

○農林水産省告示第千百十八号

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）別表二の付表第五十五の規定に基づき、平成二十二年四月十六日農林水産省告示第六百二十一号（台湾から発送され、他の地域を経由しないで輸入されるヒロセレウス・ウンダーツス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。

令和六年六月五日

農林水産大臣 坂本 哲志

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、これを加える。

改正後	改正前
一 植物及び地域 ヒロセレウス属植物（ヒロセレウス・ウンダーツス、ヒロセレウス・コスタリケンシス及びヒロセレウス・ポリリズス並びにこれらの交雑種に限る。以下同じ。）の生果実であつて、台湾で生産されたものであること。 三 生産地における消毒 (一) ヒロセレウス・ウンダーツスの生果実については、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摂氏四十六・五度とし、その温度以上で三十分間消毒すること。 (二) (一)の生果実以外のヒロセレウス属植物の生果実については、蒸熱処理施設において、庫内温度を摂氏四十八・〇度以上とし、飽和蒸気を使用して、百三十六分間消毒した後、引き続き、庫内温度を摂氏四十八・〇度以上とし、飽和蒸気を用いて、生果実の中心部の温度を摂氏四十六・五度とし、その温度以上で三十分間消毒すること。	一 植物及び地域 ヒロセレウス・ウンダーツスの生果実であつて、台湾で生産されたものであること。 三 生産地における消毒 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摂氏四十六・五度とし、その温度以上で三十分間消毒すること。