

台湾産パパイヤ及びマンゴウの生果実に関する植物検疫実施細則（昭和57年7月28日付け 53農蚕第5514号）一部改正新旧  
対照表（案）

改 正 案	現 行
<p>台湾産パパイヤ及びマンゴウの生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>1 [略]</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5 検査及び消毒の実施の確認</p> <p>(1) 消毒の実施の確認</p> <p>[略]</p> <p>ア 蒸熱処理による消毒</p> <p>(7) マンゴウ生果実</p> <p>a 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、庫内温度を30度に設定し、生果実をその温度で30分間以上保持させたことを確認すること。</p> <p>b 庫内温度を30度から41度まで45分間以内で上昇させ、41度からは速やかに、47.5度に到達させたことを確認すること。</p> <p>c 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が飽和蒸気により46.5度に到達した後、その温度以上で30分間保持させたことを確認すること。</p> <p>d 上記cの後、生果実の中心温度を速やかに常温まで下げたことを確認すること。</p> <p>e 生果実の中心温度の測定点が正確であったことを確認すること。</p> <p>(1) 台農二号種パパイヤ生果実</p> <p>a 蒸熱処理施設において、相対湿度40から60パーセントの条件下で、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が一定の上昇率で43度まで上がり、引き続き飽和蒸気により当該中心温度が47.2度に達したことを確認すること。</p> <p>b 上記aの後、生果実の中心温度を速やかに常温まで下げたことを確認すること。</p> <p>c 生果実の中心温度の測定点が正確であったことを確認すること。</p>	<p>台湾産パパイヤ及びマンゴウの生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>1 [略]</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5 検査及び消毒の実施の確認</p> <p>(1) 消毒の実施の確認</p> <p>[略]</p> <p>ア 蒸熱処理による消毒</p> <p>(7) 蒸熱処理施設において、飽和蒸気を使用して、庫内温度を30度に設定し、生果実をその温度で30分間以上保持させたことを確認すること。</p> <p>(1) 庫内温度を30度から41度まで45分間以内で上昇させ、41度からは速やかに、47.5度に到達させたことを確認すること。</p> <p>(ウ) 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が飽和蒸気により46.5度に到達した後、その温度以上で30分間保持させたことを確認すること。</p> <p>(エ) 上記(ウ)の後、生果実の中心温度を速やかに常温まで下げたことを確認すること。</p> <p>(オ) 生果実の中心温度の測定点が正確であったことを確認すること。</p>

改 正 案	現 行
1 [略] (2) ) [略] (3)	1 [略] (2) ) [略] (3)
6 ) [略] 8	6 ) [略] 8