

トルコ産グレープフルーツその他のシトラス・パラディシ及びレモンその他のシトラス・リモンの生果実に関する植物検疫実施細則（平成 22 年 8 月 18 日付け 22 消安第 4305 号 消費・安全局長通達 最終改正 平成 30 年 4 月 13 日 消安第 6488 号）

（傍線の部分は改正部分）

改正後	改正前
トルコ産 <u>グレープフルーツ</u> その他のシトラス・パラディシ及び <u>レモン</u> その他のシトラス・リモン <u>の生果実に関する植物検疫実施細則</u> （平成 22 年 8 月 18 日付け 22 消安第 4305 号 消費・安全局長通達 <u>最終改正 平成 30 年 4 月 13 日 29 消安第 6488 号</u> ）	トルコ産 <u>グレープフルーツ</u> 及び <u>レモン</u> の生果実に関する植物検疫実施細則（平成 22 年 8 月 18 日付け 22 消安第 4305 号 消費・安全局長通達 <u>最終改正 平成 26 年 4 月 30 日 26 消安第 578 号</u> ）
植物防疫法施行規則別表 2 の付表第 56 のトルコから発送される <u>グレープフルーツ</u> <u>その他のシトラス・パラディシ</u> （以下「 <u>グレープフルーツ等</u> 」という。）及び <u>レモン</u> <u>その他のシトラス・リモン</u> （以下「 <u>レモン等</u> 」という。）の生果実に係る農林水産大臣が定める基準（平成 26 年 2 月 7 日農林水産省告示第 191 号。以下「告示」という。）に規定する生果実（以下「生果実」という。）の植物検疫の実施については、告示に規定するもののほか、この細則に定めるところによる。	植物防疫法施行規則別表 2 の付表第 56 のトルコから発送される <u>グレープフルーツ</u> 及び <u>レモン</u> の生果実に係る農林水産大臣が定める基準（平成 26 年 2 月 7 日農林水産省告示第 191 号。以下「告示」という。）に規定する生果実（以下「生果実」という。）の植物検疫の実施については、告示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・2（略） 3 検査及び消毒の実施の確認 （1）低温処理施設において消毒が行われる場合 ア 消毒の実施の確認 略 （ア） 略 （イ） <u>1（1）イに定めるとおり、生果実の中心部の温度が随時確認できることを確かめること。</u>	1・2（略） 3 検査及び消毒の実施の確認 （1）低温処理施設において消毒が行われる場合 ア 消毒の実施の確認 略 （ア） 略 （イ） <u>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 0.3 度又は摂氏 0.8 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</u>

(ウ) (イ) の確認の後、グレープフルーツ等については生果実の中心部が摂氏 2 度となった後、引き続き 19 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3 度となった後、引き続き 23 日間その温度以下であることを確認すること。レモン等については生果実の中心部が摂氏 2 度となった後、引き続き 16 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3 度となった後、引き続き 18 日間その温度以下であることを確認すること。

イ・ウ (略)

(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 (略)

イ 消毒の開始の確認
略

(ア)・(イ) (略)

(ウ) 低温処理船舶にあつては 1 (2) ウに定めるとおり、低温処理コンテナにあつては 1 (3) エに定めるとおり、生果実の中心部の温度が随時確認できることを確かめること。

(エ) ～ (カ) (略)

ウ 消毒の終了の確認
略

(ア) ～ (ウ) (略)

(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、グレープフルーツ等については生果実の中心部が摂氏 2 度となった後、引き続き 19 日間その温度以下、又は生

こと。

(ウ) (イ) の確認の後、引き続き生果実の中心部の温度が、グレープフルーツについては 16 日間摂氏 0.3 度以下、レモンについては 12 日間摂氏 0.8 度以下であることを確認すること。

イ・ウ (略)

(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 (略)

イ 消毒の開始の確認
略

(ア)・(イ) (略)

(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 0.3 度又は摂氏 0.8 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 か所以上 (複数デッキにあつては、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) ～ (カ) (略)

ウ 消毒の終了の確認
略

(ア) ～ (ウ) (略)

(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、グレープフルーツについては 16 日間摂氏 0.3 度以下、レモンについては 12

<u>果実の中心部が摂氏 3 度となった後、引き続き 23 日間その温度以下であったことを確認すること。レモン等については生果実の中心部が摂氏 2 度となった後、引き続き 16 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3 度となった後、引き続き 18 日間その温度以下であったことを確認すること。</u> (才) (略) 4 ～ 6 (略)	<u>日間摂氏 0.8 度以下であったことを確認すること。</u> (才) (略) 4 ～ 6 (略)
---	--