ベトナム産ザーサイン種ポメロ生果実の輸入におけるリスク管理措置の実施体制評価について(概要)

令和 8 年 11 月 6 日
植 物 防 疫 課

植物防疫法に基づき輸入を禁止しているベトナム産ポメロ生果実に係るベトナム検疫当局からの輸入解禁要請(2021 年2月)に関しては、リスク管理措置に関する協議が必要なものとして特定したミカンコミバエ種群及びセグロモモミバエ(以下「ミバエ類」と言う。)に関するベトナム側による殺虫試験の結果に基づき、下記1のリスク管理措置の実施を条件として輸入を解禁する方向で検討中。今般、標準的手続(令和 5 年農林水産省訓令第 5 号)に基づいて当該措置の実施体制を評価したところ(下記2)、当該体制は適切であるとの結論に至った。

1. 我が国が求めるリスク管理措置の主要構成要素

- 日本への輸送手段を貨物(船積又は航空)に限定
- ザーサイン種のポメロ以外の混入がないことを確保するため、生産者及び施設への指導
- ミバエ類を確実に殺虫するため、指定蒸熱処理施設において、基準:『①蒸熱処理開始から3時間以内に段階的に庫内温度を摂氏 47.5 度以上まで上昇させ、その後、処理終了まで摂氏 47.5 度を維持、②相対湿度 50 から 70%の蒸気で生果実の中心部の温度を摂氏 43.0 度まで上昇させ、引き続き、飽和蒸気により、生果実の中心部の温度が摂氏 46.5 度に達するまで加熱、③庫内及び生果実の中心部の温度が引き続き当該温度以上で 20 分間保持』に基づく処理
- 消毒された生果実は、蒸熱処理施設と直結した、ミバエ類の侵入するおそれがないと認められるこん包場所において、ミバエ類の再汚染防止措置がなされた材料にこん包
- 輸出検査において生きたミバエ類が発見された場合は、全ての輸出を停止

2. 評価の手段

ベトナムにおいて、同様の蒸熱処理による一連のリスク管理措置の実施体制について、マンゴウ及びドラゴンフルーツの日本向け輸出において毎年確認を行っており、既に確立されていることから、ベトナム側に、ポメロに対して同様の体制でリスク管理措置が行われることを確認した。よって、ベトナムにおける上記1のリスク管理措置の実施体制は適切であると判断した。

以上