

○農林水産省告示第四百二十二号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第  
七十三号）別表二の付表第三十七の規定に基づき、  
平成十三年三月二十七日農林水産省告示第四百六  
十七号（アメリカ合衆国から発送されるせいよう  
すももの生果実に係る農林水産大臣が定める基  
準）の全部を改正し、公布の日から施行する。  
令和三年八月十九日

農林水産大臣 野上浩太郎

植物防疫法施行規則別表二の付表第三十七

のアメリカ合衆国から発送され、他の地域  
を経由しないで輸入されるせいようすもも  
及びにほんすももの生果実に係る農林水産  
大臣が定める基準

一 植物及び地域

せいようすもも及びにほんすももの生果実で  
あつて、アメリカ合衆国で生産されたものであ  
ること。

二 輸送方法

船積貨物又は航空貨物として輸入されたもの  
であること。

三 生産地における検査及び証明

(一) アメリカ合衆国植物防疫機関により検査さ  
れ、かつ、その検査の結果、検査有害動植物  
が付着していないことを認め、又は信ずる旨  
記載されているアメリカ合衆国植物防疫機関  
が発行した植物検査証明書が添付してあるも  
のであること。

(二) (一)の植物検査証明書には、次に掲げる事項  
が特記されていること。

ア コドリングに侵されていないものである  
こと。

イ 四の消毒が行われたものであること。

四 生産地における消毒

(一) くん蒸施設において臭化メチルを使用して  
くん蒸すること。

(二) (一)のくん蒸は、次の要件を満たすものであ  
ること。

ア 臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容  
積一立方メートル当たり四十八グラムとす  
ること。

イ 果実温度は、二十度以上とすること。  
ウ くん蒸時間は、二時間以上とすること。

エ くん蒸施設内の臭化メチルの濃度をグラ  
ム毎立法メートルで表した数値とくん蒸時  
間の時間数との積は、七十二・一以上とす  
ること。

オ 包装してくん蒸を行う場合にあつては、  
十分な通気性を有すること。

(三) ダジェン種、チュウレージャイアント種及  
びモイアー種のせいようすももの生果実のく  
ん蒸を行う場合にあつては、次の要件を満た  
すことをもつて(二)の要件に代えることができ  
る。

ア 臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容  
積一立方メートル当たり四十八グラムとす  
ること。

イ 果実温度は、二十度以上とすること。

ウ くん蒸時間は、二時間とすること。

エ 一回に処理する生果実の量は、容積比で  
施設の内容積の五十パーセントを超えない  
こと。

オ 包装してくん蒸を行う場合にあつては、  
十分な通気性を有すること。

五 植物防疫官による確認

三の(一)の検査及び四の消毒が的確に実施され  
たことが植物防疫官により確認されること。

六 こん包及びこん包場所

(一) 生果実をこん包した状態で四の消毒を行う  
場合にあつては、次の要件を満たすものであ  
ること。

ア 消毒される生果実は、コドリングの侵入  
するおそれがないと認められ、かつ、通気  
性のある材料によりこん包されているこ  
と。

イ 消毒された生果実のこん包が開封され、  
消毒を伴わずに改めてこん包される場合に  
あつては、当該開封及び改めて行われるこ  
ん包は、コドリングの侵入するおそれがな  
いと認められる場所で行われていること。

(二) 生果実が四により消毒された後こん包され  
る場合にあつては、次の要件を満たすもので  
あること。

ア 消毒された生果実は、コドリングの侵入  
するおそれがないと認められる材料により  
こん包されていること。

イ こん包は、コドリングの侵入するおそれ  
がないと認められる場所で行われているこ  
と。

七

表示

(三) 各こん包又は束ねたこん包には、アメリカ  
合衆国植物防疫機関による封印がなされてい  
ること。

三の(一)の検査及び四の消毒が行われた生果実  
の各こん包又は束ねたこん包には、輸出植物検  
疫が終了している旨及び仕向地が日本である旨  
の表示がなされていること。