

○農林水産省告示第四百五十一号
植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第
七十三号）別表二の付表第四十四のオーストラリ
アのタスマニアから発送されるさくらんぼの生果
実に係る農林水産大臣が定める基準を次のように
定める。

平成十七年三月十日

農林水産大臣 島村 宣伸

- 一 植物及び地域
さくらんぼの生果実であつて、オーストラリア連邦のタスマニアのうち、オーストラリア連邦植物防疫機関がコドリングアに対する濃密な防除が行われる地区として指定した地域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) オーストラリア連邦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、又は信する旨記載されているオーストラリア連邦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 コドリングア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。
五 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五十グラムとすること。
イ 果実温度は、摂氏十二度以上とすること。
ウ 庫内温度は、摂氏十七度以上とすること。
エ くん蒸時間は、二時間以上とすること。
オ くん蒸施設内の臭化メチルの濃度をグラム毎立方メートルで表した数値とくん蒸時間の時間数との積は、七十七・九以上とすること。
カ 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) ラビン種のさくらんぼ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)の要件を満たすものとする。
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五十グラムとすること。
イ 果実温度は、摂氏十二度以上とすること。
ウ 庫内温度は、摂氏十七度以上とすること。
エ くん蒸時間は、二時間とすること。
- 四 オ 一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の四十四・五パーセントを超えないこと。
カ くん蒸は、未包装の状態で行うこと。
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) 生果実は、コドリングア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。
(二) こん包は、コドリングア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。
(三) 各こん包又は束ねたこん包には、オーストラリア連邦植物防疫機関による封印がなされていること。
七 表示
三の(一)の検査及び四の消毒が行われた生果実のこん包又は束ねたこん包に、輸出植物検査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。