一　登録更新年月及び登録更新番号
　平成二十六年三月一日　第二十六号
二　登録認定機関の名称及び住所
　一般財団法人日本食品分析センター　東京都渋谷区元代々木町五十二番一号
三　登録認定機関が認定を行う農林物資の種類
　有機加工食品
四　登録認定機関が認定を行う区域及び認定を行う登録認定機関の事業所の所在地
(1)　認定を行う区域
　国内及び中華人民共和国
(2)　認定を行う事業所の所在地
　東京都渋谷区元代々木町五十二番一号

○農林水産省告示第百八十八号

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和二十五年法律第百七十五号）第十七条の三第二項において準用する同法第十七条の二第一項の規定に基づき、次のとおり登録認定機関の登録を更新したので、同法第十七条の三第二項において準用する同法第十七条の二第三項の規定に基づき公示する。

平成二十六年二月七日

農林水産大臣　林　芳正

一　登録更新年月日及び登録更新番号
　平成二十六年三月一日　第二十七号
二　登録認定機関の名称及び住所
　一般財団法人日本食品分析センター　東京都渋谷区元代々木町五十二番一号
三　登録認定機関が認定を行う農林物資の種類
　ドレッシング、風味調味料、乾燥スープ及びパン粉
四　登録認定機関が認定を行う区域及び認定を行う登録認定機関の事業所の所在地
(1)　認定を行う区域
　国内及び中華人民共和国
(2)　認定を行う事業所の所在地
　東京都渋谷区元代々木町五十二番一号

○農林水産省告示第百八十九号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第三十九の規定に基づき、平成十五年四月二十五日農林水産省告示第七百二十号（アルゼンチン産グレープフルーツ、バレンシア種のスウィートオレンジ及びレモンの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件）の全部を改正し、公布の日から施行する。

平成二十六年二月七日

農林水産大臣　林　芳正

植物防疫法施行規則別表二の付表第三十九のアルゼンチンから発送されるグレープフルーツ、スウィートオレンジ（バレンシア種、サルスティアーナ種、ラネラーテ種及びワシントンネーブル種のものに限る。）、レモン、エレンデール、クレメンティン、ノバ及びマーコットの生果実に係る農林水産大臣が定める基準

一　植物及び地域
　グレープフルーツ、スウィートオレンジ（バレンシア種、サルスティアーナ種、ラネラーテ種及びワシントンネーブル種のものに限る。）、レモン、エレンデール、クレメンティン、ノバ及びマーコットの生果実であって、アルゼンチンで生産されたものであること。
二　輸送方法
　船積貨物又は航空貨物として輸入されたものであること。
三　生産地における検査及び証明
(一)　アルゼンチン植物防疫機関により検査され、かつ、その検査の結果、検疫有害動植物が付着していないことを認め、又は信ずる旨記載されているアルゼンチン植物防疫機関が発行した植物検疫証明書が添付してあるものであること。
(二)　(一)の植物検疫証明書には、次に掲げる事項が特記されていること。
　ア　チチュウカイミバエに侵されていないものであること。
　イ　五の消毒が行われたものであること。
四　封印
(一)　アルゼンチン内の低温処理施設（以下「低温処理施設」という。）において消毒を行う場合にあっては、生果実の各こん包又は束ねたこん包には、アルゼンチン植物防疫機関による封印がなされていること。
(二)　海上輸送中の冷蔵設備を有する船舶（以下「低温処理船舶」という。）において消毒を行う場合にあっては、船舶の各船倉にはアルゼンチン植物防疫機関による封印がなされていること。
(三)　海上輸送中の冷蔵設備を有するコンテナー（以下「低温処理コンテナー」という。）において消毒を行う場合にあっては、各低温処理コンテナーにはアルゼンチン植物防疫機関による封印がなされていること。
五　消毒
(一)　低温処理施設、低温処理船舶及び低温処理コンテナーにおいて、次の方法による低温処理が行われたものであること。
　ア　グレープフルーツについては、生果実の中心部が摂氏一・九度となった後、引き続き十九日間摂氏二・三度以下で消毒し、又は生果実の中心部が摂氏三・〇度となった後、引き続き二十三日間摂氏三・二度以下で消毒すること。
　イ　バレンシア種のスウィートオレンジについては、生果実の中心部が摂氏一・九度となった後、引き続き二十一日間摂氏二・二度以下で消毒すること。
　ウ　サルスティアーナ種、ラネラーテ種及びワシントンネーブル種のスウィートオレンジについては、生果実の中心部が摂氏二・一度となった後、引き続き二十一日間その温度以下で消毒すること。
　エ　レモンについては、生果実の中心部が摂氏一・九度となった後、引き続き十九日間摂氏二・二度以下で消毒し、又は生果実の中心部が摂氏三・〇度となった後、引き続き二十四日間摂氏三・二度以下で消毒すること。
　オ　エレンデール、クレメンティン、ノバ及びマーコットについては、生果実の中心部が摂氏二・一度となった後、引き続き二十三日間その温度以下で消毒すること。
(二)　低温処理施設、低温処理船舶及び低温処理コンテナーは、あらかじめアルゼンチン植物防疫機関により(一)の消毒のために適切な施設及び設備を有するものとして指定されたものであること。
六　植物防疫官による確認
(一)　三の(一)の検査及び五の消毒が的確に実施されていることが植物防疫官により確認されること。
(二)　(一)の植物防疫官による消毒が実施されていることの確認は、アルゼンチン植物防疫機関と共同して、次により行うものとすること。
　ア　低温処理施設において消毒が行われる場合にあっては、当該施設において五の消毒が行われていることを確認すること。
　イ　低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて消毒が行われる場合にあっては、輸出港においては五の消毒が開始されていることを、輸入港においては当該消毒が終了していることをそれぞれ確認すること。
七　積込み時の措置
　低温処理施設において五により消毒された生果実を当該施設から船舶又は航空機に積み込むときは、当該生果実がチチュウカイミバエに侵されることのないための措置がとられていること。
八　表示
　三の(一)の検査及び五の消毒が行われた生果実の各こん包、束ねたこん包又はこん包が収納されたコンテナーには、輸出植物検疫が終了している旨及び仕向地が日本である旨の表示がなされていること。

○農林水産省告示第百九十号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第四十五の規定に基づき、平成十七年三月十日農林水産省告示第四百五十二号（イタリア共和国産タロッコ種のスウィートオレンジの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件）の全部を改正し、公布の日から施行する。

平成二十六年二月七日

農林水産大臣　林　芳正