

スペイン産レモン及びスウィートオレンジの生果実に関する植物検疫実施細則（平成8年9月17日 8農産第5863号）
一部改正新旧対照表 （傍線の部分は改正部分）

改 正 案	現 行
スペイン国産レモン、<u>クレメンティン</u>及びスウィートオレンジ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（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8の<u>スペイン国産レモン、クレメンティン</u>並びに<u>ネーブル種、バレンシア種及びサルスティアーナ種</u>のスウィートオレンジの生果実に係る植物検疫の実施については、昭和63年11月29日農林水産省告示第1886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 消毒施設 (1) [略] (2) <u>告示4の(1)の低温処理船舶は、次の条件を満足しているものとする。</u> ア <u>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。</u> イ <u>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記温度記録装置を有すること。</u> ウ <u>イの自記温度記録装置は、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、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、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。</u> エ <u>イの自記温度記録装置は、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。</u> (3) [略] (4) <u>告示4の(2)のスペイン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、2の調査の開始前に、スペイン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、収容能力及び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。</u>	スペイン国産レモン及びスウィートオレンジ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（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8の<u>スペイン国産レモン並びにネーブル種及びバレンシア種</u>のスウィートオレンジの生果実に係る植物検疫の実施については、昭和63年11月29日農林水産省告示第1886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 消毒施設 (1) [略] (2) [略]

改 正 案	現 行
(ア) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が、<u>レモン及びクレメンティン</u>については<u>摂氏2度</u>、<u>ネーブル種、バレンシア種及びサルスティアーナ種</u>の<u>スウィートオレンジ</u>については<u>摂氏1.5度</u>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、<u>レモン及びクレメンティン</u>については16日間、<u>摂氏2度以下</u>、<u>ネーブル種、バレンシア種及びサルスティアーナ種</u>の<u>スウィートオレンジ</u>については17日間、<u>摂氏2度以下</u>であることを、原則として、1日1回以上確認すること。ただし、(ア)の確認後、温度記録計を封印した場合には、処理中の生果実の中心部の温度を処理終了後に確認することができる。 (ウ) [略] イ [略] ウ [略] (2) <u>低温処理船舶又は低温処理コンテナ</u>において消毒が行われる場合 ア [略] イ [略] (ア) [略] (イ) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が、<u>レモン及びクレメンティン</u>については<u>摂氏2度</u>、<u>ネーブル種、バレンシア種及びサルスティアーナ種</u>の<u>スウィートオレンジ</u>については<u>摂氏1.5度</u>であることを、<u>低温処理船舶</u>にあっては<u>船室ごとに4か所、複数デッキにあっては、各デッキごとに3か所以上、低温処理コンテナ</u>にあっては<u>コンテナごとに3か所以上</u>の生果実について確認すること。 (ウ) [略] (エ) [略] (オ) <u>スペイン国植物防疫機関</u>により告示6の(2)の封印がなされたことを確認すること。 (カ) <u>低温処理コンテナ</u>にあっては、<u>スペイン国植物防疫機関</u>により<u>植物検疫証明書</u>に告示6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。	(ア) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が、<u>レモン</u>については<u>2℃</u>、<u>ネーブル種及びバレンシア種</u>の<u>スウィートオレンジ</u>については<u>1.5℃</u>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、<u>レモン</u>については16日間、<u>2℃以下</u>、<u>ネーブル種及びバレンシア種</u>の<u>スウィートオレンジ</u>については17日間、<u>2℃以下</u>であることを、原則として、1日1回以上確認すること。ただし、(ア)の確認後、温度記録計を封印した場合には、処理中の生果実の中心部の温度を処理終了後に確認することができる。 (ウ) [略] イ [略] ウ [略] (2) 低温処理コンテナにおいて消毒が行われる場合 ア [略] イ [略] (ア) [略] (イ) 予備冷蔵により生果実の中心部の温度が、<u>レモン</u>については<u>2℃</u>、<u>ネーブル種及びバレンシア種</u>の<u>スウィートオレンジ</u>については<u>1.5℃</u>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) [略] (エ) [略] (オ) <u>スペイン国植物防疫機関</u>により<u>植物検疫証明書</u>に告示6の(2)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 案	現 行
ウ [略] (7) 告示 6 の封印が破れていないことを確認すること。 (イ) <u>低温処理コンテナ</u>にあっては、告示 6 の(3)の封印の記号・番号を植物検疫証明書の記載と照合すること。 (ウ) 当該船舶の船室ごと又は低温処理コンテナごとの自記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、レモン及びクレメンティンについては16日間、<u>摂氏 2 度</u>以下、ネーブル種、<u>パレンシア種</u>及びサルスティアーナ種のスイートオレンジについては17日間、<u>摂氏 2 度</u>以下であったことを確認すること。 エ [略] 4～6 [略]	ウ [略] (7) 告示 6 の(2)の封印の記号・番号を植物検疫証明書の記載と照合するとともに、当該封印が破れていないことを確認すること。 (イ) <u>当該低温処理コンテナ</u>の自記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、レモンについては16日間、<u>2℃</u>以下、ネーブル種及びパレンシア種のスイートオレンジについては17日間、<u>2℃</u>以下であったことを確認すること。 エ [略] 4～6 [略]