

○農林水産省告示第二百五十一号

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、平成元年三月七日から施行する。
平成元年三月一日

農林水産大臣 羽田 孜

四 四を次のように改める。

(一) ボンカンの生果実については、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。

(二) タンカン及びリュウ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、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。

(三) いしの生果実については、次のア、イの順序で消毒すること。

ア 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用し、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こと。

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、アの蒸熱処理終了後六時間以内に二度まで下げること。