

Work Plan on Export of *Citrus unshiu* from Peru to Japan
(MAFF accepted; October 17th, 2018)

1. Object

The object of **Work Plan on Export of *Citrus unshiu* from Peru to Japan** (hereinafter referred to as “this work plan”) is to establish requirements for exporting fresh fruits of *Citrus unshiu* from Peru to Japan.

2. Definition

① Plants and Areas

The plants provided herein are fresh fruits of *Citrus unshiu* produced in Peru. (hereinafter referred to as “fresh fruits”).

② Means of Transportation

Fresh fruits shall be imported as ship cargo.

③ Quarantine Pests

A) Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*)

B) South American fruit fly (*Anastrepha fraterculus*)

* A) and B) are hereinafter referred to as “fruit fly” or “fruit flies”.

3. Parties Involved

① National Agrarian Health Service official authority in Peru's agricultural health (hereinafter referred to as “SENASA”).

② Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (hereinafter referred to as “MAFF”).

③ Citrus Growers Association of Peru (PROCITRUS), facility operators/staff, exporter, etc. (hereinafter referred to as “Industry”).

4. Obligations and Roles of Parties Involved

① SENASA

A) To coordinate, perform and supervise all works specified in this work plan throughout the export process.

B) To keep trained personnel for inspection processes, cold treatment and certification of fresh fruits.

C) To check the calibration of the temperature sensors.

D) To run the cold treatment.

E) To issue a phytosanitary certificate for each export consignment of fresh fruits to Japan.

② MAFF

A) To verify that disinfection, inspection of packing area, and export inspection have been carried out properly by SENASA.

B) To notify SENASA of any non-compliance issues of consignment certified by SENASA immediately and to communicate the measure taken for each case with SENASA.

C) To make audit visit in Peru at the beginning of each export season and when deemed appropriate.

D) To carry out the inspection of consignment at port of entry.

③ **INDUSTRY**

A) To comply with matters stipulated in this work plan and articles established by SENASA.

B) To provide required support to SENASA.

C) To finance costs involving the audit visit of the official staff of MAFF stipulated in this work plan.

5. Procedure in citrus production places

① All production places which destine its fresh fruits for Japan shall be certified by SENASA and shall have an identification code.

② The certified production places shall be posted on the official website of SENASA: www.senasa.gob.pe

6. Transfer of fresh fruits from production places to packinghouse

① Fresh fruits shall be moved from certified production places to certified packing houses. Fresh fruits shall be transported by protected vehicles with mesh or tarpaulin

② Fresh fruits shall be supported by fruit movement document to ensure its traceability.

7. Disinfestation

7.1. Temperature and duration of treatment

Fresh fruits shall be disinfested at 2.1°C or below for at least 18 consecutive days or, 3.0°C or below for at least 23 consecutive days (hereinafter referred to as “designated temperature” and “designated days”) after fruit pulp temperature has reached the designated temperature to disinfest fruit flies.

7.2. Facilities for disinfestation

Facilities where disinfestation of 7.1 is carried out (hereinafter referred to as “disinfestation facilities”) shall be inspected by SENASA. SENASA shall verify that they satisfy all the requirements shown below and designate them as certified disinfestation facilities.

A) Disinfestation facilities shall have no risk of intrusion of fruit flies from the commencement to the completion of the disinfestation.

B) Disinfestation facilities shall be capable of maintaining the fruit pulp temperature at the designated temperature or below for designated days.

C) Disinfestation facilities shall be equipped with an automatic temperature recording device which can record the temperature in units of 0.1°C every 4 hours and maintain accuracy within the range of $\pm 0.1^\circ\text{C}$ for at least a month after calibration.

D) The automatic temperature recording device shall have a required number of temperature sensors which can be monitored from outside for measuring the fruit pulp temperatures.

7.3. List of disinfestation facilities

SENASA shall submit a list of disinfestation facilities to MAFF every year before the commencement of initial disinfestation of the year. The list shall include the following information:

A) For a ship having a disinfestation facility during transport (hereinafter

referred to as “cold treatment ship”):

Name of the ship, designated number, designated date, name of shipping line, drawing of structure of the hold housing the consignment.

- B) For a cold treatment container having a disinfection facility (hereinafter referred to as “cold treatment container”):

Code or mark and number, designated date, name of the owner, and the volume of the container.

7.4. Commencement of disinfection

SENASA shall verify the followings at the time of the commencement of disinfection.

- A) The accuracy of readings of temperature sensors shall be verified by calibration with ice water just before the cold treatment.
- B) Locate the temperature sensors in a beaker containing a homogeneous mixture of crushed ice and water.
- C) Perform three (3) consecutive readings of temperature sensors after readings are stabilized. Each reading shall be entered in the format of sensor calibration according to Annex 01.
- D) The temperature sensors which register temperatures outside the range from - 0.3°C to +0.3°C will be replaced. Similarly, the temperature sensors which have a difference of more than 0.1°C in consecutive readings will be replaced.
- E) The readings of the temperature sensors are calibrated to 0°C. The SENASA inspector proceeds to issue a cold treatment document which certifies the calibration of temperature sensors according to Annex 01.
- F) The temperature sensors shall be inserted into the center of a fresh fruit.
- G) The fruit pulp temperatures of the following fresh fruits shall be the designated temperature or below:
 - a) For a cold treatment ship
Fresh fruits at 4 or more locations per each hold (fruits located at 4 or more places including a place where SENASA think the disinfection temperature will become highest and a place where SENASA thinks the disinfection temperature of entire fresh fruits can be verified properly). For a hold consisting of a plurality of compartments, fruit pulp temperature at 3 or more places for each compartment (fruits located at 3 or more places including a place where SENASA think the disinfection temperature will become highest and a place where SENASA think the disinfection temperature of entire fresh fruits can be verified properly).
 - b) For a cold treatment container
Fresh fruits at 3 or more locations including the center of the load in the container (fruits located at 3 or more places according to 7.5).

7.5. Loading of fruits and location of temperature sensors in cold treatment containers

Packed fresh fruits shall be loaded into the containers under official supervision of SENASA.

Load pallets shall be ordered after the calibration of temperature sensors, and temperature sensors shall be located in the center of a fruit in the following box:

- A) Sensor 01 (fruit pulp): top layer of box of fresh fruit in the middle row and the front of the container.
- B) Sensor 02 (fruit pulp): approximately 1.5 meters (40 feet container) or 1 meter

(20 feet container) of the door, in the center of the load, central box between the top and bottom of the load.

- C) Sensor 03 (fruit pulp): approximately 1.5 meters (40 feet container) or 1 meter (20 feet container) from door, left wall, between the top and bottom of the load.

It shall be verified that the all readings of the temperature sensors have reached the designated temperature or below after placing the temperature sensors, closing the container and waiting for 30 minutes. The pallets shall be at the same height to ensure proper airflow.

7.6. Sealing on disinfestation facilities

SENASA shall provide the sealing on following parts of disinfestation facilities from the commencement of disinfestation to the completion.

- A) For a cold treatment ship: Door opening of the hold of the ship
B) For a cold treatment container: Door opening of the container

The cold treatment container with fresh fruits under disinfestation in transit shall be sealed with an official seal from SENASA. This seal is placed after verifying that readings of the temperature sensors are designated temperature or below.

After the disinfestation in transit, temperatures can be raised to commercial temperatures.

7.7. Termination of disinfestation certified by SENASA

SENASA will verify the finishing of the cold treatment previous to the issuance of the phytosanitary certificate, and will send the temperatures data of the cold treatment (Annex 02) through of Peruvian Embassy to MAFF. The temperatures of the cold treatment will be obtained by SENASA through of an agreement signed by SENASA and shipping company.

8. Packing and Packing Area

- ① The disinfested fresh fruits shall be packed at an area which fulfills the following requirements.
 - A) Measures for preventing intrusion of fruit flies, such as screening all the openings of windows, etc., with nets (The diameter of each mesh shall be 1.6mm or less and the same applies hereinafter regarding the net.) must be taken.
 - B) The packaging and storage areas should be under phytosanitary protection. The windows, holes or ventilation shafts and other openings must be protected with nets.
 - C) Access to the packaging area shall be through double doors and/or have air curtains or equivalent measures to prevent the entry of fruit flies.
 - D) The boarding area shall be closed with nets or other systems to prevent the entry of fruit flies.
 - E) No intrusion of fruit flies into the area shall be ensured by, for example, disinfestation of fruit flies with a pesticide before the commencement of usage of the packing area and after the commencement as necessary.
- ② SENASA shall inspect the packing area to verify that the packing area fulfills the conditions of ① before the commencement of usage of the packing area every year in principle.
- ③ A MAFF inspector can verify that the inspection stipulated in ② is carried out

properly in the audit visit.

9. Export inspection and Phytosanitary Certification

- ① SENASA shall issue a phytosanitary certificate after verifying the followings.
 - A) In an export inspection, the fresh fruits equivalent to 2% of the volume of the consignment must be inspected prior to the commencement of cold treatment to find that no fresh fruits or no package is suspected of being contaminated with a fruit fly. If any fruit fly is found in this inspection, the fresh fruits lot will be rejected for export to Japan.
 - B) The consignment is properly disinfested by the way stipulated in 7.
 - C) The other requirements stipulated in this work plan is satisfied.
- ② The following declarations shall be written in the phytosanitary certificate.
 - A) The disinfestation has precisely been carried out according to this work plan.
 - B) The consignment is apparently free from *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*
 - C) Mark and number of sealing.
 - D) Cold treatment container number (only in case of cold treatment container.).

10. Labeling

Each package or bundle of packages of consignment verified by SENASA shall bear labels with the following information with letters of readily visible size at a readily visible place such as a side face of a package.

- Code and name of the packing house.
- Code of the production place.
- To state the destination: “EXPORT TO JAPAN”
- To state that the export inspection is completed : “INSPECTED”

11. Verification by MAFF inspector in audit visit

- ① A MAFF inspector can verify matters which a MAFF inspector deems necessary in addition to the matters stipulated in this work plan in audit visit.
- ② SENASA shall invite a MAFF inspector as follows:
 - A) SENASA shall request MAFF to dispatch a MAFF inspector by letter by one month before the visit commencement date which SENASA hopes.
 - B) SENASA shall prepare a draft schedule for on-site confirmation by the MAFF inspector and submit it to MAFF.
 - C) SENASA and MAFF can have a consultation to determine the schedule for dispatch of the MAFF inspector.

12. Inspection of Consignment at Entry Point

- ① SENASA shall provide a MAFF inspector with the followings prior to verification by the MAFF inspector.
 - A) Phytosanitary certificate signed by an inspector of SENASA who has certified the termination of effectual disinfestation.

- B) Records of disinfection temperature signed by the inspector of SENASA with the official declaration that the effectual disinfection treatment was terminated and verified. The records shall cover data from commencement to termination.
- C) Calibration records of temperature sensors.
- ② A MAFF inspector shall verify the followings in the inspection of consignment at its entry point:
 - A) The cold treatment ship or cold treatment container is in the list stipulated in 7.3 of this work plan, submitted to MAFF by SENASA.
 - B) The calibration record of the probes for each hold and each compartment of a cold treatment ship or each cold treatment container and the record of commencement of disinfection are appropriate.
 - C) In the disinfection period, the fruit pulp temperature shall not be higher than the designated temperature for a designated days continuously (verification of the record of automatic temperature recording device in the hold and the cold treatment container).
 - D) The sealing shall be unbroken and the phytosanitary certificate is attached to the consignment
 - E) There is no infestation with live fruit flies
- ③ Procedures and methods for import inspection other than those in ① shall be carried out in accordance with the Plant Protection Law Enforcement Regulations and the Import Plant Quarantine Regulations of Japan.
- ④ In case any of the following non-compliant cases is found by the MAFF inspector, the MAFF inspector shall order the owner or supervisor of the consignment to destroy or return the consignment.
 - A) No phytosanitary certificate issued by SENASA is attached to the consignment.
 - B) Disinfection stipulated in this work plan is not carried out properly.
 - C) A package or a bundle of packages is broken or opened.
 - D) Sealing of a cold treatment ship or a cold treatment container is not appropriate.
 - E) Labeling is not appropriate.
- ⑤ In case any live fruit fly is detected by the MAFF inspector, MAFF shall take the following actions.
 - A) Notifying SENASA that a live fruit fly has been detected.
 - B) Requesting SENASA to investigate the cause of infestation with a live fruit fly.
- ⑥ In case any live fruit fly is detected by the MAFF inspector, MAFF shall suspend further import inspection. The suspension of inspection shall be continued until MAFF and SENASA come to an agreement on the measures for preventing a recurrence of infestation with fruit fly. To investigate and clarify the cause of the infestation with fruit fly, the MAFF inspector can make audit visit to Peru.

13. Review of Work Plan

SENASA or MAFF may propose revision, etc., of this work plan by official letter if it is deemed necessary.

ANNEX 01

COLD TREATMENT DOCUMENT CERTIFICATE OF LOADING AND CALIBRATION FOR COLD TREATMENT

COUNTRY OF ORIGIN _____
LOCATION OF LOADING _____
NAME OF CARRIER _____
CONTAINER NUMBER _____
COMMODITY _____ No OF CASES _____
TYPE OF AIR DELIVERY _____
TYPE OF LOADING PATTERN _____
RECORDING INSTRUMENT TYPE _____
SERIAL NUMBER _____
PRINT INTERVAL _____

SENSOR CALIBRATION (AT 32 F° , (0 °C))

SENSOR No	TEST			CORRECTION FACTOR	LOCATION
	1	2	3		

RECORDER START TIME _____
START LOADING END LOADING _____
PULP TEMPERATURE AT LOADING _____
CONTAINER SEAL NUMBER SENASA No _____
DATE _____

CERTIFYING OFFICIAL

SIGNATURE

TITLE:

日本向けペルー産うんしゅうみかんの輸出に関するワークプラン
(MAFF 承認 2018年10月17日)

1. 目的

日本向けペルー産うんしゅうみかんの輸出に関するワークプラン（以下、「本ワークプラン」とする。）の目的は、ペルー産日本向けうんしゅうみかん生果実の輸出要件を定めることである。

2. 定義

- ① 対象植物及び地域
本ワークプランで定義される植物は、*Citrus unshiu*の生果実であって、ペルーで生産されたもの（以下、「生果実」という。）
- ② 輸送手段
生果実は、船積貨物で輸入される。
- ③ 植物検疫対象病害虫
 - A) チチュウカイミバエ (*Ceratitis capitata*)
 - B) ミナミアメリカミバエ (*Anastrepha fraterculus*)*A)及びB)は以下「ミバエ」もしくは「ミバエ類」という。

3. 関係組織

- ① ペルー植物防疫機関（以下「SENASA」という。）
- ② 日本国農林水産省（以下「MAFF」という。）
- ③ ペルー柑橘類生産組合（PROCITRUS）、施設作業員・職員、輸出業者等（以下「industry」という。）

4. 関係組織の義務及び役割

- ① SENASA
 - A) 全輸出工程を通じて、本ワークプランで規定されている全ての作業の調整、遂行、監督を行うこと。
 - B) 生果実の検査工程、低温処理及び証明のために、訓練を受けた職員を有すること。
 - C) 温度センサーの較正を確認すること。
 - D) 低温処理を実施すること。
 - E) 日本向け生果実の輸出される荷口ごとに植物検疫証明書を発行すること。
- ② MAFF
 - A) SENASAによって、消毒、こん包場所の検査及び輸出検査が適切に行われたことを確認すること。
 - B) SENASAにより証明された荷口において判明した遵守違反について、SENASAに対して速やかに通知し、各件に対して取られる措置についてSENASAと調整すること。
 - C) 各輸出シーズン初期及び適切と考えられる時期に査察訪問すること。
 - D) 輸入港における荷口の検査をすること。
- ③ 業界関係者
 - A) 本ワークプランに規定された事項及びSENASAによって定められる事項を遵守すること。
 - B) SENASAへ必要な支援を提供すること。
 - C) 本ワークプランで定められた日本側MAFF職員による査察訪問に係る費用を含む費用を負担すること。

5. かんきつ生産地における手順

- ① 日本向け生果実を生産する予定の全ての生産地は、SENASAによって認定され、識別コ

ードを有すること。

② 認定された生産地は、SENASA の公式ウェブサイトに掲載される：www.senasa.gob.pe

6. 生産地からこん包場所施設への果実の移動

① 生果実は、認定された生産地から認定されたこん包施設へと輸送される。これら生果実は、メッシュもしくは防水布で保護された輸送手段により輸送される。

② 生果実のトレーサビリティは、果実輸送文書によって担保される。

7. 消毒

7.1. 温度及び処理期間

ミバエ類を殺虫するため、生果実は、2.1°C以下で少なくとも連続した18日間又は、3.0°C以下で少なくとも連続した23日間（以下、これらの温度を「所定温度」、期間を「所定期間」という。）、生果実の果肉が所定温度に達した後、消毒される。

7.2. 施設の消毒

7.1の消毒を行う施設（以下「消毒施設」という。）は、SENASAによる調査を受けること。SENASAはこれらの施設が、次の全ての条件を満たしていることを確認し、認定消毒施設として指定する。

A) 消毒施設は、消毒の開始から終了に至るまでミバエ類の侵入リスクがないものであること。

B) 消毒施設は、果実の果肉温度を、所定期間の間、所定温度以下に維持する能力を有すること。

C) 消毒施設は、4時間ごとに庫内温度を0.1°C単位で記録することができ、かつ、較正後最低1か月間0.1°C範囲で精度を維持することのできる自動温度記録装置を備えていること。

D) 自動温度記録装置は、生果実の果肉温度を測定するために必要な数の温度センサーを備え、かつ、果肉温度は外部からモニタリング可能であること。

7.3. 消毒施設のリスト

SENASAは、毎年、最初の消毒開始前にMAFFに対して、消毒施設のリストを提出する。当該リストには、以下の情報が含まれていること。

A) 輸送時消毒施設を有する船舶（以下「低温処理船舶」という。）の場合：

船舶の名称、指定番号、指定月日、船会社の名称、荷口を格納する船倉の構造図。

B) 輸送時消毒施設を有する低温処理コンテナの場合（以下「低温処理コンテナ」という。）：

記号及び番号、指定月日、所有者名、コンテナの容積

7.4. 消毒の開始

SENASAは消毒の開始時に、以下の事項を確認すること。

A) 温度センサーの示度の精度は、低温処理直前に氷水中で較正を行うことにより確認されること。

B) 温度センサーは、破碎した氷と水の均一混合液中に設置される。

C) 示度が安定した後、センサーの読み取りを3回連続で行う。各示度は、Annex01に従ってセンサー較正のフォーマットへ入力される。

D) 示度が-0.3°C~0.3°Cの範囲を超えた場合には、その温度センサーは取り替えられる。同様に、連続した示度間で0.1°C以上の差が生じた場合にも、その温度センサーは取り替えられる。

E) 温度センサーは0°Cに較正する。SENASA検査官は、Annex 01の様式に従って、温度センサーの較正を証明する低温処理文書書の発行を行う。

F) 温度センサーは、生果実の中心部に挿入される。

G) 下記の生果実の果肉温度は、所定温度以下であること：

a) 低温処理船舶の場合

各船倉につき4か所以上における生果実（SENASAが、消毒温度が最も高いと考える1か所及び消毒に供される生果実全体の温度が適切に確認できると考える1か所を含む、4か所以上に位置する生果実）。船倉が複数の区画（以下「複数区画」という。）からなる場合、各区画につき3か所以上の果肉温度（SENASAが、消毒温度が最も高いと考える1か所及び消毒に供される生果実全体の温度が適切に確認できると考える1か所を含む、3か所以上に位置する生果実）。

b) 低温処理コンテナの場合

コンテナ内の積荷の中心部を含む3か所以上における生果実（7.5に規定されている3か所に位置する生果実）。

7.5. 生果実の積込及び低温処理コンテナ内における温度センサーの配置

こん包された果実は、SENASAによる公的な監督のもとで、積み付けられること。

積荷用パレットは、センサー較正の後に配列される。また、温度センサーは以下の箱の中にある果実の中心部に配置される。

A) センサー01（果肉）：コンテナの中央列及び前列における果実の箱の最上層。

B) センサー02（果肉）：積荷中心部、すなわち、入口よりおよそ1.5メートル（40フィートコンテナ）又は1メートル（20フィートコンテナ）であって上下方向の中央の箱。

C) センサー03（果肉）：積荷の最上部と底部の間の左側の壁、入口よりおよそ1.5メートル（40フィートコンテナ）又は1メートル（20フィートコンテナ）。

温度センサーを配置し、コンテナを閉じ、30分間待機した後に、全ての果実中心温度が規定温度又はそれ以下に到達したことを確認すること。

パレットは、適切な空気の流れを確保するために同じ高さとする。

7.6. 消毒施設の封印

SENASAは、消毒の開始から終了までの間、消毒施設の以下の部分に封印を施すこと。

A) 低温処理船舶の場合：船舶の船倉の開閉部

B) 低温処理コンテナの場合：コンテナの開閉部

輸送中低温処理下の生果実を収容している低温処理コンテナは、SENASAの公的封印で封印される。当該封印は、温度センサーが所定温度以下になったことが確認された後に施される。

輸送時消毒の後、温度は商業温度に上昇しても構わない。

7.7. SENASAの証明による低温処理の終了

SENASAは植物検疫証明書の発行に先立って低温処理の終了を確認し、また、低温処理の温度データ（Annex02）を、在日ペルー大使館を通してMAFFへ送付する。SENASAは、SENASAと船会社の合意に基づき、低温処理の温度を入手する。

8. こん包及びこん包場所

①生果実は以下の要件を満たす場所でこん包される。

A) 網によるミバエ類の侵入防止措置（窓等全ての開口部の遮蔽等）（各網目の直径は1.6mm以下であること。以下同様。）が取られていること。

B) こん包及び保管場所は、植物検疫上の保護下あること。窓、孔（通気孔）、その他の開口部は網で防護されていること。

C) こん包場所への出入り口は、二重扉及び（及び／もしくは）エアカーテン、あるいは同等の措置によってミバエ類の侵入が防止されていること。

D) 積込み場所は、ミバエ類の侵入を防止するため、網もしくは他の方法により閉鎖されていること。

- E) 当該場所は、必要に応じて、例えば、使用開始前及び開始後に、殺虫剤でミバエ類を殺虫する等の方法により、ミバエ類の侵入が起こらないことが保証されていること。
- ② SENASA は、原則として毎年、こん包場所の使用開始前に、こん包場所が①の条件を満たしていることを確認するため、こん包場所を検査する。
- ③ MAFF 検査官は、査察訪問中に②で規定された検査が適切に実施されていることを確認することができる。

9. 輸出検査及び植物検疫証明書

- ① SENASA は、以下の事項を確認した上で植物検疫証明書を発給する。
- A) 輸出検査では、生果実及びこん包のいずれもミバエ類による汚染の疑いがないことを明らかにするため、低温処理開始前に、荷口容量の2%に相当する生果実を検査する。なお、本検査においてミバエ類が発見された場合、該当する生果実のロットの日本向け輸出は停止される。
- B) 荷口は、7. の消毒が適切に行われたものであること。
- C) その他本ワークプランに規定されている事項の要求が満たされること。
- ② 上記の植物検疫証明書には、以下が特記されていること。
- A) 消毒が本ワークプランに従って正確に行われたこと
- B) チチュウカイミバエ及びミナミアメリカミバエに侵されていないものであること
- C) 封印の記号及び番号
- D) 低温処理コンテナ番号（低温処理コンテナの場合のみ）

10. 表示

SENASA によって証明された荷口の各こん包又は束ねたこん包は、以下の情報を含む表示が、容易に確認できる大きさで、また、こん包の側面等の容易に確認できる場所に添付されていること。

- こん包施設のコード及び名称
- 生産地のコード
- 仕向地を示す：「EXPORT TO JAPAN」
- 輸出検査が終わったことを示す：「INSPECTED」

11. MAFF 検査官による確認

- ① MAFF 検査官は、本ワークプランで規定されている事項に加え、必要と考えられる事項について確認することができる。
- ② SENASA は、次の通り、MAFF 検査官の招致を行う：
- A) SENASA は、希望する査察開始時期の1か月前までに、書面により、MAFF 検査官の派遣を MAFF に要請する。
- B) SENASA は、MAFF 検査官による現地確認の日程案を準備し、MAFF に提出する。
- C) SENASA と MAFF は、MAFF 検査官の派遣日程を協議により決定することができる。

12. 輸入港における荷口の検査

- ① SENASA は、MAFF 検査官の確認に先だって、以下を MAFF 検査官へ提出する。
- A) 消毒終了の確認を行った SENASA の検査官の署名がなされた検査証明書
- B) SENASA の検査官が消毒終了の確認を行った旨の署名がなされた温度記録（消毒の開始時から終了までの記録）
- C) 温度センサーの校正記録
- ② MAFF 検査官は、輸入港での荷口の検査において、以下の事項を確認する。
- A) 低温処理船舶または低温処理コンテナが、本ワークプラン 7.3 で規定されている、SENASA から MAFF に提出されたリストに記載されていること。
- B) 低温処理船舶の各船倉及び各区分又は低温処理コンテナについて、器具の校正記録及び開始記録が適切であること。

- C) 消毒期間中、果肉温度が、所定期間の間、所定温度を上回っていないこと（SENASA から提出される船倉及び低温処理コンテナ内の自動温度記録装置による記録の確認）。
 - D) 封印が破損していないこと及び植物検疫証明書が荷口に添付されていること。
 - E) 生きたミバエ類の寄生がないこと。
- ③ ①に記載されている以外の輸入検査のための手順及び方法は、日本の植物防疫法施行規則及び輸入植物検疫規則と合致したものであること。
- ④ MAFF 検査官によって、次のいずれかの遵守違反事例が発覚した場合、MAFF 検査官は荷口の所有者又は管理者に対し、当該荷口の破棄もしくは返送を命じる。
- A) SENASA によって発給された植物検疫証明書が、荷口に添付されていない場合。
 - B) 本ワークプランで規定されている消毒が適切に実施されていない場合。
 - C) こん包または束ねた荷口が破損又は開けられていた場合。
 - D) 低温処理船舶、低温処理コンテナの封印が適切でない場合。
 - E) 表示が適切でない場合。
- ⑤ MAFF 検査官によりミバエ類が発見された場合、MAFF 検査官は、以下の行為を行う。
- A) SENASA に対して生きたミバエ類が発見されたことを通知すること。
 - B) SENASA に対して、ミバエ類の寄生の原因を調査するよう要請すること。
- ⑥ MAFF 検査官により生きたミバエ類が発見された場合、MAFF は以降の輸入検査を延期すること。検査は、再発防止措置について、MAFF 及び SENASA 双方が合意に至るまでの間、延期すること。当該調査とミバエ寄生の原因解明のため、MAFF 検査官は、ペルーを査察訪問することができる。

13. ワークプランの見直し

SENASA 又は MAFF は、必要と考えられる場合は、公式書簡により、本ワークプランの改訂等を提案することができる。