

植物検疫措置に関する国際基準 (ISPM)案



*Bactrocera melanotus*及び*B. xanthodes*に
対するパパイヤの強制通風加熱処理
(ISPM28付属書案)



これまでの経緯

- 2009年 加盟国から提案
- 2010年7月～2013年7月
植物検疫処理に関する技術パネル(TPPT)
で検討、提案国へ追加情報の提出要請
各国協議に向け基準委員会(SC)へ提出
- 2013年9月 TPPTで処理条件を承認
- 2014年3月 SCで各国協議案として承認

対象害虫及び対象品目

- *Bactrocera melanotus*, *B. xanthodes*

クック諸島



Crop Protection Compendium

メラネシア
ポリネシア



- **パパイヤ生果実**

Carica papaya





処理基準

- ①湿度60%以上で、庫内温度を室温→48.5°Cに上昇
- ②少なくとも3時間、又は果実中心温度47.5°C到達
- ③湿度60%、庫内温度48°C、果肉温度47.5°C以上で20分
- ④処理後、24-26°Cの水で冷却70分

信頼レベル95%でのEffective Dose (ED)99.9914



根拠文献及び関連情報

根拠文献： Waddell *et al.*(1997)

Quarantine heat treatment for *Bactrocera melanotus* (Coquillett) and *B. xanthodes* (Broun) (Diptera: Tephritidae) in Waimanalo papaya in the Cook Islands. In A.J. Allwood & R.A. Drew, eds. Management of fruit flies in the Pacific. A regional symposium, Nadi, Fiji. *ACIAR Proceedings*, 76: 251–255.

関連情報：

- 当初提案では、ミカンコミバエ等10種ミバエとそれらの全ての寄主果実が対象
- しかし、TPPTはWaddell *et al.*(1997)を基に*Bactrocera melanotus*と*B. xanthodes* 2種ミバエとパパイヤ果実のみに対象を限定

参考 パパイアの強制通風加熱処理基準 (USA, NZ)



輸入国	輸出国	処理基準 (果実中心温度と保持 時間)	対象ミバエ種
USA	ベリーズ ハワイ	47.2°C以上 5分間	チチュウカイミバエ、ミカンコ ミバエ、ウリミバエ
NZ	クック諸島	<u>47.2°C以上20分間</u>	ミバエ類

今回の提案基準:

47.5°C以上 20分間 *Bactrocera melanotus*, *B. xanthodes* 対象