七　植物防疫官による確認

(一)　一の(一)の場合にあっては、ミバエ類の寄主植物の移入規制、二のトラップ調査及び生果実調査並びに四の(一)の検査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ていること。

(二)　一の(二)の場合にあっては、四の(一)の検査及び六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ていること。

(三)　(二)の植物防疫官による消毒が的確に実施されていることの確認は、オーストラリア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、当該施設において六の消毒が行われていることを確認すること。

イ　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、輸出港においては六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。

八　輸送中及び積込み時の措置

(一)　一の(一)の場合にあっては、生果実を船舶又は航空機に積み込むためにミバエ類の発生地域を通過して輸送するときは、当該ミバエ類の発生地域内において、当該生果実がミバエ類の侵入するおそれがないと認められる材料によりこん包されていること。

(二)　一の(二)の場合にあっては、低温処理施設において六により消毒された生果実のこん包を当該施設から船舶又は航空機に積み込むときは、当該生果実がミバエ類に侵されることのないための措置がとられていること。

九　封印

各こん包、束ねたこん包又はこん包が収容されたコンテナーには、オーストラリア植物防疫機関による封印がなされていること。

十　表示

一の(一)の場合にあっては、四の(一)の検査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容されたコンテナーに、一の(二)の場合にあっては、四の(一)の検査及び六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容されたコンテナーに、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。

○農林水産省告示第百九十三号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第三十八の規定に基づき、平成十三年十月三十一日農林水産省告示第千四百四十三号（チリ共和国から発送されるビング種のさくらんぼ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三十八のチリから発送されるさくらんぼ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

さくらんぼの生果実であって、次のいずれかに該当するものであること。

(一)　チリで生産されたものであること。

(二)　チリのうち、チリ植物防疫機関がコドリンガについて二のトラップ調査（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。）が行われる区域として指定した生産地（以下「指定生産地」という。）で生産されたものであること。

二　指定生産地における調査

(一)　一の(二)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　調査はチリ植物防疫機関が行うこと。

イ　指定生産地においてヘクタール数（小数点以下切捨て）に二を加えた数のトラップを設置し、一週間ごとの誘殺虫数を確認すること。

(二)　一の(二)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　調査はチリ植物防疫機関が行うこと。

イ　指定生産地又はこん包施設で調査を行うこと。

ウ　収穫前の成熟した果実又は収穫した果実を対象に行うこと。

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

(一)　チリ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チリ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　コドリンガ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又は二の(一)のトラップ調査の結果トラップ一個当たりのコドリンガの誘殺虫数が平均で一週間当たり五頭を超えていない指定生産地で生産されたものであること及び二の(二)の生果実調査の結果コドリンガの寄生がない指定生産地で生産されたものであること。

五　生産地における消毒

(一)　くん蒸施設において、臭化メチルを使用してくん蒸すること。

(二)　(一)のくん蒸は、次の要件を満たすものであること。

ア　臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容積一立方メートル当たり六十四グラムとすること。

イ　果実温度は、摂氏十三・五度以上とすること。

ウ　くん蒸時間は、二時間以上とすること。

エ　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で表した数値とくん蒸時間数との積は、九十五・九以上とすること。

オ　包装してくん蒸を行う場合にあっては、十分な通気性を有すること。

(三)　スウィートハート種、バン種、ビング種、ラピン種、ランバート種及びレーニア種のさくらんぼの生果実のくん蒸を行う場合にあっては、次の要件を満たすことをもって(二)の要件に代えることができる。

ア　臭化メチルの薬量は、くん蒸施設の内容積一立方メートル当たり六十四グラムとすること。

イ　果実温度は、摂氏十三・五度以上とすること。

ウ　くん蒸時間は、二時間とすること。

エ　くん蒸を未包装のままで行う場合にあっては、一回に処理する生果実の量は、容積比でくん蒸施設の内容積の二十六・九パーセントを超えないこと。

オ　くん蒸を包装して行う場合にあっては、一回に処理する生果実の量は、容積比でくん蒸施設の内容積の十九・二パーセントを超えず、かつ、包装は十分な通気性を有すること。

(四)　一の(二)の場合にあっては、二の調査の結果（四の(二)のイに定める要件に該当するものに限る。）の確認をもって消毒に代えることができる。

六　植物防疫官による確認

四の(一)の検査及び五の消毒又は二の調査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。

七　こん包施設

こん包施設は、チリ植物防疫機関が検疫有害動植物について汚染防止措置が講じられているものとして指定した施設であること。

八　封印

各こん包又は束ねたこん包には、チリ植物防疫機関による封印がなされていること。

九　表示

四の(一)の検査及び五の消毒又は二の調査の結果（四の(二)のイに定める要件に該当するものに限る。）の確認が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、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。