

改 正 後	改 正 前
1 消毒施設 告示4の生産地における消毒のための施設は、次の<u>（1）及び（2）の条件を満たすものとする。</u> <u>（1） ワシントン州、オレゴン州又はカリフォルニア州内にあること。</u> <u>（2） 次の条件を満たしているものとしてアメリカ合衆国植物防疫機関により適切に指定され、かつ、このことが日本国植物防疫機関宛てに通知されること。</u> ア 低温処理施設 <u>（ア） 生果実の中心部の温度を所定温度に保持できるものであること。</u> <u>（イ） 部屋内の温度（冷却風の入口及び出口の2か所）及び生果実内の温度（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ものであること。</u> <u>（ウ） （イ）の自動温度記録装置は、少なくとも4時間ごとに摂氏0.1度単位で記録でき、かつ、較正後2か月以上は摂氏±0.1度の精度を保持できるものであること。</u> イ くん蒸施設 <u>（ア） くん蒸中一定のガス濃度を保持しうる気密性を有することが、次のいずれかの方法で確認されたものであること。ただし、当該施設が、りんごの生果実の輸出シーズン前に日本向けのさくらんぼ又はネクタリンの生果実のくん蒸施設の条件を満たすものとして認められ、かつ、使用されたものである場合は、気密性の確認を省略することができるものとする。</u> <u>① 当該施設の内容積1立方メートル当たり臭化メチルを10グラム使用して空くん蒸を行い、臭化メチルの投薬完了後から</u>	1 消毒施設 告示4の生産地における消毒のための<u>低温処理施設、くん蒸施設及び果実を一時保管するための施設は、ワシントン州、オレゴン州又はカリフォルニア州内にあり、かつ、消毒施設は次の条件を満たしているものとする。</u> （新設） （新設） <u>（1） 低温処理施設</u> ア <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> イ 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） <u>（2） くん蒸施設</u> ア くん蒸中一定のガス濃度を保持しうる気密性を有するものであること。 （新設）

48 時間後に施設内の上、中、下 3 点のガス濃度を測定したときの平均値が、投薬完了直後の濃度の 70 パーセント以上となるものであること。

② 当該施設内の圧力をケロシン又はこれと同等の比重を持つ液体の液柱が 50 ミリメートルになるまで上げたときに、この液柱が 5 ミリメートルに下がるまでに要する時間が、22 秒以上となるものであること。

(イ)・(ウ) (略)

(エ) 臭化メチルの投薬装置が設置されているものであること。

(オ) くん蒸施設内及びくん蒸施設内の生果実温度を外部から随時測定できる装置を有するものであること。

2 こん包及びこん包場所

(1) こん包

告示 6 の (1) のこん包は、過去に使用されていないこん包材料及び包装材料を使用するものとし、通気孔を設ける場合には、次のいずれかの条件を満たしているものとする。

ア 生果実がポリエチレン製の包装材料で包み込まれた状態でこん包されていること。

イ 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。

ウ 各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。

(2) こん包場所

告示 6 の (2) のこん包場所は、次の条件を満たすものとする。

ア ワシントン州、オレゴン州又はカリフォルニア州内にあること。

イ 消毒終了後にこん包される場合には、次の条件を満たしているものとしてアメリカ合衆国植物防疫機関により指定され、かつ、このことが日本国植物防疫機関宛てに通知されること。

(新設)

イ・ウ (略)

エ 臭化メチルの投薬装置が設置されていること。

オ くん蒸施設内及びくん蒸施設内の果実温度を外部から随時測定できる装置を有するものであること。

2 こん包及びこん包場所

(1) こん包

告示 6 の (1) のこん包には過去に使用されていないこん包及び包装材料を使用するものとし、通気孔を設ける場合には、次のいずれかの条件を満たしているものとする。

ア こん包に収納する前に生果実をポリエチレン製の包装材料で包み込んでいること。

イ 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を使用すること。

ウ こん包又は束ねたこん包全体を網（孔の直径が 1.6 ミリメートル以下のものに限る。）で覆うこと。

(2) こん包場所

告示 6 の (2) のこん包場所は、ワシントン州、オレゴン州又はカリフォルニア州内にあり、かつ、消毒終了後にこん包される場合、次の条件を満たしているものとする。

(新設)

(新設)

(ア) <u>ワシントン州及びオレゴン州においては11月1日から3月31日までの間、カリフォルニア州においては10月11日から2月末日までの間を除き、窓等の開口部にはすべて網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）が張られている等、<u>コドリング</u>の侵入を防止するための設備があること。</u> (削る) (イ) <u>ワシントン州及びオレゴン州においては11月1日から3月31日までの間、カリフォルニア州においては10月11日から2月末日までの間を除き、<u>適宜</u>、殺虫剤で消毒され、<u>コドリングの発生が無い状況が保たれること。</u></u> (ウ) <u>生果実のこん包を開始する前に、日本向けの処理基準を満たさない生果実、葉、枝が無いよう清掃されること。</u> (エ) <u>生果実がこん包されている間は、告示4の消毒済みの生果実の<u>みが取り扱われること。</u></u> (3) <u>こん包前の生果実の移動</u> <u>こん包前の生果実が一時保管される場合又は低温処理施設、くん蒸施設及びこん包場所の間で移動される場合、ワシントン州及びオレゴン州においては11月1日から3月31日までの間、カリフォルニア州においては10月11日から2月末日までの間を除き、<u>コドリング</u>の寄生を防止する措置が行われること。</u> (削る)	ア <u>原則として、くん蒸施設に接続しており、ワシントン州及びオレゴン州においては11月1日から3月31日までの間、カリフォルニア州においては10月11日から2月末日までの間を除き、窓等の開口部にはすべて網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）が張られている等、<u>コドリング等</u>の侵入を防止するための設備があること。</u> イ <u>消毒済みのりんご生果実の専用のこん包場所であること。</u> ウ <u>ワシントン州及びオレゴン州においては11月1日から3月31日までの間、カリフォルニア州においては10月11日から2月末日までの間を除き、<u>使用開始前に内部が殺虫剤で消毒及び清掃され、さらに、必要に応じて消毒が行われること。</u></u> (新設) (新設) (3) <u>こん包前の生果実の移動</u> <u>こん包前の生果実を一時保管する場合又は低温処理施設、くん蒸施設及びこん包場所の間で移動させる場合、ワシントン州及びオレゴン州においては11月1日から3月31日までの間、カリフォルニア州においては10月11日から2月末日までの間を除き、<u>コドリング等</u>の寄生を防止する措置を行うこと。</u> 3 <u>消毒施設及びこん包場所の調査</u> (1) <u>植物防疫官は、消毒施設及びこん包場所について、それぞれ1及び2の（2）の条件を満たすものであることを確認するため、当該施設及び当該場所の使用開始前に調査を行うものとする。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。</u> (2) <u>（1）の調査は、原則として、アメリカ合衆国植物防疫機関（以下「US機関」という。）が行う日本向けりんご生果実の消毒施設及びこん包場所の指定のための調査と共同して行うものとする。</u>
--	---

3 <u>アメリカ合衆国植物防疫機関による消毒の確認</u> <u>告示4の（１）から（３）までの消毒は、それぞれ次の要件が満たされるように行われ、かつ、このことをアメリカ合衆国植物防疫機関が適切に確認するものとされている。</u> <u>（１）告示4の（１）の低温処理による消毒</u> ア <u>生果実の消毒は、日本向け以外の生果実から隔離して行われること。また、当該消毒は、低温処理中の生果実の入れ替えが生じないよう、低温処理施設を施錠又は密封して行われていること。</u> イ <u>予備冷蔵により、各部屋の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に配置された4か所以上の生果実の中心部の温度が、摂氏 2.2 度以下になったこと。</u> ウ <u>イで生果実の中心部の温度が摂氏 2.2 度以下になった後、55 日間連続して生果実の中心部の温度が摂氏 2.2 度以下であったこと。</u> エ <u>ウの生果実の中心部の温度が、原則として1日1回以上、確認されたこと。ただし、イの後に温度記録計が封印された場合は、ウの期</u>	<u>（３）（１）の調査において、くん蒸施設の気密性の確認は、次のいずれかの方法により行うものとする。ただし、当該施設がりんごの輸出シーズン前に、日本向けのさくらんぼ又はネクタリン生果実のくん蒸施設として使されたものである場合は、気密性の確認を省略することができるものとする。</u> ア <u>当該施設の内容積1立方メートル当たり臭化メチル 10 グラムを使用して空くん蒸を行い、48 時間後における施設内空間の上、中、下3点のガス濃度を測定し、その平均測定値が使用量の 70 パーセント以上であることをもって行うこと。</u> イ <u>当該施設の内部の圧力をケロシン液柱 50 ミリメートルに上げ5ミリメートルに下がるまでの時間が 22 秒以上であることをもって行うこと。</u> 4 <u>検査及び消毒の確認</u> <u>（１）告示5の消毒の確認は、次により、原則としてUS機関と共同して、行うものとする。</u> ア <u>低温処理による消毒</u> <u>（ア）日本向け生果実の消毒は他の生果実と隔離され、かつ、施錠して行われていることを確認すること。</u> <u>（イ）予備冷蔵により生果実の中心部の温度が 2.2 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。</u> <u>（ウ）（イ）の確認後、引き続き生果実の中心部の温度が 55 日間、2.2 度以下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、（イ）の確認後、温度記録計を封印した場合には、処理中の果実温度を処理終了後に確認することができる。</u> （新設）
---	--

間を経過した後に当該期間中の生果実の中心部の温度が確認されたことにより、これに代えることができるものとする。

オ 消毒の開始前に温度計が適切に較正されたこと。

(2) 告示4の(2)のくん蒸による消毒

ア 所定の薬量及び温度条件の下に所定の時間くん蒸が行われたこと。

イ ガス濃度の測定に用いられるパイプは、収着性の小さい材質であるとともに、測定点としてくん蒸施設中央部の上、中及び下の3点の空間部に設置されたものであること。

ウ 0.5mg/ℓ以上の精度を有し、かつ、適切に較正されたガス濃度測定機器が使用されたこと。

エ 生果実の積付けが、ガス濃度の均一化を阻害しないよう行われたこと。

オ くん蒸中は、常時ガスの循環が行われたこと。

カ 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（ミリグラム毎リットル）で表した数値とくん蒸時間数との積（以下「CT値」という。）が、くん蒸中のガス濃度から次により計算されたものであって、かつ、所定の値以上であること。この場合において、当該ガス濃度はイにおいて定める3点の臭化メチル濃度を測定し、その3点の平均測定値を用いたものであること。

$$CT \text{ 値 (mg} \cdot \text{h/ℓ)} = (7.5 C_{15} + 22.5 C_{30} + 45 C_{60} + 30 C_{120}) / 60$$

C n：n分後のガス濃度（mg/ℓ）

キ カにより求めたCT値が所定の値を下回った場合は、次の計算式により求めた分くん蒸時間が延長されたこと。この場合、延長時間

(エ) 消毒の開始直前及び終了後温度計の示度が正確であるかどうかを確認すること。

イ くん蒸による消毒

(ア) 告示4の(2)によりくん蒸を実施する場合

① 所定の薬量及び温度条件の下に所定の時間くん蒸が行われたことを確認すること。

② ガス濃度の測定に用いられるパイプは、収着性の小さい材質であるとともに、測定点としてくん蒸施設中央部の上、中及び下の3点の空間部に設置されていることを確認すること。

③ 消毒開始前に、ガス濃度測定機器は0.5mg/ℓ以上の精度を有したものであり、適切に校正されたものであることを確認すること。

④ 生果実の積付けがガス濃度の均一化を阻害しないよう行われたことを確認すること。

⑤ くん蒸中は常時ガスの循環が行われたことを確認すること。

⑥ 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（ミリグラム毎リットル）で表した数値とくん蒸時間数との積（以下「CT値」という。）は、くん蒸中のガス濃度から次により計算するものとし、CT値が所定の値以上であることを確認すること。なお、ガス濃度は②において定める3点の臭化メチル濃度を測定し、その3点の平均測定値を用いるものとする。

$$CT \text{ 値 (mg} \cdot \text{h/ℓ)} = (7.5 C_{15} + 22.5 C_{30} + 45 C_{60} + 30 C_{120}) / 60$$

C n：n分後のガス濃度（mg/ℓ）

⑦ ⑥により求めたCT値が所定の値を下回った場合は、くん蒸時間を次の計算式により求めた時間分が延長されたことを

は5分単位で切り上げること。 延長時間（分）＝60（85.5－C T値）/C₁₂₀ ク <u>こん包してくん蒸する場合には、日本国植物防疫機関が認めたこん包材が使用されたこと。</u> (3) <u>告示4の（3）のくん蒸による消毒</u> ア 所定の薬量及び温度条件の下に所定の時間くん蒸が行われたこと。 イ 1回に処理する生果実の量がくん蒸施設の内容積の 50.9 パーセントを超えず、かつ、積付けがガス濃度の均一化を阻害しないように行われたこと。 ウ <u>くん蒸中は、常時ガスの循環が行われたこと。</u> (削る) 4 <u>アメリカ合衆国植物防疫機関による検査及び保管</u> (1) <u>告示3の（1）の検査は、アメリカ合衆国植物防疫機関が次のとおり行うものとされている。</u> ア <u>生果実は、告示4の生産地における消毒が適切に行われたものであることを確認すること。</u> イ <u>こん包は、2の（1）の条件を満たすこん包であることを確認すること。</u> ウ <u>生果実のこん包数の2パーセント以上について、萎れた生果実及び検疫有害動植物（特に、コドリング、アメリカリンゴコシンクイ、リンゴミバエ及び火傷病）の有無を確認すること。</u> エ <u>ウの確認の結果、萎れた生果実が発見された場合には、ヨード・デンプン法により当該生果実の成熟検査を行い、未成熟果の混入がないことを確認すること。</u>	<u>確認すること。なお、延長時間は5分単位で切り上げること。</u> 延長時間（分）＝60（85.5－C T値）/C₁₂₀ ⑧ <u>こん包してくん蒸する場合には、こん包の通気性を確認すること。</u> (イ) <u>告示4の（3）によりくん蒸を実施する場合</u> ① <u>所定の薬量及び温度条件の下に所定の時間くん蒸が行われたことを確認すること。</u> ② <u>1回に処理する生果実の量がくん蒸施設の内容積の 50.9 パーセントを超えず、かつ、積付けがガス濃度の均一化を阻害しないように行われたことを確認すること。</u> ③ <u>くん蒸中は常時ガスの循環が行われたことを確認すること。</u> (2) <u>告示5の検査の確認は、US機関と共同して次により行うものとする。</u> (新設) (新設) (新設) (新設) ア <u>生果実のこん包数の5パーセント以上について、US機関が行う検査に立ち会い、検疫有害動植物（特に、コドリング、アメリカリンゴコシンクイ及び火傷病）が発見されないことを確認すること。</u> イ <u>アの検査において、萎れた果実が発見された場合にはUS機関により実施されるヨード・デンプン法による当該果実の成熟検査に立ち会うこと。また、検査の結果、当該果実が未成熟であることが判明した場合にUS機関により行われる、当該果実を含む荷口の果実であって、当該果実が収穫された栽培ブロックと同一のブロックにおいて栽培されたものを日本に輸出させないための措置に立ち会う</u>
---	--

(2) <u>(1)のウの確認の結果、検疫有害動植物（特に、コドリング、アメリカリンゴコシンクイ、リンゴミバエ及び火傷病）が発見されたときは、当該生果実を含む荷口に対する植物検疫証明書は発行されないものとされている。また、確認された萎れた生果実が未成熟果であったときは、当該生果実が収穫された栽培ブロックと同一のブロックで栽培された生果実に対する植物検疫証明書は発行されないものとされている。</u> (3) <u>(1)のウの確認の結果、コドリング又は火傷病が発見された場合には、その原因が調査され、再発防止策について日本とアメリカ合衆国の間で合意されるまで、植物検疫証明書は発行されないものとされている。</u> (削る) (削る) (4) <u>(1)の検査が終了したこん包の保管は、次の要件が満たされるように行われ、かつ、このことをアメリカ合衆国植物防疫機関が適切に確認するものとされている。</u> ア 保管場所は、ワシントン州、オレゴン州又はカリフォルニア州内にあること。 イ 輸出者の低温貯蔵施設において、日本向け以外のこん包と分離された区画で保管されること。 ウ イの区画の管理責任者が定められていること。 (削る) 5 植物防疫官による確認	<u>こと。</u> (新設) (3) <u>(2)の確認の結果、コドリング若しくはアメリカリンゴコシンクイの付着又は火傷病が発見された場合には、それが付着した原因についてはUS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告示5の消毒の確認を行なわないものとする。</u> (4) <u>植物防疫官は、(1)により消毒が完全に行われたこと並びに(2)により検疫有害動植物が付着してい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記入し、押印するものとする。</u> (5) <u>(4)の植物防疫官による氏名の記入及び押印がなされた植物検疫証明書の荷口を保管後に分割して輸出する必要がある場合には、分割された荷口ごとに植物検疫証明書を発給し、かつ、当該証明書に(4)の証明書又はその写し及び日本向け輸出明細書を添付する。</u> 5 保管 <u>4の確認を終了したこん包は、次の条件の下に保管されるものとする。</u> (1) <u>保管場所はワシントン州、オレゴン州又はカリフォルニア州内にあり、日本向け以外の荷口と分離している区画であること。</u> (新設) (2) <u>(1)の区画の管理責任者が定められていること。</u> (3) <u>US機関により、定期的に保管状況について確認され、その状況が記録されていること。</u> (新設)
--	--

告示5の植物防疫官による確認は、原則として1年に1回以上、(1)及び(2)の条件が満たされていること並びに(3)から(5)までが適切に行われていることを、アメリカ合衆国植物防疫機関の実施記録の確認等により行うものとする。植物防疫官が必要と認めたときは、さらに、立会いや関係者への聞き取りによりアメリカ合衆国植物防疫機関による消毒施設及びこん包場所の指定の状況並びに検査、消毒の実施を実地で確認するものとする。

(1) 1において日本国植物防疫機関宛てに通知された施設は、1の指定条件を満たしていること。

(2) 2の(2)において日本国植物防疫機関宛てに通知されたこん包場所は、2の(2)の指定条件を満たしていること。

(3) 2の(3)のこん包前の生果実の移動の要件が満たされていること。

(4) 3のアメリカ合衆国植物防疫機関による消毒の確認が適切に行われていること。

(5) 4のアメリカ合衆国植物防疫機関による検査及び保管が適切に行われていること。

6 表示

告示7の表示は、それぞれ次の字句によるものとし、こん包又は束ねた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と表示されるものとする。

(1) 輸出植物検疫終了の表示
Treated PPQ-APHIS-USDA

(2) 仕向地の表示
For Japan

7 輸入検査

6 表示

告示7の表示は、それぞれ次の様式によるものとし、こん包又は束ねた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と表示させるものとする。

(1) 輸出植物検疫終了の表示



(2) 仕向地の表示

ア FOR
JAPAN
イ FOR JAPAN

7 輸入検査

(1) 植物防疫官は、輸入港において、<u>生果実、添付されている植物検疫証明書、告示6の(3)の封印及び告示7の表示を確認することにより輸入検査を行うものとする。</u> (2) 植物防疫官は、(1)において、<u>植物検疫証明書が添付されていない場合、告示6の(3)の封印がなされていない場合若しくは告示7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には、当該生果実の廃棄又は返送を命ずるものとする。</u> (3) (略) (4) <u>コドリング、アメリカリンゴコシンクイ、リンゴミバエ又は火傷病が発見された場合、植物防疫官は、当該生果実を所有又は管理する者に対し、当該荷口について、全量の廃棄又は返送を指示するものとする。</u> (5) <u>コドリング又は火傷病が発見された場合、植物防疫官は、コドリング又は火傷病が発見された原因をアメリカ合衆国植物防疫機関と共同して調査し、再発防止策について日本とアメリカ合衆国の間で合意されるまで、以後の輸入検査を中止するものとする。</u>	(1) 輸入検査は、輸入港において、<u>当該生果実及び添付されている植物検疫証明書を確認することにより行うものとする。</u> (2) 植物検疫証明書が添付されていない場合、<u>告示5の植物防疫官による確認が行われていない場合、告示6の(3)の封印がなされていない場合若しくは告示7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には、当該生果実の廃棄又は返送を命ずるものとする。</u> (3) (略) (4) コドリング、アメリカリンゴコシンクイ又は火傷病が発見された場合には、次により措置するものとする。 <u>ア 当該荷口全量の廃棄又は返送を命じること。</u> <u>イ コドリング若しくはアメリカリンゴコシンクイが付着した又は火傷病が発見された原因について、US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輸入検査を中止すること。</u>
--	---