

○農林水産省告示第千六百十九号
 植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第六の規定に基づき、平成二年三月二十日農林水産省告示第四百三十八号（イヌラエル産シャムテ種及びバレンシア種のスイートオレンジ、グレープフルーツ、スウィーティ、ポメロ、レモン並びにオア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、公布の日から施行する。
 平成二十九年十月二十五日 農林水産大臣 齋藤 健

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分（以下「傍線部分」という。）でこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線部分があるものは、これを当該傍線部分のように改め、改正後欄に掲げる規定の傍線部分でこれに対応する改正前欄に掲げる規定の傍線部分がないものは、これを加え、改正前欄に掲げる規定の傍線部分でこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線部分がないものは、これを削る。

改 正 後	改 正 前
<p>五 消毒</p> <p>(一) 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、次の方法による消毒が行われたものであること。</p> <p>ア・イ (略)</p> <p>ウ スウィーティについては、生果実の中心部が摂氏一・五度になった後引き続き十六日間又は摂氏二・二度になった後引き続き十八日間その温度以下で消毒すること。</p> <p>エ (略)</p> <p>オ レモンについては、生果実の中心部が摂氏一・五度になった後引き続き十六日間その温度以下で消毒すること。</p> <p>カ (略)</p> <p>(二) (略)</p>	<p>五 消毒</p> <p>(一) 低温処理施設、低温処理船舶又は低温処理コンテナにおいて、次の方法による消毒が行われたものであること。</p> <p>ア・イ (略)</p> <p>ウ スウィーティ及びレモンについては、生果実の中心部が摂氏一・五度になった後引き続き十六日間その温度以下で消毒すること。</p> <p>エ (略)</p> <p>(新設)</p> <p>オ (略)</p> <p>(二) (略)</p>