

(別添)

新 旧 対 照 表 (昭和55年4月3日付け55農蚕第1357号農蚕園芸局長通達)

改	正	後	現	行
<p>1 消毒施設</p> <p>告示の生産地における消毒のための低温処理施設、蒸熱処理施設又はくん蒸施設は、次の条件を満足しているものとする。</p> <p>(1) 低温処理施設</p> <p>ア 部屋ごとに±0.6度の精度で所定温度に保持できるものであること。</p> <p>イ 部屋内の温度(冷却風の入口及び出口の2か所)及び果実内の温度(部屋中央の積荷の中心部及び最上部の角並びに冷却風の出口付近の積荷の中心部及び最上部の角の4か所)について外部から隨時確認できる自動温度記録装置を有すること。</p> <p>(2) 蒸熱処理施設</p> <p>ア 果実温度を上げるための装置は、差圧方式であること。</p> <p>イ 自記記録式温湿度計が設置されていること。</p> <p>ウ 自記記録式温湿度計の温度の測定装置は、積み上げられた生果実の上部、中部及び下部の生果実の中心温度(ただし、同一処理施設内に複数の差圧ユニットを有する場合は、それぞれのユニットの生果実の中心温度。以下同じ。)並びに蒸熱処理施設内の空間温度を測定できること。</p> <p>エ 自記記録式温湿度計の湿度の測定装置は、蒸熱処理施設内の空間湿度を測定できること。</p>			<p>1くん蒸施設</p> <p>告示の生産地における消毒のためのくん蒸施設は、次の条件を満足しているものとする。</p>	

改	正	後	現	行
(3) くん蒸施設			(1) くん蒸中一定のガス濃度を保持しうる気密性を有するものであること。	
ア くん蒸中一定のガス濃度を保持しうる気密性を有するものであること。			(2) くん蒸施設内のガス濃度を外部から測定できる構造であること。	
イ くん蒸施設内のガス濃度を外部から測定できる構造であること。			(3) くん蒸施設内のガス濃度を均一にする装置及び消毒終了後速やかにガスを排出する装置を有すること。	
ウ くん蒸施設内のガス濃度を均一にする装置及び消毒終了後速やかにガスを排出する装置を有すること。			(4) エチレンダイプロマイドの氣化装置が設備されており、か動状況が外部から観察できる構造であること。	
エ エチレンダイプロマイドの氣化装置が設備されており、か動状況が外部から観察できる構造であること。			(5) くん蒸施設内の温度を外部から隨時測定できる装置を有すること。	
オ くん蒸施設内の温度を外部から隨時測定できる装置を有すること。				
2 こん包及びこん包場所			2 こん包及びこん包場所	
(1) こん包			(1) こん包	
通気孔を設けた箱を使用してこん包する場合は、次のア又はイの条件を満たしているものとする。			こん包に通気孔を設ける場合は、その通気孔に網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）が張られているものであること。	
ア 通気孔に網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）が張られている箱を使用すること。				
イ 箱に収納する前に生果実をポリエチレン製等のこん包材料（通気孔を設ける場合は、1.6ミリメートル以下のものに限る。）で包み込んでいること。				
(2) こん包場所			(2) こん包場所	
告示5の(2)のこん包場所は、次の条件を満足しているものとする。			告示5の(2)のこん包場所は、次の条件を満足しているものとする。	

改	正	後	現	行
ア <u>低温処理施設、蒸熱処理施設又はくん蒸施設に接続して設置され</u> ており、窓等の開口部にはすべて金網（孔の直径が1.6ミリメート ル以下のものに限る。）が張られている等、ミカンコミバエの侵入 を防止するための施設があること。			ア <u>くん蒸施設に接続して設置されており、窓等の開口部にはすべて</u> 金網（孔の直径が1.6ミリメートル以下のものに限る。）が張られ ている等、ミカンコミバエの侵入を防止するための設備があること。	
イ 消毒済み生果実の専用こん包場所であること。			イ 消毒済み生果実の専用こん包場所であること。	
ウ 每年使用開始前に内部が殺虫剤で消毒されており、また必要に応 じて消毒が行われること。			ウ 每年使用開始前に内部が殺虫剤で消毒されており、また必要に応 じて消毒が行われること。	
3 [略]			3 [略]	
4 <u>低温処理施設、蒸熱処理施設、くん蒸施設、こん包場所及び保管場所</u> の調査			4 <u>くん蒸施設、こん包場所及び保管場所の調査</u>	
(1) 植物防疫官は、 <u>低温処理施設、蒸熱処理施設、くん蒸施設、こん包</u> 場所及び保管場所について、それぞれ1、2及び3の条件を満足する ものであることを確認するため、毎年、原則として当該施設及び当該 場所の使用開始前に調査を行うものとする。ただし、植物防疫官が必 要と認めたときは、使用期間中においても隨時調査することができる。			(1) 植物防疫官は、 <u>くん蒸施設、こん包場所及び保管場所について、そ</u> れぞれ1、2及び3の条件を満足するものであることを確認するため、 毎年、原則として当該施設及び当該場所の使用開始前に調査を行うも のとする。ただし、植物防疫官が必要と認めたときは、使用期間中に おいても随时調査することができる。	
(2) (1)の <u>低温処理施設、蒸熱処理施設、くん蒸施設及びこん包場所の調</u> 査は、原則として、植物防疫機関が行う日本向け生果実の <u>低温処理施</u> <u>設、蒸熱処理施設、くん蒸施設及びこん包場所の指定のための調査と</u> 共同して行うものとする。			(2) (1)の <u>くん蒸施設及びこん包場所の調査</u> は、原則として、植物防疫機 関が行う日本向け生果実の <u>くん蒸施設及びこん包場所の指定</u> のための 調査と共同して行うものとする。	
(3) [略]			(3) [略]	
5 検査及び消毒の確認			5 検査及び消毒の確認	

改 正 後	現 行
(1) 消毒の実施の確認 告示3の(3)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1.4日間、1度以下であることを、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) 消毒の開始直前及び終了直後に温度計の示度が正確であるかどうかを確認すること。	(1) 消毒の実施の確認 告示3の(3)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1.4日間、1度以下であることを、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) 消毒の開始直前及び終了直後に温度計の示度が正確であるかどうかを確認すること。
イ 蒸熱処理及び低温処理の組合せ処理による消毒 (ア) 蒸熱処理施設において、生果実の中心部の温度が30度から41度まで4.5分以内に直線的に上昇し、引き続き4.6.7度以上の飽和蒸気で生果実の中心部の温度を4.6.2度とし、その温度以上で20分間保持されたこと、生果実の中心部の温度の測定点が正確であつたこと、一回に処理する生果実の量が差圧ユニットの最大収容量の30パーセント以上であつたこと等を確認すること。 (イ) 蒸熱処理後予備冷蔵により、生果実の中心部の温度が6時間以内に2度に達した後、その温度以下で4.2時間保持されたことを	

改	正	後	現	行
部屋ごとに4か所以上の生果実について確認すること。				
ウ くん蒸による消毒				
(ア) 告示4に定められた薬量及び温度条件の下に所定の時間くん蒸が行われたことを確認すること。			(ア) 告示4に定められた薬量及び温度条件の下に所定の時間くん蒸が行われたことを確認すること。	
(イ) 1回に処理する生果実の量がくん蒸施設の内容積の50パーセントを超える、かつ、積付けがガスの濃度の均一化を阻害しないように行われたことを確認すること。			(イ) 1回に処理する生果実の量がくん蒸施設の内容積の50パーセントを超える、かつ、積付けがガスの濃度の均一化を阻害しないように行われたことを確認すること。	
(ウ) くん蒸時間は、エチレンダイブロマイドが完全に気化した時点から測定され、かつ、くん蒸中は常時ガスの循環が行われたことを確認すること。			(ウ) くん蒸時間は、エチレンダイブロマイドが完全に気化した時点から測定され、かつ、くん蒸中は常時ガスの循環が行われたことを確認すること。	
(2)及び(3) [略]			(2)及び(3) [略]	
6 及び7 [略]			6 及び7 [略]	
8 輸入検査の場所			8 輸入検査の場所	
輸入検査は、次の港及び飛行場（以下「輸入港」という。）の植物防疫官が指定する場所において行うものとする。			輸入検査は、次の港及び飛行場（以下「輸入港」という。）の植物防疫官が指定する場所において行うものとする。	
(1) 港 京浜港、 <u>清水港</u> 、名古屋港、 <u>四日市港</u> 、大阪港、神戸港、水島港、広島港、関門港、 <u>博多港</u> 、那覇港			(1) 港 京浜港、名古屋港、大阪港、神戸港、関門港、那覇港	
(2) 飛行場 新東京国際空港、東京国際空港、名古屋空港、大阪国際空港、福岡空港、那覇空港			(2) 飛行場 新東京国際空港、東京国際空港、名古屋空港、大阪国際空港、福岡空港、那覇空港	
9 [略]			9 [略]	