

横植協会03-13号
令和 3年 8月23日

横浜植物防疫協会からのお知らせ

各 位

横浜植物防疫協会
045-201-2378

お知らせ第13号を送信します。

輸入青果物関係

【アメリカ合衆国産せいようすももの生果実に関する植物検疫実施細則
の一部改正について】

掲題の件について、全国植物検疫協会を通じて農林水産省植物防疫課から連絡
がありましたので、お知らせします。

概要:

アメリカ合衆国産せいようすももの生果実に関する植物検疫実施細則の一部
が改正され、輸入解禁品目に にほんすもも が追加されました。

詳細につきましては別添を参照願います。

以 上

○農林水産省令第四十九号

植物防疫法（昭和二十五年法律第百五十一号）第七条第一項第一号の規定に基づき、植物防疫法施行規則の一部を改正する省令を次のように定める。

令和三年八月十九日

農林水産大臣 野上浩太郎

植物防疫法施行規則の一部を改正する省令

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）の一部を次のように改正する。

次の表により、改正後欄に掲げる規定の傍線を付した部分を加える。

| | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 改正後 | <p>別表二(第九条関係) (略)</p> <p>付表</p> <p>一〇三三六 (略)</p> <p>三三七 アメリカ合衆国から発送され、他の地域を経由しない で輸入されるせいようすもも及びにほんすももの生果実であ つて農林水産大臣が定める基準に適合しているもの</p> <p>三三八〇七十六 (略)</p> |
| 改正前 | <p>別表二(第九条関係) (略)</p> <p>付表</p> <p>一〇三三六 (略)</p> <p>三三七 アメリカ合衆国から発送され、他の地域を経由しない で輸入されるせいようすももの生果実であつて農林水産大臣 が定める基準に適合しているもの</p> <p>三三八〇七十六 (略)</p> |

附 則

この省令は、公布の日から施行する。

○農林水産省告示第千四百二十二号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第三十七の規定に基づき、平成十三年三月二十七日農林水産省告示第四百六十七号（アメリカ合衆国から発送されるせいようすももの生果実に係る農林水産大臣が定める基準）の全部を改正し、公布の日から施行する。

令和三年八月十九日

農林水産大臣 野上浩太郎

植物防疫法施行規則別表二の付表第三十七のアメリカ合衆国から発送され、他の地域を経由しないで

輸入されるせいようすもも及びにほんすもも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

せいようすもも及びにほんすももの生果実であつて、アメリカ合衆国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) アメリカ合衆国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メリカ合衆国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 四の消毒が行われたものであること。

四 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四十八グラムとすること。

イ 果実温度は、二十度以上とすること。

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法メートルで表した数値とくん蒸時間の時間数との

積は、七十二・一以上とすること。

オ 包装してくん蒸を行う場合にあつては、十分な通気性を有すること。

(三) ダジエン種、チュラーレジャイアント種及びモイアー種のせいようすももの生果実のくん蒸を行う場合にあつては、次の要件を満たすことをもつて(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四十八グラムとすること。

イ 果実温度は、二十度以上とすること。

ウ くん蒸時間は、二時間とすること。

エ 一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の五十パーセントを超えないこと。

オ 包装してくん蒸を行う場合にあつては、十分な通気性を有すること。

五 植物防疫官による確認

三の(一)の検査及び四の消毒が的確に実施されたことが植物防疫官により確認されること。

六 こん包及びこん包場所

(一) 生果実をこん包した状態で四の消毒を行う場合にあつては、次の要件を満たすものであること。

ア 消毒される生果実は、コドリングの侵入するおそれがないと認められ、かつ、通気性のある材料によりこん包されていること。

イ 消毒された生果実のこん包が開封され、消毒を伴わずに改めてこん包される場合にあつては、当該開封及び改めて行われるこん包は、コドリングの侵入するおそれがないと認められる場所で行われていること。

(二) 生果実が四により消毒された後こん包される場合にあつては、次の要件を満たすものであること。

ア 消毒された生果実は、コドリング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。

イ こん包は、コドリングの侵入するおそれがないと認められる場所で行われていること。

(三) 各こん包又は束ねたこん包には、アメリカ合衆国植物防疫機関による封印がなされていること。

七 表示

三の(一)の検査及び四の消毒が行われた生果実の各こん包又は束ねたこん包には、輸出植物検査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。

アメリカ合衆国産せいようすももの生果実に関する植物検疫実施細則（平成13年3月27日付け12生産第1143号生産局長通達）一部改正新旧対照表

(傍線の部分は改正部分)

| 改正後 | 現行 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>アメリカ合衆国産せいようすもも及び<u>ほんすもも</u>生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>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37の<u>アメリカ合衆国から発送され、他の地域を経由しないで輸入されるせいようすもも及びほんすももの生果実に係る植物検疫の実施については、令和3年8月19日農林水産省告示第1422号</u>（以下「告示」という。）に規定するもののほか、この細則の定めるところによる。</p> <p>1 くん蒸施設</p> <p>告示4の生産地における消毒のためのくん蒸施設は、<u>毎年、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ているものとする。</u></p> <p>(1) 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。<u>ただし、当該施設が、日本向けのさくらんぼ、ネクタリン又はりんご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></p> <p>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確認すること。</u></p> <p>イ <u>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25ミリメートルになるまで上げたときに、この液柱が2.5ミリメートルに下がるまでに要する時間が60秒以上であることを確認すること。</u></p> <p>ウ <u>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</u></p> | <p>アメリカ合衆国産せいようすももの生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>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37のアメリカ合衆国産のせいようすももの生果実に係る植物検疫の実施については、<u>平成13年3月27日農林水産省告示第467号</u>（以下「告示」という。）に規定するもののほか、この細則の定めるところによる。</p> <p>1 くん蒸施設</p> <p>告示4の生産地における消毒のためのくん蒸施設は、<u>次の条件を満足しているものとする。</u></p> <p>(1) 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。</p> <p>(新設)</p> <p>(新設)</p> <p>(新設)</p> |

に下がるまでに要する時間が22秒以上であることを確認すること。

(2)～(5) (略)

2 こん包及びこん包場所

(1) こん包

告示6の(1)又は(2)のこん包に通気孔を設ける場合は、次のいずれかの条件を満足しているものとする。

ア 生果実、こん包、束ねたこん包全体又はこん包の通気孔が網又は包装材料(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。

イ こん包又は束ねたこん包全体が通気性フィルム(アメリカ合衆国植物防疫機関がくん蒸による殺虫効果を妨げないこと及びコドリングの侵入するおそれがないことを検査し、検査が的確に実施されたことが植物防疫官により確認されたものに限る。)で覆われていること。

(削る)

(2) こん包場所

告示6の(1)のイ又は告示6の(2)のこん包場所は、次の条件を満足しているものとする。

ア (略)

イ 日本向け消毒済生果実の専用こん包場所であること。

ウ・エ (略)

(削る)

(2)～(5) (略)

2 こん包及びこん包施設

(1) こん包

告示6の(1)のこん包に通気孔を設ける場合は、次のいずれかの条件を満足しているものとする。

ア 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。)が張られているこん包を使用すること。

イ 生果実をこん包に収納する前にポリエチレン製の包装材料(通気孔を設ける場合は孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。)で包み込んでいること。

ウ 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

消毒終了後にこん包される場合、告示6の(2)のこん包場所は、次の条件を満足しているものとする。

ア (略)

イ 消毒済みのせいようすもも生果実の専用こん包場所であること。

ウ・エ (略)

3 くん蒸施設及びこん包場所の調査

(1) 植物防疫官は、告示4のくん蒸施設及び告示6の(2)のこん包場所について、それぞれ1及び2の条件を満足するものであることを確認するため、毎年、原則として、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られたときは、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。

(2) (1)の調査は、原則として、アメリカ合衆国植物防疫機関が行う日本向け

3 アメリカ合衆国植物防疫機関による消毒の確認

告示4の(2)及び(3)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。

(1) 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 1.0mg/L以上の精度を有し、かつ、適切に校正されたガス濃度測定機器が使用されたこと。

せいようすもも生果実のくん蒸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。

(3) (1)の調査において、くん蒸施設の気密度の確認は、次のいずれかの方法により行うものとする。

ただし、当該施設がせいようすもも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。

ア 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。

イ 当該施設の内部の圧力をケロシン液柱25ミリメートルに上げ、2.5ミリメートルに下がるまでの時間が60秒以上であることをもって行うこと。

ウ 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。

4 検査及び消毒の実施の確認

(1) 消毒の実施の確認

告示5の消毒の実施の確認は、次により、原則として、アメリカ合衆国植物防疫機関と共同して行うものとする。

ア 告示4の(2)によりくん蒸を実施する場合

(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を確認すること。

(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ていることを確認すること。

(ウ) 消毒開始前に、ガス濃度測定機器は1.0mg/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。

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に行われたこと。

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。

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

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、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。なお、延長時間は5分単位で切り上げ、最大30分までとすること。

$$\text{延長時間 (分)} = 60(72.1 - CT \text{ 値}) / C_{120}$$

ク 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。

(2) 告示4の(3)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 1回に処理する生果実の量が、くん蒸施設の内容積の50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 くん蒸中は常時ガスの循環が行われたこと。

エ 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が使用されたこと。

(削る)

4 アメリカ合衆国植物防疫機関による検査

(1) 告示3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。

(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に行われたことを確認すること。

(オ) 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。

(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。）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 (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るものとする。

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

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、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確認すること。なお、延長時間は5分単位で切り上げる。

$$\text{延長時間 (分)} = 60(72.1 - CT \text{ 値}) / C_{120}$$

(ク) 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。

イ 告示4の(3)によりくん蒸を実施する場合

(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を確認すること。

(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。

(ウ) 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。

(新設)

(2) 輸出検査の確認

(新設)

(新設)

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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></p> <p>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></p> <p>ウ <u>生果実のこん包数の2パーセント以上について、検疫有害動植物(特にコドリング)の有無を確認すること。</u></p> <p><u>(2)(1)のウの確認の結果、コドリングが発見された場合は、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植物防疫機関の間で合意するまでは、以後の消毒の確認及び植物検疫証明書の発行はされないものとする。</u> (削る)</p> <p>5 <u>植物防疫官による確認</u> 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)及び(4)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記録の確認等により確認することをもって行うものとする。植物防疫官が必要と認めるときは、さらに、<u>立会や関係者への聞き取りにより当該確認を行うものとする。</u></p> <p><u>(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が1の条件を満たしていること。</u></p> <p><u>(2) 2の(2)のこん包場所が2の(2)の条件を満たしていること。</u></p> <p><u>(3) 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。</u></p> <p><u>(4) 4のアメリカ合衆国植物防疫機関による検査が適切に行われていること。</u></p> <p>6 <u>表示</u> 告示7の表示は、それぞれ次の<u>字句</u>によるものとし、<u>各こん包又は束ねたこ</u></p> | <p>(新設)</p> <p>(新設)</p> <p>ア <u>告示5の検査の実施の確認は、せいようすもも生果実のこん包数の2パーセント以上について、アメリカ合衆国植物防疫機関が行う検査に立ち会い、<u>検疫有害動植物、特にコドリングがないことを確認することをもって行うものとする。</u></u></p> <p>イ <u>アの検査の実施の確認の結果、コドリングが発見されたときは、コドリングが付着した原因についてアメリカ合衆国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以後の消毒の実施の確認を行わないものとする。</u></p> <p>ウ <u>植物防疫官は、(1)により消毒が完全に行われたこと、及びア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。</u></p> <p>(新設)</p> <p>5 <u>表示</u> 告示7の表示は、それぞれ次の<u>様式</u>によるものとし、<u>こん包の側面等の見や</u></p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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われるものとする。

(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

(1) 植物防疫官は、輸入港において、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。

(2) 植物防疫官は、(1)において、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。

(3) (略)

(4) コドリングが発見された場合、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。

(5) コドリングが発見された場合、植物防疫官は、コドリング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。

すい場所に、容易に確認できる大きさで行われるものとする。

ア 輸出植物検疫終了の表示

TREATED

PPQ-APHIS-USDA

イ 仕向地の表示

FOR JAPAN 又は FOR

JAPAN

6 輸入検査

(1) 輸入検査は、輸入港において、当該せいようすも生果実及び添付されている植物検疫証明書を確認して行うものとする。

(2) 植物検疫証明書が添付されていない場合、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、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。

(3) (略)

(4) コドリングが発見された場合には、次により措置するものとする。

ア 当該荷口の全量の廃棄又は返送を命ずること。

イ コドリングが付着した原因について、アメリカ合衆国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以後の輸入検査を中止すること。