

フィリピン共和国産マンゴウ生果実に関する植物検疫実施細則
(昭和50年7月5日付け50農蚕第3800号農蚕園芸局長通達)の一部を次のように改正する。

ノを次のように改める。

ノ 消毒施設

告示4の生産地における消毒のための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。

(1) 蒸熱処理施設

ア 自記記録式の温湿度計が設備されていること。

イ 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、蒸熱処理施設が差圧方式で、かつ、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)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。

ウ 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。

(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 エチレンダイブロマイド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。

3を次のように改める。

3 消毒施設及びこん包場所の調査

(1) 植物防疫官は、告示4の消毒施設及び告示5の(2)のこん包場所についてそれぞれ1及び2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時調査することができるものとする。

(2) (1)の調査は、原則として、フィリピン共和国植物防疫機関が行う日本向けマンゴウ生果実の消毒施設及びこん包場所の指定のための調査と共同して行うものとする。

なお、くん蒸施設の場合の気密性の確認は、当該施設の内容積1立方メートル当たり臭化メチル10グラムを使用して空くん蒸を行い、48時間後における施設内空間の上、中、下3点のガス濃度を測定し、その平均測定値が使用量

の70パーセント以上であることをもって行うものとする。

4を次のように改める。

4 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、フィリピン共和国植物防疫機関と共同して行うものとする。

ア 蒸熱処理の場合は、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（ただし、蒸熱処理施設が差圧方式で、かつ、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）が飽和蒸気により460度に達した後、その温度以上で10分間保持されたこと、生果実の中心温度の測定点が正確であつたこと等を確認すること。

イ くん蒸の場合は、告示4の(2)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。

また、1回に処理するマンゴウ生果実の量が、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及びくん蒸時間は、エチレンジブロマイド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。