「アメリカ合衆国産ネクタリン生果実に関する植物検疫実施細則」（昭和63年6月17日 63農蚕第3712号農蚕園芸局長通達）　一部改正新旧対照表
（傍線部分は改正部分）

改　正　案	現　　行
1　くん蒸施設 　告示４の生産地における消毒のためのくん蒸施設は、次の条件を満たすものとされている。 2　こん包及びこん包場所 （１）こん包 　告示６の（１）のこん包を行う場合は、次のいずれかの方法によるものとされている。 ア　くん蒸を行った後にこん包を行う場合であって、かつ、こん包に通気孔を設ける場合は、生果実、こん包、束ねたこん包全体又はこん包の通気孔が、網又は包装材料（孔の直径が 1.6 ミリメートル以下のものに限る。）で覆われているものとする。 イ　こん包を行った後にくん蒸する場合は、こん包又は束ねたこん包全体が、通気性フィルム（アメリカ合衆国植物防疫機関がくん蒸による殺虫効果を妨げないことを検査し、検査が的確に実施されたことが植物防疫官により確認されたものに限る。）で覆われているものとする。 （２）こん包場所 　告示６の（２）のこん包場所は、くん蒸を行った後にこん包を行う場合はアからエの全てを、こん包を行った後にくん蒸する場合はア、ウ及びエを満たすものとされている。 ア　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、コドリンガの侵入を防止するための設備があること。 イ　消毒済みのネクタリン生果実の専用こん包場所であること。 ウ　毎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。 エ　毎日使用開始前にこん包施設の清掃が行われること。	1　くん蒸施設 　告示４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。 2　こん包及びこん包場所 （１）こん包 　告示６の（１）のこん包に通気孔を設ける場合は、次のいずれかの条件を満足しているものとする。 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。）が張られているこん包を使用すること。 イ　生果実をこん包に収納する前にポリエチレン製等の包装材料（通気孔を設ける場合は孔の直径が 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。 ウ　こん包又は束ねたこん包全体が網（孔の直径が 1.6 ミリメートル以下のものに限る。）で覆われていること。 （２）こん包場所 　告示６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。 ア　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、コドリンガの侵入を防止するための設備があること。 イ　消毒済みのネクタリン生果実の専用こん包場所であること。 ウ　毎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。 エ　毎日使用開始前にこん包施設の清掃が行われること。