

省 令

○農林水産省令第六号

植物防疫法（昭和二十五年法律第百五十一号）第十六条の二第一項及び第十六条の三第一項の規定に基づき、植物防疫法施行規則の一部を改正する省令を次のように定める。

平成元年三月一日

農林水産大臣 羽田 孜

植物防疫法施行規則の一部を改正する省令

植物防疫法施行規則（昭和二十五年農林省令第七十三号）の一部を次のように改正する。
第三十五条の五第一項中、「うんしゅうみかん、けらじみかん」及び「タンカン、すもも、ばんじろう、くだもの」とけいそうを削る。
別表二の二の項植物の欄中「うんしゅうみかん、けらじみかん」及び「タンカン、すもも、ばんじろう」及びくだもの」とけいそうを削る。
別表三を次のように改める。
別表三（第三十五条の六関係）

植物	方法	消毒の基準			備考
		使用薬剤及び薬量	消毒基準温度	消毒時間	
ボンカシの実	臭化メチルくん蒸	臭化メチルくん蒸 庫一立方メートル当たり五〇グラム	二〇度	二時間半	1 くん蒸中は、かくはん装置で庫内のガスをかくはんし、ガス濃度の均一化を図る。 2 ボンカシの実果実の臭化メチルくん蒸は、採果後七日以上経過したものについて行う。
トマトの実	臭化メチルくん蒸	臭化メチルくん蒸 庫一立方メートル当たり五〇グラム	二〇度	三時間	3 パパイヤの実果実の蒸熱処理は、湿度九〇パーセント以上の蒸熱処理庫において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり四〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。
パイヤの実	蒸熱処理	蒸熱処理	二五度	四時間	4 ネットメシの実果実の蒸熱処理は、湿度九〇パーセント以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり一五〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。
パイヤの実	蒸熱処理	蒸熱処理	四五度	三十分	5 きゅうりの生果実のエチレンダイブロマイドくん蒸は、くん蒸庫一立方メートル当たり二〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。
パイヤの実	蒸熱処理	蒸熱処理	四五度	三十分	6 ビーマンの実果実の蒸熱処理は、湿度九〇パーセント以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり九〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。
パイヤの実	蒸熱処理	蒸熱処理	四五度	三十分	7 マンゴウの実果実の蒸熱処理は、湿度九〇パーセント以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり九〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。

実の生果	きゆうの実	パイマシの実	マンゴウの実	パイマシの実	パイマシの実
臭化メチルくん蒸	エチレンダイブロマイドくん蒸	蒸熱処理	蒸熱処理	蒸熱処理	蒸熱処理
臭化メチルくん蒸 庫一立方メートル当たり五〇グラム	エチレンダイブロマイドくん蒸 庫一立方メートル当たり一〇〇グラム	蒸熱処理	蒸熱処理	蒸熱処理	蒸熱処理
二〇度	二七度	四三度	四三度	四三度	四三度
二時間	二時間	三時間	三時間	三時間	三時間
ネットメシ以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり一〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。	ネットメシ以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり一〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。	パイマシ以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり一〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。	パイマシ以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり一〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。	パイマシ以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり一〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。	パイマシ以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり一〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。

附則
この省令は、公布の日から施行する。

別表四の一の項植物の欄中「うんしゅうみかん、けらじみかん」及び「タンカン」を削り、「パイマシ」の下に「すもも」を、「これんし」の下に「ばんじろう」を加え、「くだもの」とけいそうを除く。
8 ネットメシ以上の蒸熱処理庫内において、蒸熱処理庫一立方メートル当たり一〇キログラム以下の生果実の量のものについて行う。
9 消毒基準温度は、くん蒸にあつてはくん蒸庫内の温度とし、蒸熱処理にあつては生果実の中心の温度とする。
10 消毒は、包装前にすかし箱に入れて行う。
11 消毒は、植物防疫所長が定める基準に該当する施設等において行う。