以上 20℃未満） 24.5g/m ³ （20℃以上 25℃未満） 16.0g/m ³ （25℃以上）	2 時間	特A級又はA級 （海上コンテナについては「海上コンテナ要領」第 13により指定を受けたコンテナ又は同要領別表 2（注）の 1 の（2）の圧力降下法により同表の基準を満たした密閉形コンテナに限る。）	（1）コンテナくん蒸を実施する場合は、通気性の良好な積付けであること。 （2）ガス濃度を 40 分以内に均一にできるかくはん機を使用すること。 （3）くん蒸後すみやかにガスを排出する装置を使用すること。	輸入者から要綱第 12 による書面が得られていること。
ぎんなん、くりに付着又は食入する検疫有害動物		40.5g/m ³	4 時間			
アスパラガス、かぼちゃ、キウイフルーツ、キャベツ、ざくろ、さやえんどう、たまねぎ、ぶどう、ブロッコリーに付着又は食入する検疫有害動物		48.5g/m ³	3 時間			これら以外の青果物（アスパラガスを 20℃以上でくん蒸する場合及びぶどうを含む。）の場合は、輸入者から要綱第 12 による書面が得られていること。
しょうが（根茎）、にんにく（りん茎）に付着又は食入する検疫有害動物		32.5g/m ³ （20℃以上） 2 時間 48.5g/m ³ （20℃未満） 〔これら以外の青果物と同時にくん蒸する場合は、48.5g/m ³ ・3 時間〕				しょうがについては、輸入者から要綱第 12 による書面が得られていること。
にら（りん茎）、わけぎ（りん茎）に付着又は食入する検疫有害動物		32.5g/m ³ 2 時間 〔これら以外の青果物と同時にくん蒸する場合は、48.5g/m ³ ・3 時間〕				

3 選別による消毒方法の基準

植 物 の 種 類	検疫有害動植物の種類	選 別 基 準	摘 要
ココやし、ドリアン、パインアップル、バナナ、マンゴウ等の生果実	アボカド斑点細菌病菌、パインアップル心腐病菌等	り病青果物がなくなるまで選別	選別した検疫有害植物付着青果物は廃棄すること
	黒腐病菌、炭そ病菌等	10％以上あるときは、荷口全体の選別	
オレンジ、グレープフルーツ、レモン等のかんきつ類及びキウイフルーツ、ざくろ、なし、ぶどう、りんご等の生果実	カンキツ黒星病菌、モモせん孔細菌病菌等	り病青果物がなくなるまで選別	選別した検疫有害動植物付着青果物は廃棄すること
	カンキツ炭そ病菌、ナシ輪紋病菌、ブドウ黒とう病菌等	2％以上あるときは、荷口全体の選別	
	クロツヤバエ及びトウヨウヒメハナバエ（これらと同様の加害形態をもつ検疫有害動物を含む。以下同じ）	3％以上あるときは、荷口全体の選別	
	黒腐病菌、ブドウ晩腐病菌等	4％以上あるときは、荷口全体の選別	
いちご、かぼちゃ、さやえんどう、すいか、メロン等の果菜類及びアスパラガス、はくさい、レタス等の葉菜類並びにアーティチョーク、カリフラワー等の花菜類	トマトかいよう病菌、ハクサイ黒斑病菌等	り病青果物がなくなるまで選別	同 上
	クロツヤバエ及びトウヨウヒメハナバエ	3％以上あるときは、荷口全体の選別	
	エンドウ褐紋病菌、キュウリ炭そ病菌、キャベツべと病菌等	5％以上あるときは、荷口全体の選別	
だいこん、にんじん等の根菜類及びたまねぎ、にんにく等のりん茎類	ダイコン萎黄病菌等	り病青果物がなくなるまで選別	同 上
	菌核病菌、タマネギ乾腐病菌等	2％以上あるときは、荷口全体の選別	
	クロツヤバエ及びトウヨウヒメハナバエ、黒斑病菌、軟腐病菌等	3％以上あるときは、荷口全体の選別	