

# 이집트산 오렌지 생과실 위험관리방안

## □ 위험관리방안 요구 대상 병해충

- 검역병해충(금지해충 포함) 53종(병 23, 해충 30종)중 6종(병2, 해충4)
  - *Septoria citri*(진균일종)
  - *Citrus leprosis virus*(바이러스류)
  - *Bactrocera zonata*(과실파리류; 복숭아과실파리)
  - *Ceratitis capitata*(과실파리류; 지중해과실파리)
  - *Pantomorus cervinus*(바구미류; 장미둥근흙바구미)
  - *Cryptoblabes gnidiella*(명나방류)

## □ 위험관리방안 개요

- 이집트 식물검역소에서 수출과수원으로 지정한 곳에서 생산된 이집트산 오렌지(3품종: 네이블, 발렌시아, 발라디 품종) 생과실만을 수입허용
- 지정된 수출과수원에서 우리측 우려병해충을 ‘과수원병해충방제프로그램’에 의거 예찰·방제하고, 예찰결과 2종의 병원체(*Septoria citri* 및 *Citrus leprosis virus*)가 발생하지 않은 과수원에 대해서만 수입 허용
- 과실파리에 대해서는 과실 중심부 온도 1.7℃이하에서 16일간 저온처리(육상 또는 수송 중) 되고, 우리측 방역관의 현지검사를 통해 확인된 것만 수입 허용
- 수출입 검사에서 살아있는 과실파리가 발견될 경우 이집트 식물검역소측이 원인을 규명하고 개선조치가 취해질 때까지 이집트산 오렌지 생과실의 수출입 및 검사를 잠정적으로 중지
- 기타 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 식물방역법에 따라 소독, 폐기 또는 반송

첨부. 이집트산 오렌지 생과실의 대한국 수출을 위한 식물위생요건안1부.

# 이집트산 오렌지 생과실의 대한민국 수출을 위한 식물위생요건안

이집트산 오렌지(*Citrus sinensis*) 생과실의 대 한국 수출과 관련하여 양국을 대표하여 이집트 식물검역소(이하 "CAPQ")와 대한민국 식물검역소(이하 "NPQS")는 다음과 같은 식물위생요건에 합의하였다.

## 제1장 일반요건

제1조(일반요건) 이집트산 오렌지 생과실의 대한민국 수출 식물위생요건 (이하 "요건")의 일반 요건은 다음과 같다.

### 1. 적용지역 및 식물

이집트에서 생산된 오렌지(네이블, 발렌시아, 발라디)과실로서 CAPQ가 수출과수원을 지정하여 병해충 방제를 철저히 수행한 지역에서 생산된 것에 대하여 이 요건을 적용한다.

### 2. 수출과수원 및 재배지검사

가. CAPQ는 "제1호"의 대한민국 수출과수원에서 [별표]의 검역병해충이 발생되지 않도록 재배 중 "과수원병해충방제프로그램"에 의거 검사하고

적절한 방제조치를 실시하여야 하며, 특히 *Septoria citri* 및 *Citrus leprosis virus*를 동 프로그램상의 예찰대상에 포함하여 정기적으로 잎과 과실에 대한 예찰을 실시하여야 한다.

나. CAPQ는 현지검사를 수행하는 NPQS 식물방역관이 이집트에 도착하는 즉시 재배지검사 결과를 NPQS 식물방역관에게 제출하여야 하고, NPQS식물방역관은 재배지검사 결과를 검토한 후 필요시 재배지에서 검사대상 병해충의 발생상태를 확인할 수 있다.

다. CAPQ에 의한 재배지검사 및 NPQS 식물방역관에 의한 재배지 확인 결과 한국측 우려병원체 2종(*Septoria citri* *Citrus leprosis virus*) 중 한 종이라도 발견된 재배단지에서 생산된 생과실은 당해 시즌 동안 대한민국 수출에서 제외되어야 한다.

라. CAPQ는 상기 2종의 우려병원체를 포함하여 [별표]의 검역병해충이 이집트 오렌지 재배지역(governorates)에서 발발하거나 현황이 변화될 경우 즉시 NPQS에 통보하여야 한다.

### 3. 현지검사 요청

가. CAPQ는 NPQS 식물방역관의 현지검사를 요청하여야 하며, NPQS 식물방역관 출발일 30일전까지 요청 서신이 NPQS에 접수되어야 한다. 동 요청 서신에는 다음 사항이 포함되어야 한다.

- (1) NPQS 식물방역관의 파견기간
- (2) 수출예정 물량

(3) 저온처리 장소(육상 저온처리의 경우) 또는 검사시설 및 과실 보관 장소(수송 중 저온처리의 경우)

나. CAPQ는 현지검사를 위해 파견된 NPQS 식물방역관이 검역업무를 원만히 수행할 수 있도록 최대한 편의를 제공하여야 하며, 현지 검사와 관련된 모든 비용은 이집트측이 부담하여야 한다.

#### 4. 요건의 재검토

이 요건은 양국이 서명한 날부터 효력을 가지며, 요건안의 개정이 필요하다고 인정되는 경우 양국 합의하에 개정할 수 있다.

#### 5. 세부요령 등 제정

NPQS 소장은 이 요건에 정하여지지 않은 필요한 사항을 별도로 정할 수 있다.

### 제2장 육상에서 저온 처리되는 생과실에 대한 요건

제2조(육상에서 저온처리 되는 생과실에 대한 요건) 육상에서 저온 처리되는 생과실에 대한 요건은 다음과 같다.

#### 1. 화물의 수송방법

선박화물 또는 항공화물로 수송되어야 한다.

#### 2. 생과실의 선과

- 가. “제1조제2호”에 적합한 생과실은 저온처리 전에 병해충 부착과, 피해과 등이 선별되어야 하고, 세척 및 살균제 침지를 실시한다.
- 나. 가목의 이행과정은 한·이집트 식물방역관이 입회하여 확인할 수 있다.

### 3. 생과실의 선과·포장장소(이하 “선과장소”), 포장방법 및 표시 등

가. 선과장소의 요건은 다음과 같다.

- (1) 선과·포장작업은 CAPQ가 승인한 장소에서 저온처리 이전에 완료되어야 하며 포장된 과실은 저온처리시설로 이동되어야 한다
- (2) CAPQ는 한국 수출용 과수원으로 승인된 과수원에서 생산된 과실만 수출용 상자로 포장되도록 보장하여야 한다. 한국 수출용 과실은 여타 시장용 과실과 혼합되지 않도록 분리되고 격리되어야 한다.
- (3) CAPQ는 등록된 선과장이 대한국 수출 오렌지를 공급한 생산자에 대한 기록이 작성되어 필요시 확인될 수 있도록 보장하여야 한다.

나. 만약 상자에 구멍이 있을 경우의 포장방법은 다음 요건 중 최소한 하나의 요건이 충족되어야 한다.

- (1) 개별 상자는 1.6 mm이하의 망으로 모든 구멍을 봉한다.
- (2) 모든 상자 및 파렛트는 저온처리 후에 망으로 포장되어야 한다.
- (3) 과실상자 더미(구멍은 망으로 봉하지 않음)의 파렛트는 저온처리 후에 비닐로 안전하게 포장되어야 한다.
- (4) 과실상자는 외부에 노출되지 않고 직접 저온처리시설에서 컨테이너로

적재되거나 또는 방충시설의 보관 장소에서 직접 컨테이너로 적재한다.

#### 다. 포장상자 등 표시

- (1) 각 파렛트 4측면에는 ‘한국 수출용’이라는 마크를 표시하여야 하며, 한·이집트 합동검사 후에는 ‘검사완료’라는 문구를 4측면에 부착하여야 한다.
- (2) 각 포장상자에는 행선지가 한국이라는 표시와 함께 수출회사명, 생산지, 품종, 과수원 및 선과장의 등록번호 등이 표기된 표지를 부착하여야 한다.

### 4. 저온처리시설 및 저온처리방법

#### 가. 저온처리시설

- (1) 저온처리시설은 다음 “나목”의 처리가 가능한 시설이어야 한다.
- (2) 저온처리시설에는 처리실의 온도와 적재된 과실 중심부의 온도를 측정하기 위한 온도계가 설치되어야 한다. 또한 처리 기간 중 매시간 마다 온도기록을 출력할 수 있어야 하며, 외부에서도 확인할 수 있어야 한다.

#### 나. 저온처리방법

당해 생과실은 “가목(2)”의 요건을 갖추고 있는 시설에서 한·이집트 식물방역관의 입회하에 다음과 같이 저온 처리한다.

- (1) 저온처리에 사용되는 온도감지기  $-3^{\circ}\text{C}$ 에서  $3^{\circ}\text{C}$  온도범위에서

$\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ 의 정밀도를 가져야 하며, 매 저온처리를 시작하기 전에 얼음물을 이용하여 5분 동안 영점조정을 하여야 하며  $0^{\circ}\text{C}$ 에서  $\pm 0.6^{\circ}\text{C}$ 의 범위를 넘는 온도감지기는 교체되어야 한다.

(2) 저온처리실(또는 컨테이너)별로 사과실 중심부에 4개소 이상, 그리고 공간에 2개소 이상의 온도감지기가 다음과 같이 설치되어야 한다.

(가) 사과실 중심부의 온도감지기는 저온처리실의 경우 중앙 적하물 중심부 및 최상부와 냉각풍 출구 부근의 적하물 중심부 및 최상부에 각각 1개 이상을 설치하고, 컨테이너의 경우에는 첫 번째 파렛트 2번째 층에 1개, 컨테이너 중앙부의 파렛트 4번째 층에 1개와 마지막 파렛트의 2번째 및 6번째 층에 각각 1개 이상을 설치한다.

(나) 공간의 온도감지기는 저온처리실의 경우에는 냉각풍의 입구 및 출구에 각각 1개 이상을 설치하고, 컨테이너의 경우에는 공기가 들어오는 곳과 공기가 나가는 곳에 각각 1개 이상을 설치한다.

(3) 저온처리는 사과실의 중심부 온도  $1.7^{\circ}\text{C}$ 이하에서 계속하여 16일간 저온처리 하여야 하며, 모든 온도 감지기가 지정된 온도이하로 도달한 후부터 저온처리 시작으로 간주한다.

(4) 저온 처리기간 중 온도가 적정하게 유지되지 않을 경우에는 과실온도가 적정온도( $1.7^{\circ}\text{C}$  이하)에 도달하는 시점부터 다시 계속하여 “(3)호”에 의거 지정된 일수 동안 저온처리를 실시하여야 한다.

- (5) 저온 처리기간 중 일부 온도감지기가 연속된 4시간 동안 온도기록을 하지 못하는 경우 당해 처리는 실패한 것으로 간주하고 “(3)호”에 의거 지정된 일수 동안 저온처리를 다시 실시할 수 있다.

## 5. 생과실 운반시의 안전조치

저온 처리된 생과실은 과실파리류의 감염을 방지할 수 있도록 시설된 방충건물 및 운반하고자 하는 장소(또는 컨테이너) 사이가 방충시설된 곳에서 운반하여야 한다.

## 6. 저온 처리된 생과실의 보관 장소

가. 저온처리가 끝난 생과실은 CAPQ에 의해 지정된 장소에 보관되어야 한다.

나. 저온 처리된 과실을 구멍이 있는데 망이 없거나 비닐로 포장되지 아니한 상자에 넣어 보관하는 경우, 그 보관 장소는 과실파리 등이 침입할 수 없도록 모든 창문 또는 개방부위에 방충망(구멍의 크기가 직경 1.6mm 이하의 것)을 설치하여야 한다.

## 7. 저온처리시설, 선과장소 및 보관 장소의 적정여부 조사

한·이집트 식물방역관은 저온처리시설과 선과장소 및 보관 장소가 요건에 적합한지의 여부를 매년 1회 이상 조사하여야 한다.

## 8. 생과실의 수출검사 및 증명

당해 생과실은 한·이집트 식물방역관에 의해 다음과 같은 방법으로 공동검사가 실시되어야 한다.

가. 검사장소 : 당해 생과실의 선과장소 또는 저온처리시설

나. 검사방법

(1) 각 저온처리 시설 내에 있는 전체 상자수의 2%에 대해서 [별표]의 모든 병해충에 대해 검사를 실시한다. 한·이집트 식물방역관은 검역병해충 특히, [별표]의 검역병해충이 없는지를 확인한다. 하나의 저온처리실에서 1회에 처리된 물량 전체를 한 더미로 구성한다.

(2) “(1)”의 검사 결과 [별표]의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 다음과 같이 처리하여야 한다.

(가) 과실판리 등 살아있는 금지병해충이 발견되는 경우에는 당해 더미를 불합격 처리하고, CAPQ가 원인을 규명한 후 원인에 대한 개선조치가 취해질 때까지 오렌지 생과실의 한국 수출을 중지한다.

(나) 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 당해 더미는 불합격된다. 다만, 불합격된 더미는 병해충을 사멸시키거나 제거 후 “(1)”의 검사를 다시 실시 한 다음 선적할 수 있다.

(3) 한·이집트 식물방역관은 검사가 완료된 과실을 적재한 컨테이너를 봉인하고 검사증명서(PC)에 컨테이너 번호와 봉인번호를 기재한다.

(4) 검사가 완료된 생과실의 화물은 CAPQ가 발행한 식물검사합격 증명서(PC)가 첨부되어야 하며, 동 증명서에는 다음 사항이 부기되어 발급되어야 하고, NPQS 식물방역관은 동 증명서 확인 결과를 부기하고 서명한다.

(가) “이 오렌지는 1.7℃ 이하에서 16일간 저온처리 되었음”

(나) “이 오렌지는 재배지검사 및 수출검사 결과 *Septoria citri*, *Citrus leprosis virus*, *Pantomorus cervinus*, *Crypoblabes gnidiella*가 없는 것으로 간주됨

(다) 다음과 같은 한국 식물방역관에 의한 확인결과

저온처리일자(이집트현지시간)	
검 사 일 자	
검 사 자	
검 사 결 과	

## 9. 수입검사

가. 당해 생과실의 화물이 수입항에 도착되면 NPQS는 다음 사항을 검사한다.

- (1) 식물검사합격증명서(PC)의 부기사항과 NPQS 식물방역관에 의한 검사결과 등 동 증명서에 기재된 사항이 적정한지의 여부
- (2) 포장의 봉인상태와 파손 여부

나. “가목”의 검사결과 이상이 있는 경우에는 당해 화물의 전부 또는 일부가 폐기 또는 반송 처리된다.

다. “가목”의 검사 결과 이상이 없는 경우 NPQS는 관련규정에 따라 수입검사를 실시한다.

시료를 채취하여 실험실에서 정밀 검사를 실시한다.

라. 수입검사과정에서 [별표]의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물은 다음과 같이 처리된다.

(1) 과실과리 등 살아있는 금지병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물은 불합격 처리되고, CAPQ가 원인을 규명하고 그 원인에 대한 개선조치가 취해질 때까지 오렌지 생과실의 검사와 수입이 잠정적으로 중지된다. 단, 원인조사는 양국이 공동으로 실시할 수 있으며, 조사결과에 대한 협의를 통해 당해 조치의 지속여부 및 조치방법을 결정한다.

(2) 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 한국 식물방역법에 따라 소독, 폐기 또는 반송 처리된다.

마. 위에 열거된 사항 이외의 사항에 대하여는 한국의 식물방역 관련법령 및 규정이 적용된다.

### 제3장 수송 중 저온 처리되는 생과실에 대한 요건

제3조(수송 중 저온 처리되는 생과실에 대한 요건) 수송 중 저온 처리되는 생과실에 대한 요건은 다음 각호와 같다.

## 1. 화물의 수송방법

선박화물로 수송되어야 한다.

## 2. 생과실의 선과 및 포장

- 가. “제1조제2호”에 적합한 생과실은 병해충 부착과, 피해과 등이 선별되어야 하고, 세척, 살균제 침지를 실시한다.
- 나. 화물의 보전 상태를 보증하기 위하여 ‘한국 수출용’이라는 마크를 각 파렛트의 4측면에 표시하여야 한다.
- 다. “가목 및 나목”의 이행과정은 한·이집트 식물방역관이 입회, 확인할 수 있다.

## 3. 생과실의 수출검사 및 증명

- 가. 저온처리시설별로 전체 상자수의 2%에 대해서 [별표]의 모든 병해충에 대해 검사를 실시한다. 한·이집트 식물방역관은 검역병해충 특히, [별표]의 검역병해충이 없는지를 확인한다.
- 나. 검사결과 [별표]의 과실과리 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물을 소독 처리하여 병해충을 사멸시킨 후 선적하여야 한다. 소독처리를 할 수 없을 때에는 당해 화물은 한국으로 수출될 수 없다.
- 다. 수출검사 후에는 ‘검사완료’라는 문구의 표시를 파렛트의 4측면에 각각 부착하여야 한다.

라. 한·이집트 식물방역관은 선박의 저온 처리실 또는 컨테이너의 온도감지기가 정확한지의 여부를 확인한 후 과실을 적재하고, 선박의 저온 처리실 또는 컨테이너를 봉인하고 컨테이너번호 및 봉인번호를 검사증명서(PC)에 기재한다.

마. 적재된 과실 중심부 온도가 적정온도(1.7℃ 이하)에 도달한 것을 확인한 후, CAPQ는 검사증명서(PC) 부기란에 다음 부기 사항을 부기하여 검사증명서(PC)를 발급하고, NPQS 식물방역관은 동 검사증명서 이면에 다음 확인사항을 부기하고 서명한다.

(1) 부기 사항

(가) “이 오렌지는 수송 중 1.7℃ 이하에서 16일 이상 저온 처리될 것임”

(나) “이 오렌지는 재배지검사 및 수출검사 결과 *Septoria citri*, *Citrus leprosis virus*, *Pantomorus cervinus*, *Crypoblabe gnidiella*가 없는 것으로 간주됨

(2) NPQS 식물방역관의 확인 사항

저온처리개시 일자(이집트현지시간)	
검 사 일 자	
검 사 자	
검 사 결 과	

4. 검사시설 및 과실 보관 장소의 적정성 여부 조사

한·이집트 식물방역관은 검사시설과 보관 장소가 요건에 적합한지의 여부를 매년 1회 이상 조사하여야 한다.

## 5. 저온처리 시설 및 저온처리방법

### 가. 저온처리시설(선박 또는 컨테이너)

- (1) 저온처리 시설 내의 온도와 적재된 생과실의 과육 중심부 온도를 외부에서 수시로 확인할 수 있고 매시간 온도를 기록할 수 있는 자동온도기록장치를 갖추고 있을 것.
- (2) 저온처리에 사용되는 온도감지기는  $-3^{\circ}\text{C}$ 에서  $3^{\circ}\text{C}$  온도범위에서  $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ 의 정밀도를 가져야 하며, 매 저온처리를 시작하기 전에 얼음물을 이용하여 5분 동안 영점조정을 하여야 하며  $0^{\circ}\text{C}$ 에서  $\pm 0.6^{\circ}\text{C}$ 의 범위를 넘는 온도감지기는 교체되어야 한다.

### 나. 저온처리방법

- (1) 선박의 저온처리실의 경우는 4개소 이상의 생과실 중심부와 2개소 이상의 공간에 온도 감지기를 설치하여야 하며, 컨테이너의 경우는 3개소 이상의 생과실 중심부에 온도 감지기를 다음과 같이 설치하여야 한다.

(가) 선박의 저온처리실의 경우, 4개의 생과실 중심부 온도감지기를 중앙 적하물 중심부 및 최상부와 냉각풍 출구 부근의 적하물 중심부 및 최상부에 각각 1개 이상을 설치하되, 저온 처리실이 2개 이상의 데크로 나뉘어져 있는 경우에는 각 데크에 3개의 온도 감지기를 설치한다. 2개의 공간 온도감지기는, 냉각풍의

입구 및 출구에 각각 1개 이상을 설치한다.

(나) 컨테이너의 경우에는 3개의 생과실 중심부 온도감지기를 안 쪽으로부터 첫 번째 파렛트의 2번째 층, 컨테이너 중앙부 파렛트의 4번째 층과 마지막 파렛트의 6번째 층에 각각 1개 이상을 설치한다. 공간 온도는 컨테이너에 내장된 감지기를 이용하여 측정한다.

(2) 저온처리는 생과실의 중심부 온도가 1.7℃이하에 도달한 후 이 온도 이하에서 계속하여 16일 이상 저온 처리되어야 하며, 처리 기간 중 처리온도가 적정하게 유지되지 않을 경우 적정온도가 유지되는 시점부터 다시 정해진 일수 동안 계속하여 저온처리를 실시하여야 한다.

## 6. 수입 검사

가. 당해 생과실의 화물이 수입항에 도착되면, NPQS는 검사증명서(PC)의 부기사항, NPQS 식물방역관의 확인여부 등 동 증명서에 기재된 사항의 적정여부를 확인하고, 확인결과 이상이 있는 경우에는, 당해 화물을 폐기 또는 반송 처리한다.

나. NPQS는 오렌지가 적정온도에서 정해진 일수 동안 처리 되었는지와 선박의 해치 또는 컨테이너의 봉인상태를 확인하고, 처리에 잘못이 있거나 봉인이 파손된 경우, 당해 컨테이너 또는 저온처리실의 모든 오렌지를 적정온도가 유지된 시점부터 다시 온도

및 정해진 일수 동안 저온처리를 실시하거나 폐기 또는 반송 처리한다.

다. “가목과 나목”의 확인결과, 이상이 없는 경우 NPQS는 관련규정에 따라 수입검사를 실시한다.

라. 수입검사과정에서 [별표]의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물은 다음과 같이 처리한다.

(1) 과실파리 등 살아있는 금지병해충이 발견되는 경우에는 당해 화물은 불합격 처리되고, CAPQ가 원인을 규명하고 그 원인에 대한 개선조치가 취해질 때까지 오렌지 생과실의 검사와 수입이 잠정적으로 중지된다. 단, 원인조사는 양국이 공동으로 실시할 수 있으며, 조사결과에 대한 협의를 통해 당해 조치의 지속여부 및 조치방법을 결정한다.

(2) 금지병해충 이외의 살아있는 검역병해충이 발견되는 경우에는 한국 식물방역법에 따라 소독, 폐기 또는 반송 처리한다.

마. 위에 열거된 사항 이외의 사항은 한국 식물방역 관련 법령 및 규정이 적용된다.

[별표]

## 이집트산 오렌지 생과실의 검역병해충

### ○ 병(5종)

*Capnodium citricolum*, *Hendersonula toruloidea*, *Phoma glomerata*, *Septoria citri*<sup>1,3</sup>, *Citrus leprosis virus*<sup>1,3</sup>

### ○ 해충(40종)

*Aceria aegyptiaca*, *Aceria sheldoni*, *Aleurothrixus floccosus*, *Aonidiella aurantii*, *Aonidiella orientalis*, *Aphis fabae*, *Aspidiotus nerii*, *Aulacaspis tubercularis*, *Bactrocera zonata*<sup>2</sup>, *Brevipalpus phoenicis*, *Ceratitis capitata*<sup>2</sup>, *Ceroplastes floridensis*, *Ceroplastes rusci*, *Coccus longulus*, *Cochilecella acuta*, *Cryptoblabes gnidiella*<sup>3</sup>, *Eobania vermiculata*, *Eutetranychus orientalis*, *Euzopherodes vapidella*, *Ferrisia virgata*, *Icerya aegyptiaca*, *Icerya seychellarum*, *Ischnaspis lonirostris*, *Lepidosaphes beckii*, *Maconellicoccus hirsutus*, *Mycetaspis personata*, *Myelois ceratoniae*, *Nipaecoccus viridis*, *Pantomorus cervinus*<sup>3</sup>, *Parabemisia myricae*, *Parlatoria ziziphi*, *Phyllocoptruta oleivora*, *Prays citri*, *Rumina decollata*, *Saissetia oleae*, *Scirtothrips aurantii*, *Tetranychus neocaledonicus*, *Theba pisana*, *Tuckerella nilotica*, *Xeropicta (Helicella) vestalis*

<sup>1</sup> 재배지검사 후 식물위생증명서 상의 부기가 요구되는 병해충

<sup>2</sup> 금지해충으로서 저온처리가 필요한 병해충

<sup>3</sup> 수출검사 후 식물위생증명서 상의 부기가 요구되는 병해충

※ 여기에 계기되지 않은 병해충이 도착지 검역과정에서 발견되는 경우  
분류동정 및 위험분석을 거쳐 처분여부를 결정한다.

DRAFT