

別紙 1

「台湾産ポンカン、タンカン、リュウチン種のスイートオレンジ及びれいしの生果実に関する植物検疫実施細則」
(昭和55年4月3日 55農蚕第1357号) 新旧対照表

改 正 後	現 行
植物防疫法施行規則（昭和25年農林省令第73号）別表2の付表第10の台湾産のポンカン、タンカン、リュウチン種のスイートオレンジ（以下「リュウチン」という。）、<u>ポメロ</u>及び同付表第13の台湾産のれいしの生果実（以下「生果実」という。）に係る植物検疫の実施については、昭和55年4月3日農林水産省告示第437号（以下「告示」という。）で規定するもののほか、この細則に定めるところによる。 1・2 [略] 3 保管場所及び保管期間 (1) [略] (2) 保管場所における保管期間は、消毒の日から数えて、ポンカン、タンカン、<u>リュウチン及びポメロ</u>の生果実については、10日以内、<u>れいし生果実</u>については6日以内とするものとする。 (3) [略] 4 [略] 5 検査及び消毒の確認 (1) 消毒の実施の確認 告示5の消毒の確認は、次により、原則として、植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。 ア 低温処理による消毒 (ア) 予備冷蔵により生果実の中心温度が1度であることを部屋ごとに4か所以上の生果実について確認すること。 (イ) (ア)の確認後、引き続き生果実の中心温度が<u>ポンカンについては14日間、ポメロについては12日間、1度以下</u>	植物防疫法施行規則（昭和25年農林省令第73号）別表2の付表第10の台湾産のポンカン、タンカン、リュウチン種のスイートオレンジ（以下「リュウチン」という。）及び同付表第13の台湾産のれいしの生果実（以下「生果実」という。）に係る植物検疫の実施については、昭和55年4月3日農林水産省告示第437号（以下「告示」という。）で規定するもののほか、この細則に定めるところによる。 1・2 [略] 3 保管場所及び保管期間 (1) [略] (2) 保管場所における保管期間は、消毒の日から数えて、ポンカン、タンカン<u>及びリュウチン</u>の生果実については、10日以内、<u>れいし生果実</u>については6日以内とするものとする。 (3) [略] 4 [略] 5 検査及び消毒の確認 (1) 消毒の実施の確認 告示5の消毒の確認は、次により、原則として、植物防疫機関が行う消毒の確認と共同して行うものとする。 ア 低温処理による消毒 (ア) 予備冷蔵により生果実の中心温度が1度であることを部屋ごとに4か所以上の生果実について確認すること。 (イ) (ア)の確認後、引き続き生果実の中心温度が<u>14日間、1度以下</u>であることを、原則として、1日1回以上確認す

であることを、原則として、1日1回以上確認すること。
ただし、(ア)の確認後、温度記録計を封印した場合には、処理中の果実温度を処理終了後に確認することができる。

(ウ) [略]

イ・ウ [略]

(2) 輸出検査の確認

ア 告示5の検査の確認は、原則として、植物防疫機関が行う検査と共同して、生果実のこん数の2パーセント以上について行い、検疫有害動植物、特にミカンコミバエ種群のほかポンカン、タンカン、リュウチン及びボメロの生果実についてはかんきつ黒星病菌及びカイガラムシ類が、れいし生果実についてはココアホソガがないことを確認すること。

イ [略]

(3) 植物検疫証明書

ア～ウ [略]

エ 告示6の(3)のコンテナーに封印する場合には、植物防疫機関により封印の番号が植物検疫証明書に付記されること。

6～8 [略]

ること。ただし、(ア)の確認後、温度記録計を封印した場合には、処理中の果実温度を処理終了後に確認することができる。

(ウ) [略]

イ・ウ [略]

(2) 輸出検査の確認

ア 告示5の検査の確認は、原則として、植物防疫機関が行う検査と共同して、生果実のこん数の2パーセント以上について行い、検疫有害動植物、特にミカンコミバエ種群のほかポンカン、タンカン及びリュウチンの生果実についてはかんきつ黒星病菌及びカイガラムシ類が、れいし生果実についてはココアホソガがないことを確認すること。

イ [略]

(3) 植物検疫証明書

ア～ウ [略]

6～8 [略]