

新旧対照表 (昭和53年7月28日 53農蚕才5514号 農蚕園芸局長通達)

改 正 後	現 行
1. 消毒施設 告示4の生産地における消毒のための<u>蒸熱処理施設</u>、又はくん蒸施設は、次の条件を満足しているものとする。 (1) <u>蒸熱処理施設</u> ア <u>果実温度を上げるための装置は、差圧方式であること。</u> イ <u>自記記録式の温湿度計が設備されていること。</u> ウ <u>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ものであること。</u> エ <u>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ものであること。</u>	1 消毒施設 告示4の生産地における消毒のための施設は、<u>温水浸漬するための施設及びくん蒸施設が併設されているものであつて、次の条件を満足しているものとする。</u> (1) <u>温水浸漬するための施設</u> <u>生果実を20分間完全に温水中にとどめる装置及び水温の調節装置があり、かつ、液内の上下2カ所以上の温度を測定しうる温度計が設備されていること。</u>

新旧対照表

改 正 後	現 行
(2) くん蒸施設 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。 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。 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ものであること。 エ エチレンダイブromaidの気化装置が設備されており、稼動状況が外部から観察できる構造であること。 オ くん蒸施設内の温度を外部から随時測定できる装置を有するものであること。 カ <u>生果実を20分間完全に温水中にとどめる装置及び水温の調節装置があり、かつ、液内の上下2か所以上の温度を測定しうる温度計が設備された、温水浸漬するための施設が併設されていること。</u> 2 略 3 略 4 略 5 検査及び消毒の実施の確認 (1) 消毒の実施の確認 告示3の(3)の消毒の実施の確認は、次により、原則として、植物防疫機関と共同して行うものとする。	(2) くん蒸施設 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。 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。 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ものであること。 エ エチレンダイブromaidの気化装置が設備されており、稼動状況が外部から観察できる構造であること。 オ くん蒸施設内の温度を外部から随時測定できる装置を有するものであること。 2. 略 3. 略 4. 略 5 検査及び消毒の実施の確認 (1) 消毒の実施の確認 告示3の(3)の消毒の実施の確認は、次により、原則として、植物防疫機関と共同して行うものとする。

新旧対照表

改 正 後	現 行
<u>ア 蒸熱処理による消毒</u> (ア) <u>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。</u> (イ) <u>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。</u> (ウ) <u>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。</u> (エ) <u>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。</u> (オ) <u>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。</u> <u>イ くん蒸による消毒</u> (ア) <u>告示4に定められた温度条件の下に所定の時間温水浸漬が行われたことを確認すること。</u> (イ) <u>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。</u> (ウ) <u>1回に処理する生果実の量が、くん蒸施設の内容積の50パーセントを超えず、かつ、積付けがガス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。</u> (エ) <u>くん蒸時間は、エチレンダイブromideが完全に気化した時から測定され、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。</u>	<u>ア 告示4に定められた温度条件の下に所定の時間温水浸漬が行われたことを確認すること。</u> <u>イ 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。</u> <u>ウ 1回に処理する生果実の量が、くん蒸施設の内容積の50パーセントを超えず、かつ、積付けがガス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。</u> <u>エ くん蒸時間は、エチレンダイブromideが完全に気化した時から測定され、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。</u>

新旧对照表

改 正 後	現 行
(2) 略 (3) 略 以下 略	(2) 略 (3) 略 以下 略