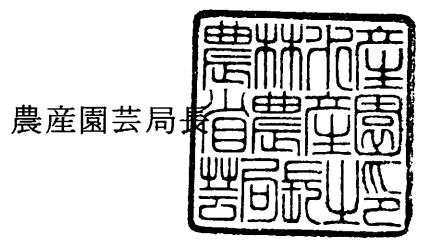




12農産第7232号
平成12年10月10日

横浜植物防疫所長 殿



「イスラエル国産スイートオレンジ，グレープフルーツ及びスウィーティ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，イスラエル国植物検疫機関からの提案を踏まえ，「イスラエル国産スイートオレンジ，グレープフルーツ及びスウィーティ生果実に関する植物検疫実施細則」（平成2年3月20日付け2農蚕第1124号農蚕園芸局長通知）の一部をそれぞれ別紙新旧対照表のとおり改正したので，通知する。



新旧対照表

(別紙)

「イスラエル国産スウィートオレンジ、グレープフルーツ及びスウィーティー生果実に関する植物検疫実施細則」
 (平成2年3月20日2農蚕第1124号農蚕園芸局長通知)

(注) 傍線部は改正部を示す。

改正後	現行
<p>1 検査及び消毒の確認</p> <p>(1) [略]</p> <p>(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</p> <p>ア [略]</p> <p>イ 消毒の開始の確認</p> <p>告示6の(2)のイの輸出港における消毒の開始の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。</p> <p>(ア) 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)のア、イ及びウに定められた温度(0.5℃又は1.5℃)となっていることを、低温処理船舶にあつては船室ごとに4か所(通常の大きさの船室複数により構成されている船室(以下「<u>複数デッキ</u>」という。)にあつては、<u>デッキごとに3か所</u>)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。</p> <p>(イ)～(エ) [略]</p> <p>ウ [略]</p> <p>(3) [略]</p>	<p>1 検査及び消毒の確認</p> <p>(1) [略]</p> <p>(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</p> <p>ア [略]</p> <p>イ 消毒の開始の確認</p> <p>告示6の(2)のイの輸出港における消毒の開始の確認は、次により、原則として、イスラエル国植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。</p> <p>(ア) 生果実の中心部の温度が予備冷蔵により告示5の(1)のア、イ及びウに定められた温度(0.5℃又は1.5℃)となっていることを、低温処理船舶にあつては船室ごとに4か所(通常の大きさの船室2室により構成されている船室(以下「<u>ツインデッキ</u>」という。)にあつては、<u>6か所</u>)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。</p> <p>(イ)～(エ) [略]</p> <p>ウ [略]</p> <p>(3) [略]</p>

改正後	現行
<p>2 消毒施設</p> <p>(1)</p> <p>(2) 告示5の(1)の低温処理船舶は、次のすべての条件に適合しているものとする。</p> <p>ア・イ [略]</p> <p>ウ イの自動温度記録装置は、船室内の気温測定用として2本以上の温度センサー及び生果実の中心部の温度測定用として4本以上の温度センサーを有していること。</p> <p><u>ただし、複数デッキにあっては、気温測定用として最上段のデッキに2本以上の温度センサー及び当該デッキ以外の各デッキに1本以上の温度センサーを、生果実の中心部の温度測定用として各デッキに3本以上の温度センサーを有していること。</u></p> <p>エ [略]</p> <p>(3)～(5) [略]</p> <p>3～6 [略]</p>	<p>2 消毒施設</p> <p>(1)</p> <p>(2) 告示5の(1)の低温処理船舶は、次のすべての条件に適合しているものとする。</p> <p>ア・イ [略]</p> <p>ウ イの自動温度記録装置は、船室内の気温測定用として2本以上の温度センサー及び生果実の中心部の温度測定用として4本以上の温度センサーを有していること。</p> <p><u>ただし、ツインデッキにあっては、気温測定用として3本以上の温度センサー及び生果実の中心部の温度測定用として6本以上の温度センサーを有していること。</u></p> <p>エ [略]</p> <p>(3)～(5) [略]</p> <p>3～6 [略]</p>