

別紙 1

「イスラエル国産スウィートオレンジ、グレープフルーツ及びスウィーティの生果実に関する植物検疫実施細則」(平成2年3月20日 2農蚕第1124号 農蚕園芸局長通達) 新旧対照表

(傍線の部分は改正部分)

改 正 後	現 行
植物防疫法施行規則(昭和25年農林省令第73号。以下「規則」という。) 別表2の付表第6のイスラエル国産のシャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジ、グレープフルーツ並びにスウィーティの生果実(以下「生果実」という。)に係る植物検疫の実施については、平成2年3月20日農林水産省告示第438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、イスラエル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)のア、イ及びウに定められた温度(摂氏0.5度又は摂氏1.5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。 (イ) (ア)の確認後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジについては14日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、グレープフルーツについては13日間0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、スウィーティについては16日間摂氏1.5度以下であることを確認すること。 (ウ) 消毒開始直前及び終了後に、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。 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、イスラエル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) 生果実の種類別にこん包数の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のほかカイガラムシ類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、チチュウカイミバエが付着した原因についてイスラエル国植物防疫機関と共同して調査すること。なお、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。	植物防疫法施行規則(昭和25年農林省令第73号。以下「規則」という。) 別表2の付表第6のイスラエル国産のシャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジ、グレープフルーツ並びにスウィーティの生果実(以下「生果実」という。)に係る植物検疫の実施については、平成2年3月20日農林水産省告示第438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、イスラエル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)のア、イ及びウに定められた温度(0.5度又は1.5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。 (イ) (ア)の確認後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジについては14日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、グレープフルーツについては13日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、スウィーティについては16日間1.5度以下であることを確認すること。 (ウ) 消毒開始直前及び終了後に、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。 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、イスラエル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) 生果実の種類別にこん包数の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のほかカイガラムシ類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、チチュウカイミバエが付着した原因についてイスラエル国植物防疫機関と共同して調査すること。なお、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。

改 正 後	現 行
(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1年に1回以上輸出港又はこん包施設において、イスラエル国植物防疫機関が行う検査の確認と共同して行うものとする。 (ア) 生果実の種類別にこん包数の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。 ただし、「イスラエル国産ポメロ生果実に関する植物検疫実施細則」(平成10年12月10日付け10農産第8560号 農産園芸局長通達)及び「イスラエル国産かき生果実に関する植物検疫実施細則」(平成15年11月18日付け15消安第2936号 消費・安全局長通達)に定める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の輸出検査を確認することをもって、これに代えることができる。 (イ) イスラエル国植物防疫機関が記録した検査の記録を確認し、検査においてチチュウカイミバエ等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) 上記(ア)及び(イ)の結果、チチュウカイミバエが発見されたときは、その原因についてイスラエル国植物防疫機関と共同して調査し、原因が判明するまでは以後の輸出を停止する。 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1年に1回以上、イスラエル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告示5の(1)のア、イ及びウに定められた温度(摂氏0.5度又は摂氏1.5度)となっていることを、低温処理船舶にあっては船室ごとに4か所(通常の大さの船室複数により構成されている船室(以下「複数デッキ」という。)にあっては、デッキごとに3か所)以上、低温処理コンテナにあっては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) イスラエル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。 (エ) 低温処理コンテナにあっては、イスラエル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。	(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、イスラエル国植物防疫機関が行う検査の確認と共同して行うものとする。 (ア) 生果実の種類別にこん包数の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のほかにカイガラムシ類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、イスラエル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、イスラエル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)のア、イ及びウに定められた温度(0.5度又は1.5度)となっていることを、低温処理船舶にあっては船室ごとに4か所(通常の大さの船室複数により構成されている船室(以下「複数デッキ」という。)にあっては、デッキごとに3か所)以上、低温処理コンテナにあっては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) イスラエル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。 (エ) 低温処理コンテナにあっては、イスラエル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。

改 正 後	現 行
(オ) <u>イスラエル国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、消毒の開始が十分であったことを確認すること。</u> 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、イスラエル国植物防疫機関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) <u>イスラエル国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船舶又は低温処理コンテナごとの温度センサー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。</u> (ウ) <u>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、イの(イ)の確認の後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジについては14日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、グレープフルーツについては13日間摂氏0.5度以下又は16日間摂氏1.5度以下、スウィーティについては16日間摂氏1.5度以下であったことを確認すること。</u> (エ) <u>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、イスラエル国植物防疫機関の責任により返送されるものとする。</u> (3) 植物検疫証明書 植物防疫官は、<u>低温処理施設において輸出検査がなされたこと、告示5の消毒が開始されたこと及び当該消毒が終了されていることを確認したときは、植物検疫証明書の余白に、それぞれ確認したこと、確認年月日及び当該植物防疫官の氏名を付記するものとする。</u> 2 消毒施設 (1) 告示5の(1)の低温処理施設は、次の条件のすべてに適合しているものとする。 ア 原則として、消毒後の生果実を陸送することなく船積みすることができ場所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、この限りではない。 (ア) こん包が密閉型のもの。	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、イスラエル国植物防疫機関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) <u>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、イの(イ)の確認の後、引き続き生果実中心部の温度が、シャムテ種及びバレンシア種のスウィートオレンジについては14日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、グレープフルーツについては13日間0.5度以下又は16日間1.5度以下、スウィーティについては16日間1.5度以下であったことを確認すること。</u> (3) 植物検疫証明書 植物防疫官は、輸出検査がなされたこと、告示5の消毒が開始されたこと及び当該消毒が終了されていることを確認したときは、植物検疫証明書の余白に、それぞれ確認したこと、確認年月日及び当該植物防疫官の氏名を付記するものとする。 <u>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、イスラエル国植物防疫機関の責任により返送されるものとする。</u> 2 消毒施設 (1) 告示5の(2)の低温処理施設は、次の条件のすべてに適合しているものとする。 ア 原則として、消毒後の生果実を陸送することなく船積みすることができ場所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、この限りではない。 (ア) こん包が密閉型のもの。

改 正 後	現 行
(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）及び果実内の温度（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）において、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、次のすべての条件に適合しているものとする。 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デッキに 2 本以上の温度センサー及び当該デッキ以外の各デッキに 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デッキに 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、次の条件を満足しているものとする。 ア 密閉型コンテナであること。 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 生果実の中心部の温度（コンテナ内の積荷の中心部を含む 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。 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 度の精度を維持できる能力があること。	(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）及び果実内の温度（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）において、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(2)の低温処理船舶は、次のすべての条件に適合しているものとする。 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デッキに 2 本以上の温度センサー及び当該デッキ以外の各デッキに 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デッキに 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(2)の低温処理コンテナは、次の条件を満足しているものとする。 ア 密閉型コンテナであること。 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 生果実の中心部の温度（コンテナ内の積荷の中心部を含む 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。 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 度の精度を維持できる能力があること。

改 正 後	現 行
(4) 告示5の(2)のイスラエル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の調査の開始前又は輸出の開始前に、イスラエル国植物防疫機関により、船舶名、指定番号、指定年月日、所有社名、収容能力、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する。 (5) 告示5の(2)のイスラエル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の調査の開始前又は輸出の開始前に、イスラエル国植物防疫機関により、その記号・番号、所有者、容積及び指定の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する。 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は、2の条件に適合す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。 ア 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。 イ 調査は、原則として、イスラエル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。 (2) 植物防疫官は、告示5の低温処理船舶及び低温処理コンテナについては、2の条件に適合するものであることを確認するため、毎年1回以上イスラエル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こと。 4 積み込み時の措置 告示7の積み込み時の措置は、次のいずれかによるものとする。ただし、航空機へ積み込むときの措置は、(2)又は(3)に限るものとする。 (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み込む場合は、陸送前において、こん包を、コンテナ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。	(4) 告示5の(2)のイスラエル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、イスラエル国植物防疫機関により、船舶名、指定番号、指定年月日、所有社名、収容能力、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する。 (5) 告示5の(2)のイスラエル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、イスラエル国植物防疫機関により、その記号・番号、所有者、容積及び指定の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する。 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、低温処理船舶及び低温処理コンテナについて、2の条件に適合す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。 (2) (1)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。 (3) (1)の調査は、原則として、イスラエル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。 4 積み込み時の措置 告示7の積み込み時の措置は、次のいずれかによるものとする。ただし、航空機へ積み込むときの措置は、(2)又は(3)に限るものとする。 (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み込む場合は、陸送前において、こん包を、コンテナ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。

改正後	現 行
5 表示 告示8の表示は、それぞれ次の様式によるものとし、輸出植物検疫終了の表示は生果 実の表面に、また、仕向地の表示は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なわれるものとする。 (輸出植物検疫終了の表示) スタンプの場合 J A F F A P . Q . I S R A E L ラベルの場合は次の(1)から(5)までのいずれかであること。 (1)  (2)  (3)  (4)  (5)  (仕向地の表示) FOR JAPAN 又は 日 本	5 表示 告示8の表示は、それぞれ次の様式によるものとし、輸出植物検疫終了の表示は生果 実の表面に、また、仕向地の表示は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なわれるものとする。 (輸出植物検疫終了の表示) スタンプの場合 J A F F A P . Q . I S R A E L ラベルの場合は次の(1)から(5)までのいずれかであること。 (1)  (2)  (3)  (4)  (5)  (仕向地の表示) FOR JAPAN 又は 日 本
6 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	6 輸入検査 植物防疫法第8条第1項の規定により実施される輸入検査は、イスラエル国産の生果 実については、次によるものとする。 (1) 輸入検査の実施 ア 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。 イ 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

改正後	現行
<u>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。</u> <u>(3) (1) 及び (2) 以外の輸入検査の手続及び方法については、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。</u> <u>(4) 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。</u> <u>ア 当該荷口全量の廃棄又は返送を命ずること。</u> <u>イ チチュウカイミバエが付着した原因についてイスラエル国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。</u>	<u>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。</u> <u>ウ 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。</u> <u>(ア) 当該荷口全量の廃棄又は返送を命ずること。</u> <u>(イ) チチュウカイミバエが付着した原因についてイスラエル国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。</u> <u>(2) その他</u> <u>輸入検査の手続及び方法については、この細則によるほか、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。</u>