



16消安第6377号  
平成16年12月1日

横浜植物防疫所長 殿

消費・安全局長

台湾産パパイヤ及びマンゴウ生果実に関する植物検疫実施細則の一部改正について

今般、平成16年12月1日農林水産省告示第2083号（台湾から発送されるソロ種のパパイヤ生果実並びにアーヴイン種、カイト種及びハーデイン種のマンゴウ生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件の一部を改正する件）の施行に伴い、「台湾産パパイヤ及びマンゴウの生果実に関する植物検疫実施細則」を別紙のとおり一部改正したのでお知らせする。



台湾産パイナップル及びマンゴウの生果実に関する植物検疫実施細則（昭和57年7月28日付け 53農蚕第5514号）一部改正新旧  
 対照表（案） （傍線の部分は改正部分）

改 正 案	現 行
台湾産パイナップル及びマンゴウの生果実に関する植物検疫実施細則	台湾産パイナップル及びマンゴウの生果実に関する植物検疫実施細則
1 } [略]	1 } [略]
4	4
5 検査及び消毒の実施の確認	5 検査及び消毒の実施の確認
(1) 消毒の実施の確認	(1) 消毒の実施の確認
[略]	[略]
ア 蒸熱処理による消毒	ア 蒸熱処理による消毒
(7) マンゴウ生果実	(7) 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、庫内温度を
a 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、庫内温度を30度に設定し、生果実をその温度で30分間以上保持させたことを確認すること。	30度に設定し、生果実をその温度で30分間以上保持させたことを確認すること。
b 庫内温度を30度から41度まで45分間以内で上昇させ、41度からは速やかに、47.5度に到達させたことを確認すること。	(イ) 庫内温度を30度から41度まで45分間以内で上昇させ、41度からは速やかに、47.5度に到達させたことを確認すること。
c 積み上げられた生果実の上部、中部及び下部の生果実の中心温度が飽和蒸気により46.5度に到達した後、その温度以上で30分間保持させたことを確認すること。	(ロ) 積み上げられた生果実の上部、中部及び下部の生果実の中心温度が飽和蒸気により46.5度に到達した後、その温度以上で30分間保持させたことを確認すること。
d 上記cの後、生果実の中心温度を速やかに常温まで下げたことを確認すること。	(ハ) 上記(ロ)の後、生果実の中心温度を速やかに常温まで下げたことを確認すること。
e 生果実の中心温度の測定点が正確であったことを確認すること。	(ニ) 生果実の中心温度の測定点が正確であったことを確認すること。
(イ) 台農二号種パイナップル生果実	
a 蒸熱処理施設において、相対湿度40から60パーセントの条件下で、積み上げられた生果実の上部、中部及び下部の生果実の中心温度が一定の上昇率で43度まで上がり、引き続き飽和蒸気により当該中心温度が47.2度に達したことを確認すること。	
b 上記aの後、生果実の中心温度を速やかに常温まで下げたことを確認すること。	
c 生果実の中心温度の測定点が正確であったことを確認すること。	

改 正 案	現 行
イ [略] (2) } [略] (3)  6 } [略] 8	イ [略] (2) } [略] (3)  6 } [略] 8