○農林水産省告示第百九十二号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第七及び第五十九の規定に基づき、平成十七年一月十四日農林水産省告示第七十号（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）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

一　植物及び地域

㈠　オーストラリア（タスマニアを除く。以下同じ。）のうち、オーストラリア植物防疫機関が次に掲げる要件を満たしている地区として指定した地域（以下「指定地域」という。）で生産されたカンキツ属植物の生果実であること。

ア　チチュウカイミバエ及びクインスランドミバエ（以下「ミバエ類」という。）が発生していないこと。

イ　ミバエ類について二によるトラップ調査（トラップを用いた有害動物の有無に関する調査をいう。以下同じ。）及び生果実調査（生果実に係る有害動物の付着の有無に関する調査をいう。以下同じ。）が行われていること。

ウ　オーストラリア内のミバエ類発生地域及びミバエ類発生国からのミバエ類の寄主植物の移入につき厳重な規制が行われていること。

㈡　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。）、レモン、インペリアル、エレンデール、マーコット、ミネオラ、グレープフルーツ及びぶどう（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。）の生果実であって、オーストラリアで生産されたものであること。

二　生産地における調査

㈠　一の㈠の場合にあっては、次の方法によりトラップ調査が行われていること。

ア　調査はオーストラリア植物防疫機関が行うこと。

イ　指定地域内に、トラップをミバエ類の寄主植物の分布状況及び過去におけるミバエ類の発見状況を勘案して適正に配置すること。

ウ　イに定めるもののほか、トラップをオーストラリア植物防疫機関が必要と認める地点に配置すること。

㈡　一の㈠の場合にあっては、次の方法により生果実調査が行われていること。

ア　調査はオーストラリア植物防疫機関が行うこと。

イ　指定地域内でミバエ類の寄主植物について行うこと。

ウ　主として傷害、奇形等が認められる生果実及び落下している生果実について行うこと。

三　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。

四　生産地における検査及び証明

㈠　オーストラリア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オーストラリア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。

㈡　㈠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及びクインスランドミバエに侵されていないものであること。

イ　一の㈠の場合にあっては、二のトラップ調査及び生果実調査の結果、ミバエ類の発生が確認されていない指定地域で生産されたものであること。

ウ　一の㈡の場合にあっては、六の消毒が行われたものであること。

五　こん包場所

一の㈠の場合にあっては、こん包は、二のトラップ調査及び生果実調査の結果、ミバエ類の発生が確認されていない指定地域内で行われていること。

六　消毒

㈠　一の㈡の場合にあっては、オーストラリア内の低温処理施設（以下「低温処理施設」という。）又は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、次の方法による消毒が行われたものであること。

ア　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。）、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、次の表の上欄に掲げる生果実の中心部の温度のいずれかとなった後、引き続きそれぞれ同表の下欄に定める期間その温度以下で消毒すること。

生果実の中心部の温度	期　間
摂氏一・〇度	十六日間
摂氏二・一度	十八日間
摂氏三・一度	二十日間

イ　レモンについては、次の表の上欄に掲げる生果実の中心部の温度のいずれかとなった後、引き続きそれぞれ同表の下欄に定める期間その温度以下で消毒すること。

生果実の中心部の温度	期　間
摂氏一・〇度	十四日間
摂氏二・一度	十六日間
摂氏三・一度	十八日間

ウ　グレープフルーツについては、次の表の上欄に掲げる生果実の中心部の温度のいずれかとなった後、引き続きそれぞれ同表の下欄に定める期間その温度以下で消毒すること。

生果実の中心部の温度	期　間
摂氏二・〇度	十八日間
摂氏三・〇度	二十日間

エ　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については、次の表の上欄に掲げる生果実の中心部の温度のいずれかとなった後、引き続きそれぞれ同表の下欄に定める期間その温度以下で消毒すること。

生果実の中心部の温度	期　間
摂氏一・〇度	十六日間
摂氏二・〇度	十八日間
摂氏三・〇度	二十日間

㈡　一の㈡の場合にあっては、低温処理施設及び低温処理コンテナーは、あらかじめオーストラリア植物防疫機関により㈠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。