

(別紙)

イスラエル産スウィートオレンジ、グレープフルーツ、スウィーティ、ポメロ、レモン及びオアの生果実に関する植物検疫実施細則

沿革

平成02年3月20日 2農蚕第1124号

農蚕園芸局長通達

改正：平成29年10月25日29消安第3476号

消費安全局長通達

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、スウィーティ、ポメロ、レモン並びにオアの生果実（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

植物防疫官は、告示6の(2)のアの消毒の確認について、次により、原則として、イスラエル植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) 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。

(イ) 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)に定められた温度（摂氏0.5度、摂氏1.0度、摂氏1.5度又は摂氏2.2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度以下又は18日間摂氏2.2度以下、ポメロについては15日間摂氏1.5度以下、レモンについては16日間摂氏1.5度以下、オアについては18日間摂氏2.2度以下であることを確認すること。

イ 輸出検査の確認

植物防疫官は、告示6の(1)の検査の確認について、次により、原則として、イスラエル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。

(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、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

植物防疫官は、告示6の(1)の検査の確認について、次により、原則として1年に1回以上、イスラエル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等検疫有害動植物が発見されたときは、イスラエル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

植物防疫官は、告示6の(2)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、イスラエル植物防疫機関と共同して行うものとする。

ただし、(ア)から(カ)までについては、「イスラエル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・安全局長通知)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消毒の開始を確認することをもって、これに代えることができる。

(ア) 告示5の(2)のイスラエル植物防疫機関により指定された低温処理船舶又は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告示5の(1)に定められた温度(摂氏0.5度、摂氏1.0度、摂氏1.5度又は摂氏2.2度)となっていることを、低温処理船舶にあつては船倉ごとに4か所(複数デッキに区分されている船倉(以下「複数デッキ」という。)にあつては、デッキごとに3か所)以上、低温処理コンテナにあつては3か所以上の生果実について確認すること。

(エ) イスラエル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。

(オ) 低温処理コンテナにあつては、イスラエル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。

(カ) イスラエル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6の(2)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、イスラエル植物防疫機関と共同して行うものとする。

(ア) 告示5の(2)のイスラエル植物防疫機関により指定された低温処理船舶又は低温処理コンテナであることを確認すること。

(イ) 告示4の封印が破れていないことを確認すること。

(ウ) イスラエル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低温処理船舶の船倉、デッキ又は低温処理コンテナごとの温度計の較正記録及び告示5の消毒が開始された記録を確認すること。

(エ) 当該低温処理船舶の船倉、デッキ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(ウ)の確認の後、引き続き生果実の中心部の温度が、シャムテ種及びパ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度以下又は18日間摂氏2.2度以下、ポメロについては15日間摂氏1.5度以下、レモンについては16日間摂氏1.5度以下、オアについては18日間摂氏2.2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、イスラエル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。

2 消毒施設

(1) 告示5の(1)の低温処理施設は、次の条件を満たすものとされている。

ア 生果実の中心部を所定温度に保持できること。

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。

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。

(2) 告示5の(1)の低温処理船舶は、次の条件を満たすものとされている。

ア 生果実の中心部を所定温度に保持できるものであること。

イ 生果実の中心部の温度(船室ごとに4か所以上。ただし、複数デッキにあつてはデッキごとに3か所以上)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、4時間ごとに摂氏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か月間は摂氏±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、次の条件を満たすものとされている。

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 生果実の中心部を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か所以上)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度単位で記録できるものであり、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。

- (4) 告示5の(2)のイスラエル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、イスラエル植物防疫機関により、船舶名、指定番号、指定年月日、所有者、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されている。
- (5) 告示5の(2)のイスラエル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。

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、2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こと。ただし、植物防疫官が必要と認めるときは、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、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と共同して行うこと。
- (2) 植物防疫官は、告示5の消毒のための低温処理船舶及び低温処理コンテナについて、2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されている。

- (1) こん包が密閉型であること。
- (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。以下同じ。)を張ること。
- (3) 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こと。

5 表示

告示8の輸出植物検疫終了の表示は次の(1)の様式、仕向地の表示は次の(2)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行なわれるものとされている。

- (1) 輸出植物検疫終了の表示



(2) 仕向地の表示

FOR JAPAN 又は **日本**

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5の(2)のイスラエル植物防疫機関により指定された低温処理船舶又は低温処理コンテナでない場合、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指示するものとする。
- (3) (1) 及び (2) 以外の輸入検査の手続き及び方法は、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) 植物防疫官は、チチュウカイミバエが発見された場合は、次の措置を講ずるものとする。
 - ア チチュウカイミバエが発見された荷口全量の廃棄又は返送を指示すること。
 - 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。