

○農林水産省告示第三百二十六号

植物防疫法施行規則(昭和二十五年農林省令第七十三号)別表一の二の項の規定に基づき、昭和五十五年四月三日農林水産省告示第四百三十七号(植物防疫法施行規則別表一の二の項の台湾から発送されるボンカン、タンカン、リュウチン種のスウィートオレンジ及びいしの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める件)の一部を次のように改正し、昭和六十三年三月三十日から施行する。

昭和六十三年三月二十五日

農林水産大臣 佐藤 隆

四 生産地における消毒

四 生産地における消毒

(一) ボンカンの生果実については、次のいずれかの方法による消毒が行われたものであること。

ア 低温処理施設において、生果実の中心部が一度になつた後、引き続き十四日間その温度で消毒すること。

イ くん蒸施設において、その内容積一立方メートル当たり十グラムのエチレンダイブromaidを使用して十五度以上の温度で二時間くん蒸すること。この場合、生果実は、未包装のままでくん蒸を行うこととし、一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の五十パーセントを超えないこと。

ロ タンカン及びリュウチン種のスウィートオレンジの生果実については、くん蒸施設において、(一)のイの処理方法によりくん蒸すること。

ハ いしの生果実については、次のいずれかの方法による消毒が行われたものであること。

ア 次の(ウ)、(イ)の順序で消毒すること。

(ウ) 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、生果実の中心部の温度を三十度から四十一度まで四十五分以内に直線的

に上げ、その後、生果実の中心部の温度を四十六・二度とし、その温度以上で二十分間消毒すること。この場合、一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の三十パーセント以上とする。

(イ) 低温処理施設において、当該生果実の中心部の温度が二度になつた後、引き続き四十二時間その温度で消毒すること。この場合、生果実の中心部の温度を、(ウ)の蒸熱処理終了後六時間以内に二度まで下げること。

イ くん蒸施設において、その内容積一立方メートル当たり十六グラムのエチレンダイブromaidを使用して二十度以上の温度で二時間くん蒸すること。この場合、生果実は、未包装のままでくん蒸を行うこととし、一回に処理する生果実の量は、容積比で施設の内容積の五十パーセントを超えないこと。