

○農林水産省告示第五百十八号
 植物防疫法施行規則(昭和二十五年農林省令第
 七十三号)別表一の四の項のアメリカ合衆国から
 発送されるビング種、ランバート種、レーニア種
 及びパン種のさくらんぼの生果実に係る農林水産
 大臣が定める基準を次のように定め、平成四年五
 月十二日から施行し、昭和五十三年一月十日農林
 省告示第三十八号(植物防疫法施行規則別表一の
 四の項のアメリカ合衆国から発送されるビング
 種、ランバート種及びパン種のさくらんぼの生果
 実に係る農林大臣が定める基準を定める件)は、
 平成四年五月十一日限り廃止する。
 平成四年五月六日
 農林水産大臣 田名部匡省

一 植物及び地域

ビング種、ランバート種、レーニア種及びパ
 ン種のさくらんぼの生果実であつて、アメリカ
 合衆国のうち、アメリカ合衆国植物防疫機関が
 濃密な病害虫防除が行われる地区として指定し
 た地域で生産されたものであること。

二 輸送方法

船積貨物又は航空貨物として輸入されたもの
 であること。

三 生産地における検査及び証明

(一) アメリカ合衆国植物防疫機関により検査さ
 れ、かつ、その検査の結果、有害動物及び有
 害植物が付着していないことを認め、又は信
 ずる旨記載されているアメリカ合衆国植物防
 疫機関が発行した植物検査証明書が添付して
 あるものであること。
 (二) (一)の植物検査証明書には、次に掲げる事項
 が特記されていること。
 ア コドリングに侵されていないものである
 こと。

四 生産地における消毒

イ 四の消毒が行われたものであること。
 (一) (一)の植物検査証明書には、(二)の検査及び四
 の消毒の実施を確認した旨の植物防疫官によ
 る付記がなされていること。

五 くん蒸施設における消毒

(一) くん蒸施設において、臭化メチルを使用し
 て二時間くん蒸すること。この場合における
 薬量及び果実温度は、次の表の一の項から四
 の項までのいずれかに定めるところによる。

薬量	果実温度
一 くん蒸施設の内容積一立方メートル当 たり三十二グラム	二十二度以上

二 くん蒸施設の内容積一立方メートル当
たり四十グラム 未満

三 くん蒸施設の内容積一立方メートル当
たり四十八グラム 十二度以上十七度未
満

四 くん蒸施設の内容積一立方メートル当
たり六十四グラム 六度以上十二度未満

(一) (一)のくん蒸は、未包装のままで行うことと
 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。

五 こん包及びこん包場所

(一) 消毒された生果実は、コドリングの侵入す
 るおそれがないと認められる材料によりこん
 包されていること。
 (二) (一)のこん包は、コドリングの侵入するおそ
 れがないと認められる場所で行われているこ
 と。

六 各こん包には、アメリカ合衆国植物防疫機
 関による封印がなされていること。

(一) (一)の検査及び四の消毒が行われた生果
 実のこん包には、輸出植物検査が終了してい
 る旨及び仕向地が日本である旨の表示がなさ
 れていること。
 (二) (一)の仕向地の表示は、こん包の三面以上
 になされていること。

平成四年三月三十一日

同年五月一日

同月六日農林水産省告示第五百十八号(植物防疫法施行規則別表一の四の項のアメリカ合衆国から発送されるビング種、ランバート種、レイニア種及びパン種のさくらんぼの生果実に係る農林水産大臣が定める基準を定める等の件)
(印刷誤り)

八四 一 生果実の量 生果実の量

正 誤
正 誤
正