

「オーストラリア産スウィートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデール、マーコット、ミネオラ及びグレープフルーツの生果実に関する植物検疫実施細則」(平成11年4月15日11農産第1360号農産園芸局長通達)一部改正新旧対照表

(傍線の部分は改正部分)

改 正 後	現 行
オーストラリア産スウィートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデール、マーコット、ミネオラ、 <u>グレープフルーツ及びぶどう</u> の生果実に関する植物検疫実施細則	オーストラリア産スウィートオレンジ、レモン、インペリアル、エレンデール、マーコット、ミネオラ <u>及びグレープフルーツ</u> の生果実に関する植物検疫実施細則
植物防疫法施行規則別表二の付表第七及び第五十九のオーストラリアから発送されるカンキツ属植物並びにクリムソンシードレス種、トムソンシードレス種及びレッドグローブ種のぶどうの生果実に係る農林水産大臣が定める基準(平成26年2月7日農林水産省告示第192号。以下「告示」という。)1の(2)に規定する生果実(以下「生果実」という。)に係る植物検疫の実施については、告示で規定するもののほか、この細則に定めるところによる。なお、告示1の(1)に規定するものに係る植物検疫の実施については、オーストラリア内の指定地域で生産されるカンキツ属生果実に関する植物検疫実施細則(平成17年1月14日付け16消安第7708号消費・安全局長通知)に定めるところによるものとし、この細則の規定は適用しない。	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7のオーストラリア産カンキツ属植物の生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件(平成17年1月14日農林水産省告示第70号。以下「告示」という。)1の(2)に規定するものに係る植物検疫の実施については、告示で規定するもののほか、この細則に定めるところによる。なお、告示1の(1)に規定する生果実に係る植物検疫の実施については、オーストラリア内の指定地域で生産されるカンキツ属生果実に関する植物検疫実施細則(平成17年1月14日付け16消安第7708号消費・安全局長通知)に定めるところによるものとし、この細則の規定は適用しない。
1 消毒施設 (1) 告示6の(1)の低温処理施設は、次の条件を <u>満たすものとされている。</u> (削る。)	1 消毒施設 (1) 告示6の(1)の低温処理施設は、次の条件を <u>満足しているものとされた。</u>
ア 生果実の中心部を所定温度に保持できること。	ア 原則として消毒後の生果実を陸送することなく、船積みできる場所に位置するものであること。ただし、 <u>こん包が密閉型のもの又は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。)</u> が張られているものについては、この限りでない。
イ 生果実の中心部の温度(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)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。	イ <u>部屋ごとに ±0.6度の精度で所定温度に保持できるものであること。</u>
ウ イの自動温度記録装置は、4時間ごとに摂氏0.1度単位で記録でき、かつ、少なくとも <u>較正後1か月間は摂氏±0.1度の精度を維持できる能力があること。</u>	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)につ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。 (新設)
(2) 告示6の(1)の低温処理コンテナは、次の条件を <u>満たすものとされている。</u>	(2) 告示6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された。
ア (略)	ア (略)
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 <u>もの</u>

ウ 生果実の中心部が所定温度に保持できること。

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時間ごとに摂氏0.1度単位で記録でき、かつ、少なくとも較正後1か月間は摂氏±0.1度の精度を維持できる能力があること。

(3) 告示6の(2)のオーストラリア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、2の調査の開始前又は輸出の開始前に、オーストラリア植物防疫機関により、その記号・番号、指定年月日、所有者及び容積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されている。

2 消毒施設の調査

(1) 植物防疫官は、告示6の(1)の低温処理施設については、1の条件を満たす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。

イ 調査は、原則として、オーストラリア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こと。

(2) 植物防疫官は、告示6の(1)の低温処理コンテナについては、1の条件を満たすものであることを確認するため、原則として、1年に1回以上オーストラリア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ものとする。

3 検査及び消毒の実施の確認

(1) 低温処理施設において消毒が行われる場合

ア 消毒の実施の確認

植物防疫官は、告示7の(3)のアの消毒の実施の確認について、次により、原則としてオーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) 消毒開始直前に温度計の示度が正確であることを氷点法により確認すること。

(イ) 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示6の(1)に定められた温度（摂氏1.0度、摂氏2.0度、摂氏2.1度、摂氏3.0度又は摂氏3.1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。

(ウ) (イ)の確認後、引き続き生果実の中心部の温度がスウィートオレンジ（バレンシア種及びワシントンネーブル種のものに限る。）

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。

（新設）

(3) 告示6の(2)のオーストラリア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、2の調査の開始前に、オーストラリア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された。

2 消毒施設の調査

(1) 植物防疫官は、告示6の(1)の低温処理施設については、1の条件を満たす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、オーストラリア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6の(1)の低温処理コンテナについては、1の条件を満たすものであることを確認するため、毎年1回以上オーストラリア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。

3 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7の(3)のアの消毒の確認は、次により、原則としてオーストラリア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。

（新設）

(ア) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が摂氏1.0度、摂氏2.0度、摂氏2.1度、摂氏3.0度又は摂氏3.1度であ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、引き続き生果実の中心部の温度がスウィートオレンジ、インペリアル、エレンデール、マーコット及びミネオラ

以下同じ。) インペリアル、エレンデール、マーコット及びミネオラについては 16 日間摂氏 1.0 度以下、18 日間摂氏 2.1 度以下又は 20 日間摂氏 3.1 度以下、レモンについては 14 日間摂氏 1.0 度以下、16 日間摂氏 2.1 度以下又は 18 日間摂氏 3.1 度以下、グレープフルーツについては 18 日間摂氏 2.0 度以下又は 20 日間摂氏 3.0 度以下、ぶどう(クリムソンシードレス種、トムソンシードレス種及びレッドグローブ種のものに限る。以下同じ。)については 16 日間摂氏 1.0 度以下、18 日間摂氏 2.0 度以下又は 20 日間摂氏 3.0 度以下であることを確認すること。

(削る。)

イ 検査の実施の確認

植物防疫官は、告示 7 の(2)の検査の実施の確認について、次により、原則として、オーストラリア植物防疫機関が行う検査に立ち会い、行うものとする。

(ア) 生果実の こん包数の 2 パーセント以上が検査されたことを確認すること。

(イ) 検査の結果、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエ及びクインスランドミバエがなかったことを確認すること。

(ウ) (ア) 及び (イ) の確認の結果、チチュウカイミバエ又はクインスランドミバエが発見されたときは、当該害虫が付着した原因についてオーストラリア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、以後の消毒確認を行わないこと。

ウ 植物検疫証明書

植物防疫官は、アにより消毒が完全に行われたこと及びイにより検疫有害動植物がないことを確認したときは、植物検疫証明書の余白に氏名を付記するものとする。

(2) 低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合

ア 検査の実施の確認

植物防疫官は、告示 7 の(2)の検査の実施の確認について、次により、原則として 1 年に 1 回以上オーストラリア植物防疫機関が記録した検査の実施記録を確認し、検査が的確に実施されたことを確認するものとする。なお、植物防疫官が必要と認めたときは、これに加え、随時、実地調査により検査が的確に実施されたことを確認するものとする。

(ア) 生果実の こん包数の 2 パーセント以上が検査されたことを確認すること。

(イ) 検査の結果、検疫有害動植物、特にチチュウカイミバエ及びクインスランドミバエがなかったことを確認すること。

については 16 日間摂氏 1.0 度以下、18 日間摂氏 2.1 度以下又は 20 日間摂氏 3.1 度以下、レモンについては 14 日間摂氏 1.0 度以下、16 日間摂氏 2.1 度以下又は 18 日間摂氏 3.1 度以下、グレープフルーツについては 18 日間摂氏 2.0 度以下又は 20 日間摂氏 3.0 度以下であることを確認すること。

(ウ) 消毒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。

イ 輸出検査の確認

告示 7 の(2)の検査の確認は、次により、原則として、オーストラリア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 こん数の 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及びクインスランドミバエがないことを確認すること。

(新設)

(イ) (ア) の検査の確認の結果、チチュウカイミバエ又はクインスランドミバエが発見されたときは、当該害虫が付着した原因についてオーストラリア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、以後の消毒確認を行わないこと。

ウ 植物検疫証明書

植物防疫官は、アにより消毒が完全に行われたことを確認したとき及びイの(ア)により検疫有害動植物がないことを確認したときは、植物検疫証明書の余白に氏名を付記するものとする。

(2) 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 7 の(2)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場所において、オーストラリア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 こん数の 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及びクインスランドミバエがないことを確認すること。

(イ) オーストラリア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又はクインスランド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)(ア)及び(イ)の確認の結果、検疫有害動植物が発見されたときは、オーストラリア植物検疫機関により、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

植物防疫官は、告示7の(3)のイの輸出港における消毒の開始の確認について、次により、原則として1年に1回以上、オーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア)告示6の(2)のオーストラリア植物防疫機関により指定された低温処理コンテナであることを確認すること。

(イ)消毒の開始直前に、温度計の示度が正確であることを氷点法により確認すること。

(ウ)生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示6の(1)に定められた温度(摂氏1.0度、摂氏2.0度、摂氏2.1度、摂氏3.0度又は摂氏3.1度)となっていることをコンテナごとに3か所以上の生果実について確認すること。

(エ)(ウ)の確認後にオーストラリア植物防疫機関により温度記録計の封印がなされたことを確認すること。

(削。)

(オ)(略)

(カ)オーストラリア植物防疫機関が記録した告示7の(3)のイの輸出港における消毒の実施記録を確認し、消毒の開始が的確であったことを確認すること。

ウ 消毒の終了の確認

植物防疫官は、告示7の(3)のイの輸入港における消毒の終了の確認について、次により、原則として、オーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア)～(ウ)(略)

(エ)当該低温処理コンテナの自動温度記録装置の記録紙を調査し、生果実の中心部の温度が、スウィートオレンジ、インペリアル、エレンデル、マーコット及びミネオラについては16日間摂氏1.0度以下、18日間摂氏2.1度以下又は20日間摂氏3.1度以下、レモンについては14日間摂氏1.0度以下、16日間摂氏2.1度以下又は18日間摂氏3.1度以下、グレープフルーツについては18日間摂氏2.0度以下又は20日間摂氏3.0度以下、ぶどうについては16日間摂氏1.0度以下、18日間摂氏2.0度以下又は20日間摂氏3.0度以下であったことを確認すること。

(オ)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、オーストラリア植物防疫機関の責任により返送されるものとされている。

(ウ)(ア)及び(イ)の結果、チチュウカイミバエ又はクインスランドミバエが発見されたときは、オーストラリア植物検疫機関により、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7の(3)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、オーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア)当該低温処理コンテナが、2の(2)により調査されたものであることを確認すること。

(新設)

(イ)予備冷蔵により生果実の中心部の温度が摂氏1.0度、摂氏2.0度、摂氏2.1度、摂氏3.0度又は摂氏3.1度であることをコンテナごとに3か所以上の生果実について確認すること。

(ウ)(イ)の確認後にオーストラリア植物防疫機関により温度記録計の封印がなされたことを確認すること。

(エ)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。

(オ)(略)

(新設)

ウ 消毒の終了の確認

告示7の(3)のイの輸入港における消毒の終了の確認は、次により、オーストラリア植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア)～(ウ)(略)

(エ)当該低温処理コンテナの自動温度記録装置の記録紙を調査し、生果実の中心部の温度が、スウィートオレンジ、インペリアル、エレンデル、マーコット及びミネオラについては16日間摂氏1.0度以下、18日間摂氏2.1度以下又は20日間摂氏3.1度以下、レモンについては14日間摂氏1.0度以下、16日間摂氏2.1度以下又は18日間摂氏3.1度以下、グレープフルーツについては18日間摂氏2.0度以下又は20日間摂氏3.0度以下であることを確認すること。

(オ)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、オーストラリア植物防疫機関の責任により返送されるものとされた。

4 積み込み時の措置

告示8の(2)の積み込み時の措置は、次のとおりとられているものであることとされている。ただし、こん包が密閉型のもの、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。以下同じ。)が張られているもの又はこん包又は束ねたこん包全体がシート又は網で覆われているものについては、この限りでない。

(1)～(5)(略)

(削る。)

5 表示

告示10の表示は、それぞれ次の字句によるものとし、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なされるものとされている。

(1) 輸出植物検疫終了の表示

PLANT QUARANTINE AUSTRALIA

ただし、コンテナの封印に表示する場合にあっては、次によるものとする。

ア・イ (略)

ウ DA AUSTRALIA

(2)(略)

6 輸入検査

(1) 植物防疫官は、輸入港において、輸入された生果実及び添付されている植物検疫証明書を確認して輸入検査を行うものとする。

(2) 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7の植物防疫官による確認が行われていない場合、告示9の封印のない場合、告示8の(2)の輸送及び積み込み時の措置に違反するコンテナ詰めの場合、告示10の表示がなされていない場合又はこん包が破損若しくは開封されている場合は、当該生果実を所有し、又は管理する者に対し、当該生果実の廃棄又は返送を命ずるものとする。

(3) (1)及び(2)以外の輸入検査の手續及び方法は、植物防疫法施行規則(昭和25年農林省令第73号)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。

(4) 植物防疫官は、チチュウカイミバエ又はクインスランドミバエが発見された場合には、次の措置を講ずるものとする。

ア 当該生果実を所有し、又は管理する者に対し、チチュウカイミバエ又はクインスランドミバエが発見された荷口全量の廃棄又は返送を命ずること。

4 積み込み時の措置

告示8の(2)の積み込み時の措置は、次のとおりとられているものであることとされた。

(1)～(5)(略)

5 こん包

告示8の(2)ただし書のこん包は、その通気孔に網(孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。)が張られていることとされている。

6 表示

告示10の表示は、それぞれ次の字句によるものとし、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なされるものとされた。

(1) 輸出植物検疫終了の表示

ア PLANT QUARANTINE AUSTRALIA

ただし、コンテナの封印に表示する場合にあっては、次によるものとする。

ア・イ (略)

(新設)

(2)(略)

7 輸入検査

(1) 輸入検査は、輸入港において当該生果実及び当該生果実に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7の植物防疫官による確認が行われていない場合、告示9の封印のない場合、告示8の(2)の輸送及び積み込み時の措置に違反するコンテナ詰めの場合、告示10の表示がなされていない場合又はこん包が破損若しくは開座されている場合は、当該生果実の廃棄又は返送を指示するものとする。

(3) (1)及び(2)以外の輸入検査の手續及び方法は、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。

(4) チチュウカイミバエ又はクインスランド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。

ア 当該荷口全量の廃棄又は返送を指示すること。

イ（略）

イ（略）